



POLÍTICA SOCIAL	RSC	ONG Y ASOCIACIONES	OBRA SOCIAL	FUNI
OPINIÓN	TRIBUNAS	ENTREVISTAS	PARTICIPACIÓN	DOC

ACTUALIDAD

RSC

ofrecido por

- [Educación](#)
- [Ciencia](#)
- [Medio Ambiente](#)
- [Familia](#)
- [Mayores](#)
- [Juventud](#)
- [Infancia](#)
- [Mujer](#)
- [Inmigración](#)
- [Discapacidad](#)
- [Cooperación y Desarrollo](#)
- [Derechos Humanos](#)
- [Dependencia](#)

Un experto advierte de que en España hay alimentos transgénicos en circulación de lo se declaran

BAEZA (JAÉN), 1 Sep. (EUROPA PRESS) -

El profesor titular del departamento de Química Analítica de la Universidad de Granada (U) Cuadros Rodríguez afirmó hoy en relación a los alimentos transgénicos que "en España hay circulación de lo que se declara" aunque admitió que "hay países europeos con una mayor p éstos.

En el marco del curso 'Autenticidad y trazabilidad de los alimentos' en la sede de la Univer Internacional de Andalucía (UNIA) en Baeza (Jaén), el experto explicó que "hay mucha polé "a nivel técnico no está claramente demostrado" que los productos transgénicos "sean ni me peores". En este sentido, añadió que "estos alimentos se hacen porque su elaboración es m resistente", y por tanto "en países que tienen carencia en la producción, es una medida imp

Sin embargo, reconoció que aún "no se sabe cómo afectan al consumidor", ya que los efe ser a largo plazo, por lo que "se exige que se declaren" los transgénicos que se ponen a la v el consumidor mismo "quien decida" si lo compra o no.

De hecho, afirmó que hay "unos determinados transgénicos que se pueden utilizar y otros que actualmente "la ley obliga a declarar estos alimentos". A nivel de control, en este sentido "es complicado hacer los análisis genéticos" y que "no se pueden hacer a todos los product cuando se sospecha si se hace".

DOS OPERACIONES DE CONTROL DE CALIDAD

En cuanto a los procedimientos que se siguen para el control de calidad de los alimentos, Rodríguez explicó que a nivel de la administración el trabajo se basa en un programa llamado 'Oficial de Productos Alimenticios', dividido en dos tipos de operaciones.

Por una parte, "en la inspección sin previo aviso de cualquier organización relacionada cor de alimentos, así como de las empresas de envasados"; y en otra vertiente, en "los controles: los que "tras las inspecciones se llevan las muestras a laboratorios acreditados y reconocido y realizar los controles precisos".

En este sentido explicó también que "a raíz de las crisis alimentarias de los 80 y 90 existe

ESPECIALES

- [CASO INTERVIDA](#)
- [CASO MARI LUZ](#)
- [CICLÓN EN BIRMANIA](#)
- [TERREMOTO EN CHINA](#)
- [RUTA QUETZAL](#)

AGENDA





denominado de 'trazabilidad alimentaria', mediante el que se obliga a las empresas a llevar seguimiento de las materias y productos que vayan a formar parte de los alimentos, con sus controles registrados y anotados en documentos especiales que son objeto de inspección". / proceso, el experto aseguró que "también se realizan controles por sorpresa".

Concretamente, el profesor de la UGR señaló que "la trazabilidad exige que cualquier mat en contacto con un alimento esté siempre identificado". El objetivo final de este proceso será: la práctica no es posible", que el consumidor "supiera de dónde procede cada uno de los cor forman el alimento", afirmó.

"Para ello --añadió-- se identifican documentalmente todos los componentes. El objetivo e: consumidor sepa esta información". De hecho, admitió que "ahora está más avanzado y el o menos, puede saber la procedencia" de los productos que va a adquirir.

En cuanto a las inspecciones llevadas a cabo por la administración, Cuadros Rodríguez a: "funcionan bien porque el sistema está diseñado de forma que cuando se detecta un probler nivel, en poco tiempo se puede saber de dónde proviene y dónde se ha distribuido", informa a la hora de retirar los lotes.

Esto es posible, según explicó, porque cada alimento "lleva un documento en el que inform procedencia y los canales de distribución", algo que es de obligado cumplimiento.

El consumidor, de hecho, no tiene más información que la que se recoge en la etiqueta, y la etiqueta diga la verdad tiene que ver con la administración y sus controles".

Por otra parte, el experto habló de los principales fraudes que se suelen cometer, que rest categorías: "adulteraciones, por la modificación en la composición de un alimento"; "informac correcta" sobre el producto que se oferta; y finalmente "alimentos contaminados por falta de preocupaciones", que es el fraude más peligroso y "el que suele generar alarmas alimentarie

Respecto a la contaminación en los alimentos, el profesor de la UGR añadió que "se habló uno químico, donde lo más frecuente es la presencia de plaguicidas o residuos de alimentos como antibióticos; y a nivel microbiológico, por falta de higiene".

DETECCIÓN DEL "MAL DE LAS VACAS LOCAS"

En relación a los casos de carne de animales que han sufrido el denominado "mal de las v experto explicó que "a priori no se sabe si está contaminada la carne", sino cuando se hacer En estos casos, expuso que "el agente que provoca la enfermedad es un intermedio entre u microorganismo y una sustancia, como un veneno", por lo que ésta "no está producida por n organismo tipo germen o bacteria, sino por una sustancia que es una proteína, que se desar virus".

"Hay que buscar estas proteínas directamente -- destacó--, aunque se trata de un análisis que tarda tiempo". No obstante, señaló que el animal que viene infectado "es porque está co lo que a partir del sistema de trazabilidad "se puede detectar el origen de la infección", que e encefalopatía espongiforme eran los piensos que se hacían con residuos de la carne de otro