

Sanidad alimentaria para quién

La opulencia de las corporaciones contra la salud de la gente



Junio 2011



En 2009, 200 mil kilos de carne contaminada con una letal bacteria resistente a los antibióticos fueron ingeridos por niños de muchas escuelas estadounidenses, antes de que la segunda empacadora más grande del país lograra requisar la carne envenenada. Un año antes, en China, seis bebés murieron y 300 mil más se enfermaron de gravedad con afecciones renales cuando uno de los principales productores de lácteos, a sabiendas, permitió que se le introdujera un químico industrial a sus reservas de leche. Por todo el mundo, la gente enferma y muere como nunca antes a causa de la comida que ingiere. Los gobiernos y las corporaciones responden con toda clase de normas y regulaciones, pero pocas de éstas tienen algo que ver con la salud pública. Los acuerdos comerciales, las leyes y los estándares privados, que se utilizan para imponer esta versión de la “inocuidad alimentaria” únicamente consolidan más los sistemas alimentarios corporativos que nos enferman mientras devastan los sistemas alimentarios locales, comunitarios, que en verdad nos alimentan y cuidan de la gente, que están basados en la biodiversidad, los saberes tradicionales y el comercio o intercambio a nivel local. La gente resiste, sea con movimientos contra los transgénicos en Benin o contra la enfermedad de las “vacas locas” en Corea, o mediante campañas para defender a los vendedores callejeros en India y la leche sin pasteurizar en Colombia. La cuestión de quién define la “sanidad o inocuidad alimentaria” se vuelve más y más central en la lucha por el futuro de la alimentación y la agricultura.



GRAIN es una pequeña organización internacional sin fines de lucro que trabaja apoyar a campesinos y agricultores en pequeña escala y a movimientos sociales en sus luchas por lograr sistemas alimentarios basados en la biodiversidad y controlados comunitariamente.

GRAIN agradece a los amigos y colegas que comentaron o colaboraron en la elaboración de este documento. Entre otros, Phil Bereano, Brewster Kneen, Meriem Louanchi, Marta Rivera Ferre y Tom Philipott, además de nuestro consejo y nuestro equipo.

La colección completa de documentos GRAIN están disponibles en nuestro sitio web <http://www.grain.org/briefings/>

GRAIN,
Girona 25 pral., 08010 Barcelona, Spain
Tel: +34 93 301 1381, Fax: +34 93 301 16 27
Email: grain@grain.org
www.grain.org

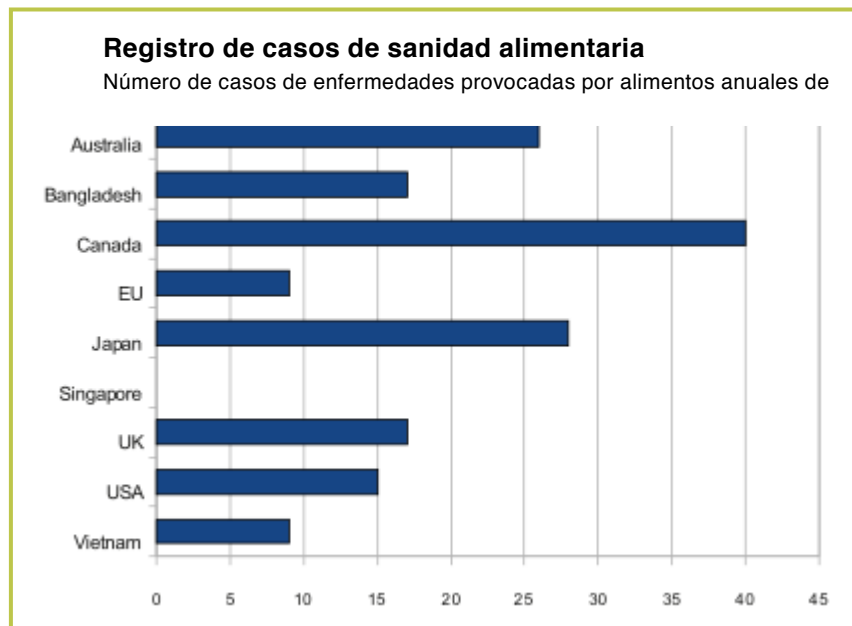
Una creciente amenaza mundial

Los alimentos deberían ser una fuente de salud, no un perjuicio para ella. Pero la comida puede mutilar, discapacitar y matar. Actualmente, en el Reino Unido, la principal causa de envenenamiento por alimentos es *Campylobacter*, una minúscula bacteria que se ha propagado a través de los pollos. En los humanos causa diarrea, fiebre, dolor abdominal y espasmos, pudiendo en algunos casos provocar condiciones crónicas con riesgos para la vida.

Las personas se infectan al manipular la carne de pollo cruda o comiéndola poco cocida. Se calcula que en el Reino Unido alrededor de 85% de la población de pollos puede estar infectada. En Estados Unidos, actualmente, los mayores culpables son el Norovirus, transmitido en las manos sucias, y la *Salmonella*, que se contrae al comer alimentos contaminados con materia fecal. Norovirus provoca diarrea y vómitos agudos, en tanto que la *Salmonella* causa vómitos, fiebre y espasmos.

Entre los más notorios incidentes de sanidad alimentaria en años recientes está el escándalo de la melamina en China, en 2008. Seis niños pequeños murieron y otros 300 mil enfermaron de gravedad con problemas renales cuando este producto químico industrial entró al circuito comercial de distribución de leche. Existe otro ejemplo en Alemania, en enero de 2011, en que las autoridades clausuraron más de 4 mil establecimientos ganaderos, después de descubrir que una empresa nacional había vendido 200 mil toneladas de pienso animal contaminado con dioxinas, que subsecuentemente se introdujeron en la cadena alimentaria. Las dioxinas son sustancias cancerígenas producidas por la quema de basura y desechos tóxicos, y otros procesos industriales.¹

¿Cuán grave es el problema a nivel mundial? Por inverosímil que parezca no existen estadísticas



Gráfica 1: Datos compilados por GRAIN a partir de fuentes de Naciones Unidas (2008-2010, excepto Australia, 2005)

mundiales o mecanismos de rastreo para los incidentes relacionados con la sanidad alimentaria a nivel mundial. Son muy pocos los datos confiables sobre su frecuencia e impacto. Sin embargo, los datos disponibles muestran que las intoxicaciones con alimentos son muy comunes en la mayoría de los países (ver gráfica 1).² Según las autoridades de Singapur, que mantienen un sistema sanitario de los alimentos bastante estricto, unos mil 500 millones de personas en todo el mundo son afectadas anualmente por brotes de enfermedades cuya fuente de contagio son los alimentos. De ellas, mueren tres millones.³

2 La FAO y la OMS colaboran en estos temas, especialmente a través de INFOSAN, pero no hay una base de datos mundiales o herramientas para el monitoreo. Individualmente, los países tienen (o no tienen) sus propios sistemas de vigilancia, además de que se han constituido en varios grupos. Australia y Nueva Zelandia comparten responsabilidades en cuanto a sanidad alimentaria y la Unión Europea, en su conjunto, tiene, además de su muy controvertida Autoridad Europea para la Sanidad Alimentaria, lo que parece ser un sistema de alerta extremadamente efectivo y rápido. Ver: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

3 Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore,

1 "Germany approves anti-dioxin action plan", Reuters, 19 enero 2011, <http://af.reuters.com/article/world-News/idAFTRE70I2CC20110119?sp=true>



LAS PRÁCTICAS INTENSIVAS, EL TAMAÑO Y LA ESCALA, LA CONCENTRACIÓN Y EL PODER HACEN DEL SISTEMA ALIMENTARIO INDUSTRIAL LA FUENTE MÁS VASTA DE LOS PROBLEMAS DE SANIDAD ALIMENTARIA

Es muy alto el precio de este desastre sanitario. El Reino Unido calcula un costo para la economía británica de mil 200 millones de libras esterlinas (mil 920 millones de dólares), cifra que su Agencia de Estándares Alimentarios califica de “demasiado”. En Australia el gasto alcanza los mil 200 millones de dólares australianos (unos mil 230 millones de dólares estadounidenses). La OMS señala que el costo anual para Vietnam es de 210 millones de dólares. En Estados Unidos, hace mucho que los Centros para el Control de Enfermedades (CDC) han publicado que la cifra de su necesaria aportación es de 35 millones anuales, pero un estudio reciente, realizado por Pew Charitable Trusts de la Universidad de Georgetown, en 2010, señala que la cifra es astronómicamente mayor: 152 mil millones de dólares.⁴

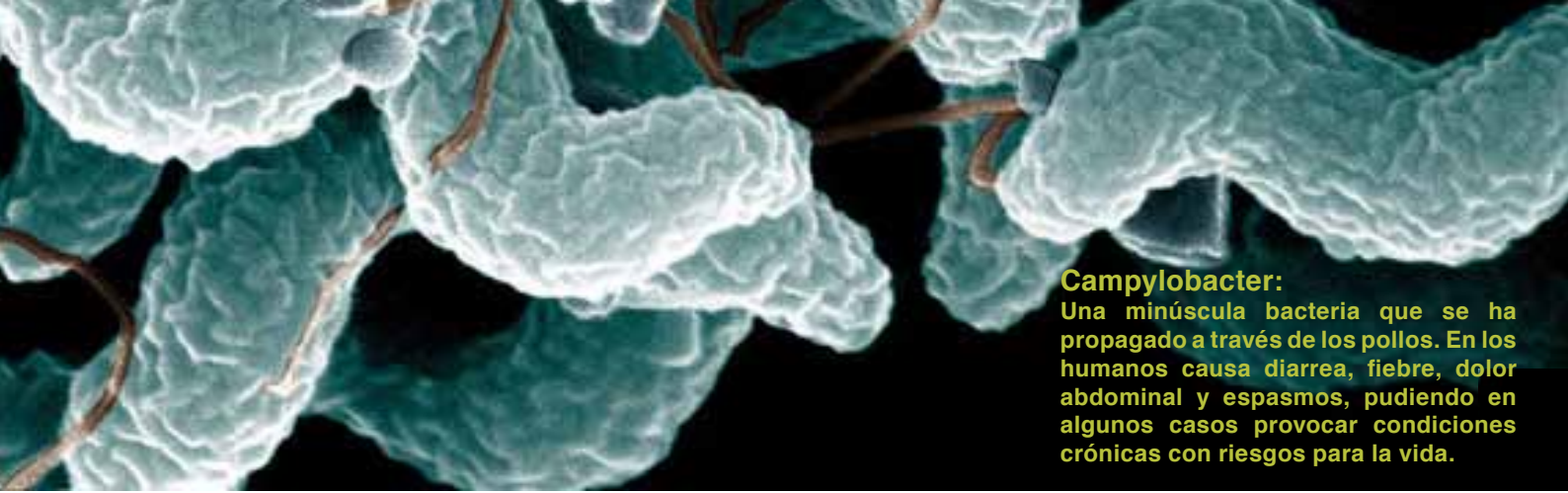
¿Qué hace que los alimentos sean poco seguros?

Es un asunto controvertido lo que constituye la sanidad o toxicidad de los alimentos. Un abanico de cosas pueden hacer tóxicos los alimentos: malas prácticas (higiene deficiente, abuso animal, abuso de antibióticos y pesticidas), tecnologías no probadas o riesgosas (modificaciones genéticas, nanotecnología, irradiación, clonación), contaminación deliberada (como la adulteración) o, simplemente, mala supervisión. En todo caso, una cosa es clara: el sistema industrial de alimentos es —en y por sí mismo— la mayor fuente de problemas de sanidad alimentaria, debido a sus prácticas intensivas, su enorme tamaño y el nivel de concentración y poder que ha acumulado.

Una pequeña finca que produce carne de mala calidad tendrá un impacto relativamente pequeño. Las redes de instalaciones pequeñas y medianas que producen alimentos para consumo regional, dispersan el riesgo y lo diluyen. Un sistema mundial construido en torno a enormes y concentrados criaderos industriales fabriles genera lo opuesto:

“Importance of Food Safety”, 13 de abril, 2010, <http://www.ava.gov.sg/FoodSector/FoodSafetyEducation/AboutFood-SafetyPublicEduProg/ImptFoodSafety/index.htm>

⁴ La información no refleja la creciente privatización de la sanidad alimentaria. Para dar sólo un ejemplo de los costos legales privados derivados de las fallas en el sistema alimentario estadounidense: en abril de 2010, Cargill llegó a un acuerdo con Stephanie Smith tras un juicio legal. Stephanie es una bailarina de 22 años quien quedó parálitica de por vida después de comer una hamburguesa contaminada con *Escherichia coli*, elaborada con carne de Cargill. No se sabrá nunca el monto convenido, pero se dice que sufraga, de por vida, los gastos de salud de Smith, para sobrellevar su desgracia (y ella está decidida a caminar nuevamente). En el contexto de Estados Unidos, puede significar millones de dólares.



Campylobacter:
Una minúscula bacteria que se ha propagado a través de los pollos. En los humanos causa diarrea, fiebre, dolor abdominal y espasmos, pudiendo en algunos casos provocar condiciones crónicas con riesgos para la vida.

acumula y magnifica los riesgos, sometiéndolo a una contaminación ambiental de tipo industrial, y a los consumidores mundiales a productos tóxicos al distribuir a nivel global sus productos contaminados (vea el recuadro: “Super-bacterias y mega-granjas” p.19).

mil 500 millones de víctimas por brotes de enfermedades provocadas por los alimentos suman 3 millones de muertas al año

Tanto los sistemas de producción de gran y pequeña escala pueden producir alimentos contaminados, pero el impacto potencial de ellos es inherentemente diferente. Una escala enorme conlleva riesgos mucho mayores. Además, la gran industria de alimentos —a diferencia de las pequeñas fincas y comercios de los campesinos— está sumamente integrada. Esto también genera mayores riesgos porque su lógica descansa en la articulación y manipulación de alimentos a través de una serie de actividades de manufactura, procesamiento y distribución. Por supuesto, la gente puede sufrir intoxicaciones alimentarias en cualquier lugar, en los comedores escolares o en sus propios hogares. Sin embargo, cada vez más el problema es el sistema industrial de alimentos, debido al tipo de prácticas y a la escala y concentración de procesos añadidos (ver recuadro: “Sanidad alimentaria en el país de la comida rápida” p.11).

¿Es esto “sanidad alimentaria”?

Las acciones del gobierno y la industria en relación con la sanidad alimentaria dan pocos indicios de que reconozcan algún problema con la producción industrial de alimentos. Rara vez sus regulaciones o estándares frenan las prácticas corporativas de una manera significativa. Por el contrario, tienden a

reforzar el poder de la gran industria mientras minan e incluso criminalizan la producción campesina, en pequeña escala, y las tradiciones locales de producción alimentaria. Colombia, por ejemplo, está en proceso de implementar una legislación que prohíbe la venta de leche sin pasteurizar en áreas urbanas. Más de dos millones de campesinos y vendedores dependen de estas ventas de leche para su sobrevivencia y, para unos 20 millones de colombianos, la mayoría pobre, la leche sin pasteurizar es una fuente de nutrición accesible y esencial, que al hervirla en los hogares se vuelve segura con gran facilidad. Fuertemente presionado a justificar estas medidas de salud pública, el gobierno ha señalado que la legislación es parte de su compromiso con la OMC y que esto ayudará a “modernizar” el sector lácteo haciéndolo más competitivo con las importaciones, en los momentos en que entra en vigor un amenazador tratado de libre comercio con la Unión Europea.⁵

Por estos días, en Colombia y otras partes, las políticas de “sanidad alimentaria” tienen poco que ver con la salud pública o con los consumidores. Ha llegado a convertirse en un campo de batalla para intereses en pugna, un punto de conflicto por el control sobre la agricultura y los alimentos, con decisiones tomadas en forma cada vez más alejada (en tiempo y espacio) de los productores y consumidores, en el oscuro mundo de las negociaciones comerciales y las agencias multilaterales, donde las instancias que deciden todo son la política y el comercio en vez de la ciencia y la salud pública.

Tomemos como ejemplo el caso de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB), la fatal enfermedad que ataca al cerebro, popularmente conocida como “enfermedad de las vacas locas”. Las personas contraen la variedad humana al consumir carne de reses alimentadas con desechos de animales —práctica común en la cría industrial desde los años setenta— por ser una fuente barata de proteínas. Estados Unidos y

⁵ Aurelio Suárez Montoya, “Colombia, una pieza más en la conquista de un nuevo mundo lácteo”, RECALCA, Noviembre 2010, <http://www.recalca.org.co/Colombia-una-pieza-mas-en-la.html>



Canadá perdieron los mercados de Japón, Corea y otros importantes mercados para la exportación de carne de res cuando en 2003 se encontró EEB en su ganado, lo que ha hecho difícil que recuperen esos mercados, ya que persisten los riesgos debido a las “prácticas alimenticias” de sus industrias.⁶

En marzo de 2011, se registró un nuevo caso de EEB en una res canadiense.⁷ Tras constantes presiones, sobre todo en las mesas de negociación comercial, ambos países lograron algunas concesiones para que ciertas partes de las reses o la carne de animales jóvenes puedan cruzar las fronteras sin problemas. Ambos países recurrieron a la Organización para la Salud Animal (OIE) en París, la cual tiene un rol similar a la Comisión del Codex Alimentario en Roma, pero para el reino animal, buscando que su carne de res se declarara segura, en lo general, para su consumo. ¿Cómo reaccionó Japón? Inamovible. Declaró que sus estándares eran más exigentes que los de la OIE o los de Estados Unidos y había que darles prioridad.

También está el caso de la ractopamina, un promotor de crecimiento añadido al alimento para puercos. China y la Unión Europea, que en conjunto producen 70% de la carne de cerdo a nivel mundial, declararon que no era seguro para las personas y prohibieron su uso en la producción de carne. Lo mismo sucedió en más de 150 países. Sin embargo, en Estados Unidos, país de Eli Lilly, el gigante farmacéutico que produce la ractopamina a través de su subsidiaria Elanco, la droga se le da diario a cerdos, reses y pavos, y Washington pelea con dientes y uñas para defender los intereses de las corporaciones y evitar que los países rechacen la carne de cerdo estadounidense por contener residuos de la sustancia. Estados Unidos y Eli Lilly están trabajando arduamente para convencer al Codex que la declare segura para el consumo humano.

Pekín, por su parte, se ha negado hasta ahora a cambiar de opinión. Esto no significa que los consumidores chinos estén comprando cerdo libre de ractopamina. El mismo gobierno que combate los cerdos contaminados con la sustancia, porque provienen de Estados Unidos, promueve fuertemente en nombre de la “sanidad alimentaria” la consolidación y modernización de la producción de cerdos, de acuerdo con el modelo de plantas procesadoras estadounidenses. Los dos más grandes productores chinos de cerdos, verticalmente integrados, Yurun y Shineway, ambos fuertemente financiados por el Banco Goldman Sachs, de Estados Unidos, han estado implicados en incidentes de insalubridad alimentaria causados por ractopamina y clenbuterol (otra droga prohibida que se añade al alimento porcino con

los acuerdos comerciales se han convertido en el mecanismo central para expandir e imponer los estándares de sanidad alimentaria por todo el mundo

⁶ La regulación estadounidense prohíbe ahora alimentar reses con proteínas de origen vacuno, pero permite alimentarlos con “desperdicios de aves de corral”, los que pueden contener “restringidos ingredientes alimenticios de ganado muerto incluyendo carne y harina de huesos”. Ver: “Downright Scary: Cows fed chicken feces, recycled cow remains”, Consumers Union, 29 de octubre, 2009, http://www.consumersunion.org/pub/core_food_safety/015272.html

⁷ Lee Eun-joo, “New mad cow disease case in Canada noted”, JoongAng Daily, 7 de marzo, 2011, <http://joongang-daily.joins.com/article/view.asp?aid=2933089>

PARA ENERO DE 2011, LOS CARGAMENTOS DE 16 TIPOS DE VEGETALES DE TAILANDIA A LA UNIÓN EUROPEA —INCLUIDAS BERENJENAS, CHILES (AJÍES) Y AMPALAYA O AMARGOSA— SON MONITOREADOS PARA QUE CUMPLAN AL 10% CON LAS NORMAS DE SANIDAD ALIMENTARIA.

LAS PLAGAS DE INSECTOS Y LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS SON ALGUNAS DE LAS QUEJAS QUE GOLPEAN ESTE NEGOCIO CON VALOR DE 18 MILLONES DE EUROS. LOS EXPORTADORES TAILANDESES TEMEN QUE PIERDAN LA MITAD DE SUS VENTAS A EUROPA ESTE AÑO DEBIDO A ESTE NUEVO Y ESTRICTO CONTROL.



los mismos fines). En marzo de 2011, los consumidores chinos quedaron conmocionados cuando la televisión CCTV informó, en un reportaje, que la ractopamina y el clenbuterol eran utilizados en todos los criaderos industriales que abastecen a Shineway en la provincia de Henan. El reportaje reveló que Shineway estaba, de hecho, ofreciendo a los agricultores precios más altos por los cerdos alimentados con ractopamina.

Sanidad alimentaria y comercio mundial: Europa y Estados Unidos imponen sus estándares

Tal como lo muestran los dos ejemplos anteriores, los acuerdos comerciales se han convertido en el mecanismo central para expandir e imponer los estándares de sanidad alimentaria por todo el mundo. Desde la década de 1980 y la Ronda de Negociaciones del GATT en Uruguay, que dio como resultado la creación de la Organización Mundial de Comercio (OMC), los mercados agrícolas se han liberalizado profundamente, disminuyendo paulatinamente los aranceles y las cuotas, sobre todo en los países en desarrollo.⁸ Esto trajo como consecuencia un auge del comercio mundial de alimentos, y pocos países mantienen la libertad de fijar aranceles u otras medidas similares que regulen el flujo de importaciones y exportaciones. Como resultado, los gobiernos y las corporaciones han tomado otras medidas para controlar y manejar el acceso al mercado. En agricultura, la sanidad alimentaria es el método principal.

8 Los países ricos aún utilizan subsidios para proteger y promover sus propios negocios agrícolas.

El Tratado de Libre Comercio de Unión Europea con India: malas noticias para los pescadores artesanales y las pequeñas pescaderías

Un informe excelente de Focus on the *Global South*, realizado en colaboración con *Intercultural Resources* muestra que el reciente acuerdo de libre comercio de la Unión Europea con India afectará a los pescadores artesanales y a los pequeños comerciantes de pescado, sobre todo a las mujeres de este subcontinente. Un resumen de los hallazgos se muestra a continuación:⁹

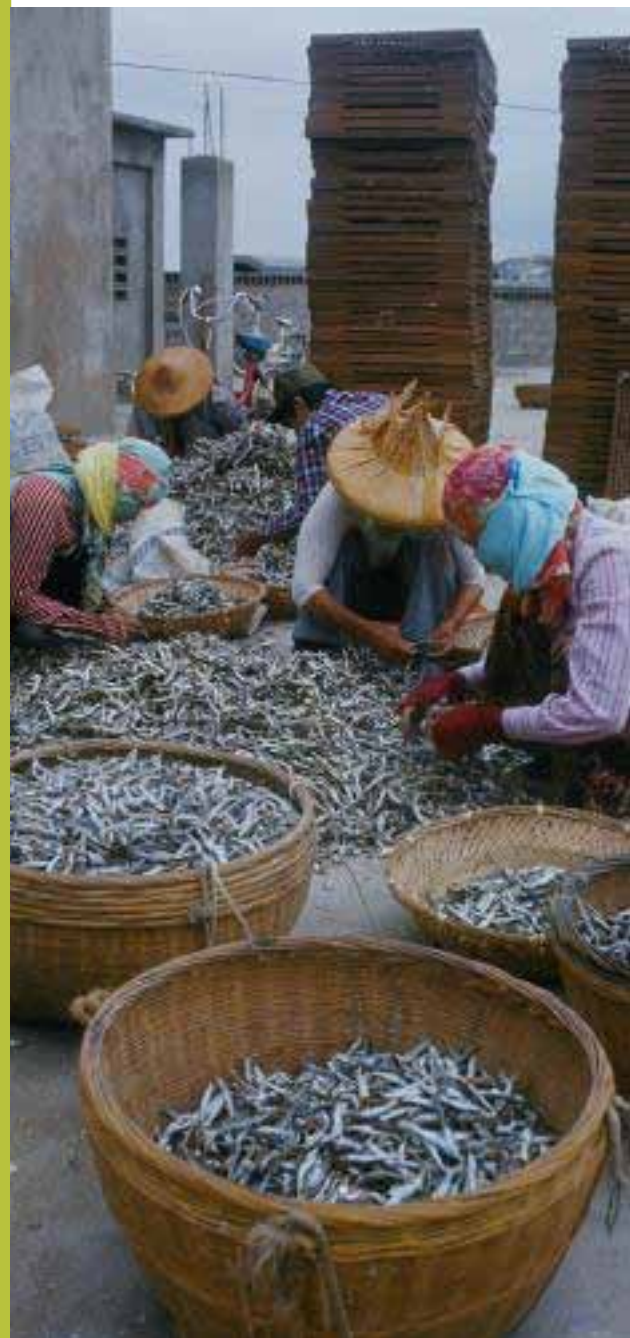
LO QUE LA UNIÓN EUROPEA OBTENDRÁ DEL TLC CON INDIA

- Disminución en los aranceles aduaneros (para el pescado de la UE rumbo a la India).
- * Requisitos de trazabilidad (el pescado de India que llegue a la UE debe cumplir con certificación europea contra la pesca ilegal —no de la FAO— y por tanto dejará fuera de competencia a los operadores de India).
- * El derecho a vender pescado de India en India (probablemente a través de supermercados).
- * Tratamiento cual si fueran nacionales (aunque está por verse si la India hará exenciones de pagos por el acceso a su Zona Económica Exclusiva, tal como Chile hizo, o a sus tierras de la costa, temas cruciales para los pescadores locales).

LO QUE OBTENDRÁ INDIA

- Acceso un poco mayor al mercado (los aranceles de la Unión Europea ya han bajado sin TLC) pero con el costo de cumplir con estándares de sanidad alimentaria muy altos (barreras a la entrada), estándares que no tienen utilidad alguna para los pequeños pescadores y comerciantes

⁹ Véase “Economic liberalisation and gender dynamics in traditional small-scale fisheries: Reflections on the proposed EU–India free trade agreement”, Focus on the Global South Occasional Document 8, Nueva Delhi, agosto 2010, <http://www.focusweb.org/content/occasional-paper-8-economic-liberalisation-and-gender-dynamics-traditional-small-scale-fishe>



Los exagerados límites de tolerancia a las aflatoxinas impuestos por la Unión Europea le cuestan a los países africanos 670 millones de dólares en exportaciones perdidas anuales

Como ya no existen restricciones cuantitativas (como instrumento para abrir o cerrar mercados), en su lugar se han inventado restricciones cualitativas. La OMC ha jugado un rol directo en este cambio. (*ver recuadro: “¿ Quién hace qué?” p.36*) Hoy, los gobiernos están redefiniendo las regulaciones de sanidad alimentaria principalmente a través de los acuerdos de libre comercio bilaterales o regionales. Muy a menudo, las normas de sanidad alimentaria que surgen a consecuencia de negociaciones comerciales se convierten en mecanismos que obligan a abrir los mercados o son formas embozadas de limitar el acceso a éstos; tales normas sirven muy poco para proteger la salud pública, siendo útiles sólo para los imperativos de crecimiento y los márgenes de ganancia de las corporaciones.

La Unión Europea, por ejemplo, se ha hecho experta en defender algunos de los más ridículos estándares sólo para impedir la competencia y proteger a las empresas europeas. A fines de la década de 1990, prohibió los productos pesqueros de la India debido a que supuestamente se había encontrado en ellos un factor de riesgo sanitario inaceptable. Pero la definición de “sanitario” puede ser absurda. Se pedía, entre otros requisitos, que el piso y los techos de las bodegas portuarias de pescado fueran lavadas con agua potable¹⁰ —esto en un país donde una parte importante de la población carece de ella. Para los pescadores y procesadores de India, el objeto de esta norma no es proteger al consumidor final; se trata de imponer condiciones que sólo las compañías de la Unión Europea pueden cumplir, impidiendo así que las empresas de la India lleguen al mercado europeo.

Las experiencias en África lo corroboran. Según Naciones Unidas, los pescadores tanzanos que dependen de las exportaciones a la Unión Europea han perdido 80% de sus ingresos debido a una prohibición similar a la que se impuso a India.¹¹ Uganda, por la misma situación, perdió casi 40 millones de dólares. ¿Dejaron de comer pescado los europeos? No. De hecho, mientras se implementaban estas prohibiciones, las empresas de la Unión Europea, como el grupo español Pescanova, expandieron agresivamente sus operaciones pesqueras abasteciendo al lucrativo mercado europeo, comprando cuotas y licencias de pesca en aguas africanas.¹² Hoy en día, Bruselas trata de conseguir una serie de nuevos acuerdos comerciales, y las cosas se ponen cada vez peor (*ver recuadro: El Tratado de Libre Comercio Unión Europea-India” p. 8*).

Veamos el caso del maní o cacahuate. Hace tiempo que la Unión Europea plantea problemas al resto del mundo con sus estándares demasiado estrictos respecto a las aflatoxinas. Las aflatoxinas son micotoxinas producidas por ciertas clases de hongos o mohos. En las personas, pueden atacar e incluso destruir el hígado y ocasionar cáncer. Los adultos tienen una gran tolerancia a la toxicidad de las aflatoxinas, pero los niños no, y pueden estar expuestos a ellas a través de los frutos secos, la fruta o el queso. Con la creciente importancia que ha tomado la sanidad

10 Veena Jha, capítulo sobre el Sur de Asia en *Environmental regulation and food safety: Studies of protection and protectionism*, International Development Research Centre, Ottawa, 2006, http://www.idrc.ca/en/ev-93090-201-1-DO_TOPIC.html

11 Gumisai Mutume, “New barriers hinder African trade”, *Africa Renewal*, enero 2006, <http://www.un.org/ecosocdev/geninfo/afrec/vol19no4/194trade.html>

12 Este proceso ha sido apodado “Senegalización” de la flota pesquera de la Unión Europea, por el país en que empezó. Ver: ActionAid, “Selfish Europe”, junio 2008, <http://www.actionaid.org/main.aspx?PageID=1114>, y Jean Sébastien Mora, “L’Europe pêche en eaux troubles”, *Politis*, 27 de mayo, 2010, <http://www.bilaterals.org/spip.php?article17454>.



NO ES SÓLO UNA CUESTIÓN DE SALUD: “ES NUESTRO DERECHO DECIR NO A LOS OGM”

alimentaria para las autoridades de la Unión Europea, Bruselas ha impuesto límites de tolerancia para las aflatoxinas muy por encima de los niveles de riesgo.¹³ Esto ha significado dejar fuera del mercado a los productores iraníes de pistache, a los exportadores gaboneses de maní, a los cosechadores bolivianos de castañas de cajú [o nueces de la India] y a los agricultores cocoteros de Filipinas. El Banco Mundial calcula que, para los países africanos, este exagerado nivel de exigencia para las aflatoxinas impuesto por la Unión Europea, significa una pérdida por menores exportaciones que asciende a 670 millones de dólares anuales.¹⁴ Para muchos observadores, este costo no coincide con el beneficio de prevenir la muerte de 0.7 personas al año, en una población total de 500 millones de habitantes.¹⁵ De hecho, hay casos en que las restricciones exageradas para las aflatoxinas sólo han conducido a guerras de precios como ocurrió con el maní —lo que, por supuesto, benefició a los importadores europeos.¹⁶

Las exigencias de Estados Unidos son un tanto diferentes. Para empezar, Estados Unidos es visto como menos exigente que los europeos en cuanto a los estándares relacionados con pesticidas y residuos químicos. De hecho, Bruselas parece estar en constante discusión con Estados Unidos. Por ejemplo, la carne de ave estadounidense destinada a la exportación se sumerge regularmente en cloro antes de embarcarla. Esto para matar las bacterias acumuladas en los cuerpos de aves criadas mediante el típico proceso de crianza industrial estadounidense.¹⁷ Los europeos no permiten la importación de pollos bañados con cloro, por lo que la carne de pollo estadounidense no entra al mercado europeo.

Estados Unidos realiza menos controles físicos a sus propias importaciones de alimentos. Inspecciona sólo 2% de todos los embarques de pescado, aunque casi 80% del pescado consumido en ese país es de importación. Esta laxitud en el control ejemplifica su sistema de sanidad alimentaria, uno que se basa en que la industria se autorregule, especialmente mediante supervisiones por el método de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC o HACCP por sus siglas en inglés), más que en una supervigilancia y una responsabilidad pública.¹⁸

(sigue en la p.14)

13 Para maníes o cacahuates, el nivel adoptado por la Unión Europea fue, en 1990, de 4 mil partes por billón (ppb). El nivel recomendado por el Codex Alimentario es 15000 ppb. Muchos países usan el estándar de 15 mil (Canadá, Australia, Perú), 20 mil (Tailandia, EUA, China) o 30 mil (India, Brasil). Datos de la Almond Board of California, noviembre, 2009, <http://californiaalmonds.fr/Handlers/Documents/Intl-Aflatoxin-Limits.pdf>

14 Timothy Josling, Donna Roberts and David Orden, “Food regulation and trade: toward a safe and open global system”, Institute for International Economics, Washington DC, 2004, p. 113.

15 T. Otsuki et al., “Saving two in a billion: quantifying the trade effect of European food safety standards on African exports”, Food Policy, volumen 26, número 5, octubre 2001, pp. 495–514.

16 Ver Veena Jha (ed.), Environmental regulation and food safety: Studies of protection and protectionism, International Development Research Centre, Ottawa, 2006, p. 16.

17 Esto se usa, también, para que quede sin viscosidad ni olor.

18 El Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC) es un método para controlar los riesgos en el proceso productivo de alimentos que consiste en identificar los puntos críticos por supervisar y mantenerlos vigilados. Fue desarrollado por la Corporación Pillsbury para crear alimentos adecuados para los vuelos espaciales de la NASA, de modo que uno puede imaginar sus ramificaciones. Es básicamente un sistema privado de listas de control.

SANIDAD ALIMENTARIA EN LA NACIÓN DE LA “COMIDA RÁPIDA”

¿El modo estadounidense de producción representa el futuro de la alimentación mundial? Posiblemente. Desde luego, la élite occidental de formadores de opinión y quienes formulan políticas —los editores de *The Economist*, los directores de la Fundación Bill y Melinda Gates, algunas personas clave de gobierno de Obama— piensan que debería serlo. Por eso, vale la pena tener en cuenta la forma en que ha respondido en años recientes el régimen estadounidense de seguridad sanitaria de los alimentos a los dilemas de la escala inherentes al sistema industrial.

En un sistema alimentario industrializado y muy consolidado, (que se orienta a maximizar los beneficios vendiendo vastos volúmenes de comida barata), hay presión en cada fase de la cadena de producción para reducir los costos recortando detalles, sutilezas y normas, lo que incluso impacta las regulaciones relacionadas con la sanidad alimentaria. Más aún, la escala misma de producción moderna de alimentos implica que fallas aparentemente aisladas (digamos las acciones en una sola instalación productiva) pueden llegar a ser tan graves que pueden poner en peligro a millones de personas.

El caso de la empresa Peanut Corp. of America demuestra el peligro de la gran escala. Hasta hace poco, la compañía tenía dos plantas: una en Texas y una en Georgia. Estas dos instalaciones procesaban el 2.5% del maní [o cacahuate] producido en Estados Unidos y vendían pasta [o mantequilla] de maní a toda la industria procesadora de alimentos del país. A finales del 2007, fue evidente que la compañía había dejado de mantener las condiciones higiénicas de sus plantas. A fines de 2008, la gente empezó a enfermar con salmonella procedente de una gran variedad de productos que contenían pasta de maní de esa empresa, obligando a la FDA a iniciar una “requisita voluntaria”. La requisita afectó a no menos de mil 800 marcas de productos de supermercado. Los productos contaminados mataron a 9 personas y oficialmente enfermaron unas 700 (la mitad de ellas eran niños) en 46 estados del país. El Centro para el Control de Enfermedades (CDC) estima que por cada caso de salmonella denunciado, otros 38 casos no se reportan, por lo que el número de personas que enfermaron realmente a causa de los productos de estas dos plantas, podría sobrepasar a las 26 mil. Tras esta situación, los periódicos estadounidenses informaron que la FDA había “externalizado” la inspección de la planta en Georgia, dejándola en manos de las autoridades estatales y, luego, ignoró los hallazgos relacionados con sus atroces prácticas de higiene. Es más, resultó que las pruebas hechas por la propia compañía encontraron salmonella en grandes lotes de pasta de maní, que de todas maneras fueron despachados.¹⁹

19 Ver “Peanut Corp. Shipped Product After Finding Salmonella”, Bloomberg News, 27 de enero, 2009, <http://www.bloomberg.com/apps/news?pid=newsarchive&sid=aeXwqlMnIWU0>; y “Peanut Plant Had History of Health Lapses”, New York Times, 26 de enero, 2009, http://www.nytimes.com/2009/01/27/health/27peanuts.html?_r=1&ref=health

En otro incidente en 2009, la empresa Beef Packers, propiedad de Cargill, gigante multinacional de los agronegocios, debió hacer públicas dos “requisitas voluntarios” de más de 500 toneladas de carne molida infectada con salmonella resistente a antibióticos²⁰. El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) anunció que el consumo de esa carne podría causar “fallas de tratamiento”²¹ —es decir, la muerte— por su resistencia a los fármacos. Al menos 39 personas en 11 estados se reportaron enfermas y más de 200 toneladas de esta carne contaminada fueron servidas a niños de escuela mediante el Programa Nacional de Almuerzo Escolar.²²

La respuesta oficial a estos incidentes ha sido mínima. En enero de 2011, luego de un acalorado debate, se firmó y entró en vigencia la ley de Modernización para la Sanidad Alimentaria. La intención original del proyecto de ley era actualizar e inyectar recursos al sistema estadounidense de sanidad alimentaria. Básicamente, consistía en pedir más inspecciones, darle potestad al gobierno para requisar alimentos y proporcionar alguna trazabilidad al sector industrial que hasta la fecha no está regulado. ¿Quién podría oponerse a este cambio? Podría pensarse que los peces gordos de la industria alimentaria —los Cargills y los Tysons— que no quieren ser controlados. Sin embargo, no fue así. Las nuevas normas apenas los afectarán.

Según un análisis realizado por la Food & Water Watch, una organización estadounidense de la sociedad civil, nada en esta ley podría haber impedido que la Peanut Company of America exportara su pasta de maní. Peor aun, las normas ni siquiera podrían tocar al sector cárnico, que es la fuente principal de enfermedades originadas en alimentos en Estados Unidos.²³ Durante el debate, los mayores opositores al proyecto de ley fueron activistas de las pequeñas fincas rurales familiares ya que, debido a la forma en que se formuló

20 Ver “Antibiotic-resistant salmonella, school lunches, and Cargill’s dodgy California beef plant”, Grist, 10 de diciembre, 2010, <http://www.grist.org/article/2009-12-10-meat-wagon-cargill-salmonella/>

21 “California Firm Recalls Ground Beef Products Due to Possible Salmonella Contamination”, USDA Food Safety and Inspection Service, 9 de diciembre, 2009, http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_065_2009_Release/index.asp

22 “Why a recall of tainted beef didn’t include school lunches”, USA Today, 2 de diciembre, 2009, http://www.usatoday.com/news/education/2009-12-01-beef-recall-lunches_N.htm

23 La responsabilidad en lo relativo a la sanidad alimentaria en Estados Unidos se la dividen dos agencias. El Departamento de Agricultura estadounidense es responsable de la carne, las aves y los huevos y sus derivados, lo que significa 20% de las existencias alimentarias en Estados Unidos. La administración de alimentos y medicinas o Food and Drug Administration (FDA como se le conoce), dentro del Departamento de Salud asume el cuidado del resto. La ley de modernización para la sanidad alimentaria se enfoca solamente en el trabajo de la FDA. Sin embargo, las fuentes más importantes de envenenamiento por comida en Estados Unidos provienen de las aves, la res y los vegetales verdes de hoja (en ese orden, 2007). Ver: “Can Congress make a food-safety omelette without breaking the wrong eggs?”, Grist, 25 de octubre, 2010.

el proyecto ellos son quienes estarían sometidos a tales controles pese a que el problema no radica en estas fincas pequeñas. En vez de que la ley instigara una reforma real de los principios de sanidad alimentaria en un país donde, cada año, una de cuatro personas se enferma y 5 mil mueren debido a la ingesta de alimentos contaminados, la ley prácticamente no servirá de nada.

En ausencia de medidas públicas más estrictas en lo relativo a la sanidad alimentaria, las corporaciones han actuado para cubrir la brecha, algunas veces con efectos tragicómicos. Por ejemplo, a mediados de la década pasada, una empresa llamada Beef Products Inc. tuvo una ingeniosa idea: compraría, a precios de rebaja, las sobras de los mataderos a los grandes procesadores —sobras que tienen alta probabilidad de estar infectadas con bacterias patógenas. Molería estos desechos hasta formar una pasta y luego lo mezclaría con amoníaco para matar las bacterias patógenas. Vendería el producto a la industria de la carne como un relleno barato para carne molida, contando con que “esterilizaría la carne molida” al con tan sólo añadirle amoníaco a la pasta y mezclarla. La industria de la carne había encontrado una “solución” al problema de contaminación bacteriana en la carne molida!

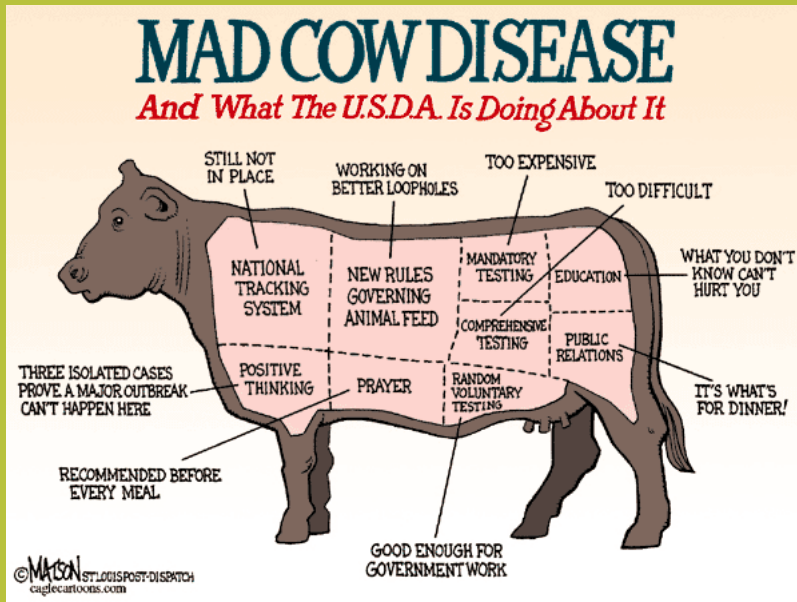
A fines de la década, el producto, conocido como “cieno rosado” por su aspecto distintivo, se encontraba en 70% de las hamburguesas consumidas en Estados Unidos. El servicio de inspección para la sanidad alimentaria del Departamento de Agricultura estadounidense, que supervisa la sanidad de la carne, los felicitó. Consideró que el “cieno rosado” era seguro sin haber realizado pruebas, argumentando que el amoníaco esterilizaba la mezcla. Sin embargo, en 2009, el New York Times denunció que el cieno rosado tendía, de hecho, a estar plagado de agentes patógenos que se añadían activamente a la carga patógena contenida en la carne molida con que era mezclado. La Beef Products Inc. respondió aumentando la dosis de amoníaco en su mezcla. Hasta hoy, el producto sigue siendo ampliamente utilizado en el mercado estadounidense, incluidas muchas cadenas nacionales de comida rápida.²⁴ Si la respuesta

oficial de Estados Unidos a las claras manifestaciones de intoxicación alimentaria, ha sido abrumadoramente insuficiente y permisiva con la industria, como en el caso de contaminación por salmonella en la carne y en la mantequilla de maní, la respuesta ha sido prácticamente inexistente a los casos de exposición a bajas concentraciones de patógenos que causan daños acumulativos. El primer tipo de contaminación causa síntomas evidentes, imposibles de ignorar: vómitos y diarrea. El segundo, provoca síntomas sutiles, fáciles de ignorar, pero provoca daños significativos a largo plazo. Los regímenes de sanidad alimentaria encabezados por las corporaciones, como ocurre en Estados Unidos, tienen que reaccionar aunque sea un poco ante el primer caso. En el segundo caso, no hacen casi nada.

El inspector general del Departamento de Agricultura de Estados Unidos reveló, en un informe del 2010, que el Servicio de Inspección para la Sanidad Alimentaria del Departamento de Agricultura (FSIS, por sus siglas en inglés), el cual supervisa la sanidad de las existencias de carne en el país, normalmente aprueba carnes que sabe están contaminadas con residuos de “drogas veterinarias, plaguicidas y metales pesados”.²⁵ Este duro informe no tuvo eco en los medios de comunicación estadounidenses —probablemente porque tales pequeñas cantidades de metales pesados no causan síntomas inmediatos, sino afecciones difíciles de rastrear y de lento desarrollo, como el cáncer. Tal como lo señaló el informe, los “efectos de los residuos son por lo general crónicos, no agudos, lo que significa que ocurrirán después de un tiempo, dado que las personas consumen pequeñas cantidades de dichos residuos”. En su informe, la oficina del inspector general del USDA expresó su confianza en que, de ahí en adelante, el FSIS redoblaría sus esfuerzos para no permitir trazas de metales pesados ni de antibióticos en la carne. Es cierto que dos años antes, en otro informe, expresó la misma opinión.²⁶

Otro ejemplo es la negativa del FDA a actuar frente a la creciente evidencia de que el fisfenol A, un compuesto industrial encontrado en muchos envases de alimentos, es un perturbador del sistema endocrino. Si es factible calificar de poroso el régimen de sanidad alimentaria para los patógenos espectaculares, el calificativo para este segundo tipo, más sutil, es “casi inexistente”.

(Este recuadro está basado en contribuciones escritas por Tom Philpott, escritor senior sobre alimentos y agricultura de la revista GRIST).



www.grist.org/article/2010-01-05-cheap-food-ammonia-burgers “Safety of Beef Processing Method Is Questioned”, New York Times, 30 Diciembre 2009, http://www.nytimes.com/2009/12/31/us/31meat.html?_r=1&partner=rss&emc=rss&pagewanted=all; See also, “Lessons on the food system from the ammonia-hamburger fiasco”, Grist, 5 Enero 2010, <http://www.grist.org/article/2010-01-05-cheap-food-ammonia-burgers>

25 “FSIS National Residue Program for Cattle”, Office of the Inspector General, US Department of Agriculture, <http://www.usda.gov/oig/webdocs/24601-08-KC.pdf>

26 “USDA Inspector General: meat supply routinely tainted with harmful residues”, Grist, 15 de abril, 2010: <http://www.grist.org>

24 “Safety of Beef Processing Method Is Questioned”, New York Times, 30 Diciembre 2009, http://www.nytimes.com/2009/12/31/us/31meat.html?_r=1&partner=rss&emc=rss&pagewanted=all; See also, “Lessons on the food system from the ammonia-hamburger fiasco”, Grist, 5 Enero 2010, <http://www.grist.org>

En las mesas de negociación, el gobierno de Estados Unidos es bien conocido —y temido— por impulsar estándares laxos en relación con los alimentos genéticamente modificados. De hecho, una nota diplomática publicada por Wikileaks reveló que el gobierno de George W. Bush presionó al gobierno francés para que cambiara su postura contraria a los OGM. En un cable de 2007, el embajador estadounidense en Francia fue muy lejos al sugerir: “Tenemos considerada una lista de represalias que ocasionen algún malestar en toda la Unión Europea, aunque nos enfocaremos parcialmente en los peores infractores, ya que [la aceptación de los OGM] es una responsabilidad colectiva”. Y añadió: “La lista debe ser moderada, no hay que ensañarnos, y debemos sostenerla a largo plazo, ya que no debemos esperar una victoria rápida”²⁷

Tal “diplomacia” va en claro y directo beneficio de Monsanto, DuPont y otras corporaciones de biotecnología agrícola que no quieren ver a países extranjeros prohibiendo semillas o alimentos GM, ni menos que les exijan etiquetas que informen a los consumidores de la presencia de ingredientes GM. Las empresas estadounidenses, especialmente las que son miembros de la Organización de Industrias de Biotecnología usan, religiosamente, las conversaciones sobre acuerdos de libre comercio de los funcionarios de Washington como plataforma para asegurar el acceso de los OGM a los mercados, por medio de reformas regulatorias agresivas.²⁸ Además de los OGM, la política comercial estadounidense es vista como desestabilizadora de la soberanía de otros países en lo tocante a la sanidad alimentaria y otros temas de salud, puesto que Washington normalmente exige relajar las regulaciones contra la importación de sus productos agrícolas que otros consideran riesgosos, como la carne de res (con hormonas BSE), de ternera (con hormonas), pollo (con cloro) y cerdos (con la posibilidad de gripe porcina).

Aun así, Estados Unidos y la Unión Europea tienen mucho en común (*ver recuadro: “Cómo usan los tratados de libre comercio la Unión Europea y Estados Unidos para torcerle la mano a otros” p. 13*). Ambos están empeñados en procesos de inspección y acreditación para granjas, pesquerías o factorías específicas, que deben igualar o superar los estándares estadounidenses y de la Unión Europea para aceptarles sus exportaciones (*ver recuadro: “La trampa de las BPA” p.23*). Aunque esto pueda parecer demasiado proteccionista de los consumidores, estadounidenses o europeos, también allana el camino para las fusiones corporativas y la concentración que entrañan. Por ejemplo, cuando la Unión Europea levantó una prohibición de seis años sobre las aves de corral chinas en 2008, en realidad sólo autorizó que se exportaran a la Unión Europea los productos de unas cuantas procesadoras de carne, certificadas, de la Provincia de Shandong, una de las cuales había sido adquirida dos semanas antes por Tyson, la segunda mayor empresa productora de carne del mundo.²⁹ Tanto Estados Unidos como la Unión Europea han creado también comités bilaterales con sus socios comerciales para continuar las conversaciones sobre “armonización”, con el fin de desarrollar no sólo prácticas de sanidad alimentaria mutuamente convenidas; también estándares, incluidos nuevos estándares internacionales. La Unión Europea está usando estos mecanismos para conseguir su objetivo de introducir normas de “bienestar animal” en el conjunto de normas de comercio mundial de alimentos.

Por supuesto, no sólo Estados Unidos y la Unión Europea utilizan los Tratados de Libre Comercio (TLC) para pelear batallas en torno a la sanidad alimentaria. Países como India, Australia o Brasil no son sólo receptores de sus presiones. Estos países tienen sus propios estándares objetivos y necesidades en materia de seguridad sanitaria de los alimentos. India, por ejemplo, está impulsando una estrategia de

LA UNIÓN EUROPEA Y ESTADOS UNIDOS USAN LOS TRATADOS DE LIBRE COMERCIO PARA TORCERLE LA MANO A OTROS

- Pujar por la aceptación de los organismos genéticamente modificados (OGM) (Estados Unidos)
- Imponer espacios para formular políticas sobre modificación genética (MG) fuera del sistema de Naciones Unidas (Estados Unidos).
- Imponer altos estándares para disminuir la competencia (Unión Europea)
- Exigir la apertura de mercados para alimentos prohibidos o no deseados (Estados Unidos)
- Crear comités bilaterales para continuar desarrollando políticas a espaldas del escrutinio público (ambos).
- Imponer sistemas de acreditación agrícola creando vulnerabilidad para que las corporaciones tomen el control (ambos).
- Exigir cooperación bilateral para definir e incluso desarrollar nuevos estándares (ambos).

27 “Subject: France and the WTO ag biotech case”, Wikileaks cable Reference ID 07PARIS4723, fechado el 14 de diciembre de 2007, <http://213.251.145.96/cable/2007/12/07PARIS4723.html>

28 Para más detalles, ver bilaterals.org y [GRAIN](http://grain.org), “FTAs and biodiversity”, en *Fighting FTAs*, 2008, <http://www.bilaterals.org/spip.php?article15225>, y [GRAIN](http://grain.org), “Food safety: rigging the game”, *Seedling*, julio 2008, <http://www.grain.org/seedling/?id=555>

29 [GRAIN](http://grain.org), “Big Meat is growing in the South”, *Seedling*, octubre 2010, <http://www.grain.org/seedling/?type=82>



(viene de la p. 10).

libre comercio, madurada paulatinamente, y emprende una ardua batalla por aumentar la inversión extranjera y mantener el control de los mercados agrícolas. Durante la visita del presidente estadounidense Obama a la India en noviembre de 2010, el ministro de Agricultura de la India, Sharad Pawar, dejó en claro que Estados Unidos puede producir todos los estudios científicos que quiera (y que serán revisados respetuosamente), pero India no importará productos lácteos que ofendan las sensibilidades religiosas nacionales.³⁰ El gobierno japonés, en su empeño por firmar acuerdos de libre comercio, especialmente con Australia y Estados Unidos, también enfrenta dificultades para avanzar en el asunto de los OGM ya que necesita respetar las preferencias de su electorado en pos de alimentos libres de OGM. Países de África meridional, como Namibia, han cuestionado mucho cuál es la mejor manera de ser proactivos para imponer sus propias necesidades y estrategias de “desarrollo” en las negociaciones comerciales con la Unión Europea, ya que los requerimientos de los Estándares Sanitarios y Fitosanitarios (SPS) —que son muy costosos de cumplir— pueden socavar los beneficios locales. La diferencia es que estos países no están en condiciones de cambiar los estándares de sanidad alimentaria de los demás. Pero Estados Unidos y la Unión Europea, sí lo están.

Nuevos estándares abren nuevos mercados

Estrictamente hablando, la sanidad o inocuidad alimentaria es una forma de prevenir enfermedades. Pero los límites de lo que agrupamos en este concepto no son estrictos y pueden llegar a incluir elementos más amplios relacionados con la calidad de los alimentos. Los alimentos halal, los libres de OGM, los que no conllevan crueldad

Tal como lo muestran los dos ejemplos anteriores, los acuerdos comerciales se han convertido en el mecanismo central para

³⁰ Esto incluye leche de vacas alimentadas con alimentos producidos en base a órganos internos, harina de sangre y tejidos extraídos a rumiantes o productos que puedan contener cuajo animal. Ver: Gargi Parsai, “No import of US dairy products for now”, The Hindu, 15 noviembre 2010, <http://www.bilaterals.org/spip.php?article18483>



LA RELIGIÓN COMO MANIOBRA.

hacia los animales y los alimentos orgánicos son todos ejemplos de mercados en crecimiento que, para fines prácticos y por lo general, son manipulados por el actual régimen de sanidad alimentaria mediante los estándares, las auditorías, la certificación, la trazabilidad y los mecanismos de disputa. A nivel de políticas públicas, estas consideraciones son reguladas por las autoridades de la sanidad alimentaria y forman parte de los capítulos o acuerdos sanitarios y fitosanitarios en las negociaciones comerciales.³¹ Muchas de estas preocupaciones relacionadas con la calidad de los alimentos no tienen que ver necesariamente con estándares sino con procesos. Es así que tienden a ser definidos y controlados mediante procedimientos, más que con estándares per se. Y si no se tiene cuidado, pueden ser definidos muy arbitrariamente con el fin de satisfacer las necesidades de las transnacionales como Cargill o Carrefour en vez de las necesidades de las comunidades locales o la salud pública en general.

Mientras las exigencias de que se etiqueten los alimentos GM y orgánicos van tomándose más en cuenta en las normativas de sanidad alimentaria o comercialización de alimentos, se requiere un reacomodo general en todo lo concerniente a los alimentos halal y el bienestar de los animales.³²

En la actualidad, el mercado de los alimentos halal es valorado en unos 600 mil millones de dólares, 16% del mercado mundial de alimentos al menudeo, pero se expande con rapidez y continuará haciéndolo en los próximos años.³³ Pero el punto de qué constituye un alimento halal es un tema muy discutible. No hay estándares mundiales y, al interior de un mismo país, pueden existir

Para algunos, la sola idea de formalizar normas y estándares para la producción de alimentos halal huele a maniobra para hacer dinero sin importar las sensibilidades espirituales de un pueblo. En un país musulmán como Argelia, ¿por qué habría de ser necesario legislar acerca de los que constituye un alimento halal cuando todo el alimento producido en ese país es halal? La presión por definir oficialmente qué son los alimentos halal —y comunicárselo a los consumidores— tiene como fin real vaciar los bolsillos de los consumidores musulmanes en países cristianos y países no musulmanes.

Incluso en Filipinas, si uno escucha los informes de prensa sobre lo que la clase política está haciendo, no puede evitar comprender que el impulso por desarrollar estándares y certificaciones para el halal doméstico está destinado a facilitar las exportaciones de mangos y otros alimentos similares a Arabia Saudita y sus vecinos del Golfo Pérsico. Cualquier beneficio para la población musulmana del país es secundario. Si los estados y organizaciones musulmanes están tratando actualmente de armonizar los estándares de los alimentos halal, es para servir simplemente a intereses comerciales.

31 También son incluidos en el ámbito de las Barreras Técnicas al Comercio (TBT), prima hermana de los estándares o medidas fitosanitarias. Estas normas reglamentan el etiquetado, y muchos temas sobre sanidad alimentaria y otros asuntos relacionados con la calidad de la comida que requieren un etiquetado apropiado.

32 Lo mismo se requiere para las nanosustancias.

33 Los cálculos sobre el tamaño de este mercado varían, pero van de entre 550 mil a 630 mil millones de dólares anuales. La principal razón de crecimiento de este mercado es el crecimiento de la población y las tasas de cambio. Aunque también pesan los aspectos prácticos que enfrenta la industria de servicios de alimentación. Por ejemplo, los servicios de comida que abastecen a las aerolíneas en los principales aeropuertos del mundo (por ejemplo Heathrow and Frankfurt) están optando, cada vez más por usar sólo carne halal.

Este comentario se basa en una entrevista con Meriem Louanchi de AREA-ED en Argelia.

estándares diferentes e incluso competir entre ellos.³⁴ La Organización de la Conferencia Islámica es el foro que debe preocuparse de esto, a nivel internacional. En 2008, Malasia y Turquía acordaron desarrollar entre ellos algunos estándares comunes o armonizados, para que los adopte toda la Conferencia, pero lo más probable es que no sean aprobados sin un duro cuestionamiento de por medio (ver recuadro “La religión como maniobra” p. 15).

El bienestar animal es otro tema en sí mismo. Al respecto, parece existir un interés predominantemente europeo, que sin embargo ha significado que el asunto se convierta, con gran rapidez, en responsabilidad para el resto del mundo. Para 2013, la Unión Europea implementará nuevos estándares sobre la matanza animal, incluida la muerte mediante un preciso golpe único, y estas nuevas normas deberán ser acatadas por todo el que planea exportar carne a Europa. Como ya se dijo, la Unión Europea incluye más y más criterios de bienestar animal en sus acuerdos comerciales bilaterales, exigiendo de un modo explícito a sus socios el trabajo en conjunto para diseñar estándares internacionales en este ámbito. Más aún, Chile, Corea, Colombia, Perú y países de Centroamérica han aceptado estas exigencias, y trabajan con los europeos elaborando estándares legales mundiales.³⁵

Internacionalmente, se espera que, muy pronto, la OIE adopte algún conjunto de principios para el bienestar animal en el comercio internacional.³⁶ ¿Pero, quién define estos principios y quién los impone como normas internacionales? No hay estándares legales internacionales para el bienestar animal. En la OIE, el debate está dividido entre países desarrollados y países en vías de desarrollo. La mayor queja del Sur es que la estructura de bienestar animal propuesta por la OIE está basada en estándares privados. Los países en desarrollo no tienen buenas experiencias con los estándares privados relativos a salud animal y no esperan nada mejor si la tarea de diseñar normas de bienestar animal le es entregada a entidades privadas.³⁷

En estos campos emergentes la verdadera pregunta es: ¿a quién pertenecen las normas de las que hablamos y a quién benefician?

34 Si los OGM —como la clonación u otras tecnologías nuevas— son halal o haram, ha sido objeto de largo debate y la respuesta a ello depende, a menudo, del país o de la autoridad de que se trate.

35 Fuera del ámbito de las medidas fitosanitarias, Canadá presentó una demanda ante la OMC, en agosto de 2010, contra la prohibición de comercializar focas de la Unión Europea. En la medida que este conflicto no tiene que ver con sanidad alimentaria, está por verse cuán lejos puede llegar la UE en su empeño de imponer sus estándares de bienestar animal a otros países. Este tema también deberá ser negociado durante las actuales negociaciones sobre libre comercio entre Canadá y la UE.

36 Estas recomendaciones no incluyen solamente alimento sino también exámenes y cosmética.

37 La mayor inquietud que expresan es por la falta de armonización, de transparencia, de evidencia científica y de consulta. Para una revisión acerca del proceso de discusión en la OIE, véase “Implications of private standards in international trade of animals and animal products”, actualizado al 23 de junio de 2010, http://www.oie.int/eng/normes/en_Implications%20of%20private%20standards.htm

Para un recuento de las inquietudes de los países en desarrollo, véase el informe final del cuestionario de la OIE sobre estándares privados, http://www.oie.int/eng/normes/A_AHG_PS_NOV09_2.pdf



Pollo estadounidense destinado a la exportación es sumergido de rutina en cloro justo antes de embarcarlo.

La sanidad alimentaria ahora está de oferta en Walmart

Sería un error suponer que las discusiones diplomáticas o legislativas evidencian una real preocupación de los gobiernos por la sanidad alimentaria. Aunque no escatiman esfuerzos para garantizar que las regulaciones no dañen los mercados de exportación de sus empresas de alimentos, cuando se trata de manejar los riesgos generados por el sistema industrial de producción de alimentos lo que impera es la desregulación y las actitudes de no intervención. Los gobiernos pueden definir y administrar la estructura legal de la sanidad alimentaria y sus estándares, pero las acciones y la programación se deja, principalmente, en manos del sector privado. Se puede decir, incluso, que la sanidad alimentaria es difícilmente una cuestión de políticas públicas en tanto que, cada vez más, gira alrededor de estándares privados, controles voluntarios y organismos empresariales anónimos, todo bajo el control de las empresas de alimentos más grandes.

La carne de res es un ejemplo. El gobierno de Estados Unidos insiste que la res estadounidense es la más segura en el mundo, pero los compradores no lo creen. “Si se observan las requisas de alimentos de los últimos dos años, ha habido un notorio incremento”, señaló Frank Yianna, vice-presidente de sanidad alimentaria de Walmart, uno de los minoristas de carne de res más grandes del país. La respuesta del gobierno estadounidense a este alarmante aumento en las requisas de carne fue que no había medidas nuevas. La respuesta de Walmart fue: un conjunto de nuevos estándares propios que deberán cumplir sus proveedores internos desde junio de 2012. Walmart señala que sus estándares proporcionarán una protección “adicional” a sus consumidores, más allá de las pruebas que la industria de la carne realiza regularmente para la *Escherichia coli* y otros patógenos. “Ésta es realmente una respuesta a las tendencias a largo plazo de las requisas de carne de res del mercado”, señala Yianna.³⁸

La regulaciones estadounidenses relativas a la carne de res e incluso las que el gobierno japonés ha impuesto a sus importaciones de carne desde Estados Unidos, no son suficientemente buenas para el sector de servicios alimentarios de ese país. Aunque Tokio levantó su prohibición sobre el ganado de 20 meses o menor, en 2006 Zensho (la empresa de servicios alimentarios más grande de Japón) exigió a los proveedores estadounidenses que le cumplieran mayores garantías, sobre todo en los relacionado con la EEB. En diciembre de 2010, Zensho anunció que había llegado a un acuerdo con JBS, una compañía brasileña que es una de las mayores productoras de carne bovina en Estados Unidos, para abastecerlo de carne de reses con certificación de haber sido criadas sin alimentos que contuvieran “material que provoque EEB”. Según los términos del acuerdo, JBS debe aislar el “ganado Zensho” durante las etapas de transporte, matanza y procesamiento. Además, JBS debe garantizar que este ganado sea procesado sólo al principio de un turno y sólo después de que los equipos e instalaciones hayan sido especialmente sanitizadas. Los inspectores de Zensho monitorearán personalmente el proceso y el producto final será comercializado como “carne Zensho SFC”.³⁹

(sigue en la p. 20).

38 Bruce Blythe, “Walmart will require stricter safety tests for beef suppliers”, *Drovers CattleNetwork*, 29 de abril de 2010, <http://www.cattlenetwork.com/cattle-news/latest/wal-mart-will-require-stricter-safety-tests-for-beef-suppliers-114326579.html>

39 Declaración de Zensho, 30 de noviembre de 2010, http://www.zensho.co.jp/en/ZENSHO_SFC_20101130.pdf



SUPERBACTERIAS Y MEGA GRANJAS

El término “superbacteria” se utiliza para describir bacterias que se han vuelto resistentes a los antibióticos comunes. Una de las más notables es el *Staphylococcus aureus* resistente a la meticilina (o SARM), que emerge en la década de 1960 en el Reino Unido y se extendió mundialmente con consecuencias fatales. Tan sólo en Estados Unidos, 17 mil personas murieron en 2005 debido a este patógeno.⁴⁰

El SARM está normalmente asociado a los hospitales, penetra por heridas abiertas y causa infecciones difíciles de curar. En años recientes, sin embargo, estas superbacterias han encontrado otro sitio donde prosperar: las granjas porcinas industriales.⁴¹

En 2004, investigadores holandeses identificaron una nueva cepa de SARM —llamada luego ST398 o “SARM porcina”— que encontraron en personas que tenían relación cercana con granjas porcinas en Holanda. En dos años, la cepa ST398 se convirtió en la causa principal de infecciones por SARM en el país: más de uno de cada cinco casos de SARM en humanos. Los estudios demostraron que las personas enfermas tenían estrecho contacto con cerdos y otras investigaciones revelaron que la cepa ST398 se extendía sin control entre los cerdos de los planteles holandeses. Un sondeo realizado en 2007 encontró ST398 en 39% de los cerdos y en 81% de los planteles porcinos.⁴²

Otros sondeos realizados en granjas fuera de Holanda, han arrojado resultados similares.⁴³ La primera encuesta sobre SARM, realizada durante el 2009 en granjas agrícolas de toda la Unión Europea, usando un método que “en gran medida subestima la prevalencia de la bacteria SARM”, encontró ST398 en más de dos tercios de los países miembros. España y Alemania mostraron la

mayor incidencia, con más de un 40% de los cerdos con resultados positivos para SARM.⁴⁴ Dado que la industria porcina europea exporta grandes cantidades a ultramar, no sería sorprendente que el ST398 esté presente, también, en cerdos fuera de la comunidad europea. Un estudio en cerdos de la provincia de Ontario, Canadá, por ejemplo, registró presencia de ST398 en un cuarto de los cerdos locales, como también en una quinta parte de los criadores de cerdos examinados.⁴⁵ En Estados Unidos, sólo se ha realizado un estudio hasta el momento: se trata de un estudio piloto realizado en dos grandes planteles porcinos del Medio Oeste y que encontró ST398 en 49% de los cerdos y en 45% de los trabajadores.⁴⁶

SARM puede potencialmente evolucionar en formas muy peligrosas en su nuevo nicho en las granjas porcinas. La densidad animal existente en los criaderos industriales permite que la bacteria evolucione rápidamente y en diversas formas. Además, el uso de antibióticos en estas instalaciones es de uso cotidiano. Los cerdos consumen regularmente antibióticos en el forraje y en el agua, a menudo como una medida preventiva contra brotes de enfermedades e, incluso, para aumentar las tasas de crecimiento.

En Estados Unidos, 80% del consumo total anual de antibióticos, es consumido por el ganado.⁴⁷ En China, se acerca a 50%.⁴⁸ Incluso en la Unión Europea, donde está prohibido el uso no terapéutico de antibióticos en animales y donde los tipos de antibióticos permitidos para el ganado están controlados, el uso de estos fármacos en animales es mayor que su uso en humanos. En Alemania, por ejemplo, se da a los animales tres veces más antibióticos que a los humanos.⁴⁹ Este uso generalizado de antibióticos en los

40 E. Klein, D.L. Smith, R. Laxminarayan, “Hospitalizations and Deaths Caused by Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus*, United States, 1999–2005”, *Emerg. Infect. Dis.* volumen 13, número 12, 2007, pp. 1840–46.

41 Ed Yong, “MRSA in pigs and pig farmers”, 23 de enero, 2009, http://scienceblogs.com/notrocketscience/2009/01/mrsa_in_pigs_and_pig_farmers.php

42 X.W. Huijsdens et al., “Community-acquired MRSA and pig-farming”, *Ann. Clin. Microbiol. Antimicrob.*, volumen 5, número 26, 2006; A.J. de Neeling et al., “High prevalence of methicillin resistant *Staphylococcus aureus* in pigs”, *Vet. Microbiol.*, volumen 122, número3-4, 21 de junio, 2007, pp. 366–72; I. van Loo et al., “Emergence of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* of animal origin in humans”, *Emerg. Infect. Dis.*, volumen13, número12, 2007, pp. 1834–9.

43 Danish Integrated Antimicrobial Resistance Monitoring and Research Programme, http://www.danmap.org/pdfFiles/Danmap_2009.pdf

44 “Pig MRSA widespread in Europe”, *Ecologist*, 25 de noviembre, 2009; Broens et al., “Diagnostic validity of pooling environmental samples to determine the status of sow-herds for the presence of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA)”, Cartel presentado en la Conferencia ASM-ESCMID sobre los *Staphylococci* resistentes a la meticilina, en *Animals: Veterinary and Public Health Implications*, Londres, 2009.

45 “Guelph Researchers Find MRSA in Pigs”, University of Guelph, 8 de noviembre, 2007, http://www.uoguelph.ca/news/2007/11/post_75.html.

46 T.C. Smith, M.J. Male, A.L. Harper, J.S. Kroeger, G.P. Tinkler et al., (2009) “Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) Strain ST398 Is Present in Midwestern US Swine and Swine Workers”, *PLoS ONE*, volumen 4, número 1, 2009.

47 See “New FDA Numbers Reveal Food Animals Consume Lion’s Share of Antibiotics”, Center for a Liveable Future, Johns Hopkins University, 23 de diciembre, 2010, <http://www.livablefutureblog.com/2010/12/new-fda-numbers-reveal-food-animals-consume-lion%E2%80%99s-share-of-antibiotics>. Ver también Margaret Mellon, Charles Benbrook, Karen Lutz Benbrook, “Hogging it!: Estimates of antimicrobial abuse in Livestock”, Union of Concerned Scientists, 2001, <http://www.ucsusa.org>

48 “Half of China’s antibiotics fed to animals: expert”, *Xinhua*, 26 de noviembre, 2010.

49 Kristen Kerksiek, “Farming out Antibiotics: The fast track to the post-

criaderos industriales acelera el desarrollo de resistencia de las bacterias a los antibióticos. A diferencia de otras cepas de SARM, ST398 ya puede resistir las tetraciclinas, que es un grupo de antibióticos que se les da a los cerdos de los planteles industriales, en forma habitual y en grandes cantidades. La profesión médica está cada vez más preocupada acerca de lo que esto puede implicar para el futuro del cuidado de la salud humana, en la medida que los antibióticos puedan llegar a ser ineficaces. La OMS lo llama “la mayor amenaza para la salud humana”.⁵⁰

En todo caso, las buenas noticias son que el ST398 aún no exhibe mucha virulencia en humanos, ni es de fácil transmisión entre personas. Al menos, no todavía.

Durante 2010, en Francia, una niña de 14 años que se recuperaba de una neumonía en el hospital, se infectó con una superbacteria. Pronto comenzó a tener serios problemas respiratorios, sus pulmones empezaron a sangrar y murió a los seis días. La superbacteria que lo causó fue un clon del SARM ST398 que es conocida por circular en humanos. Lo más alarmante para los médicos franceses que estudiaron el caso fue que éste era el primer incidente registrado acerca de la capacidad que había adquirido esta cepa de SARM para producir toxinas letales en humanos, algo que algunas otras cepas de superbacterias son capaces de hacer. Concluyeron que si el clon del SARM ST398 podía hacerlo, entonces, seguramente el “SARM porcino” tenía la misma capacidad.⁵¹

No es muy difícil de imaginar una situación en que el “SARM porcino” pase de un cerdo a un trabajador agrícola portador de otra cepa de SARM con virulencia en humanos, se mezcle con ella y asuma mayor virulencia. Esta nueva cepa virulenta de ST398 podría, entonces, fácilmente volver a pasar a los cerdos, desde donde rápidamente se multiplicaría y se propagaría. La bacteria ST398 es transmitida a los humanos no sólo a través del contacto con cerdos vivos: la bacteria también está presente en la carne vendida en los supermercados y puede ser transportada grandes distancias por insectos que transitan por los planteles.⁵²

Lentamente, la Comunidad Europea está tomando medidas para defenderse contra esta posibilidad. Ha implementado varias medidas que restringen el uso de

antibióticos en la producción ganadera y, a nivel nacional y a nivel de la comunidad, se está realizando alguna supervisión a las granjas. En 2009, un panel de la Autoridad Europea para la Sanidad Alimentaria recomendó que la Unión tome una posición de “supervisión y monitoreo sistemático del SARM en animales de crianza intensiva”. Corea del Sur, por su parte, prohibió en 2008 el uso de siete antibióticos en el forraje animal e implementó un programa nacional para reducir el uso de antibióticos en las estancias ganaderas. Sin embargo, estas restricciones son prácticamente inexistentes en Estados Unidos aunque actualmente hay en el Congreso un proyecto de ley restringiendo el uso no terapéutico de ciertos antibióticos en el forraje. En cuanto a la vigilancia, el Sistema Nacional de Monitoreo de Resistencia Antimicrobiana de Estados Unidos, ni siquiera ha hecho pruebas para SARM.⁵³ Fuera de los países industrializados, donde la industria de la carne se expande más rápidamente, hay una completa ausencia de control sobre el uso de antibióticos en agricultura y de vigilancia sobre patógenos como el SARM.

Mejorar la vigilancia y disminuir el uso de antibióticos en las granjas industriales son medidas importantes que hay que tomar. Pero no son suficientemente efectivas para enfrentar la amenaza que representa el SARM y la miriada de otros patógenos que pululan en los criaderos industriales. Un impactante 61% de todos los patógenos humanos y 75% de los nuevos son transmitidos por animales y muchos de los más peligrosos (como la gripe aviar, la EEB, la gripe porcina y virus Nypah) han emergido de estancias ganaderas intensivas.⁵⁴ Lo que está en cuestión es la forma de crianza de los animales.

antibiotic era”, *Infection Research*, Alemania, 22 de marzo, 2010, http://www.infection-research.de/perspectives/detail/pressrelease/farming_out_antibiotics_the_fast_track_to_the_post_antibiotic_era/

50 AAP, “Greatest threat to human health”, *Sydney Morning Herald*, 16 de febrero 2011, <http://www.smh.com.au/lifestyle/wellbeing/greatest-threat-to-human-health-20110216-1awai.html>

51 Frédéric Laurent, “Les souches de staphylococcus aureus ST398 sont-elles virulents”, *Bull. Acad. Vét. France*, volumen 163, número 3, mayo 2010.

52 Ver Aqeel Ahmad et al., “Insects in confined swine operations carry a large antibiotic resistant and potentially virulent enterococcal community”, *BMC Microbiology*, 2011, <http://www.biomedcentral.com/1471-2180/11/23/abstract>

53 Maryn McKenna, “Alarm over ‘pig MRSA’ – but not in the US”, *Wired*, 30 de octubre, 2010, <http://www.wired.com/wiredscience/2010/10/alarm-over-pig-mrsa-%E2%80%94-but-not-in-the-us/>

54 John McDermott and Delia Grace, “Agriculture-Associated diseases: Adapting Agriculture to improve Human Health”, ILRI, febrero 2011.



(viene de la p. 17).

En la misma línea, Carrefour, el gigantesco supermercado francés, anunció en noviembre de 2010 que empezará a etiquetar 300 de los productos cárnicos, de su propia marca, vendidos en sus tiendas, como “alimentados sin OGM” (Nourri sans OGM).

Los clientes de estas empresas pueden valorar estas medidas. ¿Pero, qué pasa con todos los demás? En este sistema, la única rendición de cuentas es para los accionistas, no se le rinden cuentas al público; todos los estándares privados buscan cumplir las exigencias mínimas. Para dar un ejemplo de cómo funciona esto: en Sudáfrica es normal que las empresas avícolas retiren de los supermercados de los barrios ricos los pollos congelados que han cumplido la fecha recomendada para su consumo y los reciclen con un proceso de descongelamiento, lavado e inyecciones de condimentos para luego venderlos en las tiendas de los barrios negros. Las empresas avícolas niegan que ésta sea una práctica racista y alegan que en realidad están cumpliendo con estándares más altos que los exigidos por el Departamento de Salud.⁵⁵

55 “South African poultry makers ‘racist’, politician says”, BBC, 29 de diciembre de 2010, <http://www.bbc.co.uk/news/world-africa-12090741>

WALMART EN CENTROAMÉRICA

En Centroamérica, los mercados tradicionales están desapareciendo rápidamente. Hoy, al menos uno de cuatro quetzales que los guatemaltecos gastan en alimentos, los gastan en los supermercados de propiedad de Walmart, en tanto que los costarricenses gastan 1 de 3 colones ahí. Aún más, casi todos los productos hortícolas regionales vendidos por la cadena Walmart en Centroamérica proceden de su propia subsidiaria, Hortifruti, la cual se surte de no más de mil 800 productores. En Honduras, Hortifruti recibe productos de 395 horticultores de un total de 18 mil existentes en el país, con la mayoría de su producción proveniente de 45 productores preferentes, quienes tienen al menos 4 hectáreas de riego por goteo y maquinarias propias —todos entrenados por Bayer en “buenas prácticas agrícolas”.⁵⁶ Más aún, la mitad de la producción vendida por Walmart es importada, la mayoría de grandes granjas en Chile.⁵⁷

56 Para más información sobre Hortifruti, véase Madelon Meijer, Ivan Rodríguez, Mark Lundy and Jon Hellin, “Supermarkets and small farmers: the case of Fresh Vegetables in Honduras”, en E.B. McCullough et al., *The Transformation of Agri-Food Systems*, Earthscan, 2008; Alvarado and Charmel, “The Rapid Rise of Supermarkets in Costa Rica”, 2002; Berdegué et al., “The Rise of Supermarkets in Central America”, 2003.

57 Thomas Reardon, Spencer Hensen and Julio Berdegué, “‘Proactive fast-tracking’ diffusion of supermarkets in developing countries: Implications for market institutions and trade”, *Journal of Economic Geography*, volumen 7, número 4, 2007.



Los campesinos llevan las de perder

Cada vez más, los alimentos que las personas compran les son suministrados por los canales de distribución de las cadenas transnacionales de los supermercados y las empresas transnacionales de servicios alimentarios (ver recuadro: “El tsunami de supermercados”). Ahora, estas compañías detentan el enorme poder de decidir dónde se producen los alimentos y dónde se venden y, cada vez más, quieren determinar cómo producirlos y manipularlos. Los estándares alimentarios se han convertido en el principal instrumento para que ellos organicen los mercados mundiales.

Los estándares usados por los supermercados para la fruta y las hortalizas frescas revelan mucho acerca de quién gana y quién pierde con el aparato regulatorio de las corporaciones. Las frutas y hortalizas frescas son muy importantes para el comercio minorista ya que lo común es que estos productos atraigan a los consumidores a las tiendas, aumentando sus ventas totales. Los supermercados han tratado de captar a estos consumidores ofreciendo bajos precios y garantías de calidad. Su principal estrategia ha sido abastecerse con “proveedores preferentes” que pueden entregar grandes volúmenes procedentes de áreas de producción de bajo costo, asegurar la trazabilidad del producto desde el terreno de cultivo y garantizar que fueron cultivadas de acuerdo a los estándares estipulados por los supermercados.

ventas anuales de
Walmart: 450 mil millones de dólares
Más que
el Producto Interno Bruto de
Austria, Noruega, Arabia Saudita, Irán, Grecia, Venezuela, Dinamarca o Argentina

EL TSUNAMI DE LOS SUPERMERCADOS

Thomas Reardon y sus colegas economistas Spencer Henson y Julio Berdegué han seguido la pista al crecimiento de los supermercados en el Sur. Encontraron que el desarrollo de los supermercados fue muy lento fuera de los países industrializados entre los años 50 y 80. Durante esos años, los supermercados permanecieron confinados a pocos consumidores adinerados en las grandes ciudades, los cuales podían pagar precios más altos. Pero las cosas cambiaron “abrupta y espectacularmente” en los años 90.

Reardon y sus colegas dividen este despegue de los supermercados en el Sur en tres oleadas.


La primera oleada ocurrió a principios de los años 90 en la mayoría de Sudamérica, este de Asia (fuera de China y Japón), el norte de Europa Central y el Sur de África. En esos países, los supermercados crecieron rápidamente desde una participación de 10% en el mercado de alimentos al menudeo, hasta una tajada de 50-60%. En Brasil, actualmente la participación es 70% y en Argentina, sólo el Carrefour tiene un 25% de este mercado.

La segunda ola empezó a mediados de los años 90, en América Central, México, la mayoría del sudeste asiático y el sur de Europa Central. En estos países, la participación de los supermercados creció desde 5-10% en 1990, hasta 50% a principios de la década del 2000. Hoy en día, uno de tres pesos gastados en comida en México va a Walmart.

La tercera ola irrumpió a fines de los 90 y principios de los años 2000 en algunos países de África, tales como Kenya, de América Latina, como Perú y Bolivia y, de Asia, como Vietnam, China, India y Rusia. Esta tercera oleada está en su apogeo, con multinacionales inundando estos países, codo a codo con los competidores nacionales. Incluso en África, la expansión de supermercados esta despegando, y la encabezan empresas africanas como Nakumatt and Shoprite. También las transnacionales están penetrando. En diciembre de 2010, Walmart hizo una oferta para comprar el 51% de la empresa minorista sudafricana, Massmart, una de las mayores distribuidoras de bienes de consumo en la región, con cerca de 290 tiendas de descuento en 13 países de África. El acuerdo ha sido fuertemente cuestionado por los sindicatos sudafricanos y aún necesita ser aprobada por las autoridades regulatorias nacionales.

En términos generales, la expansión de los supermercados, en los países en desarrollo, está ocurriendo cinco veces más rápido de lo que fue en Estados Unidos o en el Reino Unido. ¿Qué pasó para este repentino despegue? Reardon y sus colegas señalan que el factor principal fue la liberalización de la política de inversiones en los años 90, la cual abrió la puerta para invertir a los grandes minoristas extranjeros. Ellos también destacan la estrategia de “vía rápida proactiva” de los supermercados que les permitió crear las “condiciones necesarias” para su expansión, principalmente implementando sistemas de abastecimiento directo y estandarizados, que les permitió bajar costos. Las políticas municipales en favor de los supermercados, también jugaron un papel importante.⁵⁹

59 Thomas Reardon, Spencer Hensen y Julio Berdegué, “‘Proactive fast-tracking’ diffusion of supermarkets in developing countries: Implications for market institutions and trade”, *Journal of Economic Geography*, volumen 7, número 4, 2007.



Ahora, los grandes minoristas de alimentos, como Tesco, Walmart, Carrefour o Lotte, se están concentrando en expandir sus operaciones al Sur global, donde los mercados están en crecimiento. India, China, Brasil e Indonesia están entre sus principales objetivos. En estos y otros países en desarrollo, sin embargo, los mercados de productos alimenticios están dominados aún por cadenas informales de distribución, por campesinos y pequeñas cooperativas, por distribuidores locales y puestos callejeros. Por ello, los supermercados imponen sus propios modelos de abastecimiento utilizando un conjunto de estándares comunes, que son la base para reestructurar el mercado. Estas corporaciones también deben luchar con la competencia de élites regionales y locales, como la cadena Matahari en Indonesia o Big C en Tailandia.

La estructura básica de estas cadenas de distribución es la siguiente. En el nivel más alto están los grandes minoristas. Aquí la palabra “grandes” es insuficiente. Walmart, el mayor minorista de alimentos del mundo, registra ventas anuales por 405 mil millones de dólares, más que el PIB de Austria, Noruega, Arabia Saudita, Irán, Grecia, Venezuela, Dinamarca o Argentina. Las cuatro cadenas minoristas de alimentos más grandes a nivel mundial —Walmart, Carrefour, Metro y Tesco— suman ventas anuales de 705 mil millones de dólares, cifra mayor que el valor de la producción anual de Turquía o Suiza. Su gran tamaño y poder de compra les otorga una tremenda influencia sobre el sistema alimentario mundial: ellos son capaces de determinar condiciones a todos sus proveedores, de los agricultores a los procesadores de alimentos.⁵⁸

58 Para revisar una excelente discusión acerca del rol de Walmart en el sistema alimentario estadounidense, véase Barry C. Lynn, “Breaking the chain: the antitrust case against Wal-Mart”, *Harper’s*, julio de 2006, <http://www.harpers.org/archive/2006/07/0081115>

Estas compañías trabajan en conjunto, con antecedentes que les brindan las grandes empresas de alimentos y de agronegocios, para desarrollar estándares comunes para los alimentos (del cultivo al empaçado) que sus proveedores deben cumplir. Un ejemplo es GlobalGAP. En el contexto de un régimen mundial de políticas sobre sanidad alimentaria demasiado sueltas —o al menos, amigables con la industria— estos estándares se convierten en la estructura central, invisible, de la sanidad alimentaria en buena parte del mundo. Y para enfatizar un punto clave, estas compañías gigantes dan cuenta a sus accionistas (y en menor grado a sus clientes) pero a nadie más.

Debajo de los supermercados gigantes están los proveedores. Estos son grandes compañías que se surten y despachan desde todo el mundo y, crecientemente, desde sus propias instalaciones agrícolas o a partir de mecanismos de producción con una agricultura por contrato que ellos administran. Luego están los productores. Cada vez más, la producción está centralizada en “núcleos” o “zonas” donde la producción de determinadas frutas u hortalizas es barata y está organizada de acuerdo a las normas determinadas por los supermercados. Algunos ejemplos conocidos son las uvas en Chile, los porotos o frijoles verdes (o ejotes) en Kenya y manzanas en China.

Mucho se ha dicho sobre la forma en que los países pueden posicionarse para beneficiarse de la expansión mundial de los supermercados. Para conseguir el acceso a ellos, los gobiernos locales y las agencias donantes destinan enormes recursos con tal de construir una capacidad productiva en los países pobres. El crecimiento de los supermercados se muestra como “oportunidad” para los pequeños productores. La realidad es muy diferente (ver recuadro: “Walmart en Centroamérica” p. 20)



LA TRAMPA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

En 2002, Estados Unidos cerró sus fronteras a las importaciones de melones desde México tras descubrir que varios brotes de Salmonella tenían su origen en frutas mexicanas.⁶⁰ Un año después, por un acuerdo entre Estados Unidos y las autoridades mexicanas, se levantó la prohibición para los melones que se adecuaron al nuevo programa de gobierno mexicano: el “Programa de acreditación federal de condiciones de producción, cosecha, empaque y transporte de melones”. Con este programa de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), diseñado según estándares impuestos por los minoristas estadounidenses, pocos productores mexicanos podrán volver a entrar al mercado.

Según los requisitos de estas BPA, las plantaciones deben tener baños portátiles durante el cultivo y la cosecha. Un sondeo realizado a pequeños agricultores en uno de los principales estados productores de melón, mostró que 94% de ellos no contaba con instalaciones sanitarias en las cercanías; los baños se encontraban a más de media hora de distancia. Las normas de BPA también exigen análisis bacteriológicos periódicos al agua. Sin embargo, 88% de los agricultores encuestados señalaron que usaban agua de los ríos, donde es difícil de mantener la calidad bacteriológica. (sigue en la p. 25)

LEY DEL HIELO PARA LOS CAMPESINOS UGANDESES

En 2002, empresarios islandeses formaron una compañía en Uganda llamada Icemark Africa, para facilitar las operaciones logísticas de exportación de pescado fresco a los mercados europeos, con una planta complementaria de fruta y hortalizas frescas de exportación. Icemark es actualmente el mayor exportador de fruta y hortalizas frescas de Uganda, despachando productos a Europa en tres vuelos semanales. Hasta hace pocos años atrás, el 90% de la producción de Icemark provenía de su cadena de pequeños productores. Pero, luego, la compañía empezó a establecer sus propias plantaciones, donde la certificación GlobalGAP es más fácil de conseguir. Actualmente el 40% de su producción proviene de 3 plantaciones con 270 hectáreas en el centro de Uganda.⁶¹

60 Este caso de México se encuentra en Clare Narrod, Devsh Roy, Belem Avendano and Julius Okello, “Impact of International Food Safety Standards on Smallholders: Evidence from Three Cases”, en E.B. McCullough et al., The Transformation of Agri-Food Systems, Earthscan, 2008.

61 Thomas Pere, “Mashamba: the identity of quality fruits, vegetables”, The New Vision, http://www.enteruganda.com/brochures/manifeto_7.html

En primer lugar, los minoristas extranjeros que se instalan en países del Sur compiten directamente con los mercados locales tradicionales. En la medida que se expanden, van conquistando el espacio del mercado propio de los puestos callejeros, los vendedores ambulantes y los campesinos. Los países en desarrollo no son sólo sitios para exportar productos a cadenas de supermercados occidentales sino que, en forma creciente, se están volviendo consumidores (ver recuadro: “El tsunami de supermercados” p. 22).

En segundo lugar, los supermercados tienen acceso a las redes mundiales de compra, a través de las cuales pueden acceder a productos baratos y forzar los precios a la baja. Si las naranjas locales son muy caras para las tiendas indonesias, Carrefour puede traerlas de sus proveedores en Pakistán o China. Un impresionante 70-80% de las frutas vendidas en los supermercados indonesios son importadas, la mayoría desde núcleos distribuidores regionales en Tailandia y China.⁶²

En tercer lugar, los proveedores que abastecen los supermercados y los estándares que están obligados a cumplir, no dejan lugar a la agricultura tradicional (ver recuadro: “La trampa de las BPA” p.23). La única posibilidad que tienen los campesinos de vender a los supermercados es mediante contratos de producción muy controlados, donde la empresa determina todo, desde las semillas hasta los pesticidas que hay que usar. Tales contratos contienen formas de producción que minan la biodiversidad y los sistemas y tradiciones alimentarios y agrícolas locales. Sin embargo, a menudo, ni siquiera esta alternativa es posible ya que su cumplimiento es por lo general muy costoso e impracticable para los campesinos. De modo que la agricultura está siendo dirigida y emprendida, cada vez más, por los propios “proveedores preferenciales”, con fuerte participación de los supermercados (ver recuadro: “Ley del hielo para los campesinos ugandeses” p. 23).

Por supuesto, muchos supermercados y cadenas de distribución nacionales (desde ShopRite en Sudáfrica a DMA en Brasil) también implementan este modelo. Y, en tanto algunos crezcan y se conviertan en gigantes regionales, serán presas fáciles para ser compradas por sus parientes del Norte.

La empresa estadounidense Fresh Del Monte Produce es uno de estos “proveedores preferentes” de fruta y hortalizas frescas a las cadenas mundiales de supermercados. Según su director ejecutivo, Mohammad Abu-Ghazaleh, “hoy en día los minoristas están más inclinados a trabajar con alguien que les pueda asegurar que su producto proviene de su propia parcela, fue empacado en su propia planta y se embarcó y entregó al cliente bajo su control”. Su compañía produce 39% de sus bananas, 84% de sus piñas y 81% de sus melones en sus propias plantaciones, principalmente en Centroamérica. Tiene en Jordania un negocio avícola integrado verticalmente que provee a minoristas y corporaciones transnacionales en Medio Oriente. En 2009, 13% de sus ventas fueron a Walmart.

Perú es visto como un éxito en la penetración de los canales de distribución. Este país entró al negocio hace veinte años, durante la llamada “guerra contra las drogas” dirigida desde Washington. Desde entonces, la exportación de espárragos a Estados Unidos ha tenido éxito pero transformó dramáticamente la



62 Thomas Reardon, Spencer Hensen and Julio Berdegué, “‘Proactive fast-tracking’ diffusion of supermarkets in developing countries: implications for market institutions and trade”, *Journal of Economic Geography*, volumen 7, número 4, 2007.

agricultura local. El espárrago era un cultivo realizado por pequeños agricultores. Sin embargo, hoy los pequeños suman menos de 10% de la producción nacional, que es dominada por empresas de gran escala orientadas a las exportaciones. Sólo dos compañías —Del Monte y Green Giant, ambas estadounidenses— controlan actualmente un cuarto de las exportaciones peruanas de espárragos.⁶³

En el año 2000, Ghana intentó un programa similar, pero centrado en la producción de piñas para los supermercados europeos. En los primeros cuatro años, las exportaciones de esta fruta a Europa, crecieron de 2 mil toneladas a unas 50 mil y la mayoría fue proporcionada por campesinos ganeses y comerciantes medianos.⁶⁴ En 2005, el mercado se desmoronó. Sin aviso, los minoristas europeos, presionados por Del Monte, decidieron unilateralmente empezar a adquirir sólo la variedad de piña MD2 y no aceptar la variedad Sweet Cayenne producida en Ghana. También empezaron a exigir a sus proveedores la certificación EurepGAP, relacionada con los residuos de pesticidas. El repentino cambio fue demasiado para los campesinos y exportadores ganeses de piñas: debido a los altos costos de las plántulas y de los requisitos logísticos extras, cumplir con la certificación EurepGAP y con la variedad MD2 estuvo fuera de sus posibilidades. Se vieron obligados a cerrar. Las transnacionales tomaron el control. En 2004 había 65 exportadores de piñas en Ghana. Hoy, sólo dos compañías controlan cerca de 100% de las exportaciones de piña de ese país: Dole de Estados Unidos, que se surte de sus propias plantaciones y, HPW Services de Suiza, que se surte de tres grandes fruticultores.⁶⁵

LA TRAMPA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

(viene de la p. 23)

Al final, sólo dos grandes fincas en la región estudiada recuperaron el acceso al mercado de Estados Unidos. Desde entonces, al igual que otros agricultores mexicanos, deben cumplir con estrictos estándares BPA, tales como realizar análisis periódicos de suelo y agua, llevar registros sobre uso del suelo, cercar las áreas de plantación y usar agua de pozo que debe ser analizada mensualmente durante el cultivo para pesquisar contaminación microbiana. También deben invertir en plantas de osmosis para asegurar la calidad del agua y tener baños en la plantación con agua corriente, duchas, papel y jabón. Más aún, deben pagar la certificación realizada por terceros, por un valor promedio de 3 mil dólares por finca.

Estados Unidos no impuso estas obligaciones a sus propios productores de melones. Y, en cualquier caso, la efectividad del programa mexicano es cuestionable. Entre fines del 2006 y principios del 2007, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (FDA), efectuó seis requisas de melones, cuatro de las cuales incluyeron melones mexicanos de las fincas certificadas por el FDA.⁶⁶ En ese momento, sólo nueve productores mexicanos habían obtenido la aprobación para exportar a Estados Unidos.⁶⁷

Casos similares existen en otras partes del mundo. Un trabajo reciente de FAO/OMS arroja datos que señalan que el costo de la certificación de GlobalGAP (BPA Mundial), para pequeños agricultores, supera los mil 200 euros por finca concluyendo que, “Lo realmente importante es que, desde la perspectiva de los pequeños agricultores, GlobalBPA no conviene en términos económicos”.



63 GRAIN, “Global agribusiness: two decades of plunder”, Seedling, julio de 2010, <http://www.grain.org/seedling/?tvp=81>

64 Niels Fold, “Transnational Sourcing Practices in Ghana’s Perennial Crop Sectors”, *Journal of Agrarian Change*, volumen 8, número 1, enero de 2008, pp. 94-122.

65 Peter Jaeger, “Ghana export horticulture cluster strategic profile study”, preparado para el Banco Mundial, Ministerio de Alimentos y Agricultura de Ghana y el Programa de bienes de consumo agrícola (ACP) de la Unión Europea, 2008.

66 Julie Schmit, “US food imports outrun FDA resources”, USA Today, 18 de marzo, 2007, http://www.usatoday.com/money/industries/food/2007-03-18-food-safety-usat_N.htm

67 “Timco issues voluntary cantaloupe recall”, The Packer, 20 de noviembre, 2006, <http://thepacker.com/Timco-issues-voluntary-cantaloupe-recall/Article.aspx?oid=268606&fid=PACKER-TOP-STORIES>

En Vietnam, los pequeños criadores de peces y las empresas o negocios en pequeño que tratan de aprovechar la ola de popularidad del Tra —o pez gato, como se le nombra al comercializarlo en Europa y América del Norte (como un alimento familiar barato)— han tenido que sortear numerosos obstáculos. En Estados Unidos, existe una campaña masiva de los productores internos de pez gato, que intenta calificar el pescado vietnamita de “sucio”, pues los locales no pueden competir con los bajos precios del Tra. En Europa, el World Wide Fund for Nature (WWF) puso el Tra en su “lista roja” de productos que los consumidores conscientes deberían evitar. El boom del cultivo intensivo de Tra, destinado a estos nuevos lucrativos mercados de exportación, ha mostrado lo peor de las prácticas y de las personas. Sin embargo, para ser justos, varias empresas ha estado tratando de cumplir con los estándares mundiales. El problema radica precisamente en esos estándares.

Un criador de pez Tra, Nguyen Huu Nghia, ha dicho de estos estándares, amargamente, que son un “laberinto”.⁶⁸ Junto con otros pequeños criadores, fueron informados que debían cumplir las normas de Alimentos de Calidad Segura (SQF por sus siglas en inglés), certificados por una empresa privada en Estados Unidos. Luego, se les informó que debían seguir las normas llamadas SQF-1000. Después se les recomendó adoptar los estándares de las Buenas Prácticas Agrícolas Globales (BPA, o GAP por sus siglas en inglés, Global GAP cuando se intentan como mundiales). Por último, para limpiar la mala fama que la WWF le endosó al pescado vietnamita, se les informó que debían cumplir con los criterios de esta institución, a través del Consejo para la Certificación de la Acuicultura (ASC por sus siglas en inglés). Nguyen Huu Nghia señala que, si todos los productores de Tra siguieran las Global GAP y las normas del ASC para certificar sus productos como limpiísimos y seguros para el consumo internacional, ello costaría a los vietnamitas, no menos de 22 millones de dólares al año.⁶⁹ ¿Aparte de la desconcertante cantidad de estándares que nadie puede certificar realmente, quién puede costearlos y para qué? (ver recuadro: “La trampa de las BPA” p. 23).

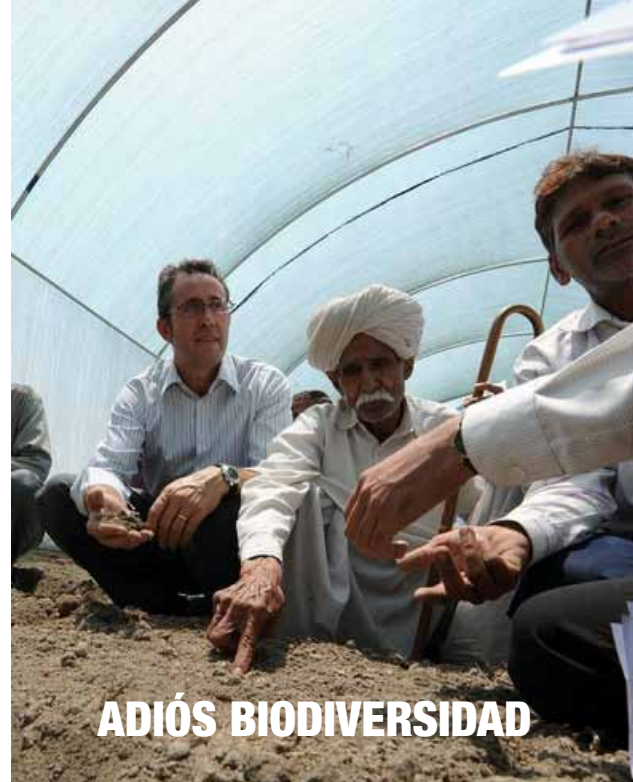
Los grandes empresarios agrícolas pagarán los costos extras para conseguir el “sello” del Global GAP porque, para ellos, vale la pena el precio a pagar por el acceso privilegiado a los imperios en expansión que significan los supermercados. Como señala un exportador keniano, “Tiendo a ser muy positivo acerca de esto [certificación]. Puede sonar un poco cínico, pero es una barrera de entrada. Mientras más estándares haya, menos competencia tendremos”.⁷⁰ Mala suerte para más de la mitad de los pequeños contratistas, quienes debieron retirarse cuando los supermercados empezaron a exigir el cumplimiento de sus normas de BPA.⁷¹

68 Ver “Don’t let Vietnam’s Tra fish be ‘stricken down’”, *Voice of Vietnam*, 13 febrero de 2011, <http://english.vovnews.vn/Home/Dont-let-Vietnams-Tra-fish-be-stricken-down/20112/123832.vov>

69 Ibid. La certificación con normas ASC de la WWF costaría 7 mil 500 dólares por 5 hectáreas al año.

70 Spencer Henson y John Humphrey, “The Impacts of Private Food Safety Standards on the Food Chain and on Public Standard-Setting Processes”, trabajo preparado para FAO/OMS, mayo de 2009.

71 Clare Narrod, Devesh Roy, Belem Avendano y Julius Okello, “Impact of International Food Safety Standards on Smallholders: Evidence from Three Cases”, en McCullough, Pingali y Stamoulis (editores), *The Transformation of Agri-Food Systems: globalization, supply chains and smallholder farmers*, Londres, Earthscan, 2008.



ADIÓS BIODIVERSIDAD

La Food Chain Partnership de Bayer en India está desarrollando un proyecto con el principal supermercado local, ABRL, para el abastecimiento de okra de tamaño uniforme. Un video promocional de Bayer cuenta la experiencia de un agricultor que supuestamente participó en ese proyecto:

“Nosotros acostumbramos a cultivar nuestro propio alimento en pequeños terrenos. Ahora, en una superficie aproximada de 2.4 hectáreas, cultivo okra. Los profesionales nos enseñan el cultivo sustentable en concordancia con las buenas prácticas agrícolas... Esto incluye el uso controlado y ambientalmente amigable de productos para la protección de cultivos desarrollados por Bayer CropSciences... Este conocimiento es bueno, no sólo para mi bolsillo sino que también para el medio ambiente... Antes yo cultivaba sólo variedades locales de okra. Pero los expertos de la Food Chain Partnership de Bayer CropScience India me convencieron de cultivar la variedad Sonal. Esta nueva variedad de okra procedente de Nunhems, es precisamente apropiada para las condiciones regionales y los crecientes estándares de los minoristas nacionales de alimentos. Cada etapa del cultivo y cada medida de protección es registrada en detalle en mi pasaporte Bayer... Me sirve de prueba ante los minoristas que he cultivado mis hortalizas en forma correcta”.⁷²

72

Véase el video en <http://www.youtube.com/watch?v=oVRMmYTqsCE>

Es necesario enfatizar que no es sólo en el sector exportador que se observa el tal concentración. En la medida que los supermercados van teniendo mayor participación en los mercados de alimentos de los países en vías de desarrollo, las diferencias entre los mercados de exportación y los mercados internos desaparecen pues a ambos se les aplican los mismos estándares. Esto deja a los campesinos, y a la biodiversidad que ellos sustentan, con un espacio más reducido para sobrevivir.

La privatización de la sanidad alimentaria en los países en desarrollo

En China, donde los supermercados están en rápida expansión, estas tendencias muerden fuerte. Las principales cadenas de supermercados, extranjeras y nacionales, están trabajando mano a mano con los distribuidores y los gobiernos locales para desarrollar granjas de frutas y hortalizas. Como parte de una campaña para mejorar la sanidad alimentaria e integrar a 700 millones de pequeños agricultores a “cadenas alimentarias de alto valor” con “métodos científicos de cultivo”, el gobierno chino, en asociación con el sector privado, impulsa la implementación de bases para el cultivo de frutas y hortalizas en sociedad con el sector privado. En cada una de las zonas de producción designadas, las autoridades locales negocian acuerdos con las compañías privadas de modo que las empresas llegan, arriendan superficies de tierras que los agricultores están ocupando o adquieren sus derechos de uso, para establecer la producción en gran escala, contratando a los agricultores desplazados como obreros o mediante contratos de producción.

La Yue Teng Investment de Hong Kong es una de estas empresas. En los últimos años se ha posicionado como el mayor productor de hortalizas de la provincia china de Guizhou, donde ha instalado dos bases de producción a gran escala, que abastecen de hortalizas a las tiendas de Walmart en el sur del país. El distribuidor preferente de frutas de Walmart es la Xingyeyuan Company que tiene varios miles de hectáreas de huertos al norte de la ciudad de Dalian. En cuanto a huevos, Walmart negocia con Dalian Hongjia, un inmenso complejo industrial agrícola con 470 mil gallinas ponedoras y una capacidad de producción de 7 mil 400 toneladas de huevos frescos al año.

Walmart tiene 56 de estas “bases de compra directa” con empresas en 18 provincias y ciudades de China cubriendo un total de, al menos, 33 mil hectáreas de tierras agrícolas. Walmart llama a esta red el “Programa Agrícola Directo” y señala que, en el 2011, beneficiará a un millón de agricultores. Por supuesto, la compañía no negocia directamente con los agricultores, sino que con empresas que contratan y gestionan a los agricultores para sus operaciones de gran escala.

La actividad agrícola de Walmart es parte de su estrategia global para abastecerse más directamente y así reducir costos en su cadena de distribución. Las empresas que abastecen a Walmart deben asegurar que la producción cumpla estrictamente los requisitos de esta corporación. Walmart ejecuta programas de capacitación para mostrar a las empresas y a los agricultores que trabajan para ellas, exactamente cómo quiere que se realice la explotación. “Siendo una corporación multinacional con gran sentido de responsabilidad social local, hemos ayudado a los agricultores a adaptarse de la mejor forma a las condiciones de mercado, los hemos incentivado a elegir métodos estandarizados y de escala y les hemos dado instrucciones para preservar el medio ambiente en las actividades de producción por medio de programas de agricultura sustentable”, señala Ed Chan, presidente y director ejecutivo de Walmart China.⁷³



LOS SABERES TRADICIONALES DE LOS LÁCTEOS POR TODO EL MUNDO SON AMENAZADOS POR LA EXPANSIÓN DE LAS NORMAS CORPORATIVAS

ARRIBA, REPARTIDOR DE LECHE EN RAJASTÁN, ABAJO, PASTORES TRADICIONALES FULANI TRAEN SU QUESO AL MERCADO



73 Walmart press release, 25 de octubre, 2010, <http://en.prnasia.com/pr/2010/10/25/100984911.shtml>



Chongqing Cikang Vegetables and Fruits, que maneja la operación del Programa Agrícola Directo de Walmart en la provincia de Chongqing, señala que su proceso de producción es totalmente monitoreado por inspectores externos aprobados por Walmart, desde la selección de variedades hasta la cosecha y el almacenamiento. Lo mismo sucede con las empresas chinas que abastecen a Carrefour, que desarrolla su propio programa de agricultura directa, llamado la Línea de Calidad Carrefour, o con la distribuidora nacional Wumart, la cual cuenta con un programa de agricultura directa en la provincia de Shandong.⁷⁴

¿Qué entienden estas compañías por “agricultura sustentable”? Walmart, al menos, con sus Programas Agrícolas Directos en India y Honduras, ha delegado esta tarea a una de las empresas de pesticidas y de producción de semillas GM, más grande del mundo: Bayer CropScience de Alemania (*ver recuadro: “Adiós biodiversidad” p. 26*). En Honduras, Bayer, a través de su programa Food Chain Partnerships, entrena a 700 campesinos que abastecen a Walmart y utilizan “prácticas agrícolas responsables”. En India, la compañía opera 80 de estos proyectos en conjuntos con Walmart y otros minoristas, en una superficie de 28 mil hectáreas. Los agricultores participantes deben utilizar un “pasaporte” Bayer para hacer seguimiento de sus prácticas.

Bayer señala que tiene 250 proyectos de Food Chain Partnership alrededor del mundo. En Colombia trabaja con Carrefour, en tanto que en México, esta asociada directamente con la autoridad certificadora nacional,

Calidad Suprema, una “asociación civil sin fines de lucro” que ayuda al gobierno mexicano en “el fortalecimiento de la competitividad del campo” y “la promoción de la marca mexicana Calidad Suprema”, que es propiedad del gobierno.⁷⁵ Bayer entrena a los empleados de Calidad Suprema en buenas prácticas agrícolas utilizando el instrumento BAYGAP y realizando visitas bipartitas a las granjas.⁷⁶ Para no ser menos, Syngenta, la segunda mayor empresa de pesticidas a nivel mundial, tiene un programa de cadena alimentaria propio, llamado “Rastro Fresco”, que está implementando en Tailandia. Ambas compañías son miembros del Global GAP.⁷⁷

Con la industria de pesticidas tan íntimamente involucrada en el desarrollo e implementación de los estándares para supermercados, no es sorprendente que la contaminación por pesticidas sea prevalente en los productos de los supermercados. Pruebas realizadas por Greenpeace en China, en 2008 y en 2009, sobre hortalizas y frutas populares, determinaron mucho más polución por pesticidas en las muestras recolectadas desde Walmart y otros grandes supermercados que en aquellas recolectadas en mercados al aire libre.⁷⁸

75 Ver el sitio web de México Calidad Suprema: <http://www.mexicocalidadsuprema.com.mx/nosotros.php>

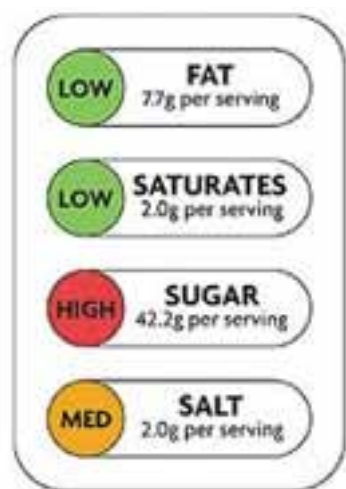
76 Bayer CropScience, “An exceptional collaboration with Mexico Calidad Suprema”, [http://www.bayercropscience.com/bcsweb/cropprotection.nsf/id/EN_Mexico_Calidad_Suprema_English/\\$file/MEXICO_CS_web_EN_NEW.pdf](http://www.bayercropscience.com/bcsweb/cropprotection.nsf/id/EN_Mexico_Calidad_Suprema_English/$file/MEXICO_CS_web_EN_NEW.pdf)

77 See Bayer’s Food Chain Partnership promotional video for India, <http://www.youtube.com/watch?v=oVRMmYTqsCE>; “Wal-Mart Centroamérica y el Grupo Bayer firman convenio para impulsar agricultura”, La Tribuna, 15 de enero, 2010, <http://www.latribuna.hn/web2.0/?p=86331>

78 Greenpeace, “Pesticides: not your problem?”, 9 de abril, 2009, <http://www.greenpeace.org/eastasia/news/China-pesticides>

74 “Large Corporations Engaging Small Producers — Fruits and Vegetables in India and China”, live case prepared and presented by Nancy Barry, President of NBA Enterprise Solutions to Poverty, at the Harvard Business School Forum on the Future of Market Capitalism, 9-10 de octubre, 2009, <http://www.scribd.com/doc/24650313/Case-on-India-and-China-Corporations-and-Small-Farmers-fin%E2%80%A6>

La industria de alimentos y bebidas de la Unión Europea gastó mil millones de euros en derrotar la etiqueta con el “semáforo” que favorecían los consumidores: es el ejercicio de cabildeo más caro en la historia de la Unión Europea



EL GRUPO QUE NO SE ATREVE A PONER SU NOMBRE EN LAS ETIQUETAS

Las agendas corporativas pueden ocultarse engañosamente cuando los gobiernos y los legisladores debaten acaloradamente acerca de lo que parecen ser políticas públicas.

Por ejemplo, la discusión sobre etiquetado de los alimentos en la Unión Europea: la globalización y los cambios en las formas de vida provocados por la urbanización y las nuevas tecnologías que han impulsado las corporaciones, están creando una nueva serie de problemas de salud relacionados con la alimentación, especialmente obesidad y diabetes en adultos. Esta situación no está restringida al Occidente desarrollado; también ha emergido en todo el mundo incluyendo China y África. Estas enfermedades no sólo son dolorosas y extenuantes para las familias afectadas, sino que ocasionan altos costos a la sociedad.

Como parte de los esfuerzos de la Unión Europea para enfrentar estos crecientes problemas de salud y sus causas en el hogar, ha surgido naturalmente la tarea de armonizar el etiquetado de los alimentos con el fin de informar a los consumidores acerca de lo que están comprando. En el año 2010, se desató una guerra entre dos opciones: por un lado, una etiqueta con un semáforo que mostrara, en los envases o en los menús de restaurantes, cuánto contenido de los principales ingredientes preocupantes tenían —grasas, grasas saturadas, azúcar y sal—, por el otro lado, una estricta lista de los ingredientes con un cálculo de qué parte de una ración diaria permitida consumirían al comerlo. El semáforo es usado en varios países de la Unión Europea, tales como el Reino Unido, y es muy vistoso y pro consumidor. La lista de nutrientes ha probado no ser muy comprensible para la mayoría de los consumidores (la definición de qué es una ración puede ser muy engañosa) y, por esta razón es la opción preferida por la industria.

De acuerdo a una investigación realizada por el grupo de la sociedad civil Corporate Europe Observatory, la industria de alimentos y bebidas de la Unión Europea —el tercer sector económico más grande de la Unión, después de la agricultura y la industria química— gastaron la friolera de mil millones de euros para derrotar la etiqueta “semáforo” y mantener a los consumidores en la oscuridad. ⁷⁹

79 Véase CEO, “A red light for consumer information”, Brussels, 11 de junio, 2010, <<http://www.corporateeurope.org/lobbycracy/content/2010/06/red-light-consumer-information>> Dado que la Unión Europea opera actualmente bajo el Tratado de Lisboa, un grupo alemán llamado Foodwatch (<http://www.foodwatch.de>) está proponiendo lanzar una iniciativa ciudadana que, si logra el número de firmas requerido, podría obligar a la Comisión Europea a revisar el etiquetado de alimentos de acuerdo a las preocupaciones de la gente común. Por supuesto, la obligación de la Comisión es sólo tomar razón de la revisión, no llevar a cabo cambios reales, pero algunos grupos pueden utilizar el impulso para lograr una mayor conciencia acerca del control corporativos sobre el sistema alimentario europeo y sobre cómo ello afecta directamente la salud y la calidad de vida de las personas.

La resistencia de la gente a la sanidad alimentaria corporativa

En años recientes, hemos visto algunas extraordinarias luchas sociales e iniciativas muy sólidas que han surgido para contrarrestar la apropiación, por parte de las corporaciones, del diseño y puesta en práctica de las políticas sobre sanidad o inocuidad alimentaria. Algunas de ellas han surgido a raíz de la reestructuración del comercio internacional de alimentos, tales como la resistencia contra la carne de res estadounidense conducida por movimientos ciudadanos en Taiwán, Australia, Japón y Corea del Sur. Otras han sido reacciones a situaciones locales funestas, tal como el activismo social en China a raíz de la tragedia provocada por la leche contaminada con melamina. Ocasionalmente, todos los países son golpeados por brotes de intoxicación alimentaria de corta duración. Pero, también, estamos viendo cada vez más cuestionamientos estructurales y políticos acerca del sistema alimentario industrial, acerca del desarrollo capitalista y acerca de quién decide sobre qué, porque la salud de las personas y sus medios de subsistencia están siendo afectados directamente.

La lucha por el tema de las vacas locas y los OGM son buenos ejemplos. Muchas veces, los movimientos sociales se han organizado para mantenerlos fuera de sus países, no sólo por las consecuencias en la salud y la sanidad alimentaria en sí, sino por las directrices sociales y económicas que estos símbolos de la agricultura industrial, del poder corporativo o del imperialismo occidental, representan. La resistencia del pueblo coreano a la carne estadounidense más que por miedo irracional a las proteínas patógenas conocidas como priones, se ha convertido en una expresión de profunda desconfianza en el sistema coreano de democracia representativa incluyendo las relaciones del Estado con Estados Unidos.⁸⁰ En Australia, la campaña ha sido más por mantener los alimentos australianos en manos australianas, asunto que mucha gente alrededor del mundo comparte respecto a la gobernanza y control sobre el abastecimiento de alimentos de sus países. En cuanto a las luchas contra los productos transgénicos, son tan diversas como las campañas contra la carne procedente de Estados Unidos, pero también se han aglutinado en torno a contenidos profundamente democráticos: la lucha contra de la arremetida de “soluciones” occidentales, la el trabajo por defender la sobrevivencia de las culturas y los sistemas y tradiciones alimentarios locales, por mantener las semillas y los saberes vivos en manos de las comunidades, el desafío a los modelos de desarrollo.

En un nivel más profundo, la gente se está organizando para superar los costos de salud, ambientales y sociales que acarrea la expansión del sistema alimentario industrial. Los movimientos y campañas por alimentos orgánicos o locales, por comprar alimentos producidos cerca y boicotear los productos venidos de lejos, ha ido aumentando en muchos países. El aumento alarmante de la obesidad, diabetes tipo 2, cánceres y otras enfermedades que están directamente relacionadas con la alimentación poco sana, está llevando a muchas personas a cambiar sus modos de vida y a trabajar con otros para promover los alimentos saludables y las opciones campesinas. Las campañas y acciones específicas para detener la demonización y destrucción de las alternativas locales (provocadas por un sistema alimentario sobre-sanitizado), como los vendedores ambulantes, los

80 Ver Jo Dongwon, “Real-time networked media activism in the 2008 Chotbul protest”, *Interface*, volumen. 2, número 2, noviembre, 2010, pp. 92–102.



La supervivencia de las tradiciones y sistemas alimentarios locales: puntos muy profundos de una democracia



La coalición de trabajadores de Immokalee lograron sueldos más altos para los pizcadores de tomate y desenmascararon los problemas sociales, ambientales de salud y de sanidad alimentaria que ocasiona el sistema alimentario industrial al fijar criterios en pos de la comida barata.

alimentos crudos y la crianza de ganado casera o tradicional, también están aumentando en popularidad. El grupo mundial por los derechos de campesinos y pequeños agricultores, la Vía Campesina, ha montado una campaña por establecer el concepto de soberanía alimentaria: el “derecho de las personas a alimentos saludables y culturalmente apropiados, producidos con métodos ecológicos y sustentables y su derecho a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas”.⁸¹ Siguiendo la línea de Vía Campesina, algunos pueblos de Maine, en Estados Unidos han declarado, recientemente, su “independencia alimentaria”.⁸² Por cierto, la sanidad alimentaria y aspectos más amplios acerca de la calidad de los alimentos son temas centrales para estos procesos.

Ciertamente, la defensa y desarrollo de la agricultura campesina y los sistemas alimentarios no industriales, especialmente en los países industrializados, requieren de enfoques propios acerca de la sanidad o inocuidad alimentaria. Esto no quiere decir que se trabaje contra la corriente en el sentido de quebrantar leyes o crear peligrosas economías subterráneas, aunque algunos grupos organizados traten de difamar y erradicar los alimentos crudos y otras tradiciones culturales alimenticias.⁸³ El desafío consiste en garantizar que diferentes sistemas de saberes y diferentes criterios puedan existir más allá de la fuerza monopólica de los supermercados y sus cadenas de distribución.

Para las pequeñas empresas que tienen poco personal y operan a un nivel artesanal, la gestión de los riesgos relacionados con la sanidad alimentaria gira en torno la capacitación y al contacto humano directo. Manejar el equilibrio microbiano y proteger y producir una flora específica basada en el respeto a las prácticas locales tradicionales, es lo que más garantiza la inocuidad. Uno no consigue inocuidad con el enfoque “tolerancia cero” a microorganismos, ni esterilizando

81 Ver Vía Campesina web site: <http://viacampesina.org>

82 David Gumpert, “Maine towns reject one-size-fits-all regulation, declare ‘food sovereignty’”, *Grist*, 15 de marzo, 2011: <http://www.grist.org/article/2011-03-15-maine-towns-reject-one-size-fits-all-regulation-declare-food>

83 Un ejemplo es el operativo armado en Rawesome Foods, Estados Unidos, en el año 2010, que fue captado por las cámaras de seguridad y circula en internet (ver <http://www.youtube.com/watch?v=X2jgpGyyQW8>). En Francia, dos años antes, los procesadores industriales de productos lácteos que querían una mayor participación en el mercado, trataron de suprimir la norma que señala que sólo la leche cruda puede ser usada para elaborar queso Camembert, con el pretexto de que no es sano. Fueron rápidamente derrotados, pues además falta evidencia científica que demuestre que hay algún problema sanitario significativo con el queso elaborado con leche cruda. Este debate también surgió en Canadá, pero el gobierno de Quebec decidió mantener el permiso para elaborar quesos con leche cruda.

equipos que destruyen esos equilibrios.⁸⁴

Muchas organizaciones de productores y grupos de consumidores, por no mencionar grandes movimientos como Slow Food, están convencidos que la biodiversidad y la complejidad ecológica —en oposición a la higiene extrema— son la clave para tener sistemas saludables y estables. Después de todo, la naturaleza detesta el vacío. Por supuesto que este sólido enfoque de la sanidad alimentaria también depende de los circuitos de distribución locales que llevan los alimentos desde las fincas o plantas procesadoras de pequeña escala hasta los hogares a través de sistemas de distribución simples y más directos (grupos de compra, todo tipo de sistemas de soporte comunitario agrícola, cooperativas, etcétera.)

Otra gran corriente de resistencia de la gente contra la apropiación de la sanidad alimentaria que realizan las corporaciones son las campañas, los trabajos de investigación y los esfuerzos educativos por mostrar cómo operan realmente los supermercados —y las cadenas de distribución que ellos determinan. Estas campañas buscan detener el crecimiento del comercio minorista en gran escala y proteger a los vendedores ambulantes y los puestos callejeros de la extinción (*ver recuadro: “El grupo que no pone sus nombre en las etiquetas de los alimentos.” p. 29).*

La cultura anti-sindical de Walmart es bien conocida en el mundo gracias a décadas de activismo civil que hoy, y está presente en los grupos que están tratando de rechazar el ingreso de Walmart a nuevos mercados como la India. En efecto, India tiene un vibrante movimiento de vendedores ambulantes y puestos callejeros que temen perder sus medios de subsistencia si el gobierno central permite la entrada de minoristas extranjeros. Ellos cuentan con el apoyo de los campesinos, intelectuales y grupos ciudadanos que son parte de una creciente fuente de resistencia contra la entrada de las corporaciones transnacionales y su apropiación de la distribución de alimentos en India. La investigación y el trabajo político acerca de otras estructuras corporativas, como Carrefour o Tesco, también han ayudado a la sociedad



Los acuerdos de libre comercio provocaron resistencia de los productores de lácteos coreanos

civil, sin mencionar a los legisladores, a entender mejor cómo trabajan los grandes minoristas y las presiones sobre la biodiversidad, los agricultores y trabajadores alimentarios.⁸⁵

Los trabajadores de la industria de alimentos —de los cosechadores temporales a las mujeres y hombres que laboran en los rastros o mataderos y plantas procesadoras— están justo en el centro de lo que la sanidad alimentaria es o debería ser. Después de todo, ellos están en la primera línea de trabajo y, comúnmente, son tan mal pagados como es posible. A menudo tienen dificultades para organizarse, especialmente los trabajadores temporales, los niños o los inmigrantes ilegales. Cuando realizan gestiones para ello, y consiguen ayuda de otros grupos, su capacidad de lograr cambios puede ser enorme.

84 Señalado por Cécile Koehler en “Le risque zéro: du ‘sur mesure’ pour l’agriculture industrielle”, *Campagnes solidaires, FADEAR, Bagnolet*, noviembre de 2008. Este documento también señala que ningún estudio ha podido demostrar una correlación entre grandes inversiones en prácticas industriales y de administración y, un alto nivel de seguridad sanitaria de los alimentos.

85 Periodistas y académicos occidentales como Christian Jacquiau, Marion Nestle, Felicity Lawrence y Michael Pollan han estado realizando un gran trabajo para ayudar a la opinión pública a entender cómo operan realmente los supermercados y el sistema de sanidad alimentaria y cómo es que la gente puede retomar el control de estos problemas.

La lucha de los jornaleros agrícolas en Immokalee, Florida, por ejemplo, ha sido fenomenal. Más allá de lograr mejores salarios para los cosechadores de tomates, la Coalición de Trabajadores de Immokalee, han contribuido a demostrar que el sistema industrial de producción de alimentos es el problema —en términos sociales, ambientales y en términos de inocuidad y salud.⁸⁶ Actualmente, en todo Estados Unidos existe un impulso por cambiar el modo en que se producen los alimentos incluyendo las normas de inocuidad alimentaria, por medio del uso de la legislación anti-fusiones. Ello puede convertirse en una forma interesante de derribar el sistema industrial de alimentos y devolver el poder a los pequeños propietarios, a los procesadores locales, mercados regionales y otras estructuras más democráticas.

Conclusión

En la mayoría de los países del mundo, el sector agrícola ha sido reestructurado rápidamente con el fin darle mayor espacio a los agronegocios. Con los estándares de sanidad alimentaria jugando un papel transcendental para justificar las nuevas formas de control empresarial, es tiempo de revisar lo que significa la sanidad o inocuidad alimentaria. Hoy en día el concepto se ha entendido dentro de una “cultura de la auditoría”, que incluye una transferencia de poder de las personas (consumidores, campesinos, tiendas locales de alimentos, mercados y puestos y locales de venta de comida preparada) al sector privado (Cargill, Nestlé, Unilever, Walmarts... y la lista sigue). En lugar de ello, el concepto podría tener que ver con un control local y con sistemas alimentarios y agrícolas de base comunitaria. De hecho, podrían ser más agresiva y explícitamente incluidos en las campañas e iniciativas de la ciudadanía en torno a la soberanía alimentaria. En este proceso, quizás debemos dejar de hablar de sanidad o inocuidad alimentaria por completo y levantar nuestra propias exigencias sobre la calidad de los alimentos, de una manera más holística u integral.

Sanidad o inocuidad alimentaria, o calidad de los alimentos en términos amplios, es un terreno en el cual la agricultura de grandes empresas y la cultura del supermercado no puede superar a los campesinos y los mercados locales. El desafío es asegurar que los campesinos y los agricultores locales puedan seguir existiendo y que las grandes preocupaciones acerca de la sanidad alimentaria nos favorezcan.

86 “Historic breakthrough in Florida’s tomato fields”, comunicado de prensa conjunto de las organizaciones Coalition of Immokalee Workers and the Florida Tomato Growers Exchange, 16 de noviembre de 2010, http://www.ciw-online.org/FTGE_CIW_joint_release.html Ver también: “The human cost of industrial tomatoes”, Grist, 6 de marzo de 2009, <http://www.grist.org/article/Immokalee-Diary-part-I/>



**Los niños,
los inmigrantes
ilegales
los trabajadores
migrantes
los jornaleros
estacionales,
las mujeres y
los hombres
relacionados con
la matanza o
procesamiento de
animales...
Son la línea del
frente de los
trabajadores
de la industria
alimentaria que
se organizan
en condiciones**

Mayor Información

GRAIN, "Food safety: rigging the game", Seedling, julio 2008, <http://www.grain.org/seedling/?id=555>

Christine Ahn y GRAIN, "Food safety on the butcher's block", Foreign Policy In Focus, Washington DC, 18 de abril de 2008, <http://www.grain.org/o/?id=83>

La sección SPS-sanidad alimentaria del sitio web de la activista bilaterals.org, tiene una serie de artículos muy centrados en investigar la forma en que los países usan los acuerdos bilaterales de comercio e inversiones para cambiar los estándares de sanidad alimentaria y sus políticas públicas con tal de favorecer a sus empresas. <http://www.bilaterals.org/spip.php?mot185>

Sunita Narain, "Control your food. It's your business", Centre for Science and Environment, New Delhi, 1 de octubre de 2010, <http://www.cseindia.org/content/control-your-food-it-your-business>

Susan Freidberg, "Supermarkets and imperial knowledge", Cultural Geographies, 2007, <http://www.dartmouth.edu/~geog/facstaff/CVs/Freidberg/ImpKnowledge.pdf>

Siglas

ACP	Estados de África, del Caribe y del Pacífico
AREA-AD	Asociación para la Reflexión, Intercambios y Acción por el Medio Ambiente y el Desarrollo (Argelia)
ASEAN	Asociación de Naciones del Sureste Asiático
ASC	Consejo para la Certificación de la Acuicultura (WWF)
EEB	Encefalopatía espongiforme bovina
CDC	Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (EUA)
CEO	Director Ejecutivo
CIES	Foro sobre Bienes de Consumo (originalmente Foro sobre Negocios Alimentarios)
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
TLC	Tratado de Libre Comercio
BPA	Buenas Prácticas Agrícolas
GATT	Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio
GFSI	Iniciativa para la Sanidad Alimentaria Mundial
OGM	Organismo genéticamente modificado
HACCP/	Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos
ARPC	Red Internacional de Autoridades de Sanidad Alimentaria (OMS/FAO)
INFOSAN	Staphylococcus aureus resistente a Metilina.
SARM	Agencia Nacional Aeronáutica y del Espacio (EUA)
NASA	Organización de la Conferencia Islámica
OIC	Organización para la Salud Animal partes por billón
OIE	estándares sanitarios y fitosanitarios
ppb	Alimentos Seguros y de Calidad (EUA)
SPS	corporaciones transnacionales
SQF	Organización Mundial de la Salud
TNC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Fondo Mundial para la Naturaleza
OMC	
WWF	

Fotos

couverture	Fábrica procesadora de pollo (Getty Images)	Página 25	Agricultura pesada (Rabobank)
Página 4	Un empleado acomoda productos en la tienda más grande de la cadena minorista sudafricana Shoprite, en Lagos, Nigeria, 29 de abril, 2010. (Reuters)	Página 26	Los representantes de Carrefour visitan una granja en India.
Página 5	Bacteria <i>Campylobacter</i> , 2008 (Foto: De Wood; coloración digital: Chris Pooley)	Página 27	Un hombre reparte leche en Jaisalmer, Rajastán, febrero de 2009 (Avi Kramer)
Página 6	Campesinos en Taiwán protestan contra el anuncio de que el gobierno está considerando levantar la prohibición de importar carne con trazas de ractopamina, agosto de 2007.		Pastores tradicionales fulani venden queso en Ghana, 9 de julio, 2008 (Mac Champagne)
Página 7	Mujeres escogiendo chiles (ajíes) en el mercado de Sao Ching Chaa, Bangkok, enero de 2003 (Cranrob)	Página 28	El ejército japonés recoge comida contaminada con radiación nuclear, marzo de 2011 (Foto: Rossan Rahman, AFP/Getty Images)
Página 8	Mercado de pescado en Penghu, Taiwán (GIO)	Página 30	Manifestantes cantan consignas durante una vigilia con velas en una calle que conduce a la embajada estadounidense y a la Casa Azul, la residencia presidencial en el centro de Seúl, Corea del Sur, el 10 de junio de 2008. Cerca de un millón de personas se manifestaron esa tarde por todo el país exigiendo una renegociación total de los acuerdos relativos a la carne de res y la renuncia del presidente Lee Myung-bak. Esa fecha se conmemoran las manifestaciones pro democracia del histórico 10 de junio de 1987. (Foto: Reuters)
Página 10	Mujeres protestan contra los transgénicos en África Occidental		Una mujer mexicana con máscara expresa su visión de que el brote de la gripe porcina en humanos está directamente relacionada con el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), abril de 2009.
Página 14	Cartel en la isla Délice, en Francia		Campesinos en Taiwán protestan contra el anuncio de que el gobierno está considerando levantar la prohibición de importar carne con trazas de ractopamina, agosto de 2007.
Página 16	Pollo sumergido en cloro (Euronews)		
Página 17	Manifestante en Seúl, Corea del Sur, mayo de 2008. Un hombre en las afueras de las oficinas presidenciales en Taipei, en una manifestación contra el gobierno taiwanés por levantar la prohibición de importar carne de res estadounidense, 14 de noviembre, 2009 (Nicky Loh/Reuters) Participante del mitin de Taipei contra la importación de carne de res estadounidense, noviembre, 2009 (Reuters)	Página 31	Trabajadores cosechan tomates en una granja de Immokalee, EUA, que abastece a Burger King Corp. Los sueldos bajos y las precarias condiciones de trabajo provocaron que los jornaleros y activistas emprendieran acciones contra el gigante de "comida rápida", lo que condujo en 2008 a un acuerdo de aumento de sueldos y medidas de protección contra el abuso de los dueños de la granja. (Foto: Scott Robertson)
Página 20	Logos de los miembros minoristas de Global Gap, abril 2011 (Global Gap)	Página 32	Un miembro de la Korea Dairy & Farmers Association [asociación coreana de agricultores y productores de lácteos] se vacía un balde de leche en la cabeza en Yeouido Park, en Seúl, Corea del Sur, junio de 2008. Los agricultores exigían medidas de protección ante los crecientes costos de producción y los rampantes precios de la materia prima (Foto:Yonhap).
Página 21	Bananas (plátano) (DPA)		
Página 24	Estantes vacíos que comúnmente están llenos con aceite de palma en la tienda Tesco Lotus en Tailandia, febrero de 2011.. Una mujer compra alimentos locales en una tienda administrada por Hansalim, la cooperativa de consumidores más grande de Corea del Sur. Ser miembro de mercados alternativos como Hansalim o Dure, que evitan entrar en las cadenas mundiales de abasto, crecen ahora debido a la fiebre aftosa (o glosopeda) y a la gripe aviar. (centro) En 2004 había 65 exportadores de piña (ananá) en Ghana. Hoy, tan sólo dos compañías controlan 100% de las exportaciones de piña.		

ANEXO

Sanidad alimentaria: ¿Quién hace qué?

Organización Mundial del Comercio (OMC)

En la esfera de la sanidad alimentaria, la OMC es responsable de implementar el Acuerdo sobre Estándares Sanitarios y Fitosanitarios (Acuerdo SPS) y tiene un “Comité SPS” compuesto por los Estados miembros para hacer esto. El Acuerdo SPS describe un serie de normas que tienen el propósito de derribar los obstáculos al comercio agrícola, relacionados con la sanidad o inocuidad alimentaria. Una de estas normas señala que los países deberían usar los estándares adoptados por las agencias intergubernamentales especializadas, como OIE para la sanidad animal y el Codex Alimentario para productos alimenticios. Sin embargo, estos “estándares” son, en muchos casos, recomendaciones o simples guías. Los países mantienen el derecho a utilizar estándares de sanidad

alimentaria “más estrictos” en la medida que se justifiquen “científicamente”. Incluso, pueden adoptar estándares diferentes que produzcan resultados equivalentes. Después de todo, cualquiera puede defender sus fundamentos como científicos.¹ Lo que se obtiene con esto es una política de “el que tiene el poder tiene la razón” (los países imponen sus visiones con base en la presión y la amenaza) con el riesgo de que algunos

gobiernos simplemente adopten las guías de la

¹ Por ejemplo, el 7 de abril de 2010, el entonces ministro de Agricultura de Japón, dijo a los reporteros luego de una reunión con el secretario de Agricultura de Estados Unidos, Tom Vilsack en Tokyo, “Para nosotros, lo prioritario es la sanidad o inocuidad alimentaria basada en principios científicos japoneses. Los estándares de la OIE son diferentes de los estándares científicos del Japón”. Ésta era la manera del gobierno japonés de refutar la insistencia de Estados Unidos de que Tokio abriese sus mercados a todos los tipos de carne de reses estadounidenses. Ver Jae Hur and Ichiro Suzuki, “Japan, US to Continue Dialogue on Beef Import Curbs”, Bloomberg, 8 de abril de <http://www.bloomberg.com/news/2010-04-07/u-s-japan-face-some-distance-as-talks-on-beef-import-curbs-to-continue.html>

OIE o del Codex alimentario por no contar con mejores alternativas (que es justo lo que desea la industria).

El Acuerdo SPS de la Organización Mundial para el Comercio se aplica de inmediato cuando los desacuerdos entre los países miembros exigen un arbitraje o sanciones comerciales. Estados Unidos repetidamente han utilizado este método para tratar de anular la política de la Unión Europea que prohíbe la entrada carne con hormonas o alimentos genéticamente modificados.

Uno de los principales problemas o debilidad del Acuerdo OMC-SPS es el hecho de que muchos estándares sobre sanidad o inocuidad alimentaria, que han aumentan en número y complejidad, son desarrollados por el sector privado y no por los gobiernos. Y son voluntarios, no obligatorios. ¿Cómo, entonces, terminan siendo las políticas de comercio las que controlan este ámbito? Los países en desarrollo son especialmente renuentes a que se les haga responsables por los estándares que fijan las empresas, especialmente en un foro como la OMC. ¿Por qué el gobierno de Kenya tendría, por ejemplo, que promover estándares desarrollados por Tesco para los clientes de Tesco? ¿A quien debe responder el gobierno después de todo: a los ciudadanos kenianos o a los accionistas de Tesco? Este es el lío en que los miembros de la OMC se han metido a sí mismos.

Todo esto significa que hay un cierto estancamiento en los SPS de la OMC. La Organización puede defender ciertos estándares, pero no puede hacerlos cumplir de

un modo totalmente predecible o con el poder de disuasión necesario. La OMC puede servir como lugar de reunión donde se comuniquen cambios en las políticas nacionales u otros eventos, aunque la formulación de políticas, realmente, en su mayoría, son elaboradas en otros foros por el peso que tiene el sector empresarial y mediante su propio empuje.

Codex Alimentario

El Codex Alimentario (Codex) es una comisión que formaron la FAO y la OMS en 1953. Tras una serie de debates, el Codex adopta directrices, estándares y recomendaciones relacionadas con la sanidad

alimentaria, como, por ejemplo, cuáles son los niveles aceptables de un pesticida en particular en bananos [o plátanos]. Como tal, su propósito es lograr elementos comunes en términos de salud y sanidad de los alimentos

El problema es que el Codex no opera de forma transparente y democrática. Sus miembros son gobiernos, pero el sector privado participa de manera muy activa en su trabajo, ya sea como parte oficial de las delegaciones gubernamentales o como observadores. Las organizaciones sin fines de lucro preocupadas por el interés público, por la salud pública o que representen a los consumidores, por otro lado, rara vez participan. Podemos decir que:

- Codex tiene un gran poder, en la medida que establece estándares oficiales para lo que puede pasar por alimento y entrar la cadena alimentaria comercial con el fin de lograr una uniformidad global.
- Además de los funcionarios públicos, los principales participantes en el Codex son los representantes de las empresas.
- La OMC le da a Codex una cubierta de legitimidad que nunca antes había tenido.

Un asunto importante que Codex está debatiendo en este momento es el etiquetado de productos genéticamente modificados. Un gran grupo de países quiere definir y promover un enfoque común para el etiquetado de alimentos genéticamente modificados. Otros consideran que el etiquetado es una práctica discriminatoria (¡porque distingue entre un tomate genéticamente modificado de uno no modificado!) y rechazan los estándares internacionales para ello. En lo que puede ser una evolución positiva en el Codex, ¡el bloque a favor del etiquetado está ganando terreno!²

Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)

La OIE tiene un papel similar al de Codex, pero para el reino animal. Fue fundada en París en la década de 1920 para detener un brote de peste bovina. Actualmente, la OIE es una institución intergubernamental bastante grande que monitorea y evalúa enfermedades animales (incluso aquéllas que afectan a los humanos, como la gripe aviar o la encefalopatía espongiforme

(o “enfermedad de las vacas locas”) y desarrolla estándares sanitarios para el comercio mundial en productos animales. Como el Codex, la OIE ha logrado una cubierta de respetabilidad para definir políticas nacionales e internacionales gracias a la OMC. Pero, al igual que el Codex, está muy desligado de la gente, en la medida que muy pocos agricultores, consumidores o defensores de la salud local parecen saber qué es y mucho menos tienen influencia sobre ella.

La OIE logró alguna notoriedad en años recientes por la forma en que fue utilizada para romper el impasse entre los gobiernos de Estados Unidos y Corea en relación a la enfermedad de las vacas locas.³ La victoria para Estados Unidos —que fue convenientemente declarado un país de “riesgo controlado” en relación con la carne de res— fue sin embargo de corta duración. La OIE jamás ha logrado imponer sus estándares a países cuya población se ha resistido a la carne de res de Estados Unidos, tales como Taiwán, Japón o Corea. De manera sorprendente, la OIE tampoco jugó un papel importante en los recientes brotes de gripe aviar y gripe porcina.

Actualmente, la OIE está tratando de desarrollar estándares o normas internacionales para el bienestar animal como un punto particular del comercio de alimentos. Esto claramente viene de la Unión Europea. Desde principios de este siglo, la UE ha estado tratando de introducir el bienestar animal como un asunto de estándares sanitarios SPS a través de los acuerdos comerciales bilaterales con socios como Chile y Corea, y también forma parte de las actuales negociaciones entre la UE e India, los países del sudeste asiático (ASEAN), Canadá y Mercosur. Esto va más allá de lo acordado en la OMC, que ni siquiera menciona el bienestar animal, y parece tener más que ver con la restricción del comercio que la UE busca imponer para favorecer a las empresas de la UE⁴. Los “estándares” de bienestar animal de la OIE

² En su reunión sobre el tema en Quebec en mayo de 2010, la comisión Codex estuvo mayoritariamente a favor a través de las voces de países de la UE, Brasil, India, Marruecos, Kenya, Mali, Gana, Camerún y Corea. Estaban absolutamente en contra Estados Unidos, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Costa Rica, México y Argentina. El bloque en contra, sin embargo, parece estar dividiéndose. La siguiente ronda de discusiones se llevará a cabo en 2011.

³ Véase GRAIN, “Food safety: rigging the game”, Seedling, julio, 2008, <http://www.grain.org/seedling/?id=555>

⁴ Es cierto que el bienestar animal es una preocupación entre la gente de la UE, y por buenas razones. Pero el argumento utilizado por los negociadores europeos en cuanto a ser una demanda social importante que debe ser impuesta a los socios comerciales de la UE fue refutado por los resultados de la última encuesta de Eurobarometer entre los consumidores de la UE, quienes ni siquiera mencionaron el bienestar animal cuando se les pidió que espontáneamente identificaran sus preocupaciones principales en relación a la calidad y la sanidad de los alimentos. Véase European Food Safety Authority, “2010 Eurobarometer survey report on risk perception in the EU”, noviembre 2010, <http://www.efsa.europa.eu/en/riskcommunication/riskperception.htm>

relacionados con los alimentos (que están emergiendo) probablemente se referirán a no padecer hambre, sed o malnutrición; no padecer miedo y amenazas, no padecer incomodidad física o térmica; no padecer dolor, lesiones o enfermedades; y libertad para expresar patrones normales de comportamiento.

Organización Mundial para la agricultura y la Alimentación (FAO)

Además de ser la sede del Codex Alimentario, tanto la FAO como la OMS cubren la sanidad o inocuidad alimentaria desde sus respectivos puntos de vista (producción alimentaria y salud), pero parece que hacen muy poco en este campo. Ni siquiera su Red Internacional de Autoridades en Inocuidad Alimentaria (INFOSAN) tiene los recursos o el compromiso necesario para producir información global adecuada en relación con la sanidad alimentaria (como una base de datos de las alertas sobre sanidad alimentaria). No es sorprendente que a nivel de Naciones Unidas, la sanidad alimentaria se trabaje mucho más como un asunto comercial que como un asunto de producción alimentaria y salud pública.

Global GAP y GFSI

Durante los últimos diez años, la industria alimentaria mundial ha desarrollado probablemente cientos, si no es que miles, de mecanismos —es mejor pensarlos como listas de control— para identificar productos que está “OK” que se muevan por el sistema, desde los establecimientos agrícolas a la boca. Estos mecanismos son series de estándares. Por ejemplo, pueden establecer que un jalapeño verde debe tener un verde particular, un ancho particular y un índice de picor también específico. La complejidad de estas listas se torna enorme —hasta definir lo que un agricultor debe plantar— pero se han vuelto centrales en el sistema alimentario industrial. Las instituciones que controlan estas listas detentan el poder oculto de modelar como van a ser nuestras existencias de comida. En la década del 2000, cualquier país que quisiera participar seriamente en el comercio alimentario global desarrollaba sus propio sistema de estándares y criterios para los productores de alimentos. Esta serie de estándares se llamó Buenas Prácticas Agrícolas. Tailandia por ejemplo desarrolló las BPA Tai como garantía de control de calidad en los productos agrícolas tailandeses. Esto se volvió crucial para que los exportadores tailandeses incluso pudieran

vender sus productos a China de acuerdo al acuerdo de libre comercio China-Tailandia de 2003. Estas BPA son estándares privados voluntarios desarrollados por la industria (originalmente encabezada por los minoristas) para regularse a sí misma. Una batería de firmas ha surgido entonces para implementar estos estándares: auditores, controladores, certificadores, y compañías que procesan los datos.

Es importante resaltar dos instituciones, debido a sus ambiciones de servir como líderes globales de estos controladores privados de los alimentos (Global GAP y GFSI).

En 2007, Eurep GAP [o BPA Eurep] —una red de BPA europeas que se formó en 1997— se rebautizó a í misma como Global GAP [o BPA Globales]. Esta maniobra logró que la industria alimentaria europea globalizara sus estándares y los pusiera a operar a nivel mundial. La consecuencia fue que otras BPA nacionales (como las de Kenya, las de Tailandia y otras), tuvieran que reorientarse a sí mismas y trabajar por ser aceptadas como BPA Globales certificando prácticas nacionales en el nuevo sistema. Hoy Global GAP detenta la autoridad global de los estándares para los productos agrícolas. Esto significa que cualquier establecimiento agrícola que pretenda que sus productos entren al flujo del comercio global hasta el nivel de menudeo para terminar en los estantes de Tesco, por ejemplo, con toda la trazabilidad y las garantías de control que esto implica, debe conseguir una acreditación de Global GAP (a través de sus miembros locales). Es por eso que quienes fijan estos estándares tienen tal poder.

La Iniciativa Global de Sanidad Alimentaria, conocida por sus siglas en inglés —GFSI— fue impulsada en 2000 por el Forum de negocios Alimentarios, un club de los más importantes directores ejecutivos del mundo en la industria alimentaria. El argumento que sustenta a la GFSI es que el Codex, que se supone debe armonizar los estándares nacionales, es muy lento.

La GFSI le da la vuelta a esta armonización y crea un sistema de aprobación de alimentos a nivel global basada en mecanismos de certificación del sector privado. Si las BPA garantizan la calidad de un producto (el chile jalapeño x o y), la acreditación de la GFSI es un signo de adhesión hacia una instancia que mantiene medidas de sanidad alimentaria más amplia —incluidas las Global GAP.

La GFSI insiste en que no es un estándar en sí mismo sino un foro que “certifica” las mejores prácticas, y se convierte casi en una marca. Compuesta por más de 400 actores de la industria que colectivamente alardean de obtener 2.1 billones de euros (casi 2.9 billones de dólares), la GFSI tiene una influencia tan importante que en los años venideros estará remodelando las políticas de sanidad alimentaria.