

Nuevo documento de análisis

Sanidad alimentaria para quién

La opulencia de las corporaciones contra la salud de la gente

GRAIN, Junio 2011

GRAIN publica un nuevo documento de análisis que examina el modo en que lo que se ha llamado “sanidad alimentaria” o “inocuidad de los alimentos” se está utilizando como instrumento para incrementar el control corporativo sobre la alimentación y la agricultura. En el documento se también se discute lo que la gente puede hacer y ya está haciendo, al respecto. Presentamos a continuación un resumen de lo que contiene. El documento de análisis completo puede consultarse en: www.grain.org

Sinopsis: El constante flujo de escándalos, brotes epidémicos y extremas medidas regulatorias que conforman el paquete del sistema alimentario industrial ha hecho de la sanidad alimentaria un punto de importancia mundial. Nuestra creciente dependencia de alimentos y cultivos industriales concentra a una escala sin precedentes y amplifica de muchas nuevas maneras los riesgos, lo que vuelve más necesaria una intervención para garantizar que nadie enferme a causa de los alimentos. Tras esta intervención, hay una agenda escondida de las corporaciones.

El término “sanidad o inocuidad” alimentarias puede hacer creer que se está protegiendo la salud de la gente, o incluso la del ambiente. La Unión Europea pregona que cuenta con un sistema de sanidad alimentaria que va “de la granja al tenedor” —un lema destinado a tranquilizar a los consumidores con la idea de que alguien cuida su salud. Pero lo que ocurre en nombre de esta “seguridad sanitaria” de los alimentos no tiene que ver tanto con los consumidores o con las normas sanitarias sino con buscar que todos aquellos involucrados en producir, preparar y entregar o servir alimentos se sometan a un número de normas y “estándares” fijados por

los supermercados y por la industria alimentaria: regulaciones que se imponen, primero que nada, para garantizar las ganancias.

Puede ser que los gobiernos sean los que fijen un cuerpo de regulaciones de sanidad alimentaria mediante políticas y medidas administrativas (inspección de los servicios y otros), pero es el sector privado quien idea e instrumenta los criterios reales. Esta división público-privada (que implica una complicidad) provoca un conjunto de problemas, y así llegamos a una situación en la que:

- en esencia el sector alimentario industrial se regula a sí mismo, lo que refuerza el argumento de que la sanidad alimentaria no está primordialmente relacionada con la salud pública, sobre todo porque continúan ocurriendo terribles brotes de envenenamiento con comida.
- los gobiernos terminan trabajando para el sector corporativo, aun cuando éste no sea su papel, porque el sistema regulador es público pero los criterios y estándares son privados.

Ahora, gracias a la globalización y a la liberalización de las regulaciones relativas al comercio y la inversión, este modelo de sanidad alimentaria se va expandiendo —y somete a los campesinos, los pescadores y a los trabajadores de la industria alimentaria por todo el mundo a los dictados de las corporaciones. Si India quiere venderle pescado o uvas a la Unión Europea tiene que someterse a las regulaciones europeas y a los estándares fijados por las cadenas de supermercados que controlan el mercado en la Unión Europea. Si los brasileños quieren venderle pollo o soja [soja] a Arabia Saudita, entrarán en juego los criterios de los Estados del Golfo. “Muy bien”, podría uno pensar. “Después de todo, esto tiene que ver únicamente con las operaciones

de los grandes establecimientos agrícolas industriales”. Pero no sólo tiene que ver con las exportaciones. La idea —y la realidad— es que los países adopten estos estándares y los apliquen en sus mercados internos también, impactando a fin de cuentas a todos los agricultores de un país en particular.

Quién fija los estándares y quién se beneficia con ellos

El comercio internacional jamás había sido tan grande. El acuerdo de la Organización Mundial de Comercio sobre agricultura comenzó a eliminar los aranceles y cuotas hace casi veinte años. Desde entonces, la línea de fuego de las disputas en torno al comercio alimentario se ha trasladado a lo que se conoce como barreras “no arancelarias”, como las normas sanitarias relacionadas con los alimentos. Hoy, si uno quiere proteger de la competencia a los agricultores de un país, no se puede fijar un aviso fronterizo que diga “Ya tenemos suficientes melones, así que ¡fuera!”, pero sí es posible fijar un aviso que diga: “Sólo aceptamos melones producidos con métodos halal [el modo permitido por la religión musulmana] de 15 a 20 centímetros de diámetro, enjuagados con agua potable y que tengan certificación de que fueron cultivados en fincas que cuentan con sus propios inodoros”. Esto es muy bueno para Carrefour, cuyos abastecedores contratados producen justamente ese tipo de melones. Pero ¿qué ocurre con los agricultores en pequeña escala que no pueden cumplir con estos criterios ni cubrir los costos de certificación que conllevan? Y si los dejan fuera de los supermercados, ¿qué otras opciones tienen?

Una creciente porción de los alimentos que compra la gente les llega a través de las cadenas de abasto de los supermercados transnacionales y las corporaciones que sirven alimentos al público. A nivel mundial, el comercio de alimentos al menudeo obtiene por ventas 4 billones de dólares anuales. Los supermercados hicieron más de la mitad (51%) de esas ventas en 2009, siendo las 15 corporaciones principales las que lograron 30% de las mismas. Juntos, los diez minoristas en alimentos más importantes (Walmart, Carrefour, Metro, Tesco, Schwarz, Kroger, Rewe, Costco, Aldi y Target), tuvieron entradas por un billón y 100 mil millones de dólares en 2009, lo suficiente para ser considerados el décimotercer “país” más rico del mundo. Éstas son las firmas que moldean los sistemas de “sanidad” o “inocuidad” alimentaria de hoy y detentan un enorme poder en decidir no sólo dónde se produce la comida y dónde se vende, sino exactamente cómo se produce y cómo se maneja.

Existe toda suerte de fondos de desarrollo, microcréditos y programas de subsidio gubernamental diseñados para ayudar a que los agricultores en pequeña escala cumplan con estos estándares corporativos. Mediante tales programas, unos cuantos

posicionarse frágilmente produciendo por contrato para supermercados como Tesco o compañías de venta de alimentos al público como McDonalds. Pero la realidad es que la mayoría de los campesinos simplemente quedan fuera, dado que los supermercados prefieren trabajar con abastecedores y establecimientos mayores. El espacio para que los campesinos que cultivan coles en China o papas en Zambia puedan comercializar sus productos disminuye con rapidez en la medida en que se expanden los supermercados y las compañías que sirven alimentos al público, y en la medida en que las alternativas, como los mercados al aire libre y los puestos callejeros son cerrados por los gobiernos que insisten en aplicar los estándares corporativos. Sólo las grandes empresas ganan en esta situación —y nada ganan los productores, ni los trabajadores ni los consumidores de alimentos.

Cómo salir de este atolladero

Ce Este secuestro corporativo del abasto alimentario no deja de ser cuestionado seriamente. Un creciente movimiento popular de oposición confirma que una verdadera inocuidad alimentaria proviene de un modelo muy diferente de agricultura y alimentación.

Los campesinos y los pequeños productores nos enseñan que la sanidad alimentaria no se logra con una “tolerancia cero” a los microorganismos ni con el enfoque de “extrema higiene” que promueven las grandes corporaciones (y que implica pasteurización, radiación, esterilización, etcétera). Destruir la biodiversidad, incluida la microflora y la microfauna, provoca inestabilidad, lo que se manifiesta en enfermedades. Es mejor buscar balances y equilibrios que conlleva la diversidad, dado que son éstos los fundamentos reales de la armonía y la salud. Hacerlo requiere saberes y que haya muy poca distancia entre la producción de alimentos y su consumo, lo que es la base de sistemas alimentarios diferentes, “alternativos” que mucha gente anhela.

Debemos defender con gran vigor la agricultura campesina y la producción de alimentos de base comunitaria, los mercados campesinos, las pequeñas tiendas y los puestos de comida callejera, que con frecuencia son atacados en nombre de la sanidad alimentaria. Ellos son o pueden ser la columna vertebral de economías locales y de lo que muchos consideran como comida más sana. Apoyar estos circuitos está en auge, pero se requieren más inversión y esfuerzo, incluida la preocupación por una verdadera sanidad alimentaria. De igual modo, las campañas por frenar los supermercados extranjeros como Walmart o para evitar que otros países impongan sus medidas alimentarias son sumamente importantes.

Al fin y al cabo, la sanidad alimentaria tiene que ver con quién controla nuestros alimentos. ¿Le dejaremos ese control a las corporaciones? ¿No debemos ser nosotros los que los controlemos?

PUNTOS CENTRALES DE ESTE DOCUMENTO:

- 1. Aunque suene a salud pública, en realidad lo que se está protegiendo es la riqueza de las corporaciones.** Los sucesivos escándalos, brotes epidémicos y medidas regulatorias extremas han convertido la “sanidad alimentaria” o “inocuidad alimentaria” un asunto global. A primera vista, todas estas acciones parecen dirigidas a garantizar una higiene apropiada, de tal modo que la gente no se enferme. Profundizando, la sanidad alimentaria se volvió un campo de batalla crucial para el futuro de la agricultura y la alimentación y un dispositivo para expandir el control de las corporaciones.
- 2. La agricultura industrial es el problema en gran medida.** El procesado y la comercialización de alimentos a escala industrial amplifica los riesgos sanitarios de la producción. Una pequeña finca a la que se le contamine uno de sus productos (digamos huevos con salmonella), afectará sólo a una pequeña cantidad de personas. Un gran establecimiento al que le pase lo mismo afectará a un gran número de personas, incluso más allá de sus fronteras. Muchos de los peores problemas de seguridad sanitaria en los alimentos son generados por las malas prácticas asociadas con la agricultura industrial —enormes dosis de fertilizantes y plaguicidas químicos, la utilización de antibióticos y otros compuestos farmacéuticos con propósitos no terapéuticos, el hacinamiento de gran densidad de animales que favorecen los brotes epidémicos, el abuso sufrido por los animales para incrementar la productividad y reducir costos, además de las malas prácticas laborales..
- 3. Los gobiernos establecen las regulaciones pero la industria fija los criterios.** Los organismos públicos supervisan ampliamente la aplicación de las políticas de sanidad alimentaria. Los gobiernos establecen y supervisan las leyes. Pero es la industria alimentaria —(desde la que abastece de materia prima a la que vende al menudeo) la que define los criterios y los pone en operación. Esto tiene por resultado estándares muy sesgados en favor de las necesidades de las empresas, y que son voluntarios (la llamada auto-regulación). El control sobre los estándares deja a las empresas con la sartén por el mango y le carga a los gobiernos la responsabilidad de los desastres y la obligación de solucionarlos.
- 4. Las corporaciones ganan, la gente pierde.** Los estándares empresariales buscan maximizar las ganancias y organizar los mercados, no establecer una seguridad sanitaria de los alimentos. Por supuesto, nadie gana nada matando gente, ni enfermándola de gravedad, pero al lograr tal dominación de los mercados y al incidir de tal modo en los regímenes regulatorios la industria alimentaria ha logrado que los incidentes de seguridad sanitaria sean para las corporaciones simples costos implícitos en el proceso de hacer negocios.

5. **Hoy, los acuerdos comerciales son el mecanismo central para expandir y poner en efecto los criterios de sanidad alimentaria por todo el planeta.** Estados Unidos y la Unión Europea utilizan de modo agresivo las políticas comerciales, en especial los acuerdos bilaterales de libre comercio, para impulsar sus estándares y regular el acceso al mercado en favor de las agroempresas. Sin embargo, los exportadores no son los únicos afectados. Los países que adoptan estos criterios industriales, sobre todo en el Sur global, los aplican también a los mercados internos. Como ni los productores ni los procesadores o vendedores de alimentos en pequeña escala pueden cumplirlos (o están en una lógica de producción muy distinta), quedan fuera de los mercados e incluso se les criminaliza por sus prácticas tradicionales.
6. **Los estándares se esparcen por doquier.** Las corporaciones y los gobiernos están haciendo más estrictas las regulaciones en torno a la sanidad alimentaria para expandir su control sobre el comercio de alimentos. Pronto será imposible vender un pollo tailandés o un corte de carne brasileño a la Unión Europea si los animales no fueron criados y sacrificados de acuerdo a las consideraciones de bienestar animal de los europeos. De igual modo, ahora hay un enorme interés comercial en definir y fijar regulaciones mundiales al comercio de la llamada comida halal [que responde a los modos de la religión musulmana].
7. **La verdadera seguridad sanitaria de los alimentos proviene de los equilibrios, no de los extremos.** Los pequeños productores y procesadores nos enseñan que podemos lograr una sanidad alimentaria mediante la biodiversidad, los saberes y la estabilidad que proporcionan los equilibrios. Como dijera el agricultor francés Guy Basitanelli, de La Confédération Paysanne: “manejar los balances microbianos y proteger y producir cierta flora específica con base al respeto por las prácticas locales y tradicionales, es lo que mejor garantiza la seguridad sanitaria”. En cambio, conduce a la inestabilidad que el sistema empresarial dependa de una higiene extrema mediante una esterilización forzada y tecnologías industriales (radiación o nanotecnología).
8. **La gente está haciendo mucho para revertir este secuestro corporativo.** Hay un fuerte movimiento de oposición que busca debilitar el control que tienen los agronegocios sobre el sistema alimentario dominante, y busca promover mejores enfoques. La “sanidad alimentaria” o, por hablar más ampliamente, la “calidad de los alimentos”, está en el centro de estas batallas —sea porque la gente y las organizaciones resisten la entrada y/o la expansión de los supermercados y las corporaciones agroindustriales, porque promueven y respaldan la producción de alimentos y sus mercados a nivel comunitario y local, porque boicotean a las grandes cadenas y los dudosos productos (de los OGM a la carne estadounidense), porque apoyan a los trabajadores de la industria alimentaria en sus luchas por salarios justos, derechos colectivos y prestaciones, porque frenan los llamados acuerdos de libre comercio, o porque reforman las políticas agrícolas con el fin de respaldar la agricultura campesina. Este movimiento está creciendo, pero necesita mayor respaldo para convertirse en la columna vertebral de nuestras economías alimentarias y devolverle a la gente la “seguridad sanitaria” de los alimentos.