



Trazabilidad: por el bien de los consumidores

■ **LUIS JAVIER ALCALÁ FERNÁNDEZ.** Director de Comunicación de FUCI (Federación de Usuarios y Consumidores Independientes)

Los consumidores exigen cada día más saber qué es lo que comen, de dónde procede y cuál ha sido el camino de uno u otro producto desde que, por ejemplo, un animal sale de la granja hasta que llega al punto de venta, pasando por todo el proceso evolutivo que se desencadena.

Los ciudadanos reclaman alimentos naturales, sanos y de calidad, libres de enfermedades y sin ningún tipo de aditivo innecesario. Piden medidas de control y vigilancia fiables para satisfacer sus necesidades de garantía y seguridad alimentaria. La importancia de los consumidores es esencial porque son el último eslabón y además de reclamar seguridad y calidad reconocen la importancia de que el precio de los alimentos que compran no sea elevado.

En el panorama actual, debemos asumir un papel activo informándonos de nuestros derechos sin olvidar que la legislación ofrece garantías a los consumidores, especialmente la Ley General

para la Defensa de los Consumidores que prevé la defensa de éstos.

Por una parte, está el principio de precaución, recogido en el artículo 1, que viene a salvaguardar el derecho a la salud. Basta con algo que pudiera llegar a ser razonablemente pernicioso para la salud o para el medio ambiente para que se prohíba su comercialización hasta que no se demuestre que el producto es inocuo.

Por otro lado, el artículo 2 reconoce el derecho de los consumidores a recibir informaciones veraces, claras y precisas sobre el alcance de los riesgos. Al ciudadano hay que explicarle las cosas de forma clara para que las entienda, para que pueda consumir todo tipo de alimentos con todas las garantías.

El problema surge de la falta de información de los procesos productivos, y es en este punto en el que la trazabilidad cobra toda su importancia, porque es la herramienta ideal para controlar el proceso en lo que respecta a la manipulación a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Presente en Europa desde 1997, a raíz de la pérdida de confianza de los consumidores provocada por las crisis alimentarias, la trazabilidad es sinónimo de información veraz.

Enfermedades como las vacas locas, la fiebre aftosa, peste porcina o los pollos belgas con dioxinas... han provocado una aguda desconfianza en el mercado mundial. En Europa el consumo de carne de vacuno bajó un 30% y fue reemplazado por aves y cerdos y pescado. En fechas aún recientes, los productos industriales y, en especial, la carne han estado bajo sospecha y, ante esta situación, la Administración, tanto nacional como europea, está tomando medidas para recuperar la confianza de los consumidores. Así, se contribuye a evitar deterioros en la imagen del sector y evitar falsas generalizaciones.

De ahí el interés que en los últimos tiempos han adquirido las medidas tendientes a conseguir incrementar la seguridad y, por tanto, la calidad de los pro-

ductos utilizados en la alimentación, con la finalidad última de ofrecer al consumidor garantías plenas en los productos que consume.

Cabe destacar también la importante labor de protección de los usuarios que realizan las asociaciones de consumidores ejerciendo el derecho de consulta, representación y participación, informando y formando en materia de consumo y protegiendo los intereses económicos de los consumidores, llegando si fuera necesario a la defensa judicial de los afectados.

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Con la trazabilidad o rastreabilidad, entendida como la capacidad de reconstruir con bastante precisión el historial de un alimento contabilizado desde su nacimiento, a partir de cualquier eslabón de la cadena productiva (industriali-

zación, comercialización, distribución y consumidores), se da un importante paso adelante potenciando la seguridad de los alimentos y elevando el nivel de calidad y garantías de los usuarios.

La información, procesamiento e identificación de los productos son los objetivos fundamentales perseguidos por la trazabilidad, que a través del seguimiento desde la producción al plato del consumidor permite asegurar la calidad y sanidad de los productos que consumimos.

La rastreabilidad respalda la credibilidad en el consumo de carnes, pescados, frutas u hortalizas porque permite identificar y registrar cualquier producto en una base de datos, en la cual se irá incorporando toda la información hasta que llega al consumidor. Es un proceso, por tanto, que permite asegurar la calidad y seguridad de los alimentos y, por tanto, recuperar credibilidad. Crea una identidad individual e inviolable que asegura al produc-

tor, minorista mayorista y consumidor, que el producto que consume cuenta con la garantía de origen y procesamiento en un sistema transparente y auditable en cualquiera de sus eslabones.

La trazabilidad se ha convertido en un tema clave en la mayoría de las respuestas a asuntos sobre seguridad y calidad alimenticia porque permite que toda la información sobre un alimento se lleve hasta el punto de venta. Por este motivo, se aprecia un interés creciente sobre su importancia ya que los consumidores ven en ella una manera de mitigar sus preocupaciones respecto a los alimentos que compran.

Este sistema de vigilancia sanitaria permite mejorar los estándares de calidad agroalimentaria, por lo que es cada vez más imprescindible. En definitiva, ofrece las garantías sanitarias y de calidad necesarias que hoy en día exigimos los ciudadanos. ●