

*Marta G. Rivera Ferre*

# Sin Soberanía Alimentaria no hay seguridad alimentaria

*Si bien este artículo no pretende cuestionar la eficacia de las políticas y prácticas reglamentadas para asegurar la salubridad de los alimentos, sí que quiere plantear algunas ideas que destapan la aleatoriedad de algunas de ellas, así como reflexionar sobre las consecuencias sociales de las mismas en términos de poder, quién gana y quién pierde. Hay que desenmascarar aquellas situaciones en las que los argumentos esgrimidos a favor de la seguridad de los alimentos, además de no atacar las verdaderas causas, son un ataque frontal a nuestra Soberanía Alimentaria.*

## **CAUSAS DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA: GLOBALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA AGRICULTURA.**

Cada vez que nos llevamos un alimento a la boca ¿estamos corriendo un grave riesgo para la salud? Esta frase, que nos puede parecer exagerada, hoy día muchas veces es una realidad. Muchas son las causas en las que un alimento, en lugar de ser fuente de salud, es fuente de enfermedad. Mantener una dieta desequilibrada, con alto contenido en azúcares o grasas saturadas, favorece enfermedades como la obesidad, diabetes, etc. Algunos alimentos pueden contener sustancias tóxicas, como pesticidas, o cancerígenas, como algunos aditivos o conservantes. La industria, en ocasiones, para abaratar costes, añade sustancias prohibidas (melamina en leche infantil) o dudosas pero inexplicablemente no prohibidas (aceites industriales en pienso animal, origen de las dioxinas). También se

dan casos donde los alimentos estén contaminados con agentes bacterianos, víricos o fúngicos. Por último, existen otras vías a través de los cuales los alimentos pueden afectar a nuestra salud y que todavía están en discusión, como son los alimentos modificados genéticamente o la nanotecnología aplicada a los alimentos. Ante este panorama tan incierto, la administración y la industria se esfuerzan en presentar normativas y estándares encaminadas a garantizar la higiene de nuestros alimentos, o más correctamente, a reducir el riesgo de contaminación de los mismos.

Existen varias y diversas causas que favorecen la inseguridad alimentaria y el que ésta tenga hoy una dimensión internacional destacada. Una de las más evidentes es la globalización alimentaria, que afecta a la seguridad alimentaria tanto desde la perspectiva del riesgo y la salud, como desde la desnutrición. En relación a los alimentos seguros es evidente

que la globalización alimentaria ha favorecido, por el alargamiento de la cadena, el incremento del número de «manos» que manipulan los alimentos y una mayor transformación de los mismos, incrementando los puntos críticos y de riesgo en los que, por ejemplo, organismos infecciosos pueden contaminar la cadena. Esta situación determina la necesidad de aumentar los controles y los mecanismos para evitar tales contaminaciones o elementos no controlados.

La globalización alimentaria también ha impulsado la creación y el abaratamiento de materias primas para la agroindustria, pasando de un mercado con base eminentemente local a un mercado global. Esto ha contribuido a lo que se conoce como la transición de la nutrición, es decir, un cambio en el patrón alimentario hacia dietas con elevado contenido energético que sabemos favorecen la obesidad y las enfermedades ligadas a la misma. También la pérdida de



## Seguridad Alimentaria: un concepto con doble significado

El concepto de seguridad alimentaria es un concepto complejo que en castellano tiene un doble significado al proceder de dos conceptos anglosajones: *food security* (seguridad alimentaria), más relacionado con la cantidad y suficiencia de alimento y *food safety* (salubridad alimentaria), en referencia a la calidad e higiene de los alimentos. Así, en función del contexto en el que se aluda a la seguridad alimentaria, nos solemos referir a una acepción o a otra, o bien a ambas.

Esto puede llevar a confusión en castellano, pues aun siendo los dos conceptos deseables, casi interdependientes, y objetivos irrenunciables en la alimentación, en cada contexto se le dará más importancia a uno o a otro.

En los países industrializados, la seguridad alimentaria suele ir ligada al concepto de *food safety*, es decir vinculado a la gestión del riesgo sanitario. Es un concepto con un fuerte componente técnico que busca y ofrece herramientas para gestionar las diferentes crisis alimentarias en el ámbito de la salud pública, frecuentes en la cadena agroalimentaria globalizada, pero –lamentablemente– sin abordar en ningún caso, las causas fundamentales de dicha inseguridad alimentaria. La seguridad de los alimentos en el sistema alimentario global es además una herramienta que permite continuar la estrategia de implantación de un mercado global de alimentos. Así, no sorprende que la propia Organización de la Naciones Unidas (ONU), trate el tema más como un asunto comercial que de producción de alimentos o de salud pública.

la cultura alimentaria y la homogeneización de la alimentación generan problemas de adaptación a pueblos o etnias no acostumbrados, provocando por ejemplo, incapacidad de digerir determinados alimentos o reacciones alérgicas a los mismos. La inseguridad alimentaria también está relacionada con la percepción del riesgo por los consumidores y consumidoras. En este sentido, se ha demostrado que la mayor cantidad de productos de distintas procedencias incrementan la sensación de riesgo a la hora de tomar una decisión por parte de la ciudadanía.

Otro elemento relacionado con la globalización que también incrementa nuestra inseguridad alimentaria, así como la magnitud del riesgo al que estamos expuestos, es la industrialización de la agricultura. Dicha industrialización ha beneficiado a las grandes granjas y las cadenas de supermercados como proveedores principales de los alimentos. Si existe un problema de seguridad alimentaria en una empresa de este tipo, éste es de muchísimo mayor alcance que si

afecta a una pequeña granja de distribución local.

Un último elemento que aumenta la importancia estratégica de las normativas de seguridad alimentaria a nivel internacional es la firma del acuerdo de agricultura en el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC). La eliminación de aranceles en frontera (para favorecer la liberalización de los mercados), ha reducido la posibilidad de restringir la entrada a determinados alimentos procedentes de otros países. De este modo, para controlar dicha entrada a los países sólo les queda la vía de los alimentos seguros, convirtiéndose ésta en un arma política de defensa de la población nacional o... de la industria alimentaria nacional, según convenga. Igual que se alude a la seguridad alimentaria para vetar la entrada de alimentos en un país por riesgo de contaminación o similar, se incrementan los requisitos técnicos y tecnológicos como una barrera para la comercialización de los pequeños agricultores y agricultoras en todo el mundo.

### EL COMPLEJO ENTRAMADO DE CERTIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGUROS.

Para garantizar la seguridad de los alimentos, se han generado un complejo entramado de estrategias y normativas, entidades de certificación, auditorías, etc. que dificultan el entendimiento de cómo funciona esto de la

Muchas de las reglas de seguridad alimentaria tienen poco que ver con la salud de las personas y más con los intereses de las grandes corporaciones.

# Una cadena corta permitiría saber de inmediato el origen de los productos consumidos.

seguridad alimentaria para la mayoría de los consumidores y consumidoras y que, por otro lado, están favoreciendo los intereses de las grandes corporaciones alimentaria.

Existen varios niveles de propuestas normativas, distintos actores y diferentes herramientas de control. Destacamos, a nivel internacional, el papel del Codex alimentarius (CA), una comisión mixta de la FAO (Organización Mundial

activamente en el mismo, mientras que otros sectores, como el propio campesinado, o el de las y los consumidores, rara vez participa en las reuniones.

Además de las normativas del CA, la industria alimentaria global ha ido desarrollando sus propios criterios para identificar aquellos productos que se pueden comercializar a nivel internacional y cuáles no. Destacan los programas de buenas

prácticas agrarias (GAP, por sus siglas en inglés: KenyaGAP, ThaiGAP, EurepGAP), de carácter voluntario y que cada país desarrolla para sus propios productos. En la actualidad en la Unión Europea la industria ha desarrollado la GlobalGAP con el objetivo de que el resto de GAPs nacionales se ajusten al sistema europeo y se convierta en un referente global. Así, cualquier granja que quiera colocar sus alimentos en el mercado internacional, es decir, en las estanterías de cualquier Carrefour, tienen que obtener la acreditación de la GlobalGAP, si no, no tiene ninguna opción. Estos estándares son en muchos casos inalcanza-



de la Alimentación) y la OMS (Organización Mundial de la Salud) encargada de desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados, con propuestas que a nivel internacional deberían cumplir los alimentos para poder ser comercializados. Lo que dictamina el CA es acatado sin discusión por la OMC. ¿Y quién compone el CA? Lo componen los gobiernos, pero el sector privado participa muy

bles para los pequeños productores y productoras. También, las grandes cadenas de supermercados, como veremos después, están creando normativas con sus propios estándares.

Resulta preocupante observar cómo en la gestión del riesgo, la mayoría de las iniciativas van encaminadas a la autoinspección de las propias compañías que comercializan los productos. El Estado delega en las propias empresas la gestión de

ese riesgo, perdiendo por tanto un elemento de control y poder en dicho ámbito, privatizando los sistemas de gestión y certificación, y reduciendo la transparencia del sistema.

#### **Y A PESAR DE TANTAS NORMAS, NO HAY COHERENCIA.**

A pesar de los esfuerzos internacionales por desarrollar criterios comunes en temas de seguridad alimentaria, nos encontramos con grandes diferencias entre países, lo cual como consumidores y consumidoras nos genera gran incertidumbre respecto a la seguridad de los alimentos y los mecanismos usados para garantizarla. Así, nos encontramos con que algunas sustancias están prohibidas en algunos países y en otros no. Por ejemplo, el uso de hormonas, los transgénicos o el clembuterol, están prohibidos o en discusión en Europa, pero permitidos en EEUU. Los aditivos, como la propia sacarina, prohibida en Francia y Canadá. Algunas prácticas, como el baño en cloro en los pollos, están permitidas en EEUU pero no en Europa. Por otro lado, existen diferencias en los niveles autorizados de otras sustancias, como algunos tipos de aditivos o pesticidas, o incluso el nivel de metales pesados o nitratos en agua, niveles que van cambiando conforme nuevas evidencias científicas muestran mayor o menor grado inocuidad de los mismos.

Esta falta de consenso y el alto grado de incertidumbre nos viene a mostrar el diferente grado de riesgo que distintos países están dispuestos a asumir en relación con la salud de la ciudadanía, o bien, la fuerza e intereses que determinadas empresas tienen en dichos países. En este sentido, no ayuda el que puntualmente salgan a la luz informaciones que relacionan a determinadas personas con responsabilidad en los comités de seguridad alimentaria o las administraciones con intereses o vínculos directos con la industria alimentaria, acusándolos de conflictos de intereses o corrupción.

Ante cualquier mínima duda de que un alimento no fuera seguro, debería prevalecer el principio de precaución, pero lamentablemente, hoy prima en muchos casos el beneficio económico. Por otro lado, cabría preguntarse: y todas estas sustancias, ¿son realmente necesarias para producir o conservar nuestros alimentos? En un mercado global, es posible, desde luego en un mercado local, son prescindibles.

#### **LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS USADA CONTRA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.**

Vemos que los gobiernos ofrecen un marco legislativo general que no ataca las causas de la inseguridad alimentaria, primando aquellas

normas que puedan beneficiar a las empresas nacionales. Finalmente son las empresas las que realmente establecen la mayoría de los estándares y las que recogen los beneficios. De esta manera perversa seleccionan los actores que les interesan, dejando fuera a la gran mayoría de los productores y productoras. Veamos algunas formas de conseguirlo.

Si bien sabemos que la lógica de la agroexportación no es adecuada para las necesidades del pequeño campesinado de los países del Sur, las dificultades legales que se imponen, hace todavía más difícil que ellas y ellos puedan beneficiarse del comercio de materias primas. Algunos de los estándares desarrollados por los países pueden llegar a ser incluso ridículos,



### *Las puertas giratorias*

La autoridad europea de seguridad alimentaria (EFSA) tiene entre sus objetivos asesorar y comunicar sobre la seguridad de los alimentos, ofreciendo informes que, basados en investigaciones científicas, determinan la inocuidad o no de aditivos alimentarios, pesticidas o de los transgénicos.

Los informes de la EFSA no son vinculantes, pero la Comisión Europea suele hacer caso de sus conclusiones. Sin embargo, la EFSA ha sido acusada de no ser independiente, de usar como pruebas los informes de las empresas que desarrollan los productos a ser evaluados, y algunos de sus expertos han sido acusados de estar demasiado cerca de la industria alimentaria y de bebidas, acusándoseles de conflicto de intereses. Según el «Observatorio de las corporaciones europeas» (CEO), tres miembros del consejo de administración de la EFSA son a su vez consultores de grandes compañías alimentarias, trabajando en *think-tanks* financiados por la industria que intentan influir el debate político y científico sobre los riesgos alimentarios. Un cuarto miembro es director de un fondo que tiene acciones en una compañía que vende alimentos transgénicos. Según el CEO, estos conflictos de intereses influyen en las valoraciones de estos miembros del consejo de administración en su trabajo para la EFSA.

También la clase política ha sido acusada de favorecer los intereses de la industria corporativa de los alimentos. El caso más reciente es el revelado por las informaciones de Wikileaks, en el que se relaciona al secretario de estado del medio rural del Ministerio de Medio ambiente, Rural y Marino de España, de solicitar a la embajada americana para que presione en Bruselas a favor de los transgénicos.



## *La guerra del etiquetado*

Pareciera que a la industria alimentaria no le interesa que sepamos lo que comemos. Un claro ejemplo es el de la guerra del etiquetado. Cuando a mediados de los 80 en el Reino Unido una ONG planteó un etiquetado basado en un semáforo que permitiera fácilmente al consumidor o consumidora saber si el alimento en cuestión era bueno o malo para la salud, la industria puso en marcha el actual sistema donde se describen todos los ingredientes y las cantidades diarias recomendadas, pero que una persona de a pie difícilmente puede entender. Aunque inicialmente no se aprobó este etiquetado del semáforo por presiones de la industria, finalmente la gran cantidad de estudios señalando la idoneidad del mismo de cara al consumidor han permitido que se pueda utilizar en el Reino Unido.

Pero esta misma guerra se ha repetido en el 2010 a nivel europeo. Según el Observatorio de las Corporaciones Europeo, la industria alimentaria europea se ha gastado 1 billón de euros en «derrotar» el sistema del semáforo y evitar su implantación a nivel europeo. Ha sido el caso de lobby más caro de la historia de la UE.

como el caso de la prohibición por parte de la UE del pescado de la India a final de los 90, en el que se consideraba un «riesgo sanitario inaceptable» el que las paredes y suelos en los que se aterrizaba el pescado no se lavaran con agua potable, en un país en el que aproximadamente 150 millones de personas no tienen acceso a agua potable. Un argumento similar se usó en Tanzania, donde según la ONU un 80% de los pescadores dependía de las exportaciones a la UE y quedaron fuera del mercado de un plumazo. La gran beneficiada en este caso fue la multinacional española Pescanova, que expandió su negocio a aguas africanas.

Los gobiernos también usan este tipo de estándares cada vez más en sus acuerdos bilaterales de libre comercio. Así por ejemplo, un informe de la ONG Focus on the Global South señala que el próximo acuerdo de

**La seguridad de los alimentos en el sistema alimentario global es además una herramienta que permite continuar la estrategia de implantación de un mercado global de alimentos.**

P

## *desgranando poemas*

No penséis que me he perdido  
sólo estoy cansado  
de mirar la tierra rota  
y los sueños arrasados.

libre comercio entre la UE e India tendrá un fuerte impacto sobre los pequeños pescadores, y fundamentalmente las mujeres, por las reglas de seguridad alimentaria que se impondrán y que ellas no podrán cumplir. En definitiva, vemos que muchas de las reglas de seguridad alimentaria tienen poco que ver con la salud de las personas y más con los intereses de las grandes corporaciones.

Pero aunque los gobiernos definan el marco legal, la acción y la agenda están en manos del sector privado. Así, supermercados como Walmart, Tesco o Carrefour, gigantes de la distribución a nivel internacional, desarrollan sus propios estándares, obligando a sus proveedores a cumplirlos, y realizando por tanto una fuerte criba en relación a quién puede y no puede vender en sus estanterías. En principio existe la percepción de que puede ser una oportunidad para

la agricultura de los países empobrecidos, y los gobiernos locales crean programas para adaptar a sus agricultores y agricultoras a tales estándares y facilitan la implantación de los supermercados en su territorio. Pero las distribuidoras no suelen querer a la pequeña producción y en cuanto pueden, desarrollan estrategias para cambiar sus proveedores una vez ya se han implantado en un mercado. Por otro lado, estos estándares tampoco garantizan nuestra seguridad alimentaria. Un estudio de Greenpeace mostró que muestras de frutas y verduras recogidas entre 2002 y 2009 en Walmart y otras grandes cadenas en China, tenían mucha mayor contaminación por pesticidas que las de pequeños mercados.

Otro problema es que con la expansión de los supermercados a los países del Sur Global, la línea de separación entre los mercados domésticos



y de exportación es cada vez más pequeña, con lo que se tiende a utilizar los mismos estándares para ambos, dejando a los pequeños productores y productoras en una situación de agonía.

# LA SOBERANÍA ALIMENTARIA COMO ALTERNATIVA PARA UNA ALIMENTACIÓN JUSTA, SEGURA Y SOSTENIBLE.

La Soberanía Alimentaria es fundamentalmente conocida por ser un conjunto de propuestas y estrategias políticas para alcanzar el derecho a la alimentación, con la percepción de abordarlo desde el ámbito de la desnutrición. Sin embargo, la Soberanía Alimentaria, que apuesta por la relocalización de los sistemas agroalimentarios y por modelos de producción campesinos, podría permitir también incrementar la seguridad alimentaria desde la perspectiva del riesgo. Por un lado, los alimentos serían adecuados al contexto cultural, por otro lado, la agricultura campesina, desde el enfoque de la agroecología, favorecería la producción de alimentos sin tóxicos, disminuyendo el riesgo de consumir alimentos contaminados a



## *Las piñas de Ghana*

El gobierno de Ghana hizo un esfuerzo por crear un programa para la producción de piña para los supermercados europeos, pasando de 20.000 toneladas en el año 2.000 a 50.000 en el 2004, producida fundamentalmente por pequeños productores y productoras y medianos comerciantes. Pero sin previo aviso, las cadenas europeas presionadas por la compañía americana Del Monte, decidieron unilateralmente comprar sólo la variedad MD2, y no la Sweet Cayenne que se producía en Ghana, y a exigir la certificación EuropGAP. Estos cambios estaban fuera del alcance de la pequeña producción, que tuvo que cerrar y dejar paso a las transnacionales. Hoy sólo dos compañías controlan casi el 100% de las exportaciones de piña de Ghana, una americana y otra suiza, que se proveen sólo de tres grandes productores.

Un estudio de la FAO/OMS señala que el coste para un pequeño productor de la certificación GlobalGAP es de aprox. 1200 euros, lo que les lleva a concluir que efectivamente, no tiene ningún sentido para la pequeña producción. Sólo las grandes empresas están dispuestas a pagar este extra-coste, porque el imperio que están construyendo los supermercados

les puede generar beneficios extras. Según el director de la compañía Del Monte, Mohammad Abu-Ghazaleh, «las cadenas supermercados buscan trabajar con quien les pueda asegurar que su producto viene de su propia granja, ha sido empaquetado en su propia planta, con sistemas de embarque bajo su control, así como la entrega al cliente». Su compañía produce el 39% de sus plátanos, el 84% de sus piñas, y el 81% de sus melones, fundamentalmente en Centro América.

nivel de granja, y socialmente justos. Así mismo, el acortamiento de la cadena alimentaria y la reducción del número de intermediarios y transformaciones sufridas por los alimentos disminuyen los puntos críticos en los que los alimentos pudieran ser contaminados.

Si bien las cadenas globalizadas requieren de la implementación de herramientas como la trazabilidad para determinar el origen de potenciales fuentes de contaminación y consecuentes crisis alimentarias, una cadena corta permitiría saber de inmediato el origen de los productos consumidos.

En cualquier caso, la agricultura campesina también requiere de unos estándares propios de seguridad alimentaria, adecuados a su escala y a su contexto. Estos estándares deberían ser desarrollados mediante la participación tanto de los productores y productoras, como de los consumidores y consumidoras. La Soberanía Alimentaria es una oportunidad para

que la ciudadanía pueda recuperar el control de su alimentación y participar en la definición de los estándares, con sistemas participativos de garantía u otros modelos que podamos definir.

*Artículo basado en:*

*RIVERA FERRE, M.G. y SOLER, M.:*

*El enfoque de la soberanía alimentaria: más allá de la seguridad alimentaria, X Congreso de la Federación Española de Sociología, Pamplona, Agosto 2010.*

*y  
Food safety: protecting whom?  
GRAIN, 2011*

Ante cualquier mínima duda de que un alimento no fuera seguro, debería prevalecer el principio de precaución, pero lamentablemente, hoy prima en muchos casos el beneficio económico.



*desgranando poemas*

P

No digáis que he huido  
si en el campo he quedado  
no miréis el cielo  
mirad vuestras manos.

*Para saber más*

—“Pesticides: not your problem?”, Greenpeace, 2009:  
<http://www.greenpeace.org/eastasia/news/China-pesticides>.

—“The Impacts of Private Food Safety Standards on the Food Chain and on Public Standard-Setting Processes”, Paper Prepared for FAO/WHO, Mayo 2009:  
<ftp://ftp.fao.org/codex/cac/CAC32/al329Dbe.pdf>

—REYDAR, A.: *Food trust, ethics and safety in risk society*, Sociological Research Online.

—SANDERS, T.A.: *Food production and food safety*, British Medical Journal, 318.