

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS TRADICIONALES DE RAZAS AUTÓCTONAS

Amaro López M.A.

Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.

La constante preocupación de los consumidores por disponer de alimentos sanos y seguros, junto con la creciente demanda del mercado por productos de calidad, son motivos suficientes para justificar que cualquier sector productivo de la cadena alimentaria aborde e invierta en materia de seguridad y calidad alimentaria. Si a esto se suma el valor añadido de un modelo de producción sostenible y tradicional de productos alimentarios, resulta evidente la justificación e interés de plantear este debate en el contexto de la "**Seguridad y Calidad Alimentaria de productos tradicionales de razas autóctonas**", como foro de intercambio de información y conocimientos que pudieran determinar mayor competitividad en este sector productivo agroalimentario.

Los últimos escándalos alimentarios han puesto en entredicho la seguridad alimentaria y, por extensión, las formas de producción alimentaria industrial. Este hecho, junto con la heterogeneidad de los modelos alimentarios, ha favorecido una reinterpretación de los productos tradicionales procedentes de razas autóctonas y su incorporación al inventario alimentario, por diferentes vías y con distintas intensidades (Espeitx, 2002). Este proceso ha ido paralelo y ha sido incentivado con la nueva orientación en los discursos de las políticas agrarias comunitarias y de construcción teórica de modelos de desarrollo rural, a menudo desde la perspectiva del desarrollo sostenible.

Se ha ido creando el contexto apropiado para desarrollar iniciativas en el ámbito de la producción y elaboración de productos tradicionales proceden-

tes de razas autóctonas y de una agricultura y ganadería ecológica, dentro de un contexto alimentario concreto, que ha contribuido a darle sentido. Todo ello, ha hecho que estos productos alimentarios tradicionales, también conocidos como productos "*de la tierra*", se hayan convertido en un patrimonio importante de determinados modelos de desarrollo local de países como Portugal y España.

A pesar de la marginalidad de la producción de estos productos tradicionales, se les ha otorgado un papel significativo desde diferentes perspectivas como son: contribuir al mantenimiento de la diversidad alimentaria, desarrollar una agricultura y ganadería menos contaminada y menos contaminante y satisfacer las expectativas de los consumidores que demandan este tipo de productos estrechamente vinculados al territorio, frente a la deslocalización e internacionalización de la producción y del comercio alimentario. Por otra parte, el desarrollo de productos genuinos diferenciados de **elevada calidad y seguridad alimentaria** incrementa el valor añadido de la producción ganadera de una raza autóctona, haciéndola más competitiva en su entorno y asegurándose en mayor medida la supervivencia a medio o largo plazo de dicha raza.

La producción de alimentos tradicionales conlleva una serie de argumentos principales de diferente orden como conseguir un desarrollo local sostenible; el mantenimiento de la diversidad biológica; el mantenimiento de la diversidad cultural y el mantenimiento de la diversidad alimentaria. Esta dimensión de los productos "*tradicionales*" hace que los **productos elaborados con técnicas artesanas (quesos, embutidos, pastelería, etc.)**, aunque no sean "*tradicionales*", es decir, que no se hayan elaborados desde hace tiempo en un lugar determinado y de la misma manera, se incluyan en esta categoría. Estos "*nuevos productos locales*" comparten una característica fundamental que hace que se los equipare: forman parte de estos modelos alternativos y, por tanto, los argumentos indicados son prácticamente idénticos (integración en un desarrollo rural sostenible y en el turismo rural, mantenimiento de la diversidad biológica, cultural y social, mantenimiento de la diversidad alimentaria).

La "**seguridad alimentaria**" de los productos tradicionales y de los "*nuevos productos locales*" es un aspecto que adquiere una relevancia creciente en el ámbito de la alimentación. Algunas de las características atribuibles a los productos tradicionales son muy eficaces en el ámbito de las representaciones y actúan, a menudo, con más fuerza que las meras referencias al pasado (prácticas menos agresivas con el medio, menos contaminantes, etc...). No obstante, en el mismo momento en que se registran operadores económicos que comercialicen este tipo de producto, es necesario afrontar las obligaciones legales derivadas de su comercio.

El Libro Blanco de Seguridad Alimentaria y los Reglamentos (CE) del denominado “*paquete de higiene*” diseñan el modelo de gestión de la seguridad alimentaria “*desde la granja hasta la mesa*”, incluyendo la producción primaria. Este marco legal contempla la producción de alimentos tradicionales y, por tanto, a medio o largo plazo, será necesario desarrollar las herramientas de gestión de la seguridad alimentaria en el sector primario de producción ganadera de razas autóctonas y su transformación en alimentos tradicionales. Esto supone una serie de retos a ser abordados por el sector como son; sanidad animal en ganadería de razas autóctonas, desarrollo del marco legal de la seguridad alimentaria en producción primaria, implantación de sistema de autocontrol basados en APPCC para la producción y transformación de productos tradicionales, desarrollo de sistema de trazabilidad, seguridad microbiológica y toxicológica de alimentos tradicionales, etc.

Por otra parte, desde hace ya varios años, las preferencias de los consumidores tienden a orientarse hacia alimentos más sanos, nutritivos y sabrosos y producidos por métodos más respetuosos del medio ambiente. La alimentación y el respeto por el medio ambiente es una de las cuestiones que más preocupan e interesan a la sociedad. Ésta demanda alimentos cada vez más variados, sanos y nutritivos que contribuyan a mejorar su calidad de vida. Y este concepto de **calidad** representa un imperativo fundamental y un concepto complejo. Pero la calidad de los alimentos está condicionada por su origen y procedencia, es decir, no todos los alimentos tienen la misma calidad porque no todos ellos tienen el mismo origen ni se obtienen de la misma forma. A este respecto, la producción de alimentos “de la tierra” está muy estrechamente ligada a un origen y una forma como es el desarrollo rural y sostenible de la agricultura y ganadería, lo que pudiera aportar una impronta de calidad como valor añadido a estos productos.

La calidad de un producto recoge aspectos de seguridad de los alimentos, bienestar de los animales, trazabilidad, etiquetado y denominaciones de origen, producciones ecológicas y ausencia de hormonas, entre otros. No obstante, la salubridad es, obviamente, la primera condición y uno de los elementos obligatorios de la calidad. Igualmente existen normas legales relativas al medio ambiente y al bienestar de los animales, puesto que, al margen de las características de los productos, dichas normas se refieren a la protección de los recursos naturales o a exigencias de carácter ético.

Pese a estar sujeto a reglas de etiquetado, el valor nutritivo de los productos es un concepto más relativo, ya que va unido a los hábitos alimentarios. Otros aspectos de la calidad son optativos, dado que implican nociones subjetivas que dependen de las preferencias de los consumidores. Todo ello podría argumentar aún más la tendencia al alza de la demanda de productos “*de la tierra*” y/o “*tradicionales*”.

Por tanto, el conocimiento de normas de aseguramiento de la calidad y su desarrollo complementario al modelo de gestión de la seguridad alimentaria *“desde granjas de razas autóctonas hasta productos tradicionales en la mesa de consumidor”* resulta un desafío importante para este sector productivo. Y así lo ha entendido en Andalucía la administración autonómica, con el desarrollo y promoción de la marca de **“calidad certificada”** de productos andaluces, muchos de los cuales son tradicionales o de la tierra. Esta marca aporta calidad diferenciada; aseguramiento de la calidad y certificación de productos.

Llegados a este punto habría que recordar lo indicado por Espeitx (2002) sobre que *“a pesar de la extraordinaria profusión de material bibliográfico publicado sobre productos procedentes de razas autóctonas, a pesar del interés por parte de los agentes primarios de la industria alimentaria y de las administraciones locales en promocionar los productos propios, a pesar del esfuerzo que hacen los productores por “traducir” los productos a las preferencias de consumo, a pesar de la notable difusión que dan los medios de comunicación a este fenómeno, a pesar del debate que puedan suscitar, estas producciones “patrimonializadas” no son siempre bien conocidas, aunque gocen de una “reputación”, y son percibidas e interpretadas de diversas maneras”*.

No obstante, con esta Tercera Sección sobre **“Seguridad y Calidad Alimentaria de productos tradicionales de razas autóctonas”** se pretende mejorar esta situación y fomentar la labor que, tanto en España y Portugal, se están llevando a cabo para el desarrollo de un conjunto de productos procedentes de razas autóctonas que constituyen unos importantes recursos con un potencial que todavía, en muchos casos, se encuentra insuficientemente explotado. Es por ello necesario apostar por la calidad y diferenciación de productos clave, favoreciendo a su vez la consolidación y crecimiento de una industria agroalimentaria competitiva y de futuro, y potenciando la puesta en marcha de nuevas iniciativas orientadas al aprovechamiento de los recursos naturales de la Península Ibérica.