

MIGUEL HUERTA, SECRETARIO GENERAL DE LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS DE LA CARNE DE ESPAÑA

“Sabemos de dónde proceden los alimentos y el camino que han seguido desde la granja a la mesa”

Carne de caballo en hamburguesas, titulares sobre embutidos que “matan”, relleno de lasaña de enrevesado origen... Las noticias alarmantes sobre productos cárnicos que han aparecido recientemente en la prensa generan inseguridad en los consumidores. Hablamos con Miguel Huerta, secretario general de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE) y cosecretario de la Confederación de Organizaciones Empresariales del Sector Cárnico de España (CONFECARNE) sobre la pertinencia de estas alertas y los sistemas de control que existen en nuestro país.

Isabel del Pueyo

5/4/2013 14:12 CEST



Miguel Huerta, secretario general de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España / ANICE

- ¿¿Están fundadas las alertas sobre consumo de productos cárnicos que han aparecido en la prensa en los últimos meses?

Si se refiere al caso de la presencia de carne de equino en productos elaborados de vacuno, la alerta oficial es el mecanismo establecido por el sistema europeo de control RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) y su publicación indica que el sistema funciona adecuadamente, detectando y comunicando los posibles problemas alimentarios.

Otra cosa diferente es la alarma injustificada que informaciones poco responsables o con un enfoque escandaloso pueden generar en la población sobre un problema objetivo.

Lo que ha habido que dejar claro desde el primer momento es que éste era un problema de etiquetado y no de seguridad alimentaria, que se ha puesto de manifiesto precisamente porque han funcionado los sistemas de control y trazabilidad.

- ¿Es adecuado el tratamiento informativo que se hace de estos temas?

He de decir que en numerosas ocasiones no lo es. Se opta por titulares más o menos llamativos, cuando no directamente denunciables. Este titular, *Chuletones, salchichas y embutidos que 'matan'*, literalmente, apareció hace unos meses en un periódico de tirada nacional.

Creo que eso lo dice todo. Es muy de lamentar el perjuicio que pueden ocasionar las informaciones lanzadas con falta de rigor, a menudo descontextualizadas, basadas en estudios con serias limitaciones científicas, a menudo sobre poblaciones ajenas (de EEUU, por ejemplo), con hábitos de consumo y perfiles de ingesta diferentes, etc. eso es poco profesional y alarma a la opinión pública.

- Recientemente ANICE lamentaba la alarma creada por un artículo de prensa basado en estudios poco rigurosos que relacionaban consumo de derivados cárnicos y mortalidad. ¿Son sanos los embutidos? ¿Es sólo cuestión de cantidad?

Como decía, los sectores lamentan que no se haga un tratamiento informativo adecuado de las investigaciones que relacionan la alimentación con la salud, complejas de entender en general por personas no expertas, que se extrapolan generando alarmas absurdas en los consumidores, al

presentar como evidencias sólidas las conclusiones de estudios observacionales y estadísticos, no experimentales.

Como señalan numerosos expertos en nutrición, en estos estudios observacionales es imposible separar la incidencia real de los distintos factores de riesgo y establecer causa y efecto de una posible patología. Es decir, estos estudios omiten lo más básico de una experimentación científica, que es conocer las causas; y por ello, cualquiera con sentido común puede preguntarse por qué consumir alimentos sanos puede estar relacionado con un mayor riesgo de enfermedad o mortalidad, salvo que se abuse de ellos, como de todo.

Unir en un mismo titular informativo el consumo de embutidos, carnes rojas, enfermedad cardiovascular, riesgo de mortalidad, etc. provoca confusión y alarma entre la población y le transmite una imagen negativa de la carne y sus derivados muy alejada de la realidad.

Es evidente que el verdadero secreto está en tener una alimentación variada, equilibrada y moderada y llevar un estilo de vida activo y saludable. Que la carne y los elaborados cárnicos constituyen una fuente de nutrientes fundamentales en una dieta variada, equilibrada y completa, y se integran perfectamente en los patrones de alimentación saludable de todo tipo de personas, es algo que cualquier consumidor informado conoce de sobra.

Los productos cárnicos tienen cualidades nutricionales muy destacables que, en el caso de muchos nutrientes, no se pueden encontrar en otros grupos de alimentos. Son ricos en proteínas de alta calidad y vitaminas y minerales esenciales. Destaca especialmente el contenido en vitaminas del grupo B, vitamina A y minerales como el zinc, fósforo y hierro. Estos minerales tienen una alta biodisponibilidad en la carne, algo que no ocurre en otras categorías de alimentos, especialmente en el caso del hierro.

Como dictan los profesionales de la nutrición y el sentido común, la mejor estrategia para reducir el riesgo de padecer cualquier enfermedad crónica que tenga su causa en múltiples factores, consiste en tener una alimentación variada, equilibrada y moderada, aumentar la actividad física y mantener un peso corporal saludable, así como controlar la presión arterial y los niveles de colesterol. Es decir, comer de todo, con moderación y llevar un estilo de

vida activo.

- Volviendo a la llamada “crisis de las hamburguesas”, referente a la carne de caballo encontrada en alguno de estos productos sin que se indicara su presencia en las etiquetas, la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) denuncia no un problema de salud pública, sino un fraude al consumidor. ¿Contamos en nuestro país con un sistema de etiquetado fiable?

Por supuesto; en la actualidad el etiquetado de los alimentos se rige por normativas comunitarias de obligado cumplimiento para todos los Estados miembros de la Unión Europea, por lo que el etiquetado no depende del país en el que se realice.

Concretamente, se trata de la Directiva 2000/13/CE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que será derogada el 13 de diciembre de 2014 con la entrada en vigor del Reglamento 1169/2011, relativo a la información facilitada al consumidor, legislación marco para toda la Unión Europea. Ambas disposiciones aseguran un mismo etiquetado y nivel de información a todos los consumidores de la Unión Europea.

- ¿¿Están los productores obligados a indicar todos los ingredientes que forman parte de los productos alimenticios de origen cárnico?

En la lista de ingredientes, ambas normativas exigen que deben figurar todos los ingredientes que contenga el producto alimenticio. Asimismo si un producto cárnico se compone de una mezcla de varias especies, éstas deberán constar en dicha lista de ingredientes, obligatoriamente y sin excusa ni pretexto.

En ningún caso puede etiquetarse un producto cárnico mencionando una sola especie cuando esté compuesta por más de una; sea cual sea el porcentaje que contenga, ambas deben aparecer en la lista de ingredientes del producto en cuestión para informar adecuadamente al consumidor.

- ¿¿Cómo se vigila que se cumplan estas normas?

Las distintas administraciones públicas con competencias en estas materias de producción industrial y consumo tienen establecidos sus programas de inspección y control, como para cualquier tipo de producto puesto en el mercado, aparte de los propios sistemas de autocontrol que tienen implantados los operadores.

- En otra de las alertas, ligada esta vez a la carne detectada en lasañas de la marca sueca Findus, sorprende además la cantidad de intermediarios, de distintos países, entre el matadero de origen (localizado en Rumania) y el consumidor final. ¿Es normal que esto sea así? ¿Sabemos de dónde proceden los alimentos que consumimos? ¿Cómo se controlan estas complicadas cadenas de producción?

El suministro de ingredientes y materias primas es extremadamente sencillo y directo en unos casos, y más complejo en otros. Depende del producto, de la compañía que lo elabora, de la disponibilidad de los mercados, de los precios, etc., como en cualquier producción industrial.

Y, por supuesto, sabemos de dónde proceden los alimentos, y el camino que han seguido, en nuestro caso, “desde la granja a la mesa”, que es el criterio establecido por la Unión Europea cuando se implantó el sistema de trazabilidad, hacia delante y hacia atrás en la cadena de producción de alimentos. La trazabilidad está profusamente legislada a partir del Reglamento 178/2002 y se implantó totalmente a partir de 2005. Por ello, con los registros que han de tener todas las empresas de todos sus productos, es sencillo “trazar” el origen y destino.

- ¿¿Tienen que ver estos controles con las trabas a la exportación que sufren los productos cárnicos españoles?

No, no tiene nada que ver. Nuestros productos cárnicos están presentes en más de un centenar de países en los cinco continentes, con un volumen el año pasado de 1,46 millones de toneladas de productos frescos y 123.000 toneladas de elaborados, lo que representó unas ventas exteriores de 4.157 millones de euros. Esto indica que en España se hacen bien las cosas en nuestro sector.

Las trabas son fundamentalmente de origen administrativo y proteccionista,

ya que desde que se levantaron las barreras arancelarias internacionales en virtud de los acuerdos de la Organización Mundial de Comercio (OMC), muchos países utilizan motivos sanitarios o de seguridad como argumento para proteger sus sectores internos o por otros motivos de tipo político o comercial.

- ¿¿Dónde puede el consumidor encontrar información fiable acerca de los productos cárnicos?

Pueden consultar en plataformas de información como el portal web Carne y Salud (www.carneysalud.com), un servicio puesto en marcha por iniciativa de la industria, asociaciones de consumidores, expertos en nutrición humana y dietética y profesionales de la salud e investigadores de centros tecnológicos y científicos, con el objetivo de aportar información nutricional de respaldo sobre las carnes y sus propiedades nutricionales.

También pueden acudir al “Servicio de Atención Telefónica Nutrición y Salud de la Carne de Cerdo 902 998 256” (un servicio gratuito en el que Diplomados en Nutrición Humana y Dietética, dan información respaldada a todas las personas interesadas).

Y para productos específicos, como por ejemplo el jamón serrano, la página web de la Fundación del Jamón Serrano Español ofrece en su página web (www.fundacionserrano.org) abundante información nutricional, de consumo, etc., realizada por prestigiosos profesionales de la nutrición y la salud.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

CARNE | EMBUTIDOS | ALIMENTACIÓN | SALUD |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)

