



JAÉN

Denuncian la existencia en España de más alimentos transgénicos de los declarados

El profesor Luis Cuadros Rodríguez de la Universidad de Granada dirige el curso sobre 'Autenticidad y trazabilidad de los alimentos'

IVÁN GARZÓN

El profesor titular del departamento de Química Analítica de la Universidad de Granada (UGR) Luis Cuadros Rodríguez, que dirige esta semana el curso 'Autenticidad y trazabilidad de los alimentos' en la sede de Baeza de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), afirmó ayer sobre el tema de los alimentos transgénicos que en España «hay más en circulación de lo que se declara», pero admitió que «hay países europeos con una mayor producción de éstos», según Informa Europa Press.

Durante una rueda de prensa, el experto reconoció que «hay mucha polémica» en esta materia, aclarando que a nivel técnico «no está claramente demostrado» que los productos transgénicos «sean ni mejores ni peores». Además añadió que estos alimentos «se hacen porque su elaboración es más económica o resistente» y, por tanto, «en países que tienen carencia en la producción, es una medida importante».

Por otro lado, el profesor aseguró que «todavía no se sabe cómo afectan al consumidor», ya que los efectos podrían ser a largo plazo, por lo que «se exige que se declaren» los transgénicos que se ponen a la venta, para que sea el consumidor mismo «quien decida» si lo compra o no.

En esta línea, explicó la existencia de «unos determinados transgénicos que se pueden utilizar y otros que no», por lo que actualmente «la ley obliga a declarar estos alimentos».

Respecto al control al que se someten los alimentos, dejó claro que «es complicado hacer los análisis genéticos» y que «no se pueden hacer a todos los productos, aunque cuando se sospecha si se hace».

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

Por un lado, «en la inspección sin previo aviso de cualquier organización relacionada con la elaboración de alimentos, así como de las empresas de envasados»; y por el otro, «en los controles analíticos, donde tras las inspecciones se llevan las muestras a laboratorios acreditados y reconocidos para analizar y realizar los controles precisos».

Asimismo, explicó también que «a raíz de las crisis alimentarias de los 80 y 90 existe un sistema denominado de 'trazabilidad alimentaria'», mediante el que se obliga a las empresas a llevar «un seguimiento de las materias y productos que vayan a formar parte de los alimentos, con sus propios controles registrados y anotados en documentos especiales que son objeto de inspección».

Aparte de este proceso, el experto aseguró que «también se realizan controles por sorpresa» para comprobar los alimentos.

En líneas generales, el profesor de la UGR señaló que «la trazabilidad exige que cualquier material que esté en contacto con un alimento esté siempre identificado».

La finalidad del proceso, aunque en la práctica no es posible, es que el consumidor «supiera de dónde

procede cada uno de los componentes que forman el alimento», afirmó. «Para ello se identifican documentalmente todos los componentes. El objetivo es que el consumidor sepa esta información».

Sobre las inspecciones que las Administraciones realizan, Cuadros Rodríguez apuntó que «funcionan bien porque el sistema está diseñado de forma que cuando se detecta un problema a cualquier nivel, en poco tiempo se puede saber de dónde proviene y dónde se ha distribuido».