

del 13 al 16 noviembre 97

TRUJILLO



97

Agroganadera

INSTITUCIÓN:
PERIAL

mrgt



MERCADO
REGIONAL
DE GANADOR

Coja Salamanca y Sorio

Carne y nutrición equilibrada

En los tiempos actuales, la garantía de equilibrio alimentario ya no reside en el equilibrio del menú, sino en la calidad intrínseca de los comestibles que se utilizan para prepararlos. En la sociedad moderna, donde las técnicas nutricionales han avanzado a una velocidad de vértigo, no existe ningún impedimento para realizar dietas totalmente contrastadas. Entonces, ¿dónde está el problema?

El problema radica que los alimentos que componen estos menús han evolucionado; se le ha otorgado un papel importante a los productos transformados a base de carne, y las carnes tradicionales y las bases culinarias se hallan presentes sólo en torno a la mitad de los platos comunes.

Un estudio elaborado por el CREA (Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation) en 1992, en institutos escolares, internados y escuelas secundarias, reveló que los administradores están preocupados por el equilibrio de los menús. Pero como señala Claire Ajello, profesor del Centro francés de Investigaciones sobre Nutrición para Estudios sobre Alimentos, el lugar que se ha dado a los alimentos transformados menoscaba gravemente la calidad nutricional de las comidas, haciendo que disminuya el aporte de proteínas, de hierro y vitaminas, mientras que aumenta el aporte de lípidos.

¿Qué se entiende por política de calidad? ¿Cuál es el comportamiento de los consumidores ante esto? En estos últimos años la calidad de los alimentos ha ido adquiriendo, en la percepción y en el comportamiento del consumidor, nuevos significados, algunos de los cuales no se conecta con ninguna característica en particular que se pueda detectar en el producto consumido.

En el sector de las carnes bovinas, junto a la mayor atención que se le presta a las características perceptibles con los sentidos, se han puesto de manifiesto las preocupaciones por la salud, por el medio ambiente, por la región productora y por cuestiones éticas (el bienestar de los animales).

Entre tanto, el episodio BSE demostró que hay algunas cuestiones, y en especial la de la seguridad, que no se pueden dejar exclusivamente en manos de la reglamentación del mercado, sino que requieren una compleja serie de medidas institucionales.

El profesor de Economía Agraria de la Universidad de Pisa, Gianluca Brunori, en relación a lo expuesto anteriormente, apunta que el nuevo enfoque de la política de calidad para los alimentos se basa sobre medidas que tienden a reforzar las denominadas políticas horizontales y que dejan que las fuerzas sociales y económicas se encarguen de las tareas de establecer normas para los productos y procesos.

La Unión Europea se encuentra de cara a una obligación: crear una normativa que satisfaga los principios de la libre circulación de las mercancías, evitando a la vez que se vea menoscabada la calidad. Habiendo quedado claro que la reglamentación vertical por parte de la UE o de los Estados nacionales se ha de limitar a lo mínimo y que, por su parte, el mercado no puede satisfacer todas las exigencias de los consumidores, es necesario, al efecto, definir un marco normativo que estimule a todos los que participan en la cadena alimentaria para que desempeñen un papel a la hora de definir los estándares de calidad. ■ /Javier Martín Aranda. Secretario General de la Asociación Nacional de Productores de Carne de Vacuno (APROVAC).