

Trazabilidad y etiquetado de cosechas

M. León Torres • Director de Biotecnología Monsanto Agricultura España, S.L.

La trazabilidad es un concepto que se refiere a la capacidad de los agentes de la cadena alimentaria, tanto del sector privado como del público, seguir de manera fehaciente la historia de un producto alimentario y de sus componentes desde el productor primario hasta el consumidor final, con objeto no solamente de poder reconocer la calidad de los mismos sino para dar a las autoridades la oportunidad de actuar en caso de partidas de producto defectuoso. Es una respuesta a la exigencia cada vez más energética de los consumidores de tener una mayor garantía en la calidad de sus alimentos, en la seguridad de los mismos y a estar informados con detalle de las características de lo que consumen.

La trazabilidad comenzó siendo obligatoria para los productos cárnicos pero se extendió a otros productos alimentarios, como es fácil comprobar asomándose a las estanterías de cualquiera de nuestros supermercados.

Unido al concepto de trazabilidad está el de etiquetado, cuyo objetivo es obviamente darle al consumidor la mayor cantidad de información posible para que su decisión de compra responda en la mayor medida posible a parámetros de calidad y características intrínsecas del producto que adquiere y no a reclamos publicitarios.

El caso de los OMGs no es diferente al de los demás productos, ni es por tanto nada nuevo. La trazabilidad es necesaria para poder establecer si un producto final es OMG, contiene un componente OMG, o procede de un producto OMG, y etiquetarlo como tal si es necesario. Tan unidos están los conceptos de trazabilidad y etiquetado, que en el caso de los OMGs, la Unión Europea incluyó las normas respecto a ambos en un solo Reglamento, el 1830/2003.

Cada operador de la cadena está obligado a informar al siguiente si el producto que le entrega es OMG y el recorrido de los mismos por la cadena ha de estar perfectamente documentado, en todos sus pasos.

El sistema está diseñado de tal manera que la carga de la prueba está en quien no etiquete como OMG. Es decir, si un producto no está etiquetado como OMG es porque el fabricante puede documentar sin lugar a dudas que todos los ingredientes que ha utilizado no lo son. En caso de duda, por deficiente trazabilidad o error en el manejo del producto, debe etiquetarse como OMG. A diferencia de otros productos, no es necesaria la presencia del producto OMG, basta que su origen sea uno que sí lo sea. Por ejemplo, un producto alimentario fabricado con aceite de soja OMG debe ser etiquetado como tal, a pesar de que el aceite, por tratarse de un producto altamente refinado, es completamente indistinguible de uno procedente de soja convencional.

Pero ¿qué es un OMG desde el punto de vista legal,

es decir, de etiquetado? Puesto que la pureza absoluta no es posible en ningún proceso industrial, la UE estableció que hasta un contenido en OMG inferior al 0,9%, el producto no tiene que etiquetarse como tal, siempre que esa presencia inferior al 0,9% tenga un origen accidental o sea el resultado de un proceso industrial que haga imposible una ausencia absoluta.

El umbral del 0,9% es un umbral arbitrario que no responde a criterios científicos ni técnicos sino a un compromiso político, y es equivalente a poder etiquetar como "orgánico" un producto que tenga hasta un cinco por ciento que no lo sea. Este nivel no tienen nada que ver con la seguridad, que está garantizada por un exhaustivo y riguroso proceso de aprobación por las autoridades europeas a través de los órganos competentes de los estados miembros y los propios (la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria).

En resumen, la trazabilidad y etiquetado de los alimentos OMG no es diferente de la de otros alimentos y tiene los mismos fines. Informar al consumidor acerca de si una carne procede de una zona de España o de otra no tiene otro objeto que darle la opción de elegir si por alguna razón tiene una preferencia por una u otra, pero no para informarle sobre la seguridad de la carne (si no lo fuera no se habría autorizado su puesta en el mercado).

En el caso de los OMGs, la legislación y los mecanismos complementarios desarrollados le dan la garantía al consumidor que si un alimento no está etiquetado como OMG, no lo es. Y si lo está, puede decidir adquirirlo o no por diferentes razones, pero con la confianza de que es tan seguro un alimento no etiquetado como uno que fuera 100% OMG.

La trazabilidad y etiquetado de los alimentos OMG no es diferente de la de otros alimentos y tiene los mismos fines