

# Normas sanitarias, inocuidad alimentaria y producción campesina

Elizabeth Bravo (Acción Ecológica)

I4

**G**ran parte de la producción quesera en América Latina es de origen campesino y es una de las actividades agropecuarias en las que los pequeños productores están mejor preparados para competir con la gran industria. En el Ecuador, unas 900 mil familias podrían estar involucradas en esta actividad.

Pese a su importancia en la generación de trabajo rural y en mejorar las condiciones nutricionales de la población, las queserías rurales están en peligro. Desde hace algunos años, se buscan imponer requisitos de carácter técnico y administrativo que son imposibles de cumplir para una familia que tiene de 3 a 10 cabezas de ganado y una producción de 3 a 10 libras de queso al día.

Ésta es una tendencia mundial, que obedece al proceso de surgimiento y consolidación del sistema agroalimentario industrial. En su proceso de consolidación ha tenido que desplazar la producción campesina, ocupando físicamente sus territorios (necesarios para la producción a gran escala, requisito indispensable para su expansión), o subordinándola a ella.

Con el fin de desplazar o controlar la producción campesina, la industria agroalimenticia diseña estrategias de carácter tecnológico (como la hiper-industrialización de los procesos agrícolas y de transformación de los alimentos), y desarrolla políticas públicas y leyes favorables.

Las medidas sanitarias, fitosanitarias y de inocuidad de los alimentos forman parte de esta estrategia.

Las normativas sanitarias, fitosanitarias, de inocuidad alimentaria y las buenas prácticas de manufactura surgen como necesidad del creciente comercio internacional de alimentos, cada vez más concentrado en pocas empresas transnacionales. En su esfuerzo por desplazar la producción independiente de alimentos, los Estados, representando a sus empresas, desarrollaron a lo largo del siglo XX, un *corpus* legal internacional muy sofisticado. Su aplicación afecta no sólo a los pequeños productores, también a los grandes productores de los países económicamente débiles y con poca dotación de poder en el escenario internacional.

El Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial de Comercio (OMC) es el acuerdo más importante a nivel internacional en materia sanitaria. Al ser parte de la OMC tiene “dientes” y medidas económicas para imponerse en los países, en especial donde son económicamente más débiles.

Así, un país o un bloque de países puede imponer a otros ciertas restricciones de comercio internacional, con el fin de precautelar la inocuidad alimentaria, la sanidad animal y vegetal, para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales, o para preservar los vegetales. Si surgen divergencias, los países pueden acudir a mecanismos de resolución de controversias de la OMC.

El criterio para dirimir una controversia relacionada con temas sanitarios es el consenso científico, lo que teóricamente podría pensarse que es un criterio correcto, para que los países no tomen injustificadamente decisiones que frenen el comercio internacional de un producto y se constituya en una traba comercial. Si el criterio es científico, teóricamente no se dejaría a interpretaciones a los estados miembros.

En el proceso de resolución de disputas, asisten a la OMC, con criterios científicos/técnicos, tres instancias que pertenecen al Sistema de las Naciones Unidas:

\* Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentario que trata la inocuidad de los alimentos.

\* Oficina Internacional de Epizootias (OIE) que se refiere al control sanitario de los animales.

\* Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) que aborda el control sanitario de los vegetales.

Estas tres organizaciones desarrollan lineamientos bajo los cuales los gobiernos pueden implementar medidas técnicas para la seguridad animal y vegetal, y la inocuidad alimentaria sin violar las disciplinas de la OMC. Estas mismas guías y estándares, son la base desde la cual los Estados deben desarrollar sus propias normativas en el tema. Ahí radica su relevancia.

El Codex Alimentario fue creado en 1963 por la FAO y la OMS como mecanismo de referencia sobre inocuidad alimentaria a nivel internacional.

El Codex establece normas alimentarias internacionales, directrices y códigos de prácticas relacionadas con los alimentos, cuyos objetivos son precautelar la salud de los consumidores, pero garantizando el comercio internacional. Éstas son elaboradas por especialistas y expertos, la mayoría son de países industrializados y pertenecen a las llamadas “ciencias duras”. En algunos casos son muy especializados por lo que examinan los aspectos de inocuidad de los alimentos desde un punto de vista puramente técnico, dejando a un lado aspectos sociales y culturales que son importantes en la alimentación.

Tras de los países que auspician los Comités Codex, hay grupos económicos relacionados, como se muestra en el siguiente cuadro, lo que pone en cuestionamiento la “objetividad científica” de las normas. Veamos el siguiente cuadro.

**Cuadro 1.** Comités Codex —sus auspiciantes y sus intereses

Comité Codex	País auspiciante	Observaciones
Chocolate y cacao	Suiza	Este país es sede de Nestlé, empresa líder en la fabricación de chocolate
Leche y derivados	Nueva Zelanda	País que posee un fuerte sector lechero. 26% de sus exportaciones proviene del sector lácteo (NZIER, 2010)
Sanidad de la carne	Nueva Zelanda	La producción de carne constituye un rubro importante en su economía
Cereales y legumbres	Estados Unidos	Principal productor y exportador de maíz, soya y trigo
Peces y mariscos	Noruega	Importante sector pesquero. Primer exportador de salmón a nivel mundial
Grasas y aceites	Malasia	Primer productor mundial de aceite de palma
Sopas	Suiza	Nestlé es también líder en la elaboración de sopas
Frutas y vegetales procesados	Estados Unidos	País con una importante industria de transformación de alimentos

Fuente: Codex Alimentario (Lista de Comités Activos).  
Elaboración, Bravo (2016).

La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) está encargada de velar por la sanidad animal a nivel internacional y la Organización Mundial del Comercio (OMC) reconoce sus normas.

La OIE está influida fuertemente por el sector privado, como se ve en el Cuadro 2, pág. 16.

La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) es un tratado multilateral que elabora guías y disposiciones en materia fitosanitaria, especialmente relacionadas con plagas de plantas (tanto agrícolas como silvestres), que pueden introducirse a través del comercio internacional.

La CIPF tiene acuerdos para elaborar sus normas con organizaciones de empresas importadoras, exportadoras y productoras de alimentos, como la Asociación de Dueños de Contenedores (COA), la Asociación Internacional de Transporte Aéreo (IATA), la Cámara Internacional de Navegación, la Coalición Internacional del Comercio de Granos, la Federación Internacional de Semillas IPPC (2014a). La Secretaría de la CIPF tiene distintos niveles de interacción con estas organizaciones, pero sin ningún tipo de marco de asociación formal. Con algunas organizaciones su relación es dinámica y sujeta a cambios. Para otros, la relación se ha limitado a solicitar experiencia específica para comentarios y la interacción en una norma propuesta. En otros casos se ha firmado una carta de acuerdo cuando se ha llevado a cabo labores de capacitación. Nótese que en esta lista no constan organizaciones de pequeños productores, de grupos ambientales o de consumidores; es decir, su opinión no ha sido consultada en el desarrollo de normas.

Queda también en duda la objetividad de las normas y los estándares desarrollados por estos tres organismos internacionales, dada la fuerte influencia de la industria.

La importancia de estos acuerdos es que los estándares son introducidos en las legislaciones nacionales para regular los alimentos que se consumen domésticamente. Esta nueva normativa desarrollada en muchos países de la región, es impuesta a la producción artesanal y campesina, que funcionan con lógicas totalmente distinta.

Esto no significa que la producción a gran escala sea más inocua que la artesanal; al contrario, desde que la gran industria ha pasado a controlar nuestra comida, han aumentado las enfermedades ligadas a la alimentación. 🌿



I 6 Camomila, Costa Rica. Foto: Zuiri Méndez

**Cuadro 2.** Acuerdos firmados por la OIE con gremios privados

Gremio privado internacional	Misión	Algunos términos acordados con la OIE
Federación Internacional de Lechería	Federación compuesta por comités nacionales, que representan de la manera más amplia posible a las actividades lecheras de su país	Participa en la elaboración y revisión de normas internacionales de sanidad animal y zoonosis necesarias para el comercio internacional de la leche y los productos lácteos, así como en el intercambio de pareceres sobre el planteamiento por parte de organizaciones intergubernamentales como la OMS, la FAO y su organismo subsidiario (Codex Alimentarius) de las estrategias de vigilancia y control de enfermedades que pueden tener repercusiones en el sector lechero y/o en el comercio internacional).
Oficina Permanente Internacional de la Carne (OPIC)	Es una organización no gubernamental que representa al sector global de la carne y el ganado como motor vital de crecimiento para el suministro sostenible de proteínas animales seguras, sanas, de alta calidad y nutritivas, para garantizar la contribución del sector como parte esencial de una dieta sana y sostenible	Intercambio de pareceres sobre la elaboración y revisión de normas internacionales en materia de seguridad sanitaria de los alimentos, sanidad animal y zoonosis pertinentes para el comercio internacional de carne y productos cárnicos. Planteamientos por parte de organizaciones intergubernamentales como la OMS, la FAO y su organismo subsidiario (Codex Alimentarius) de estrategias de vigilancia y control de enfermedades que pueden incidir en el sector cárnico y el comercio internacional, en particular las destinadas a los mataderos. Sanidad animal y las zoonosis, el bienestar de los animales y la seguridad sanitaria de los alimentos.
Comisión Internacional del Huevo (IEC)	Representa a la industria global del huevo	Cooperación para desarrollar y revisar directrices y normas internacionales sobre la producción de huevos; el comercio de huevos y ovoproductos. Intercambio de opiniones sobre vigilancia sanitaria en el sector del huevo y el comercio internacional, a nivel del Códex Alimentario.
Consejo Internacional Apícola (IPC)	El Consejo Internacional Avícola (IPC) fue formada para reunir a líderes de la industria de aves de corral de todo el mundo para tratar temas de comercio, la ciencia, y mejorar las relaciones entre las naciones.	Cooperación para desarrollar y revisar directrices y normas internacionales sobre la producción avícola. Intercambio de opiniones sobre vigilancia sanitaria en el sector avícola a nivel del Códex Alimentario.
Organización Mundial de Plantas de Transformación de Subproductos Animales WRO	Representa los intereses de la industria de transformación de alimentos a nivel mundial.	Desarrollar y revisar directrices y normas internacionales sobre productos transformados. Participación de expertos de cada organización en las reuniones de las comisiones y grupos de trabajo de ambas organizaciones.
Organización Mundial de Agricultores OMA (WFO)	Organización internacional de agricultores que pretende reunir a todas las organizaciones cooperativas de productores agrícolas y nacional con el objetivo de desarrollar políticas que les favorezca	Intercambio de puntos de vista sobre la elaboración y la revisión de normas internacionales, directrices de buenas prácticas sobre sanidad animal, las zoonosis, la seguridad sanitaria de alimentos de origen animal en fase de producción en la medida en que estos textos repercutan en el comercio internacional.

Fuente: Sitios web de la OIE y de las organizaciones citadas. Elaboración: Bravo (2016)