

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL AMBITO PESQUERO

JESUS CARRION MARCOS
del Cuerpo Nacional Veterinario

Es indudable que el sector pesquero, en un país donde el consumo de pescado per cápita está entre los más altos del mundo y que es uno de los principales productores, presenta una importancia social y económica muy alta. Muchas son las rentas familiares que dependen directa o indirectamente de la actividad pesquera y también hay mucho interés puesto en la importación de pescado y en su comercialización.

Las últimas décadas han conocido cambios extraordinarios, tanto en los métodos de producción y de transformación de los alimentos como en los controles necesarios para garantizar el respeto a las normas de seguridad alimentaria.

Pero con más fuerza que la propia evolución económica y productiva del sector pesquero, ha surgido la inestabilidad originada en el mercado de los productos alimenticios como consecuencia de las últimas crisis alimentarias: dioxinas en los pollos, encefalopatía espongiiforme en la carne de vacuno, anisakis en ciertos productos pesqueros....., etc.

El principio rector del Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria de la Unión Europea señala que la política alimentaria debe hacerse con un planteamiento global integrado, implicando a toda la cadena alimentaria “de la granja al consumidor” y en nuestro caso “de la extracción o de la explotación acuícola al consumidor”. (El barco es un establecimiento sanitario similar a los terrestres). Ello servirá para proteger y fomentar la salud de los consumidores teniendo además en cuenta las repercusiones económicas, sociales y, en numerosos casos, medioambientales por ser estas últimas importantes a la hora de garantizar alimentos sanos.

Los riesgos para la salud de los consumidores están vinculados a las materias primas, a las prácticas de recolección y captura y al procesamiento de los alimentos, por lo que conviene definir los papeles de cada uno de los intervinientes en la cadena alimentaria. Hay que distinguir entre los fabricantes de alimentos para animales, agricultores, pescadores y

manipuladores de alimentos para consumo humano como responsables de la seguridad alimentaria, por un lado y las autoridades encargadas del control y cumplimiento de las normas por otro.

Asimismo los consumidores deben responsabilizarse de transportar, almacenar, manipular y cocinar los alimentos de manera apropiada, así se cerraría el ciclo “de la granja al consumidor” de manera sistemática y coherente.

Pero hablar de seguridad alimentaria implica hablar de calidad, y en el ámbito pesquero esto equivale al cumplimiento de unos criterios entre los que destacan el control sanitario previo, la correcta clasificación, etiquetado y rastreabilidad del producto, así como una adecuada manipulación desde su captura hasta la venta minorista.

Otros aspectos que se deben considerar al hablar de la calidad serían los caracteres organolépticos, la composición, la calidad nutricional, la producción respetuosa con el medioambiente, el cumplimiento de la normativa legal y la aplicación por parte de la empresa de sistemas de aseguramiento de la calidad: ISO 9000 y HACCP.

No podemos, por tanto, separar la calidad de un alimento en “calidades”, sería un error hablar de calidad comercial y de calidad sanitaria como conceptos ajenos el uno del otro, tal separación sería artificiosa e induciría a un grave riesgo, pues el control sanitario de los productos pesqueros debe estar operando en todas las fases de su comercialización, desde su captura hasta su adquisición por el consumidor final.

Ya se ha citado la responsabilidad de las autoridades sanitarias de velar por que los operadores respeten las normas de seguridad alimentaria y de que éstos adopten ese compromiso mediante la aplicación de sistemas de autocontrol y aseguramiento de la calidad basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP), en este marco el sector pesquero cuenta con la Decisión 94/356, que establece la sistemática a seguir para el establecimiento de autocontroles sanitarios según lo establecido en la Directiva 91/493 del Consejo.

Un control adecuado y sistemático ayudará a conocer cada una de las fases de la cadena alimentaria por las que pasa un alimento, llevándonos así a conocer las materias primas, los ingredientes, los materiales en contacto con los productos, los procedimientos de elaboración o el tratamiento, y las instalaciones en las que se efectúan,

consiguiendo de esta manera un alto grado de eficacia en la trazabilidad del producto.

El HACCP nos da la posibilidad de que las empresas productoras de alimentos apliquen procedimientos adecuados para retirar los alimentos del mercado cuando exista un riesgo para la salud de los consumidores conservando registros adecuados de los proveedores, lo cual permite, de forma inmediata, seguir el rastro de un problema hacia su origen.

Sin embargo, es preciso recalcar que una trazabilidad inequívoca de los alimentos destinados al consumo animal (acuicultura) y humano y de sus ingredientes, es cuestión compleja en la que se debe tener en cuenta la especificidad de los distintos sectores y productos.

España, como se ha dicho, es un país de primera línea en la producción y consumo pesquero donde el consumidor, con frecuencia, y especialmente en regiones del interior desconoce la variedad de productos existentes, limitándose a consumir una serie de ellos muy conocidos y recelando, a veces, del producto nuevo. Esto hace que el propio minorista también se resista a introducir esas especies nuevas de las que, además, con frecuencia desconoce su calidad, precio de referencia y denominación real generándose así equívocos en cuanto a denominaciones.

A nivel internacional llevábamos un retraso sobre otros sectores económicos de al menos un cuarto de siglo porque en Europa prevalecía la leche, los cereales, los productos hortícolas, etc.

Nada hacía pensar en 1997, cuando la Secretaría General de Pesca Marítima comenzó los trabajos para regular la normalización y tipificación del pescado fresco, como desarrollo del Reglamento (CE) 2406 del Consejo, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros, que tal previsión iba a ser y lo será cada vez más de la máxima importancia como consecuencia de la inestabilidad originada en el mercado de los productos alimenticios por las últimas crisis alimentarias (posteriores a tales fechas). Una cuestión exclusivamente comercial se vio de pronto desbordada por sus aspectos sanitarios y afectada por una gran repercusión posterior en el mercado y en el consumo.

Tanto el pescado como la carne eran los únicos grupos de productos, productos "estrella", puestos en el mercado y vendidos al consumidor "sin etiqueta", quizá por ser "a granel", y a pesar de la existencia de normativa

de carácter horizontal sobre etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

En cuanto al sector pesquero, se publica el Reglamento (CE) 104/2000, por el que se establece la Organización Común de Mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura que fija como objetivo la consecución de una OCM que contemple, entre otros aspectos, un régimen de precios, un régimen de intercambios comerciales y un conjunto de normas comunes de comercialización incluida la acuicultura.

Por parte española, y adelantándonos a la norma citada, ha entrado en vigor el Real Decreto 331/1999 de normalización y tipificación de los productos de la pesca frescos, refrigerados y cocidos a sabiendas de que llegaría esta necesidad de manera inevitable.

El mencionado Reglamento 104/2000, en su artículo 4, introduce la obligatoriedad de que todos los productos pesqueros no podrán ser puestos a la venta al consumidor final, cualquiera que sea el método de comercialización, sin un etiquetado apropiado en el que figure, al menos, la denominación comercial de la especie, el método de producción y la zona de captura. Dicha obligación entrará en vigor el 1 de enero de 2002 en todo el territorio de la Unión Europea.

En este marco, se ha elaborado un proyecto de Reglamento de la Comisión que desarrolla el mencionado artículo 4 sobre el etiquetado obligatorio de los productos pesqueros, aprobado el día 11 de septiembre y que versa sobre **Información al consumidor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura**, teniendo como objetivo lograr una total transparencia en los mercados pesqueros para lo cual, y con el fin de que el consumidor "sepa" lo que consume, se obliga a lo largo de su articulado a desarrollar por parte de cada Estado miembro un listado de denominaciones comerciales y científicas de las especies pesqueras que se encuentran en el mercado. A su vez hace preceptiva la consignación en el etiquetado de los productos pesqueros, de la zona donde se han capturado y del método de obtención de los mismos, quedando articuladas aquellas de una forma muy genérica: Atlántico Norte, Pacífico, de acuerdo con Zonas pesqueras definidas por la FAO y especificando el método de obtención: en aguas dulces, aguas saladas o cultivo y marisqueo.

No es ajena esta normativa al desarrollo de un proceso tan importante como es conocer la rastreadabilidad del producto bien mediante los datos contenidos en el etiquetado, bien mediante documento comercial o factura acompañante, es decir, en cualquier caso a través de una

identificación registrada que de a conocer la historia, utilización o ubicación del producto.

La aplicación de estas normas tiene una única y expresa finalidad fundamental: lograr una mayor transparencia en los mercados pesqueros. Ello redundará en una mejor información al consumidor y en una mejora de la rentabilidad de la producción. Esto facilitaría indudablemente el funcionamiento de las Cofradías, de las OO.PP., del propio asociacionismo entre OO.PP. y de las Interprofesiones Pesqueras (atún, trucha, pez espada, cefalópodos, merluza, etc.).

Todo ello nos ayudaría además a obtener una adecuada rastreabilidad de los mismos, pues partiríamos de un etiquetado que identifique claramente la mercancía durante todo el recorrido comercial, incluso el transporte.

La necesaria tipificación de los productos pesqueros frescos ha de llevarse a cabo normalizando el producto de acuerdo con criterios de calidad definidos por categorías de frescura y de calibrado, modo de presentación, origen, denominación comercial y científica, peso neto e identificación del expedidor aparte de diferenciar entre pesca extractiva y acuicultura.

En este sentido, el R. D. 331/1999 contiene el conjunto de especificaciones que han de cumplir, en las diversas fases de su comercialización en España, los productos de la pesca y de la acuicultura, frescos, refrigerados o cocidos, tanto de procedencia comunitaria como de países terceros.

En estos momentos el grado de cumplimiento e implantación de este etiquetado es prácticamente total en los productos procedentes de terceros países, está incrementándose en los puntos de primera venta y, sin embargo, la situación es manifiestamente mejorable en cuanto a la información al consumidor final donde, salvo casos aislados, únicamente las grandes superficies están cumpliendo de manera efectiva con lo legislado en este Real Decreto.

Las campañas de divulgación efectuadas en los medios de comunicación desde la entrada en vigor de esta normativa continuarán efectuándose, completadas con lo referente al etiquetado de los productos de la pesca congelados y ultracongelados, al que posteriormente aludiré al tiempo que se está poniendo en marcha un programa permanente de control

al respecto vía Administraciones autonómicas y locales conjuntamente con la intervención de la Dirección General de la Guardia Civil.

Queda claro, por tanto, que ya en este momento, aunque su implantación no sea total, los productos frescos, refrigerados o cocidos están sujetos a normas comunes de comercialización, pero no ocurre lo mismo para los productos pesqueros congelados. Este era el último paso a dar en el ámbito del etiquetado: tipificar los productos congelados.

La oferta creciente de productos pesqueros congelados, así como la gran diversificación de los mismos ha llevado a la Secretaría General de Pesca Marítima, en relación con la identificación de los mismos a elaborar un Proyecto de norma que considera los aspectos citados y que se ha pretendido no hacer coincidir con la entrada en vigor de su equivalente para los productos pesqueros frescos con el fin de facilitar la adecuación paulatina del sector, en su conjunto, a la nueva situación.

El citado proyecto de Real Decreto, tipifica los productos de la pesca, marisqueo y acuicultura, congelados y ultracongelados, estableciendo un listado de denominaciones científicas y comerciales de especies pesqueras, una relación de zonas de captura y una referencia al método de obtención de los mismos. Será de aplicación en todo el territorio nacional para todos los productos de la pesca, marisqueo y acuicultura, congelados o ultracongelados, tanto si se encuentran envasados o sin envasar, así como para los productos que se vendan descongelados a efectos de su identificación en todo el proceso de comercialización, tanto si son de origen nacional, comunitario como de terceros países. Dicho proyecto de R.D. se aprobó el pasado 26 de julio en la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria (CIOA), encontrándose a fecha de hoy prácticamente en proceso de publicación en el BOE.

Se completa así un paquete normativo, en el ámbito de la comercialización de que carecía hasta ahora un sector tan significativo para la economía española como es nuestro sector pesquero.

Red de control de los transportes de pescado

En el verano pasado el FROM (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca), presenta la nueva campaña sobre el consumo de pescado de edad inmadura, conocidos popularmente por “pezqueñines”. El objetivo básico de la campaña es “concienciar a los ciudadanos sobre la necesidad de respetar las tallas

mínimas para la defensa de nuestros recursos pesqueros". El FROM ha decidido retomar el término de los "pezqueñines", conocido por todos los ciudadanos. Sin embargo, en anteriores ocasiones no se ha conseguido cambiar los hábitos de consumo, por lo que las acciones que se emprenderán a partir de este mes serán más impactantes que las desarrolladas hasta ahora, mediante la emisión de mensajes claros y, en ocasiones, inesperados. El mensaje central de la campaña será "consumir pezqueñines nos hace daño a todos", dado que se simboliza con un "aletazo" que reciben aquellas personas con actitudes irresponsables hacia los inmaduros y que causan un perjuicio irreparable.

Los medios que se utilizarán para la acción promocional serán la televisión, radio, revistas, vallas y marquesinas, así como los cines de verano. Los anuncios se emitieron durante los meses de julio, agosto y septiembre, periodo que coincide con la época vacacional de muchos ciudadanos, momento en el que se dan cita en nuestras costas miles de personas que, en muchas ocasiones, desconocen las tallas mínimas y no son conscientes de la dimensión del problema de consumir peces de talla inferior a la reglamentaria.

El diseño de la campaña contempla dos realizaciones televisivas, que reflejan situaciones típicas de consumo de este tipo de productos y en la que se ven involucradas las dos partes implicadas en el consumo: la oferta y la demanda, personalizadas en un camarero y un cliente.

El coste total de la campaña asciende a 475 millones de pesetas, de los cuales 140 millones los aporta el Ministerio de Agricultura y el resto, 335 millones, la Unión Europea, a través de los fondos estructurales del Instrumento Financiero de Orientación de la Pesca (IFOP).

Estas acciones se enmarcan en la preocupación que siempre ha constatado el Ministerio de Agricultura en relación con la defensa y conservación de los recursos pesqueros. La adecuada gestión y conservación de los recursos marinos y la organización, sobre una base sostenible, de la explotación racional y responsable de los mismos, constituyen el eje central de la política pesquera nacional y comunitaria.

Por esa razón, la actividad divulgadora en campañas publicitarias se ha visto complementada por medidas que aseguran el cumplimiento de las normas comunitarias y nacionales, contribuyendo a la mejora de la calidad de los pescados comercializados. Asimismo, la Administración ha potenciado las acciones de control y vigilancia de las actividades pesqueras, gracias a la colaboración entre el Ministerio de Agricultura y la

Guardia Civil para la puesta en marcha, desde 1997, del Programa Anual de Control Integral de las Actividades Pesqueras (PACIAP), que rige las actuaciones de control, vigilancia e inspección tanto en mar como en tierra.

Las actuaciones en el mar se concretan en la vigilancia de las actividades pesqueras, inspección de buques, control de especies prohibidas o de tallas inferiores a las reglamentarias. La Dirección de la Guardia Civil cuenta con 29 unidades de vigilancia para estos fines y la Secretaría General de Pesca contribuye con su dotación de patrullas de inspección.

Con respecto a las actuaciones terrestres, ha sido necesario el establecimiento de una red de control de transportes por carretera de pescado con tallas no reglamentarias, donde intervienen, junto al MAPA, la Guardia Civil (SEPRONA y Agrupación de Tráfico) y las Comunidades Autónomas adheridas al Acuerdo (Andalucía, Murcia, Castilla y León, Valencia y Baleares, a las que se sumarán en breve Canarias, Madrid, Castilla-La Mancha y Cantabria). El total de decomisos en todo el territorio nacional es de más de 300.000 kilos en los últimos tres años, con 1.655 intervenciones en el año 2000 y una previsión de 3.000 intervenciones en el presente año.

La red de control de transportes supone un sistema único y novedoso de control, gracias al cual se puede poner freno a la comercialización ilegal de productos pesqueros, siendo también un sistema de rastreo del origen de los productos al tener que aportar documentación de las mercancías, etiquetado, etc. Iniciativas de este tipo, junto a las de acciones promocionales y la futura puesta en marcha de un Plan Nacional de lucha contra la pesca ilegal, suponen una apuesta decidida del Ministerio de Agricultura por garantizar la explotación sostenible y responsable de los recursos pesqueros y los derechos de los consumidores.