

Concepto de seguridad alimentaria para el consumidor.
Dr. Ismael Díaz Yubero

Introducción

El concepto de seguridad es evolutivo, en tanto que evolucionan los conocimientos, que permiten ser cada vez más precisos en la medición de los parámetros y más profundos en el conocimiento de los alimentos.

Pero además de este factor que lo podríamos denominar técnico, hay también un aspecto que va ligado al desarrollo económico y que hace al consumidor más exigente, según va teniendo la posibilidad de elegir entre una oferta más amplia.

Se da también la circunstancia de que las mejoras culturales llevan aparejado una mayor exigencia de los derechos del consumidor y el desarrollo político y democrático posibilitan la aparición de variados grupos de presión, entre los que sin duda juega un papel importante el que corresponde a los movimientos que en los diferentes países se desarrollan en forma de asociaciones, que llegan a conformar lo que se ha dado en llamar movimiento consumista.

1.Exigencias cuantitativas de alimentos.

El derecho del hombre a tener acceso a alimentos suficientes para poder tener cubiertas las necesidades que permitan un desarrollo físico y síquico adecuado, no es discutido por nadie y figura recogido como tal de forma explícita, o más o menos sobreentendida, en todas las declaraciones, que tratan sobre los derechos del hombre.

Sin embargo, estas declaraciones son fundamentalmente voluntaristas, porque todavía hay una décima parte de la población que pasa hambre, o periodos de hambre, que dificultan el desarrollo físico e intelectual, y un número cambiante aunque con tendencia a ser cada vez menor de personas que mueren de hambre.

A partir de este momento, nos centraremos a estos efectos en nuestro entorno, es decir el que corresponde a un país desarrollado, con alto nivel de vida y con una estructura social que asegura el abastecimiento de toda la población, independientemente de la existencia de grupos marginales o situaciones puntuales, que tienen o pueden tener dificultades para alcanzar la ingesta necesaria.

El concepto de necesidades alimentarias cuantitativas está relacionado con la ingesta calórica y se superpone al número de calorías necesarias, sin tener en cuenta la distribución de las mismas entre los diferentes principios inmediatos.

Teóricamente, la distribución ideal de las calorías se establece de tal forma que un 10% deben ser proporcionadas por proteínas, un 30% por grasas y un 60% por hidratos de carbono. Se ha objetado que esta composición es idónea para el trabajador que realiza esfuerzo físico continuado, pero para el trabajo intelectual es conveniente incrementar el aporte calórico proporcionado por proteínas.

Se estima, (Varela y col.) que el momento de distribución óptima de la ingesta alimentaria se produjo en España alrededor de los años 60 y que a partir de entonces se produce un incremento de la ingesta proteica y lipídica en detrimento de la glucídica y como consecuencia aumenta la incidencia de los trastornos nutricionales, especialmente en lo que respecta al sistema cardiocirculatorio, y además se produce un notable aumento de la incidencia de la obesidad debido al consumo excesivamente alto de calorías.

De aquellos años a los actuales han acontecido enormes avances en la producción, la transformación, la conservación y la comercialización de los alimentos.

La mejora de nuestras ingestas ha repercutido de forma positiva en diferentes parámetros de medición del estado sanitario, entre estos índices destacan: esperanza de vida, talla media, estado sanitario general, mortalidad infantil, mortalidad perinatal, etc. Es cierto, que estos parámetros han variado y no solo debido a una más correcta alimentación, pero no cabe duda que de todos los factores que han incidido, la correcta alimentación adquiere un protagonismo especial.

Sucede, sin embargo, que para poder alcanzar los actuales niveles de consumo ha sido necesario que se produzcan muchos avances genéticos, nutricionales, (que permiten conocer las necesidades en cada oligoelemento), de manejo, de sanidad y de utilización de materias primas suficientemente competitivas en la producción de alimentos de origen animal y vegetal.

2. Exigencias cualitativas de los alimentos

La obtención de los resultados esperados en los costes competitivos, ha hecho necesaria la utilización de fertilizantes, medicamentos, fitofármacos, insecticidas, rodenticidas y otros pesticidas que en según que circunstancias pueden contaminar los alimentos. En ocasiones, se han reciclado determinados productos que tienen difícil utilización alternativa y que su otro destino posible es la eliminación (no siempre barata) y así se han empleado, aguas residuales en riego, harinas de plumas, de suero, grasas, carnes, residuos de alimentación humana o de matadero en la elaboración de piensos compuestos y ello da como resultado la necesidad de extremar los controles correspondientes a la elaboración de alimentos.

La transformación y la conservación de los alimentos, con frecuencia llevan aparejada la utilización de conservantes, de humectantes, de antiespumantes, de emulsionantes, de clarificantes, de antioxidantes, etc. que constituyen un número grande de aditivos, autorizados para unas determinadas circunstancias y para unas concretas ingestas calculadas como medias.

Las contaminaciones ambientales están relacionadas con las exigencias, cada día mayores, en mecanización, en transporte, en consumo de agua, de celulosa, en infraestructuras, de zonas de recreo, de segundas viviendas, de industrialización, etc. y todo ello, hace necesario que se lleven a efecto los oportunos controles, para que el consumidor pueda estar seguro de los alimentos que consume, e incluso pueda distinguirlos por las oportunas advertencias en el etiquetado y en la publicidad.

Las exigencias del consumidor también han evolucionado en los aspectos cualitativos. La calidad del producto final, incluso la que se puede certificar ya no es suficiente, necesita conocer, el proceso que ha seguido todos y cada uno de los componentes del alimento, ya no basta con decir que se le ha sometido a un proceso térmico, que asegura que no es posible la existencia de formas bacterianas vivas, quiere saber además si las temperaturas han sido tales que se han destruido las vitaminas y las enzimas.

En algunos casos, sus exigencias en conocer la calidad va más allá de la composición, es el caso en el que los alimentos o alguno de los componentes son obtenidos por manipulación genética, por los problemas que aunque a la luz de los conocimientos actuales son solo sospechados, es posible que algún día puedan tener alguna repercusión.

El consumidor incluso va más allá, y exige que con los componentes de los alimentos se lleven a efecto determinados controles, como por ejemplo saber si la carne que forma parte del embutido, se ha obtenido a partir de animales explotados en suelo o en jaula, e incluso si su procedencia es de un determinado país.

Significa esto que el consumidor va a exigir en todos los casos, que se cumplan todos los requisitos que se han de pedir a un alimento, en lo que respecta a composición física o química del producto final y de las materias primas, y que se hayan llevado a efecto los controles necesarios para asegurar ausencia de contaminaciones, garantizando que el alimento llega al consumidor en perfectas condiciones organolépticas, de composición y de sanidad.

3. Concepto de Seguridad

La FAO, define la seguridad alimentaria como el "acceso físico y económico de todas las personas y en todo momento a suficientes alimentos inocuos y nutritivos, para satisfacer las necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a alimentación, para llevar una vida activa y sana".

En esta definición se contemplan dos conceptos diferentes, de tal forma que por una parte, está la seguridad en la disponibilidad, del abastecimiento de suficiente cantidad de alimentos y por otro que los alimentos sean inocuos y nutritivos, es decir que hayan sido producidos de acuerdo con unas determinadas condiciones.

En español, tenemos una sola palabra para designar los dos conceptos **SEGURIDAD**, pero en cambio en inglés existen dos términos perfectamente diferenciados: **SECURITY** en cuanto a disponibilidad y **SAFETY** en cuanto a sanidad en el más amplio sentido de la palabra.

Estos dos conceptos que hoy coexisten en nuestra cultura, llegan de forma sucesiva a los distintos países y van muy paralelos al desarrollo. De hecho hay hoy muchos países en los que el concepto "security" no está cubierto, y en ellos aún no ha llegado el momento en el que se tenga conciencia amplia en el pueblo del concepto "safety". Como ejemplos se pueden citar la demanda de desinfectantes y fármacos prohibidos en los países desarrollados, la aceptación de parte de la ayuda alimentaria que se ha enviado a los países del tercer mundo, en los que no se tuvieron en cuenta los mismos parámetros de calidad que se exigían en los países donantes, o la petición de Gobiernos y O.N.G. de que se les envíe la carne

que se está destruyendo en Europa, aún a costa de que vayan algunos priones.

4. La legislación alimentaria

En todos los países ha existido siempre legislación alimentaria dirigida a proteger la salud del consumidor, aunque en general cuanto más primitivo es un pueblo el concepto de individuo está más supeditado al concepto de colectividad.

En algunos aspectos las legislaciones iniciales de los diferentes países eran similares, por que en todos los casos su fin último era velar por la salud y por el acceso a los alimentos, pero hay también en cada pueblo aspectos legislativos puntuales, que con frecuencia están ligados a las características específicas de su entorno y que además de incidir legislativamente en determinados productos (pan y aceite los romanos, lácteos y pescados los griegos, cerveza y conservas los egipcios) han reglado aspectos a los que han necesitado dar forma de preceptos religiosos (consumos de carne y prohibiciones por las distintas religiones).

El desarrollo de los países, supone una evolución de hábitos y una normalización de las prácticas habituales, pero también supone que las raíces a veces se prolongan en las diferentes costumbres y actividades y que las preferencias y precauciones en el mundo alimentario son diferentes, lo que lleva a una legislación distinta e incluso a modelos de calidad opuestos. Por ejemplo en España, un pollo de piel amarilla presenta un aspecto favorable, porque supone que ha tenido una alimentación con maíz (lo que no siempre es verdad) y que no se ha depigmentado como consecuencia de ciertos procesos patológicos; en cambio, en los países en los que la salmonelosis tiene una incidencia alta, un pollo amarillo, inmediatamente se identifica con un pollo ictérico.

El comercio internacional de alimentos, que no ha sido realmente importante hasta épocas recientes, exige que se hable un mismo idioma en lo que se refiere a la calidad de los productos objeto de mercado y ello hizo, que tras algunos escarceos que se habían llevado a cabo con carácter restringido, entre unos pocos países y para unos pocos y en general escogidos productos, se procediese a elaborar unas referencias para cada alimento, que hiciesen posible hablar el mismo idioma, garantizar la calidad de los alimentos y facilitar los intercambios.

4.1 El Codex Alimentarius Mundi

En 1961, la FAO y la Organización Mundial de la Salud, deciden la creación de un organismo mixto, que elabore unas normas de carácter internacional que sean cumplidas por todos los países. Aunque como Agencias de Naciones Unidas los fines de ambos organismos sean comunes, la FAO vela fundamentalmente por que no se limite el comercio, en tanto que la principal preocupación de la Organización Mundial de la Salud, es la salubridad del producto contemplado en cada norma.

Aunque en algún momento se pensó que como las opiniones se agrupaban en polos diferentes existirían dos Códigos Alimentarios, uno para los países ricos y otro para los pobres, o mejor uno para los países compradores y otro para los vendedores, la realidad impuso por los reiterados acuerdos de los países, un Codex Alimentarios único, que es el punto de referencia, que tiene por finalidad el facilitar el comercio internacional y resolver las diferencias comerciales, con arreglo al derecho internacional.

Hoy existe un cuerpo de doctrina suficientemente amplio, como para que haya unas reglas comunes para una gran parte de los alimentos objeto de comercio mundial, pero la tarea es inmensa y prácticamente inacabable, al pretender que contemple a todos los alimentos.

Una norma "codex", consta de una serie de epígrafes que comprenden el ámbito de aplicación del producto, la descripción, los factores esenciales de composición y calidad, los aditivos autorizados, las medidas de higiene, el etiquetado, los métodos de análisis y muestreo cuando existen, y en general cualquier aspecto que se considere oportuno incluir en cada norma.

La armonización de las legislaciones es una aspiración de los organismos responsables del comercio internacional y en concreto el GATT, recurrió en la última Ronda Uruguay a su invocación constante, como eficaz medio para conseguir un vocabulario común.

Las normas aprobadas por la Comisión del Codex, ratificadas en las Conferencias de FAO y en el Pleno de la Organización Mundial de la Salud, son aceptadas en dos formas principales: tal y como han sido aprobadas o con excepciones especificadas.

4.2 La legislación alimentaria en la U.E.

Cuando se crea el Mercado Común Europeo, solo seis países lo componen y de ellos tres ya tenían experiencia de organización supranacional como Benelux. Cada uno de estos países tenía su propia legislación alimentaria y cada uno imponía sus normas en los intercambios que se producían con los productos importados del resto de los países miembros.

Se decide proceder a la elaboración de una legislación alimentaria única y se recurre, cuando es posible, a los avances que en este sentido se habían producido ya en el Codex Alimentarius.

Los hechos se suceden rápidamente y las discusiones ya existentes por los diferentes puntos de vista, especialmente en lo que respecta a las posiciones mantenidas por los miembros pertenecientes a la cultura centroeuropea con respecto a las de los países mediterráneos, se complica con las sucesivas incorporaciones de nuevos países.

Es necesario solucionar cada vez más problemas, y las diferentes controversias que se van produciendo se llevan ante los tribunales, que comienzan de esta forma a crear jurisprudencia. Algunas de las sentencias, rompen moldes y en casi todos los casos las razones de libertad comercial priman sobre las proteccionistas, lo que contribuye a que las posiciones se vayan aproximando cada vez más. Hay una sentencia de gran eficacia y que suprime muchos restos de las barreras que aún existían, que es la que determina que cualquier producto "leal y legalmente producido" en cualquier país de los que forman parte del entonces mercado común, puede circular libremente por el resto de los países miembros.

En principio la sentencia es criticada ampliamente y es muy contestado el hecho que un país que tiene una lista limitada de aditivos, por ejemplo, para un determinado producto, tenga que admitir importaciones de países competidores por muy miembros que sean.

Un ejemplo muy significativo fue el que afectó al sector de los caramelos. Cada uno de los países miembros y por supuesto España también tenían una reglamentación en la que se contemplaban muchísimos aditivos diferentes, como consecuencia de la variabilidad en formas, texturas, sabores, colores, etc. que presenta este sector, pero como las reglamentaciones eran diferentes, cada país tenía unos pocos aditivos

autorizados que no los tenían los demás, aunque la mayoría fuesen los mismos.

El sector español, y según se confirmó luego el de cada país, pedía que le autorizasen todos los aditivos que tenían autorizados todos los demás países, por que se daba el caso de que aditivos prohibidos en España, podían entrar en la composición de caramelos que se importaban libremente.

Este y otros muchos casos parecidos, hicieron necesario que se procediese a la elaboración de una legislación comunitaria, que por una parte debía ser común y por otra limitada, lo que exigía un gran esfuerzo en consensuar Reglamentaciones básicas y Directivas específicas, que evitasen las dificultades que hasta entonces, habían sido grandes.

El tiempo fue solucionando problemas. Algunos casos concretos están sin solucionar o con soluciones diferentes, como sucede con la exigencia de microorganismos vivos en el yogur o la materia prima de elaboración del caviar, pero el problema en general, está resuelto y hoy prácticamente, han desaparecido las limitaciones al libre mercado por razones legislativas.

4.3 La legislación alimentaria española

Las primeras disposiciones legislativas de carácter alimentario tienen carácter local y se remontan a los siglos XVI y XVII. En general reglan actividades de profesiones ligadas con los alimentos y prohíben determinadas prácticas que atentaban contra la integridad o la salubridad de los alimentos, pero es en el siglo XX cuando realmente se produce legislación ordenada.

El hecho legislativo más importante, se produce en 1967 con la publicación del Código Alimentario Español, aunque todavía fueron necesarios algunos años para llevar a efecto lo que se dió en llamar "su desarrollo".

A primeros de los setenta, se empieza a producir legislación alimentaria abundante, fundamentalmente por el FORPPA, donde se normalizan los alimentos y por la recién creada CIOA, que establece un programa legislativo, forma grupos de trabajo y basándose en el Codex y en la Unión Europea, elabora un autentico cuerpo de doctrina.

En 1986 España ingresa en el llamado entonces Mercado Común y nos vemos obligados a adaptar nuestra legislación en un periodo muy corto.

La transposición de Directivas se convierte en una labor ingente, pero con pequeños retrasos se cumplen los plazos y nos ponemos al día. Es de tener en cuenta que desde mediados los años 70, la legislación alimentaria española tiene muy presente la legislación europea, y por este motivo, no se produce ningún choque cuando nos fijan plazos para proceder a la adaptación de nuestra legislación a la comunitaria.

4.4 Participación de los consumidores

El movimiento de los consumidores aparece en España mediados los 70, justo cuando la legislación alimentaria empieza a elaborarse de forma sistemática. Su incipiente organización no le permite disponer de personal formado para atender a los variados temas que se planteaban.

Tanto el FORPPA, como la CIOA, prevén que en la elaboración legislativa estén presentes las Asociaciones de Consumidores, para lo cual hay que dar carácter de consumidor a la Asociación de Amas de Casa. Más tarde se incorpora OCU y posteriormente las otras asociaciones que van apareciendo.

En el Codex se invita a las asociaciones de consumidores a participar en las sesiones como oyentes y observadores, pero su carácter gubernamental impide su participación directa. Se entiende que la posición de los gobiernos, ha sido suficientemente representativa de todas las clases que conforman la sociedad de cada uno y de esta forma los gobiernos se atribuyen una representación, que en principio no les corresponde.

En la Unión Europea en los primeros años, pasa un poco lo mismo, ni hay organizaciones de consumidores constituidas ni hay cauces adecuados para conocer sus opiniones.

Sin embargo, hoy nadie duda que la posición de los consumidores está presente en cualquier legislación que sobre materia alimentaria se quiera llevar a efecto. Su papel se ha extendido a todos los bienes de consumo y tiende a hacerse extensivo a todos los servicios, una vez que las privatizaciones eliminan o limiten (muy drásticamente) los denominados servicios prestados por empresas públicas. Incluso cuando estas subsisten, suelen tener establecidos mecanismos que permiten que la opinión de los consumidores se oiga.

Hoy es preceptivo en España, en materia alimentaria, someter toda la legislación a la CIOA, en la que los consumidores tienen dos representantes en el pleno y tantos como sea oportuno en los grupos de trabajo.

Por otra parte, es preceptivo someter a informe del Consejo de los Consumidores toda la legislación relativa a los alimentos, que se modifique o se haga nueva. Esta medida no es exclusiva de nuestro país. La Declaración de Kennedy ante el Senado de Estados Unidos el 15 de marzo de 1963, en la que se enunciaron los derechos básicos de los consumidores, ya incluía el derecho a ser escuchados por los gobiernos en políticas de consumo.

Con la instauración del Día Mundial del Consumidor, justo veinte años después, este derecho se ejerce en todos los foros legislativos europeos y el peso que adquieren los consumidores es cada vez mayor.

5. Los organismos oficiales de consumo

En todos los países que forman parte de la U.E., hay órganos con nivel diferente, desde Ministerio a Dirección General, que tienen atribuidas las competencias en materia de Consumo. Actualmente se celebra cada año al menos un Consejo de Ministros de Consumo, que estudia los problemas comunitarios que afectan a ese sector. En la práctica, los temas son variados y afectan a todas las áreas. Es frecuente que los temas relacionados con la alimentación sean también estudiados por los Consejos de Ministros de Agricultura y de Sanidad, tal como ha sucedido con los últimos temas (dioxinas, encefalopatías espongiiformes, Agencia de Seguridad Alimentaria, etc.)

5.1. La U.E.

Las competencias en materia de consumo, las ejerce la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores. En el organigrama, además de la estructura, está especificada en el nombre la función que ejerce cada unidad.

Las unidades son eminentemente técnicas y a los efectos que nos ocupan son especialmente importantes las siguientes Direcciones.

Asuntos de consumo, tiene encomendadas entre otras las funciones de relación con las organizaciones de consumidores, y análisis de las políticas de desarrollo y economía.

Informes científicos, se ocupa de la gestión de los comités y del seguimiento de los informes basados en los principios de excelencia, independencia y transparencia.

Seguridad alimentaria Hay dos Direcciones con este cometido. La primera se encarga de las cadenas de producción y de distribución y tiene entre sus funciones la nutrición animal, los riesgos biológicos, la vigilancia de los riesgos físicos y químicos, y la legislación alimentaria y biotecnológica.

La segunda tiene encomendada las funciones de seguridad fitosanitaria, salud y bienestar animal y problemas internacionales alimentarios, veterinarios y fitosanitarios.

La oficina veterinaria y alimentaria, esta ubicada en Dublín y se encarga de la nutrición animal, el control de los residuos, los alimentos de origen animal y los alimentos de origen vegetal.

La Dirección de Salud Pública, está ubicada en Luxemburgo y lleva temas de salud pública fundamentalmente en la vertiente humana.

5.1 Instituto Nacional de Consumo

El Instituto Nacional de Consumo es el organismo que ejerce, de acuerdo con lo establecido en el artículo 51 de la Constitución y en la Ley 26/1984 (Ley General de Consumidores y Usuarios) las funciones de promoción y fomento de los derechos de los consumidores.

Organos rectores

Presidente. Corresponde al Subsecretario de Sanidad y Consumo y asume la alta dirección del organismo y la aprobación de los planes generales de actividad del Instituto.

Vicepresidente. Es el Director General de Salud Pública y Consumo tiene encomendado la ejecución de los planes generales.

Director. Tiene encomendada la dirección de personal y la coordinación general de las unidades orgánicas. Está estructurada en tres subdirecciones.

La Subdirección General de Control y Ordenación del Consumo, se encarga entre otras funciones de la ordenación en materia de consumo, apoyo técnico a otras Administraciones en la inspección, la gestión de la red de alerta y el control del Centro de Investigación y Control de Calidad.

La Subdirección General de Información, formación y arbitraje, tiene encomendada las funciones especificadas en su denominación.

5.2 Las CC.AA.

Son las Administraciones que ejercen fundamentalmente las competencias de consumo. La competencia fundamental es la que les corresponde en materia de inspección y en ella precisamente radica la principal dificultad. En principio, aunque hay alguna autonomía que es excepción, solo se puede sancionar a la empresa radicada en el ámbito territorial sobre el que se ejerce la competencia. Ello supone que cuando se descubre una infracción, es necesario transmitir el expediente a la Comunidad Autónoma donde está la razón social de la empresa.

La solución pasa por un "Acuerdo de Inhibición", entre las distintas Autonomías por el cual sanciona la Comunidad de origen pero tiene informada de la tramitación del expediente a la de destino. El sistema permite que si se cumplen las reglas de juego, se pueda llevar a efecto de forma eficaz la lucha contra el fraude. El problema radica en que algunas veces existen controversias entre las diferentes CC.AA.

5.3 El Consejo de los Consumidores y Usuarios

Esta formado por miembros de Asociaciones de ámbito nacional, que ocupan mayor o menor número de plazas en función del número de asociados y del número de autonomías en la que forman parte del Consejo Autonómico. Asimismo, uno de los vocales, miembro necesariamente de una Asociación, representa a las Autonomías. También forman parte cinco representantes de las cooperativas de Consumidores y Usuarios.

El Consejo de los Consumidores, está formado exclusivamente por representantes de los Consumidores y solamente hace las funciones de secretario con voz, pero sin voto, un funcionario, específicamente designado para tal fin, que preste sus servicios en el Instituto Nacional del Consumo.

Las funciones básicas del Consejo de Consumidores y Usuarios son:

- a) Ser el cauce a través del cual se lleva a efecto el derecho de audiencia previsto en la Constitución (art. 51.2) en relación con aquellas disposiciones que les puedan afectar.
- b) Proponer representantes para participar en los órganos colegiados, Organismos y Entidades Públicas o privadas en las que deban estar representados los consumidores.

El Consejo se estructura en Pleno, Comisión Permanente, formada por Presidente, Vicepresidente y un máximo de diez vocales y el secretario y Comisiones especializadas que deberán ser presididas por un miembro de la Comisión Permanente. El Presidente y el Vicepresidente son elegidos por los componentes del Pleno y los miembros de la Comisión Permanente, son designados por las Asociaciones.

El Consejo de los Consumidores y Usuarios no tiene personalidad jurídica.

Los recursos materiales para su funcionamiento son facilitados por el Ministerio de Sanidad y Consumo, a propuesta del Instituto Nacional del Consumo. (art. 15.R.D.825/1990).

5.5. Asociaciones de Consumidores y Usuarios

Nacen como consecuencia del ejercicio del derecho de asociación establecido.

Sus ingresos provienen de la cuota de sus socios y de las subvenciones a las que cada año tiene acceso por una Orden Ministerial, en la que con carácter anual se fijan las condiciones de las mismas.

Las asociaciones tienen carácter democrático en general y los cargos son elegidos por los asociados.

Casi todas las Asociaciones están integradas en organizaciones internacionales, que las representan en la U.E. y otros organismos internacionales.

Aunque tradicionalmente han tenido carácter general en cuanto a los temas, en los últimos años han surgido algunas especializadas en temas de comunicación y bancarios.

6. El Etiquetado de los alimentos

El Real Decreto 212/1992 de 6 de marzo, aprobaba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, en virtud de la Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final.

El 27 de enero de 1997 se publicó una Directiva cuya finalidad es permitir, por medio de un etiquetado más completo, mejorar la información de los consumidores y respetar la lealtad de las transacciones comerciales. Esta Directiva completa las disposiciones relativas a la denominación de venta de los productos alimenticios, colma una laguna técnica en materia de etiquetado de los productos compuestos de un solo ingrediente y hace obligatoria la mención de las cantidades de algunos ingredientes. (Es de destacar que los problemas de aplicación de este último requisito, hizo necesario la publicación de una modificación aprobada por Directiva de 8 de marzo de 1999 y consecuente Decreto de 18 de febrero de 2000.

La Directiva fue transpuesta a la legislación española por Real Decreto 1344/1999 de 31 de julio y con él quedan derogados las disposiciones que hasta entonces estaban vigentes en materia de etiquetado de alimentos.

La norma se aplica a los productos destinados al consumidor final y a los destinados a colectividades, en lo que respecta al etiquetado, la presentación y la publicidad. No afecta a los productos que elaborados en España se destinen a la exportación fuera de los países de la Unión Europea.

El Capítulo II, da las definiciones de Etiquetado, producto alimenticio envasado, ingrediente, y lote.

El Capítulo III, especifica que el etiquetado debe ser de tal naturaleza que no induzca a error al consumidor, establece la información obligatoria y da las características de la lista de ingredientes.

En el Capítulo IV el artículo 8 está dedicado a la indicación cuantitativa de los ingredientes.

El artículo 11 regula el marcado de fechas de duración mínima y la fecha de caducidad.

Los artículos 15 y 16 regulan las indicaciones de los alimentos sin envasar y las de los envasados en los lugares de venta.

El capítulo V, regula la forma en que debe figurar la información en el envase y en la etiqueta.

El Capítulo VI, establece que facultativamente, se puede incluir en el etiquetado menciones adicionales escritas, impresas o gráficas siempre que no estén en contradicción con lo establecido en la norma.

Hay también un anexo I para aclarar como debe especificarse ciertos componentes (grasas, harinas, quesos, especies, plantas aromáticas etc.) y un anexo II que trata de los aditivos, el Anexo III, designa los aromas y el Anexo IV regula la indicación que deben llevar los productos envasados en atmósfera protectora, los que contienen edulcorantes, los que contienen azúcares, los que llevan aspartamo y los que llevan más de un 10% de polioles.

6.1. Etiquetado informativo

El artículo 19 del Real Decreto 1335/99, dice que la información del etiquetado de los productos alimenticios podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no este en contradicción con lo establecido en la presente norma general.

Es evidente que en principio puede informarse sobre aspectos que a juicio del responsable del producto considere que son interesantes. En este sentido hay que considerar la información que con frecuencia se da en los platos precocinados sobre la forma recomendada de prepararlos.

Es también posible informar sobre determinados aspectos relacionados con la conservación del producto, por ejemplo cuando indica, si ello es conveniente, que se mantenga resguardado de la luz.

Es frecuente que en vinos se indique la variedad de uva de que procede e incluso de las circunstancias que concurren en la añada. La información puede ir más allá e indicar por ejemplo que procede de cepas viejas, que se vendimió en cajas, que el vino se fermentó controladamente y que se crió en barricas nuevas de roble americano por ejemplo.

Hay condiciones que este etiquetado debe cumplir en todos los casos.

- a) Que sea cierto. Todo lo que se indica debe cumplirse con todas sus consecuencias. Por ejemplo, nadie obliga a que un vino se críe en barricas de roble americano, pero si se pone en la etiqueta, ya no sería posible hacerlo en roble francés y si se hace, se incurre en infracción que puede ser objeto de expediente y sanción.
- b) No se pueden hacer afirmaciones obvias. Por ejemplo que la miel es pura de abejas, puesto que toda la miel debe serlo.
- c) No se pueden hacer afirmaciones sobre aspectos que son obligatorios. Por ejemplo: leche higienizada sin conservantes porque todas las leches higienizadas tienen prohibida presentarse en el mercado con estos aditivos.
- d) No se pueden hacer afirmaciones que induzcan a error, aunque estén más o menos encubiertas, por ejemplo etiquetar unos chorizos con una figura de un cerdo ibérico, si están hechos con carne de razas precoces de explotación extensiva.

6.2. El etiquetado nutricional

Está regulado por el Real Decreto 930/1992 que incorpora la Directiva del Consejo 90/496 del 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Las dos disposiciones, tienen como finalidad, según especifican en su parte dispositiva, por una parte facilitar la libre circulación de alimentos en el mercado europeo, y por otra la protección de la salud de los consumidores mediante la mejora de su alimentación, apoyada en el conocimiento de sus principios básicos y de un etiquetado adecuado sobre las propiedades nutritivas de los alimentos, que contribuyan a capacitar al consumidor, para llevar a cabo la elección de la dieta adecuada a sus necesidades.

El etiquetado sobre propiedades nutritivas será obligatorio cuando en la etiqueta, la presentación o la publicidad, figure la mención de que el producto posee propiedades nutritivas. En el resto de los casos será facultativo.

El Real Decreto no se aplica a las aguas minerales y demás aguas destinadas al consumo, ni a los integrantes de dieta, ni a los complementos alimenticios.

Se entiende por etiquetado sobre propiedades nutritivas, toda información que aparezca en la etiqueta en relación con el valor energético, los principios inmediatos, la fibra, el sodio y las vitaminas y minerales.

Las propiedades nutritivas que se pueden declarar son las que corresponden a los nutrientes antes enumerados.

La información deberá expresarse por 100 g. ó 100 ml, como mínimo y además por unidad o porción facultativamente.

La información de vitaminas y minerales deberá expresarse como porcentaje de las cantidades diarias recomendadas.

Las cifras declaradas deberán ser los valores medios obtenidos por análisis, cálculos específico o calculo a partir de datos establecidos y aceptados. Hay dos clases de etiquetado:

Tipo I: Solo indica calorías y cantidad de proteínas, grasas e hidratos de carbono.

Tipo II: Especifica además azúcares, ácidos grasos, fibra y sodio.

Un grave problema que se presenta a los productores de alimentos europeos que exportan a Estados Unidos, es que en este país la información y el etiquetado nutricional es obligatorio y están legislados de forma sustancialmente distinta a como lo están en Europa, ya que incluye más información y las cantidades se referencian a ración media en gramos en vez de a 100 g o a 100 ml

7. Información sobre composición

En todas las etiquetas, es obligatorio indicar la lista de ingredientes, que estará constituida por la relación de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No obstante hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- a) El agua añadida y los ingredientes volátiles se indicarán en la lista en función de su peso en el producto acabado.
- b) Cuando se trate de productos alimenticios concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituídos, mediante adición de

agua, los ingredientes podrán mencionarse por orden decreciente de sus proporciones en el producto alimenticio reconstituido. Ejemplo: Ingredientes del producto preparado para el consumo.

- c) En los casos de mezclas de frutas, hortalizas, espinacas, plantas aromáticas, en las que ninguna de ellas predomine se podrán mencionar en cualquier orden, pero indicando que dichos ingredientes están en proporción variable.
- d) Cuando se empleen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyen durante la fabricación del producto, pueden mencionarse en la lista en el lugar que les correspondería si se pesasen antes de la deshidratación o concentración. Ejemplo: Zumo de naranja concentrado.
- e) No es necesario mencionar el agua, en el caso de líquido de cobertura. Ejemplo: judías verdes en lata, o cuando se utilice para volver a la forma original un producto concentrado o deshidratado. Ejemplo: La leche en polvo o el zumo de naranja de los ejemplos anteriores.

Si un alimento lleva ingredientes que son un alimento en sí mismo, se puede optar por declarar sus componentes o el alimento como tal. Ejemplo: Judías con chorizo.

Los ingredientes se designarán con su nombre, salvo los contemplados en la lista del anexo 1 del Decreto que pueden designarse con el nombre genérico como es el caso del aceite, la grasa (hay que especificar si es vegetal o animal y en su caso hidrogenada) la harina, el almidón, el pescado, el queso, frutas confitadas, pan rallado, vino etc.

En el caso de los aditivos se especificaran las categorías (colorante, antioxidante, gelificante, etc.) seguida de su nombre específico y de su número C.E. Ejemplo: colorantes CE228 y CE836.

Los aromas se pueden señalar simplemente como tales o acompañados de adjetivos. Ejemplo: Aroma de fresa. El término natural solo podrá añadirse cuando se haya aislado exclusiva o casi exclusivamente del producto alimenticio de que se trate. Ejemplo: Aroma natural de fresa.

No precisa lista de ingredientes: las frutas, las hortalizas las aguas de bebida, los vinagres, las leches, los quesos, las mantequillas, la nata fermentada y las bebidas alcohólicas de grado alcohólico superior a 1,2. No

obstante, si el producto ha sido sometido a tratamiento puede ser necesaria la lista de ingredientes. Ejemplo: patatas peladas o vinagres aromatizados.

Las bebidas que tengan más de 1,2 grados alcohólicos deberán especificar con un decimal. Ejemplo: Alcohol: 12,5% vol. No obstante la indicación del grado alcohólico de las bebidas es compleja y está regulada por normas específicas de la U.E. y del ordenamiento español.

8. Indicación de fechas:

Los productos alimenticios salvo frutas y hortalizas, vinos y bebidas alcohólicas de más de 10 grados de alcohol, bebidas refrescantes zumos de frutas, productos de panadería y repostería de consumo inmediato, los vinagres, la sal de cocina, los azúcares en estado sólido, las gomas de mascar, las porciones individuales de helados, los dulces consistentes casi exclusivamente de azúcares aromatizados y/o coloreados, deberán llevar una indicación de duración mínima que habrá de expresarse con la leyenda "Consumir preferentemente antes de":

Cuando el producto tenga una duración inferior a tres meses bastará indicar día y mes.

Cuando la duración sea superior a tres meses e inferior a 18 bastará indicar mes y año.

Cuando sea superior a 18 meses, bastará indicar el año.

En los casos de productos microbiológicamente muy perecederos hay que indicar fecha de caducidad.

La indicación puede hacerse en la tapa, por ejemplo, en cuyo caso se indicará el lugar donde se encuentra.

9. Etiquetado de productos sin envasar

Los productos sin envasar deberán ir al menos acompañados de la denominación de venta. Ejemplo: Tirabeques.

Cuando lo exija la norma de calidad correspondiente, la categoría, la variedad y el origen: Ejemplo Manzana Golden I, España. (Cataluña, Lérida, Castellserá).

En el caso de las carnes la clase, el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza. Ejemplo: Añejo, tapa. Categoría IA.

En los pescados se indicará la presentación. Ejemplo: merluza, fileteada, congelada.

En los productos ecológicos, se indicarán la lista de ingredientes, salvo que sean productos exceptuados.

La denominación de venta, la cantidad neta, la fecha y el grado alcohólico en su caso deberán figurar en el mismo campo visual.

Los productos alimenticios que se comercialicen en España, se etiquetarán al menos en la lengua española oficial del Estado.

Los productos tradicionales que se elaboren para ser distribuidos en el ámbito de una comunidad, pueden ser etiquetados en la lengua propia de la misma.

10. Proceso de elaboración

Durante mucho tiempo, el proceso de elaboración de los alimentos ha ocupado un lugar secundario con respecto a la composición, en el interés de los consumidores.

Sin embargo siempre ha habido algunas excepciones concretas. En el caso de la leche, siempre se distinguió entre la esterilizada y la pasteurizada, no solo por el periodo de conservación, también por el efecto que el calor tenía en la composición. Las leches UHT, son una muestra más de que no es exclusivamente la duración del producto la que diferencia las distintas clases. La leche UHT, tiene con respecto a la estéril, la ventaja de la menor destrucción de vitaminas y enzimas.

Otro producto en el que siempre se apreció que la manipulación fuese correcta es la miel. De hecho la presencia o no de hidroximetilfurfural, demuestra que el tratamiento térmico a que ha sido sometida es o no correcta. La norma que regula la miel, exige la presencia de este compuesto químico que demuestra que no ha sido sobrecalentada.

Estas exigencias pueden ser evaluadas por análisis químicos y son ya tradicionales en la legislación alimentaria. Pero recientemente se ha planteado un problema complejo, que es la reivindicación de que en el etiquetado de los alimentos se haga constar el proceso, o al menos determinados procesos, de elaboración.

Los productos ahumados se pueden obtener por diversos procedimientos y de hecho en el mercado coexisten los que sufrieron un proceso de ahumado con una determinada madera y durante un determinado tiempo, con los que se "ahuman" por inmersión en un líquido con aromas de humo, y con los que directamente reciben el aroma de humo con un aditivo más.

La agricultura biológica, está cubriendo una cuota de mercado cada día mayor y los productores de estos alimentos se esfuerzan en dar a conocer sus propiedades bien por su amparo en una marca, o una denominación amparada por algún ente regulador o bien informando en la etiqueta sobre el sistema de producción y la ausencia de tratamientos químicos, tiempos de producción etc.

Algunos alimentos se pueden producir en formas muy diferentes, por ejemplo puede criarse un número de pollos muy distinto por metro cuadrado, pueden recibir alimentaciones muy variadas, etc.

El consumidor exige que no solo se produzca un acto positivo de información por los que creen que su producto presenta propiedades positivas, sino que sea obligatorio informar de todos los aspectos relacionados con la obtención de todos y cada uno de los alimentos.

La razón fundamental, es para que conociendo mejor el producto, pueda elegir aquel que considera que puede ser mas adecuado para proporcionarle los nutrientes que necesita. Pero hay también otras razones y en algunos casos son aducidas con más fuerza que las nutricionales, como puede ser el bienestar de los animales productores o las relaciones laborales, que ligan a los vendedores de los alimentos con sus asalariados.

Algunas de estas informaciones pueden parecer más o menos racionales, pero es evidente que si el consumidor las pide y algunos productores están dispuestos a darlas, los gobiernos terminarán por exigir las y de alguna forma estarán presentes en la legislación.

11. Información sobre procedencia de los componentes

La producción de alimentos modificados genéticamente ha

convulsionado el mundo de la producción. No vamos a analizar las ventajas y los inconvenientes que pueden tener su utilización, pero si señalar que desde el punto de vista de la información al consumidor, hay controversias.

La industria alimentaria, cree que la información sobre la utilización de estos alimentos añade muy poco o nada y que en cambio la interpretación y utilización de ella pueden ser perjudiciales.

Por otro lado, los consumidores defienden su derecho a la información y reclaman que todos los alimentos en cuya elaboración hayan intervenido componentes obtenidos por modificación genética, estén etiquetados de tal forma, que el consumidor pueda disponer de todas las informaciones posibles.

En el ámbito internacional, no hay acuerdo sobre la conducta a seguir y las discrepancias entre la Unión Europea y los Estados Unidos son profundas.

El Reglamento de la Unión Europea 49/2000, en vigor desde abril de 2000, señala la obligatoriedad de etiquetar todos los alimentos cuyos ingredientes (incluso por separado) contengan más del 1% de maíz o soja modificados genéticamente.

El problema sin embargo es complejo, porque la evidencia de la utilización de un alimento modificado genéticamente, es posible por la detección en su patrimonio hereditario de secuencias de ADN correspondientes a los genes insertados. Es cierto que en algunos casos se puede deducir la presencia de un alimento modificado genéticamente por medios químicos, por ejemplo si la composición en ácidos grasos de un determinado aceite varía sustancialmente con respecto a la habitual, pero aún en este caso, el juicio de que se trata de un alimento modificado genéticamente sería muy controvertido.

Es posible determinar la presencia de un OMG por detección inmunológica de proteínas, pero la escasa disponibilidad de anticuerpos y la existencia de secuencias proteicas homólogas a la proteína diana, e incluso la degradación de las proteínas en el proceso de elaboración de los alimentos, hace a este sistema poco eficaz.

Los métodos aplicables, son los basados en la detección de ácidos nucleicos. Son complejos, largos, costosos, y teóricamente eficaces.

Sin embargo a la hora de detectar alimentos transgénicos surgen problemas de difícil solución que están complicando la práctica analítica.

El primero de ellos surge, porque al no ser obligatorio el etiquetado de estos alimentos como tales en Estados Unidos, cabe la posibilidad de que lleguen incluso mezclados y esta mezcla puede ser de proporciones muy variables.

Supongamos una soja, que tiene un 50% de cada clase, que se mezcla en un pienso compuesto para cerdos en la proporción de un 20% con otros componentes, que con los cerdos obtenidos por este sistema se elaboran fiambres de los que forman parte carne de otras especies, por ejemplo salchichas y que estas se emplean en la elaboración de una conserva que en su composición lleva entre otros componentes, alubias y carne de oca. ¿Hay que etiquetar? ¿Se puede detectar?.

Hay otro aspecto relativo a la procedencia, que en según que casos, puede tener gran importancia, como sucede en ciertos pescados. La merluza es diferente cuando procede de las costas de Argentina, de las africanas, o de las del Cantábrico. En todo caso todas ellas pertenecen al género *Merluccius* y todas se pueden llamar merluza, aunque en el primer caso sea la *M. hubbsi*, en el segundo *M. capensis* y la de nuestras costas *M. merluccius*. Lo mismo sucede con los bogavantes o con los percebes.

En algún caso se ha planteado la posibilidad de obligar en el etiquetado a indicar el país de procedencia aún cuando haya sido reenvasado en nuestro país. En concreto la miel argentina es mucho más barata que la española y según los expertos de distinta calidad.

La indicación del país de origen es con frecuencia una reivindicación de los consumidores, pero a veces también de los propios industriales que consideran que la omisión de este requisito supone competencia desleal.

12. Las garantías adicionales

En determinados casos se encuentran en el mercado productos amparados por un determinado distintivo que les añade un valor con respecto a productos similares. Se trata de las Denominaciones de Origen, las Denominaciones Específicas y las Marcas de Calidad.

Antes que nada es conveniente señalar que estas garantías, son casi exclusivas de Europa y sobre todo del área mediterránea.

12.1 . Denominaciones de Origen

Están extendidas fundamentalmente en el mundo de los vinos, aunque también existen para quesos, jamones, aceites, arroces, legumbres, etc. El prestigio de cada una es muy diferente y mientras algunas son conocidas internacionalmente otras solo tienen consideración regional.

Por otra parte, hay que tener en cuenta que dentro de cada denominación de origen hay diferentes empresas y en general cada una aporta su imagen de marca que con frecuencia está por encima de la propia Denominación, aún en los casos en que esta esté prestigiada.

En principio la Denominación de Origen indica una demarcación geográfica, en la que se dan unas circunstancias determinadas, para que se produzca una determinada calidad diferenciada, en unas condiciones específicas.

12.2.2. Las Denominaciones específicas

En principio se crearon para diferenciar productos que reunían unas determinadas características, cuando no había un condicionante geográfico que marcara la calidad.

En la práctica se han convertido en unos casos en aspirantes a futuras Denominaciones de Origen y en otras en Denominaciones de Origen de segundo nivel.

En ambos casos la calidad está certificada por un Consejo Regulador que establece las normas que han de cumplir los productos que a él se acogen, y dicta su propio reglamento que ha de ser aprobado por la Administración, en el que se establecen determinadas condiciones que han de cumplir los productos acogidos. Tienen establecidos procedimientos de inspección y sanción.

12.3. Marcas de calidad

Distinción fundamentalmente francesa. En los años sesenta se dictó una disposición en Francia, por la que se creaban los denominados "Label rouge", como distinción a productos que ofrecían un valor adicional con respecto a los de la competencia.

Tuvo éxito durante bastantes años y a ellas se acogieron productos variados (quesos, embutidos, frutas, hortalizas, pollos, pintadas, carnes de vacuno, etc.)

La gestión de estas marcas es privada, en general de asociaciones de productores, que se comprometen ante la Administración a que los productos amparados cumplan los requisitos establecidos.

En España no cuajo la idea aunque hubo intentos, como el de la fundación Calitax. Recientemente el Programa Clara para carnes de vacuno, es un modelo que aunque no exactamente igual, tiene un cierto parecido con las marcas de calidad.

Hoy han perdido prestigio en Francia, coincidiendo con la disminución de la tutela de la Administración y con el traspaso de poderes a los certificadores, como principales responsables de las garantías ofrecidas. La Administración solamente refrenda la decisión de la Comisión Nacional, formada por expertos y representantes de los productores y los consumidores, que es la que informa sobre la aprobación de nuevas marcas.

13. Claridad en el etiquetado

El espíritu de toda la legislación relativa al etiquetado está en la línea de permitir a los consumidores acceder a la información esencial.

Por otra parte esta totalmente prohibida cualquier información que induzca a error o confusión en el consumidor.

Se discute con frecuencia la posibilidad de utilizar en la etiqueta de los alimentos, claves que se corresponden con determinados aditivos. La legislación permite esta indicación, en tanto que los consumidores consideran que han de exponerse todos los datos en claro y reivindican la abolición de la autorización de claves.

Es cierto que poner en la etiqueta que un paté lleva un estabilizante (E-407) un antioxidante (E-300) y un conservante (E-250) no es demasiado útil para el consumidor, como tampoco lo es que se digan los nombres de estos aditivos para la inmensa mayoría de los consumidores, pero si es útil para la inspección, que puede de esta forma controlar la utilización de aditivos y hacer que los fabricantes se limiten a utilizar los que anuncian.

La discusión es antigua y los argumentos de los consumidores, se basan en que si da lo mismo poner el nombre del aditivo o su clave, siempre será más útil dar la información lo mas clara posible.

14. El exceso de información

En principio, para los consumidores, la información nunca es excesiva si lo que verdaderamente se pretende con ella es informar.

Sin embargo, es cierto que las técnicas de marketing pueden dar lugar que información sobre aspectos secundarios enmascare información sobre aspectos principales y obligatorios y que la posibilidad de jugar con tamaños, formas, colores y colocación de determinadas informaciones puede dar lugar a una cierta confusión.

Por otro parte algunas informaciones adicionales pueden ser difíciles de delimitar por ejemplo la afirmación de que un producto es "poco graso".

Por otra parte, pueden darse informaciones en forma de indicación, mención, declaración o alegación. No son palabras sinónimas, y los juristas discuten profundamente sobre su significado, pero a estos efectos estimamos que debe ser objeto de utilización correcta cualquier representación, que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene características especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

Cada vez, el problema de las indicaciones adicionales tiene más importancia, debido a la aparición de los alimentos funcionales, de los nutraceuticos e incluso de otros que sin tener la necesidad de estar encuadrados en los grupos anteriores pueden hacer alegaciones relativas a la salud.

En agosto de 1996, se publicó un Real Decreto, que se le conoce con el nombre de Decreto sobre "productos milagro", su eficacia ha sido considerable y gracias a él, fue posible hacer desaparecer muchas indicaciones que no solo no añadían información al consumidor, si no que le confundían, o le engañaban.

En resumen, es fundamental que cualquier información adicional sobre un alimento, no induzca en ningún caso a error al consumidor.

15. La trazabilidad

En principio, este concepto intenta abarcar la información que se puede proporcionar sobre la evolución de un alimento a lo largo de su proceso de producción, transformación y comercialización.

Se ha ido más allá en la utilización del término que en la aplicación del concepto a los alimentos.

Es cierto, que siempre ha interesado conocer los procesos seguidos por los alimentos, y de alguna forma siempre se ha intentado avanzar en este campo con informaciones adicionales.

Las Denominaciones de Origen, las marcas de calidad, las certificaciones de control, están en esta línea. La utilización de termógrafos o los sistemas para determinar la continuidad en el tratamiento frigorífico son otro ejemplo.

Actualmente se estudia la posibilidad de utilizar "chips", que reflejen las vicisitudes por las que pasan los alimentos y que cualquier modificación que se produzca, con respecto al proceso normalizado, sea hecha patente.

Este sistema, todavía no suficientemente afinado puede utilizarse tanto en productos individuales (por ejemplo jamones) como en lotes de alimentos.

Es de suponer que en un futuro próximo, se resuelvan algunos problemas técnicos y económicos y que la trazabilidad pase a ser una práctica habitual en los alimentos.

16. La etiqueta solidaria

En los últimos tiempos han proliferado las empresas que anuncian que una parte del precio pagado por el producto se destina a acciones benéficas.

Sin entrar en las posibles ventajas fiscales que obtienen las empresas que según la Ley 30/1994, se pueden conseguir (deducciones sobre volumen de ventas o sobre base imponible), parece que se produce un cierto incremento de ventas que puede compensar económicamente la actuación humanitaria.

Así se han destinado fondos de esta forma para la Unicef, para la lucha contra la leucemia, para Médicos sin fronteras, Amnistía Internacional, ACNUR, Cruz Roja, Cáritas, Aldeas infantiles, etc.

La U.E., a través del Comité de Enlace ONG-Unión Europea, aprobó en 1998 un Código de Conducta sobre imágenes y mensajes, que sin ser de cumplimiento obligatorio, compromete a las partes firmantes a no utilizar imágenes catastrofistas, evitar discriminaciones, raciales, sexuales, culturales, religiosas, consultar con las comunidades a las que se destinan los fondos, etc.

En general, antes de proceder a una campaña de este tipo, se llega a un acuerdo entre empresa y ONG destinataria.