

La trazabilidad que viene

FoodTrace pretende certificar la denominación de origen de los alimentos comercializados en la UE, así como su proceso de elaboración

FUENTE:<http://www.consumaseguridad.com>

10 de diciembre de 2003
JORDI MONTANER

Una ardua labor bio-detectivesca, parecida a la que Charles Darwin llevó a cabo a la hora de descifrar la trazabilidad de las formas y fondos de los seres vivos, es lo que Ian G. Smith se propone llevar a cabo al frente de FoodTrace: identificar todos los procesos seguidos en la cadena alimenticia con cada producto, de la granja al plato. La iniciativa europea, además de certificar el origen de los productos comercializados en la UE, persigue identificar los procesos, materias primas y aditivos empleados en su elaboración.

No se trata de ninguna excentricidad, puesto que a partir del 2005 la Unión Europea obligará a que todos los alimentos, además de incorporar en las etiquetas la fecha de envasado, caducidad y composición, deberán contener información que certifique todos los pasos seguidos en su procesamiento, al igual que su origen (modificado genéticamente o no). «Nuestro objetivo no es otro que el de garantizar al consumidor una transparencia informativa en toda la extensión de la cadena alimenticia y no sólo en el empaquetamiento», afirma Smith. En paralelo, FoodTrace quiere inculcar en las industrias un hábito nuevo como es el de documentar además de lo que elaboran, cómo lo hacen y de dónde.

■ Informes de información

Los informes de trazabilidad que los fabricantes o manipuladores de alimentos deberán actualizar y cumplimentar incluirán información detallada, veraz y comprensiva que permitirá a las autoridades reguladoras uniformar los cambios legales y aplicarlos alrededor del mundo; incluyendo, por ejemplo, el etiquetado relativo a productos modificados genéticamente.

La información y los recursos se centrarán en primera instancia en los granos, cereales y legumbres, carnes y pescados, alimentos orgánicos, alimentos procesados y bebidas de refrescos. Asimismo, una compleja red de noticias internacionales del sector alimenticio, incluyendo las prohibiciones de importación debidos a peligros identificados, ayudarán a las administraciones a prevenir errores costosos. Los informes enlazarán *online* con una base de datos continuamente actualizada de leyes, regulaciones, trámites y posición política de los distintos Estados miembro de la UE así como EEUU.

■ Ley europea de los alimentos

La regulación de lo que en algunos foros se denomina coloquialmente como «Ley del alimento» (Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria) establece la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y contempla distintos procedimientos a seguir. La ley nació tras reiterados «sustos» continentales sobre alimentos no controlados que pusieron en jaque la seguridad de los consumidores y que implicaron no solamente la retirada de determinados productos de la cadena alimenticia, sino la necesidad de aportar siempre información exacta sobre los productos consumidos.

La previsión es que la nueva norma, alguno de cuyos artículos serán aplicables a partir del primero de enero de 2005, distribuya responsabilidades entre los distintos operadores del mercado alimenticio y de la investigación.

La trazabilidad, como garantía de origen de los alimentos y, sobre todo de transparencia, debe evitar las prácticas fraudulentas o adulteración de los productos de consumo. El Artículo 14, por ejemplo, especifica los requisitos a cumplimentar en materia de seguridad alimentaria en términos de inocuidad y aptitud de los alimentos, un aspecto que debe contribuir a que ningún producto pueda ser comercializado

sin las debidas garantías de origen o manipulación. Los artículos 17, 18, 19 y 20 se refieren a las responsabilidades que correrán a cargo de administraciones, industrias o empresas distribuidoras.

Asimismo, y de manera explícita, el Artículo 18 incide de forma específica en la obligación de trazabilidad. Su redacto persigue que queden al descubierto todas las fases de elaboración del producto, la verificación de requerimientos y la asignación de competencias en cada fase.

A fin de familiarizar a las autoridades de EEUU. sobre cómo deberán funcionar las cosas en materia de transparencia alimentaria a partir del 2005 en Europa, Jean Ferriere, en nombre de la Comisión Europea (Directorado de Comercio), ha viajado recientemente a Washington y ha puesto énfasis en los requerimientos que deberán satisfacer todos los alimentos que se exporten a la UE, incluyendo los transgénicos.

EL FORO SITGES 2003

A modo de un foro mundial sobre la trazabilidad de los alimentos, la localidad catalana de Sitges acogió el pasado septiembre la European Summit on Food Traceability, que reunió a expertos de 15 países. Amparada en los auspicios de la iniciativa FoodTrace, esta cumbre europea invitó a administraciones y sector de la alimentación a «ponerse las pilas» a fin de poder garantizar de forma unánime y ecuánime la transparencia que la ley prevé para todos los alimentos a partir de 2005.

En su agenda de trabajo, el encuentro de Sitges incluyó la elaboración de unas recomendaciones sobre trazabilidad que FoodTrace prevé presentar a las autoridades de la UE en junio del año que viene y que se divulgarán a través de su página web. Entre las aportaciones a la cumbre por parte de equipos españoles, destacaron el trabajo de Gerardo Caja y Marta Hernández-Jover (Universidad Autónoma de Barcelona) sobre empleo de ADN en las estrategias de trazabilidad de los alimentos y el *E-Fruitrace project* presentado por Joan Bonany, del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Dicho instituto, con sede en Lleida, dispone de un servicio especializado en la detección de organismos modificados genéticamente (OMG) en materias primas y alimentos procesados, y de un laboratorio homologado para certificar los requisitos de etiquetaje de la UE para los productos agrícolas (CE 49/2000 y 50/2000).

El IRTA viene llevando a cabo desde hace tiempo determinaciones de intervalos porcentuales (desde inferiores a 0,01% a superiores a 5%) de contenido transgénico en alimentos de consumo regular, así como detecciones puntuales de variedades transgénicas como la soja *Roundup Ready* o los maíces Bt-176, Bt11, Mon 810 y T25.