



HERALDO

## LA FIRMA

| Antonio Herrera Marteache

# Seguridad alimentaria

**La política de seguridad alimentaria europea basada en el Libro Blanco cumple 25 años. Aunque, de forma general, ha cubierto las expectativas y los objetivos iniciales se plantean nuevos desafíos que deben incorporarse en un futuro inmediato**

El 12 de enero se cumplirán 25 años de la presentación al Parlamento Europeo del 'Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria' en el que la Comisión Europea, partiendo del principio de salvaguarda de la salud de los consumidores, propuso 84 medidas para garantizar la inocuidad de los alimentos en la UE. El objetivo básico era una política de seguridad alimentaria global e integrada en toda la cadena alimentaria, en todos los sectores alimentarios, entre todos los Estados miembros y en sus fronteras exteriores. Con ello se pretendía recobrar la confianza del consumidor europeo perdida tras la deficiente gestión de las crisis alimentarias que afectaron gravemente al comercio alimentario europeo en los años noventa.

Las medidas se basaron en siete principios: a) cadena alimentaria integrada («desde la granja a la mesa»), b) la responsabilidad de los operadores en garantizar la seguridad (autocontrol), c) aseguramiento de la rastreabilidad (trazabilidad), d) información veraz (transparencia), e) control homogéneo y confianza entre los Estados miembros (sub-

sidiariedad), f) análisis del riesgo previo a las decisiones de política legislativa y g) recurso al principio de precaución en caso de riesgos potenciales. El Reglamento (CE) 178/2002 creó la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) para facilitar el cumplimiento de estos principios y sentar las bases de la legislación alimentaria en la Unión Europea y fue el germen de todo un paquete de medidas surgidas en estos años a fin de cumplir los objetivos marcados.

Pasados 25 años, es buen momento para evaluar si se han cubierto las expectativas planteadas con las medidas propuestas y qué aspectos novedosos pueden incorporarse en el futuro. Sin nin-

«Se ha logrado una integración de la higiene en la cadena alimentaria comparable con la de los países más avanzados; los operadores alimentarios han adoptado rutinariamente el autocontrol»

guna duda, se ha logrado una integración de la higiene en la cadena alimentaria comparable con la de los países más avanzados; los operadores alimentarios han adoptado rutinariamente el autocontrol como potente herramienta preventiva de la garantía de inocuidad; funciona un control oficial más potente, selectivo, homogéneo y de confianza en todos los Estados miembros y un sistema de alertas en red que ofrece respuestas rápidas ante cualquier riesgo real; se ha incrementado el uso de metodologías analíticas más precisas y robustas que facilitan tanto la certeza de los datos como el avance espectacular de la evaluación de riesgos. Las nuevas tecnologías permiten el uso de redes de comunicación potentes y fiables en beneficio de la transparencia en la gestión de riesgos y en la comunicación al consumidor, que se siente más protegido.

La respuesta es positiva, pero cada día surgen nuevos desafíos que supondrán nuevos perfiles de actuación. En los próximos 25 años, la política de seguridad alimentaria contará con una nueva estrategia «desde la granja a la mesa» planteada en el Pacto Verde Europeo 2050, impulsando un sistema alimentario justo, sano y respetuoso con el medio ambiente, pero deberá abordar, además, su vinculación con la sostenibilidad alimentaria integral, la gestión de pérdidas y el aprovechamiento seguro del desperdicio alimentario, la evaluación de riesgos emergentes a largo plazo en relación con el cambio climático y sus repercusiones medioambientales, el nuevo perfil de los consumidores, la garantía de integridad alimentaria y la prevención del fraude con políticas de transparencia frente a la desinformación del consumidor.

Antonio Herrera Marteache es catedrático de Nutrición y Bromatología y miembro de la Asociación de Profesores Eméritos de la Universidad de Zaragoza (Apeuz)