

EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN: MAYOR DEMANDA, BARRERAS ADUANERAS Y DESAFÍOS CLIMÁTICOS



Mejorar los hábitos saludables, promover la innovación y desarrollar la sustentabilidad agroalimentaria son los desafíos que se abren para la producción de nutrientes a partir del acuerdo comercial alcanzado tras 20 años de negociaciones entre el Mercosur y la Unión Europea

En el marco del convenio de cooperación con la Universidad Católica San Antonio de Murcia, de España, se realizó en la sede de la Universidad ISALUD el sexto seminario internacional organizado por la Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria sobre aspectos regulatorios y de mercado para los alimentos y suplementos dietarios. La cuestión cobra hoy una mayor relevancia en vista del acuerdo alcanzado entre la Unión Europea y el Mercosur que revitaliza una perspectiva his-



“Un tratado de libre comercio es un potencial y necesita del involucramiento de todos los sectores”, remarcó Martín Pouliot

“La Unión Europea representa el 19,6% de nuestras exportaciones, pero no hay que dejar de mirar al mundo asiático porque es allí donde va a estar la mayor demanda de productos de la próxima década”, dijo Mercedes Nimo



“Desde el punto de vista de las regulaciones hay que establecer, entre otras cosas, nuevas normas de etiquetado con información nutricional”, pidió Javier Morán

tórica que involucra a 32 países, 800 millones de personas y representa casi la cuarta parte del PBI global.

En la apertura de la jornada, tanto el rector de la Universidad ISALUD, Rubén Torres, como el director de la maestría, Walter García, acompañado también de Matías De Nicola en la coordinación, destacaron la importancia del contacto entre los distintos actores y la elección del espacio académico como punto de encuentro para debatir los diferentes aspectos del acuerdo que “llevará su tiempo hasta alcanzar resoluciones específicas –coincidieron– pero que vislumbra para la Argentina ventajas comparativas y donde existe la posibilidad de generar mucho empleo en el sector alimentos. Solo hay que estar a la altura para la comercialización de alimentos saludables al mundo”.

“Un tratado de libre comercio es un potencial y necesita del involucramiento de todos los sectores”, remarcó Martín Pouliot, jefe de la sección Económica y Comercial de la delegación de la Unión Europea en la Argentina. “Cuando hablamos de la eliminación de aranceles –apuntó el representante de la UE–

hablamos de un 92% de los aranceles para la exportación del Mercosur y 91% para las de la Unión Europea, lo que va a permitir el acceso a maquinarias a los países del Mercosur a un precio más bajo y un nivel de tecnología más avanzado”.

Por su parte Mercedes Nimo, subsecretaria de Alimentos y Bebidas en el Ministerio de Agroindustria destacó que “del 41 al 42 por ciento de todas las exportaciones argentinas son alimentos, con lo cual dependemos muchísimo de la cantidad de acuerdos que podamos hacer y de las mejoras desde el punto de vista sanitario, técnico y arancelario para acceder a los mercados”. Señaló que Argentina tiene hoy muy pocos convenios con países o bloques económicos del mundo pero este acuerdo le abre la posibilidad de ser un jugador importante dentro de las llamadas grandes ligas del mercado mundial. Con una mirada sistémica e integral, la ingeniera agrónoma anticipó que dentro del universo de productos las economías regionales “son las que más beneficios concretos van a tener”.

“No es solo una cuestión de aranceles sino que este acuerdo trae aparejados cambios en

los sistemas productivos –destacó Nimo–. En los procesos de certificación, vamos a tener que considerar todo lo vinculado a las tecnologías limpias, el uso eficiente de los recursos naturales, la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, todo eso va a estar implícito y en algunos casos explícito dentro del acuerdo”. Además, se tendrán en cuenta los requisitos técnicos del mercado, los sanitarios, los rotulados, las certificaciones de inocuidad y las relacionadas a la responsabilidad social empresaria y a los aspectos laborales.

“El incremento de la población para el 2050 se va a concentrar en 9 países que no son de los que producen gran cantidad de alimentos sino de los más pobres como India, Nigeria, Paquistán, República Democrática del Congo, Etiopía, Tanzania, Indonesia, Egipto y sorprendentemente también los Estados Unidos”, afirmó Ana Canals Caballero

Otro aspecto analizado por la subsecretaria fue el de la propiedad intelectual relacionada a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas, uno de los temas que dilató la firma del acuerdo: “Los bloques presentan una lista de denominaciones de origen e indicaciones geográficas a proteger, la UE presentó 350, el Mercosur llegó a unas 200 y 120 son de Argentina. ¿Qué significa esto? Es la protección de la marca, de la región y del producto, de las cualidades de la producción y que hace al resguardo del territorio. La Argentina

tiene una ley de denominaciones de origen y en el país existen hoy ocho denominaciones de origen e indicaciones geográficas por alimentos y cuatro para vinos, son pocos, pero que se hicieron a nivel Mercosur”.

Ana Canals Caballero es asesora técnica de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan), un organismo autónomo que tiene como misión garantizar la seguridad y promover la salud de los ciudadanos españoles, reduciendo los riesgos de las enfermedades transmitidas o vinculadas a los alimentos, garantizar la eficacia de los sistemas de control de los alimentos y promover una alimentación variada y equilibrada que facilite su accesibilidad e información sobre los mismos. Según estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermeda-

des de transmisión alimentaria Europa es uno de los lugares más seguros del mundo, sin embargo, un informe sobre peligros químicos reconoce que se está exigiendo demasiado al sistema.

Para esta doctora en ciencias biológicas es un momento oportuno para reflexionar sobre las necesidades y los nuevos retos globales que se presentan luego de la crisis alimentaria de los 90. “Se piensa que el 70% de la población mundial en el 2050 va a ser urbana”, indicó Canals. “Para alimentar a toda esa población –agregó– vamos a necesitar incrementar la producción de alimentos y enfrentar el fenómeno del cambio climático, que así como los peligros por la inocuidad de los alimentos no respetan fronteras geopolíticas. El problema no es solo que la producción no es sostenible sino que además desperdiciamos una gran cantidad de alimentos. En la Unión Europea entre el 30 al 50 por ciento de los alimentos se desperdician antes de llegar al consumidor. Hay en el mundo más de 800 millones de personas subalimentadas y el desperdicio de alimentos es moralmente inaceptable”.

“Otro reto –agregó Canals– es que la obesidad ligada a la aparición de enfermedades no transmisibles se ha triplicado en las últimas tres décadas y convertido en una epidemia a nivel mundial, el 13% de la población adulta en el mundo es obesa y casi en un 40% tiene exceso de peso. Los datos en Europa son igual de malos y en España la tasa de prevalencia en adultos es de un 17% de obesidad y un 54% de exceso de peso, mientras que en niños un 18% de obesidad y un exceso de peso del 41%. Las predicciones de la FAO para el 2030 sitúan a España, Francia, Suiza e Italia por debajo de Estados Unidos, México, Inglaterra y Canadá”.


Javier Morán, de la Universidad Católica San Antonio de Murcia, se refirió a los perfiles nutricionales y lo que lleva consigo el etiquetado frontal en el envase. El catedrático advirtió que cada vez más el consumidor exige tener información más clara e inteligible en el etiquetado y lo que se desea con los perfiles, explica Morán, es “categorizar una serie de alimentos para saber, entre otras co-

sas, su composición nutricional (definición de Rayner), la clasificación de los alimentos para objetivos específicos (según la comisión europea) o por razones relacionadas con la prevención de enfermedades o promoción de la salud (OMS). Y desde el punto de vista de las regulaciones lo que se quiere es permitir la toma de decisiones razonadas y razonables y establecer, entre otras cosas, nuevas normas de etiquetado que requieren incluir la información nutricional”.

¿Cuál es el impacto del etiquetado frontal sobre las decisiones de compra del consumidor? Para Morán es el tema “capital e importante”, tanto en la comunicación de la información nutricional como en su influencia en la elección del consumidor. Pero –advirtió– los consumidores tienen que “conocer los modelos, aceptarlos y comprenderlos y a partir de ahí las autoridades tienen que regularlos y legislarlos”. Desde el año 2011 la comisión europea y la autoridad de seguridad alimentaria están insistiendo en la reformulación de los alimentos: “Quizá –agregó Morán– tengamos que pensar en modelos más colaborativos con la industria y la reformulación nos tiene que llevar a que haya comportamientos estratégicos de compra y venta que influyan en la industria. Hay que replantearse un nuevo concepto sobre la calidad nutricional y los impactos en salud”.

En la segunda parte de su presentación, Javier Morán se refirió a las oportunidades de mer-

cado de la Unión Europea e hizo hincapié en el alto índice de obesidad. ¿Por qué se ha llegado a esa situación? El catedrático respondió que “en los últimos años estamos comiendo lo que creemos pero no lo que queremos”. Y advirtió que se ha venido cambiando la materia prima original de algunos alimentos que se reemplaza con productos con un sabor similar. Agregó que hay en Europa una “guerra declarada” contra el azúcar y el consumo de edulcorantes de mesa “se ha multiplicado por veinte en los últimos cinco años”.

Por su parte, Lourdes D’Espósito, coordinadora del Plan Integral de Fiscalización del Instituto Nacional de Alimentos (Anmat), destacó que desde dicha área vienen trabajando en la mejora en el acceso a la información, para “establecer plazos y procedimientos en los protocolos sanitarios que permitan achicar los tiempos y favorecer las exportaciones”. Desde México, César Hernández Rosete presentó el modelo de etiquetado llamado Nutricarrito, un sistema electrónico que se puede personalizar y que tiene un alto impacto social y empresarial. Mientras que Paola Gauffin y Roxana Beatriz Medina, del Centro de Referencia para Lactobacilos (Cereala) de Argentina, expusieron sobre el Desarrollo de Probióticos para alimentos funcionales y suplementos dietarios. Como cierre, Marisa Cordi, gerente corporativa de Legislación Alimentaria del grupo Arcor, analizó los desafíos que se presentan en el actual marco regulatorio. 



ATENCIÓN AMBULATORIA INTERDISCIPLINARIA DE PACIENTES CON DISCAPACIDAD

AV. RIVADAVIA 4684 CABA / 4901-9081

AV. CORDOBA 3534 CABA / 4862-0204

AV. PTE. PERON 1045 - SAN FERNANDO - PROV. DE BS. AS.

DR. EIZAGUIRRE 2431 - SAN JUSTO - PROV. DE BS. AS.

Web: www.cermisaludsa.com.ar

Mail: info@cermisaludsa.com.ar