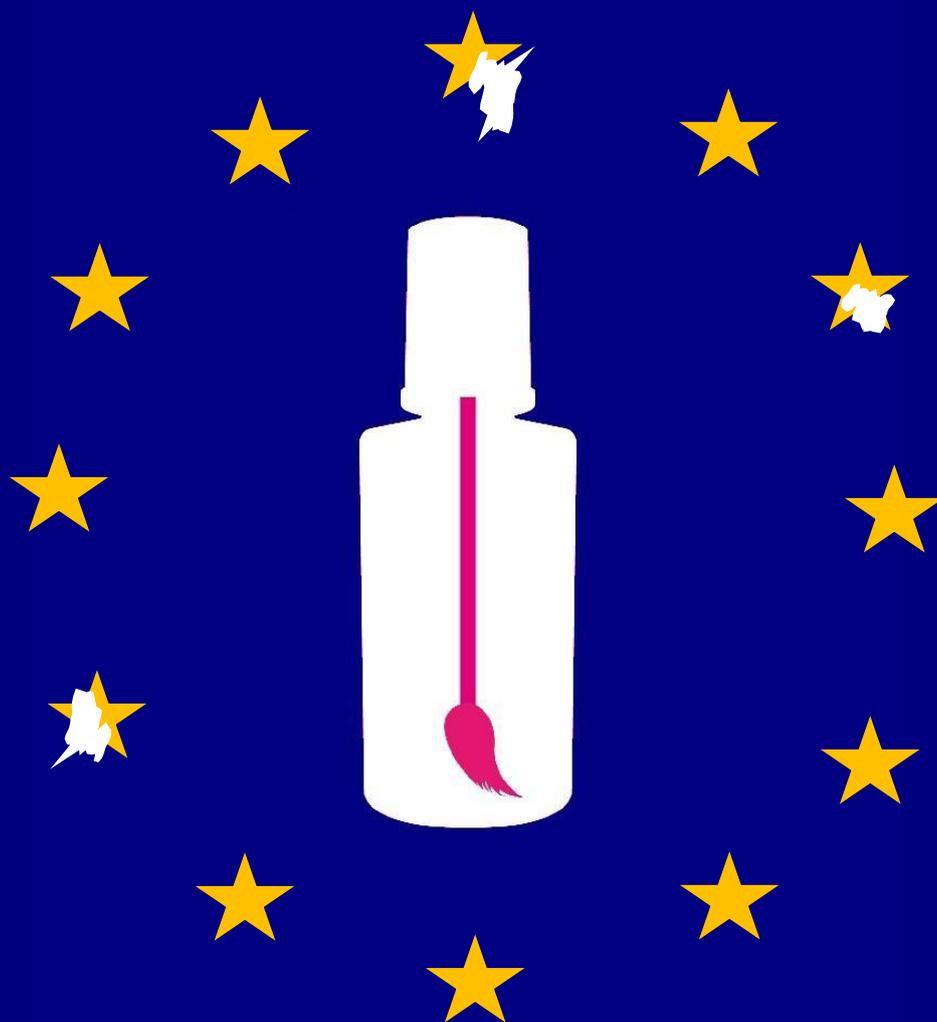


# TTIP<sup>EX</sup>©

Borrando derechos



El Acuerdo comercial entre Europa y Estados Unidos,  
el nuevo material de oficina corporativo.

PARTE I \_ INSEGURIDAD ALIMENTARIA

Este documento se distribuye bajo una licencia «Reconocimiento - No comercial», que se puede consultar en [http://creativecommons.org/choose/?lang=es\\_ES](http://creativecommons.org/choose/?lang=es_ES)



Está permitida la reproducción de los contenidos de esta publicación, siempre y cuando se cite la procedencia y se haga sin fines comerciales.

@ VSF Justicia Alimentaria Global  
C. Floridablanca, 66-72  
08015 Barcelona

# TTIP<sup>EX</sup>©

## Borrando derechos

El Acuerdo comercial entre Europa y Estados Unidos o  
El nuevo material de oficina corporativo

### PARTE I\_ INSEGURIDAD ALIMENTARIA

#### Autoría



#### Coordinación de la investigación:

Ferran Garcia y Javier Guzmán - VSF Justicia alimentaria Global

#### Investigador:

Ferran Garcia - VSF Justicia alimentaria Global

NIF G-58429077 – Veterinarios Sin Fronteras, Declarada de utilidad pública por el ministerio del interior el 8 de marzo de 2000



# INDICE

## 0. INTRODUCCIÓN

Cambio de nombre

## 1. NO SON LOS ARANCELES

Las Medidas No Arancelarias

## 2. EL TTIP y LA PRIMA DE RIESGO ALIMENTARIO

2.1 LAS DIFERENCIAS DE NORMATIVAS AGROALIMENTARIAS ENTRE  
EEUU Y LA UE

2.2 PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

2.2.1 RADIACIÓN DE LOS ALIMENTOS

2.2.2 PLAGUICIDAS Y AGROTÓXICOS

Enfoques distintos

El enfoque europeo – REACH

Enfoque estadounidense

Preparando el TTIP

¿Peligro o riesgo?

El caso de los Plaguicidas

El caso de las abejas

LMRs

Limitación del acceso público a la información sobre los riesgos de pesticidas

Limitación del poder de decisión de los estados

ECPA, la European Crop Protection Association

2.3 PRODUCCIÓN ANIMAL

2.3.1 ANTIBIÓTICOS

Consecuencias del excesivo uso de los antibióticos

Negociaciones TTIP

## **2.3.2 HORMONAS**

**Hormonas en la producción de carne de vacuno**  
**Hormona láctea o la Somatotropina Bovina (BST)**  
**La puerta giratoria**  
**Ractopamina**

**El caso del Codex Alimentario**

## **2.3.3 TRATAMIENTOS ANTIMICROBIANOS**

**Más allá del cloro o del ácido láctico**

## **2.4 OTROS ASPECTOS**

**2.4.1 Etiquetado**

**2.4.2 Controles e inspecciones**

## **3. EL FINAL DEL PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN**

**El principio de precaución en la legislación europea**  
**¿La ciencia independiente?**  
**¿Qué es la ciencia sólida?**

## **4. LA HABITACIÓN VERDE O EL RCC**

**¿Qué es realmente este artefacto llamado Cooperación Regulatoria?**  
**El Consejo de Cooperación Regulatoria (RCC) o la Co-escritura Corporativa de la Regulación.**  
**El caso del tratamiento con Ácido láctico**

## **5. CODA FINAL**

**6. A modo de Anexo: La Convención de Aarhus**



## 0. INTRODUCCIÓN



La **Asociación Transatlántica para el Comercio y la Inversión (TTIP)**, por sus siglas en inglés, es un sueño hecho realidad. El sueño de las grandes corporaciones agroalimentarias. Para el resto de la sociedad es una pesadilla. Será necesario despertarse y que nuestra pesadilla y su sueño sean solamente eso, una mala noche.

El TTIP es un extenso tratado sobre libre comercio e inversión que están negociando (en secreto) la Unión Europea (UE) y Estados Unidos (EEUU). El presidente Barack Obama fue el primero en anunciar públicamente sus intenciones de emprender las negociaciones para alcanzar un Acuerdo en febrero de 2013, y en julio del mismo año tuvo lugar la primera ronda de negociaciones entre la Comisión Europea y los funcionarios estadounidenses. En el momento de escribir estas líneas estamos inmersos en la 8ª Ronda. Si sabemos algo de la existencia del Acuerdo y de su contenido es gracias a las filtraciones efectuadas, especialmente, a partir de noviembre de 2013<sup>1</sup>. Tal es el secretismo que ni siquiera los miembros del Parlamento Europeo pueden acceder a los borradores de las negociaciones, no digamos ya las organizaciones sociales. Para quien no es (ni ha sido nunca un secreto) es para las organizaciones que representan a los intereses de las corporaciones que, ya desde el año 2012, están intercambiando información con los equipos negociadores sobre los temas clave del tratado.

El TTIP tiene una naturaleza distinta a la de otros acuerdos de libre comercio. No solamente por la magnitud económica de las dos regiones sino porque se trata de dos economías ya altamente liberalizadas en materia comercial. El objetivo, naturalmente, es el mismo que en todos los acuerdos de este tipo, esto es, conseguir que las grandes corporaciones de los dos lados del Atlántico incrementen sus ventas. Ahora bien, como ya han admitido funcionarios de ambas partes, el objetivo principal del TTIP no es estimular ese comercio eliminando o reduciendo los aranceles<sup>2</sup> existentes entre la UE y los EEUU (elemento principal en el resto de tratados de esta naturaleza). La mayoría son tan bajos que apenas pueden reducirse más ya. Su principal finalidad es eliminar (según sus propias palabras) las “barreras reguladoras que limitan los beneficios potenciales de las corporaciones transnacionales a los dos lados del Atlántico”. Ahora bien, estas *barreras* son en realidad algunas de nuestras normativas más preciadas en materia de derechos sociales y medio ambiente, como los derechos laborales, las normas de seguridad alimentaria (incluidas las restricciones a los Organismos Modificados Genéticamente (OGM, por sus siglas en inglés), las regulaciones sobre el uso de sustancias químicas tóxicas, las leyes de protección de la privacidad en internet e incluso las nuevas garantías en el ámbito bancario introducidas para prevenir otra crisis financiera como la de 2008. En otras palabras, el TTIP es una especie de tratado-ómnibus en el que viajan algunas de las normativas que más protegen a la ciudadanía y al medio ambiente y el destino de ese ómnibus es el desguace. En lo que

---

<sup>1</sup> <https://wikileaks.org/tpp/index-es.html>

<sup>2</sup> Un arancel es un tributo que se aplica a los bienes que son objeto de importación. Pueden ser *ad valorem* (al valor), como un porcentaje del valor de los bienes, o *específicos* como una cantidad determinada por unidad de peso o volumen.



se refiere al ámbito agroalimentario, *las barreras* son las normativas que determinan como se producen los alimentos, como se etiquetan, como se comercializan, como se evalúa su seguridad o como se inspeccionan. No podría haber más en juego.

Por si derribar toda esta legislación no fuera suficiente, el TTIP pretende, además, conceder a los inversores extranjeros el derecho de demandar a gobiernos soberanos frente a tribunales de arbitraje creados ad hoc en caso de que estos cambien alguna normativa o política pública, una vez firmado el acuerdo. En la práctica, este mecanismo de resolución de disputas entre inversores y Estados eleva el capital transnacional a un estatus equiparable al del Estado-nación y amenaza con minar los principios más básicos de la democracia tanto en la UE como en los EE.UU. Es el llamado Solución de Diferencias entre Estado e Inversor (ISDS, en sus siglas en inglés).

Así pues, el TTIP no debe entenderse como un acuerdo entre dos socios comerciales competidores, sino como un intento por parte de las empresas transnacionales de abrir y desregular mercados a los dos lados del Atlántico.

### Cambio de nombre

Las palabras y los conceptos que utilizamos son importantes y lo son porque, además

**En realidad es el acuerdo de un grupo de corporaciones económicas contra la población de Estados Unidos y la Unión Europea.**

de su significado literal, generan al mismo tiempo una imagen en nuestra mente que nos ayuda a entender ese concepto, asociándolo a esa imagen. Las metáforas nos permiten entender fenómenos más

bien abstractos a través de otros fenómenos más bien concretos. Además nos permite hablar de ellos, usarlos en nuestra conversación, los metaforizamos y así podemos entonces, comprenderlos y compartirlos. Llamar a este acuerdo Asociación para el Comercio y la Inversión entre Estados Unidos y la Unión Europea lleva a imaginar a dos regiones que acuerdan mejorar su comercio. *Asociación* es una palabra *buen*, Comercio es bueno, Inversión es buena. Todo parece más que correcto. Pero este tratado no va de eso. En realidad es el acuerdo de un grupo de corporaciones económicas contra la población de Estados Unidos y la Unión Europea.

La primera tarea, entonces, sería cambiar el campo semántico. *Acuerdo empresarial contra EEUU y la UE* es mucho más real que *Asociación para el Comercio y la Inversión entre EEUU y la UE*. Y estos los campos semánticos son importantes y son la primeras de las batallas porque ellos "impregnan la vida cotidiana, no solamente el lenguaje sino también el pensamiento y la acción"<sup>3</sup>. Es decir, los conceptos no son sólo fenómenos

<sup>3</sup> Lakoff y Johnson.



lingüísticos o estéticos sino que se trata sobre todo de fenómenos cognitivos, involucran nuestra concepción del mundo.

Este tratado es un documento que están negociando las grandes corporaciones a través de sus negociadores políticos que busca mejorar sus beneficios a costa de los intereses generales. De eso se trata.

## 1. NO SON LOS ARANCELES

Como hemos comentado anteriormente, en general los llamados acuerdos de libre comercio se basan en la reducción o eliminación de aranceles aduaneros entre las dos regiones. En el caso que nos ocupa este no es un tema especialmente significativo ya que las barreras arancelarias que afectan al comercio entre la Unión Europea y los Estados Unidos se han reducido significativamente en las últimas décadas. Vamos a verlo.

Los derechos arancelarios sobre el comercio agrícola bilateral entre las dos regiones promediaron 6,6% en los EE.UU. y el 12,8% en la UE.<sup>4</sup> De hecho, estos aranceles no han hecho otra cosa que reducirse en las últimas décadas sin necesidad alguna de un gran acuerdo comercial. Así los EEUU han pasado en 6 años de un arancel agrícola medio respecto a los productos europeos de un 9,9% al comentado 6,6%, y en la UE se ha pasado de un 19,1% al 12,8%. Para poder entender la magnitud de ese dato, digamos que el arancel agrícola promedio en el mundo es del 60%.

En cuanto a los sectores, los tres sectores agrícolas más fuertemente protegidos en frontera por los Estados Unidos son el tabaco (protección media del 21,8%), los lácteos (20,2%) y el azúcar (18,7%). Otros sectores agrícolas en un segundo nivel de protección (aranceles menores al 10%) son los alimentos elaborados en general (9,4%), alimentos elaborados con verduras (7,6%), los alimentos elaborados con cereales (5,8%). Los vegetales y la carne están por debajo de 5% (4,8% y 4,7% respectivamente).

Por lo que respecta a la protección europea, los sectores agrícolas con más arancel son la carne (45,1%), los productos lácteos (42%), el azúcar (24,3%) y el tabaco (22,4%). Algunos otros sectores con arancel menor son los alimentos elaborados con carne (19,5%), los alimentos elaborados con verduras (18,4%), los elaborados con cereales (8,5%), las verduras (10,6%), los aceites y grasas (8,5%), los cereales (6,7%), las bebidas y alcoholes (6,6%).

Como decíamos antes, tanto en el marco de la Organización Mundial de Comercio (OMC), como a por iniciativa neoliberal propia de las dos regiones, estos aranceles se

---

<sup>4</sup> Fontagné, Gourdon y Jean (2013), valores para el año 2010, en el equivalente *ad valorem* (AVE).

están eliminando y reduciendo sin necesidad de TTIP. Por ejemplo, la protección de Estados Unidos sobre los productos lácteos procedentes de la UE se han reducido en los últimos años del 35,1% al 20,2%, los del azúcar disminuyeron de 29,1% a 18,7%, y la protección sobre el tabaco desde 26,6% a 21,8%. Los alimentos elaborados con verduras pasaron de 9,2% a 7,6% y las elaboraciones a base de cereales del 7,2% al 5,8%. La UE ha estado haciendo lo mismo, para la carne se redujo de 58,1% a 45,1%, para el azúcar del 29,0% al 24,3%, en preparaciones alimenticias con cereales de 13,3% a 8,5%, y en grasas y aceites de 9,4% a 8,5%.

Aún con todo, y aunque, como seguiremos viendo, no son los aranceles el principal interés de las empresas agroalimentarias, sí que dentro de este capítulo es la alimentación el principal objetivo ya que es el sector económico con unos mayores impuestos en frontera. Si comparamos las cifras que acabamos de ver con las del sector no alimentario lo veremos más claro: El arancel promedio no alimentario para EEUU es de 1,7% y el de la UE de 2,3%.

### ***Las Medidas No Arancelarias***

El deseo mayúsculo de las grandes corporaciones agroalimentarias a través del TTIP es que un producto agroalimentario producido, elaborado y comercializado en EEUU pueda ser, inmediata y automáticamente, vendido en la UE y a la inversa. Pero hemos visto que si no estamos en esta situación no es por culpa de los aranceles sino, más bien, por las llamadas “Medidas no arancelarias”, o NTM según la jerga de la OMC. Es decir, las leyes, regulaciones o políticas de un país que afectan a ese producto agroalimentario y que son distintas de las de otro país.

Existen dos tipos principales de medidas no arancelarias a nivel agroalimentario: las *medidas sanitarias y fitosanitarias* (SPS, por sus siglas en inglés) y los llamados eufemísticamente *obstáculos técnicos al comercio* (OTC). De nuevo volvemos a la importancia de las palabras, no es lo mismo hablar de *barreras* que de *políticas*, ni hablar de *obstáculos* que de *regulación*. Así pues, la industria agroalimentaria se encuentra con *Políticas sanitarias y fitosanitarias que son obstáculos al comercio* y eso, según ellas, hay que cambiarlo.

**La industria agroalimentaria se encuentra con Políticas sanitarias y fitosanitarias que son obstáculos al comercio y eso, según ellas, hay que cambiarlo.**

En vigor desde 1995 dentro de la OMC, el Acuerdo SPS<sup>5</sup> es el marco neoliberal que determina qué, cómo y cuándo los estados pueden regular en materia de seguridad alimentaria, inocuidad de

los alimentos, sanidad de los animales y preservación de los vegetales, entre otros aspectos. El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), por su parte,

<sup>5</sup> [http://www.wto.org/spanish/thewto\\_s/whatis\\_s/tif\\_s/agrm4\\_s.htm](http://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/tif_s/agrm4_s.htm)



contiene las normas sobre qué, cómo y cuándo los estados pueden elaborar reglamentos técnicos y las normas básicas sobre diferentes temas. Incluye las medidas técnicas y normas, así como los procedimientos de prueba y certificación, no incluidos en el SPS.

Todos los productos agroalimentarios europeos tienen medidas incluidas dentro del SPS, este listado cuantifica, de alguna manera, las regulaciones que son distintas en la UE respecto a los otros países en materia agroalimentaria. Por lo que respecta a los EEUU el 99,2% de sus alimentos tienen también alguna de estas medidas. Estas normas y regulaciones son, realmente, el centro mismo del TTIP, su existencia es la auténtica *barrera* para las empresas agroalimentarias que desean ampliar su mercado a ambos lados del Atlántico.

Una vía para visualizar que no son los aranceles lo importante en el TTIP, podemos convertir las medidas no arancelarias en arancel y comparar su importancia con los aranceles reales. Si estas políticas, normas y leyes (lo que las corporaciones llaman barreras comerciales) se convirtieran en un sobreprecio que hay que pagar en frontera, o sea, un arancel ¿Qué importe tendría sobre el valor original de la mercancía?

Producto 	EEUU	UE
Productos origen animal	12.6	15.7
Bovino	22.2	38.0
Productos lácteos	68.1	92.2
Carne	94.5	102.7
Otro productos cárnicos	75.7	81.8
Cereales	62.6	89.5
Otros cultivos	13.3	13.4
Azúcar	21.1	32.5
Hortalizas y frutas	78.7	77.0
Aceites vegetales	40.5	57.4
Oleaginosas	13.3	19.9
Pescados	54.4	60.1
Otros productos alimentarios	53.4	59.4
Bebidas y tabaco	18.3	25.0
Fibras vegetales	27.5	52.9

Estas cifras son útiles para sacar dos conclusiones: la primera la observamos al comparar estas cifras con las anteriores referidas a los aranceles agroalimentarios. Son mucho mayores estas segundas, es decir, podemos cuantificar realmente el grado de “barrera” al comercio de las regulaciones y políticas agroalimentarias propias. La segunda cosa interesante es que vemos donde en qué sectores existen mayor grado de regulación y donde, por tanto, se van a centrar los esfuerzos en cambiarlas. Estos sectores son las carnes y derivados cárnicos como estrella absoluta, los derivados lácteos, las hortalizas y frutas y los cereales. Los dos primeros tienen que ver con las



substancias promotoras de la producción de la carne y la leche (ganadería hormonada, para entendernos), los dos últimos con los plaguicidas y los transgénicos. Lo veremos más adelante.

Así pues vemos que el TTIP busca actuar sobre las leyes, normas y regulaciones agroalimentarias, no tanto en los aranceles. La siguiente pregunta es obvia: ¿Qué normas quiere cambiar? Y, ¿qué implicaciones van a tener esos cambios para la sociedad?

## 2. EL TTIP y LA PRIMA DE RIESGO ALIMENTARIO

En economía, la prima de riesgo es la cuota que los inversores pagan al asumir el riesgo de comprar bonos de un país con una supuesta menor fiabilidad económica que otro. Esta prima se calcula como la diferencia entre el interés que se paga por la deuda de un país y el que se paga por la de otro. Pues bien, haciendo la analogía podríamos decir que la prima de riesgo alimentario es la cuota extra de problemas de salud y ambientales que pagan los ciudadanos de un país o región por un determinado sistema de seguridad alimentaria. A más seguridad, menos prima de riesgo. Y esa prima se calcula como la diferencia entre el marco normativo que regula la seguridad alimentaria de un país, respecto a otro.

Podemos resumir diciendo que la prima de riesgo alimentario estadounidense es mayor que la europea y que el TTIP pretende igualarlas.

Veamos en concreto de qué estamos hablando. Ya hemos comentado que los marcos regulatorios que afectan a elementos clave de la producción, comercialización, etiquetado o inspección alimentarios, son radicalmente distintos entre los EEUU y la

**Podemos resumir diciendo que la prima de riesgo alimentario estadounidense es mayor que la europea y que el TTIP pretende igualarlas.**

UE. Entonces ¿Cómo van los negociadores comerciales para el gobierno de Estados Unidos y la Comisión Europea a resolver estas diferencias entre los dos sistemas de regulación? Esa pregunta es crucial.

Para lograrlo, dentro de las negociaciones del TTIP, existen dos elementos claves. Uno se refiere a una herramienta y otro a una estructura. La primera es lo que, quien está redactando el tratado, llama *Coherencia o Armonización regulatoria*. La segunda es el Consejo de Cooperación Regulatoria (RCC), que examinaremos más adelante ya que, todo parece indicar, que es el centro mismo de la *estrategia TTIP*<sup>6</sup>. Vamos al detalle.

<sup>6</sup> Es decir, la estrategia política que siguen las corporaciones transnacionales y sus gobiernos a través del Acuerdo más allá de lo que se está negociando y de lo que, finalmente, refleje el texto final.

## 2.1 DIFERENCIAS DE NORMATIVAS AGROALIMENTARIAS ENTRE EEUU Y LA UE

Una primera pista (dado que los documentos oficiales son secretos para la ciudadanía, aunque no para las empresas) para ver qué tipos de normativas son candidatas a ser demolidas a través del TTIP, nos la dan los contenciosos que existen en esta materia entre EEUU y la UE en el seno de la OMC. Estas dos regiones llevan años denunciándose mutuamente para intentar que los alimentos producidos en una parte puedan ser comercializados automáticamente en la otra.

Analizando estas denuncias en el seno de la OMC entre los EE.UU. y la UE, se observa que:

- La Unión Europea ha recibido 62 denuncias relacionadas con las medidas sanitarias y fitosanitarias, y 26 de ellos fueron presentadas o apoyadas por los EE.UU. También ha recibido 63 denuncias relacionadas con las *medidas técnicas*, de las cuales, 30 fueron presentadas o apoyadas por los EE.UU.
- Los EE.UU han recibido 35 denuncias relacionadas con las medidas sanitarias y fitosanitarias, y 14 de ellos fueron presentadas o apoyadas por la UE. También ha recibido 35 relacionadas con *medidas técnicas*, de las cuales, 13 fueron presentadas o apoyadas por la UE.

Analizaremos algunas de las más relevantes a continuación, pero hay que tener presente que la lista de la normativa que EEUU pide a la UE que rebaje o elimine es mucho más extensa de la que veremos e incluye temas como:

- ✓ Los niveles de cromo y cadmio en los moluscos y crustáceos.
- ✓ Los niveles máximos de algunos contaminantes (por ejemplo, las aflatoxinas<sup>7</sup>) en algunos alimentos.
- ✓ Los requisitos mínimos necesarios para la autorización y el registro de establecimientos dedicados a la elaboración de piensos animales (aspectos relacionados con los residuos y desperdicios de estas industrias alimentarias; los tipos de materias y subproductos que se pueden utilizar para producir piensos, etc.)

---

<sup>7</sup> Las aflatoxinas son micotoxinas producidas por hongos del género *Aspergillus* y son tóxicas.

## 2.2 PRODUCCIÓN AGRÍCOLA



### 2.2.1 RADIACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Un primer elemento diferenciador agroalimentario importante entre EEUU y la UE es la irradiación de los alimentos.

La irradiación de alimentos es un tratamiento basado en la aplicación de radiaciones ionizantes, generalmente electrones de alta energía u ondas electromagnéticas (rayos gamma o X). Las radiaciones ionizantes son las que ocasionan la pérdida de los electrones más externos de los átomos y moléculas convirtiendo a los mismos en iones. Esta radiación destruye los microorganismos mediante el daño que ocasiona en un elemento crítico que, la mayoría de las veces, es material genético. Este daño impide la multiplicación y también pone fin a muchas de sus funciones celulares. El daño en el material genético tiene lugar como resultado de una colisión directa de la energía radiante en dicho material o como resultado de la ionización de una molécula adyacente, habitualmente agua, que interacciona con el material genético.

Además del daño en el material genético, la radiación produce otros efectos resultantes de la interacción directa e indirecta con diversos componentes celulares, como membranas, enzimas y elementos citoplasmáticos.

Si detallamos todo esto es para que se vea que se trata de un proceso con altas implicaciones a nivel molecular. No es un *“simple proceso de conservación de alimentos”*, como siempre se le denomina por parte de la industria alimentaria.

La dosis promedio de irradiación de alimentos (allá donde esta técnica está permitida) es de 10 KGy<sup>8</sup> (10.000 Grays). Para entender esta cifra podemos compararla con un radiografía (1 mili Gray), una tomografía (0,01/0,03 Grays), o que basta con exponer la piel a una irradiación de 10 Grays para perder permanentemente el pelo. O que hacer que lleguen 8 Grays a los ovarios de una mujer para provocarle infertilidad. En radioterapia la dosis máxima que se utiliza es de 80 Grays.

El proceso de irradiación no es inocuo para los alimentos, está demostrado que les provoca una serie de cambios, entre ellos:

#### *Cambios químicos*

La energía radiante produce radicales libres que se combinan entre sí o con otras moléculas para formar sustancias ajenas a la composición inicial del producto. Estos fenómenos (efectos primario y secundario) se denominan radiolisis y los nuevos compuestos originados, se les conoce como productos radiolíticos.

#### *Cambios microbiológicos*

La radiación tiene el potencial de producir mutaciones en los microorganismos y conducir a un incremento de su resistencia, aumentar su patogenicidad o cambiar rasgos fisiológicos importantes para su identificación. Si el proceso no consigue

<sup>8</sup> <http://www.ds salud.com/index.php?pagina=articulo&c=1773>

esterilizar el alimento, los microorganismos supervivientes serán los más resistentes a dicho proceso. El crecimiento posterior de los mismos puede conducir a poblaciones microbianas y riesgos diferentes a aquellos que originalmente existían.

### ***Cambios nutricionales***

Las reacciones de oxidación pueden conducir a la pérdida de ácidos grasos insaturados esenciales. Estas reacciones también pueden potenciar las reacciones autoxidativas de los lípidos generando sabores rancios. La irradiación, además, provoca grandes pérdidas de vitaminas.

### ***¿Para qué se utiliza?***

Los usos de la irradiación para la industria alimentaria son básicamente cuatro:

- Eliminar ciertos microorganismos patógenos: la radiación incide sobre el ADN de los microorganismos destruyéndolos.
- Inhibir la germinación: evitan la aparición de brotes verdes en patatas, ajos y cebollas.
- Controlar la maduración: Algunas frutas y verduras ralentizan el proceso de maduración evitando que pierdan sus cualidades organolépticas.
- Retrasar la descomposición: frena o detiene los procesos de descomposición por eliminación de otros microorganismos no patógenos responsables de la putrefacción.

### ***¿Es seguro?***

Existe una intensa controversia entre comunidad científica, organizaciones de consumidores y la industria alimentaria respecto a la inocuidad de estos tratamientos y su necesidad real<sup>9</sup>. Recopilando las evidencias y preocupaciones sobre la irradiación:

### ***Los principales motivos de preocupación***

- La irradiación puede formar sustancias tóxicas y cancerígenas. La irradiación produce radicales libres y demás subproductos. Muy pocos de estos productos químicos han sido adecuadamente estudiados sobre su toxicidad en la salud.
- Los alimentos irradiados no están adecuadamente etiquetados y el derecho del consumidor a elegir, con suficiente información, no está suficientemente asegurado.
- La irradiación reduce el valor nutritivo de los alimentos. Por ejemplo, y como hemos comentado anteriormente, se reduce el contenido en vitaminas del alimento, así, la vitamina E puede reducirse en un 25% después de la irradiación y la vitamina C entre un 5-10%.
- La práctica de irradiación, en realidad, es poco efectiva evitando la contaminación de la comida; por ejemplo no es efectiva contra algunos de los

---

<sup>9</sup> Se pueden encontrar buena parte de las dudas y las opiniones expresadas por las organizaciones de consumo en [https://www.organicconsumers.org/old\\_articles/Irrad/irradfact.php](https://www.organicconsumers.org/old_articles/Irrad/irradfact.php) y [www.foodcomm.org.uk/campaigns/irradiation\\_concerns/](http://www.foodcomm.org.uk/campaigns/irradiation_concerns/)



microorganismos más problemáticos para la salud humana, tampoco inactiva las toxinas producidas por las bacterias antes de la irradiación.

- El uso de esta tecnología (una suerte de desinfección del producto al final de la cadena) puede enmascarar malas prácticas higiénicas en las fases anteriores de la producción o elaboración alimentaria.

En resumen, las organizaciones contrarias a la irradiación extensa de los alimentos argumentan que:

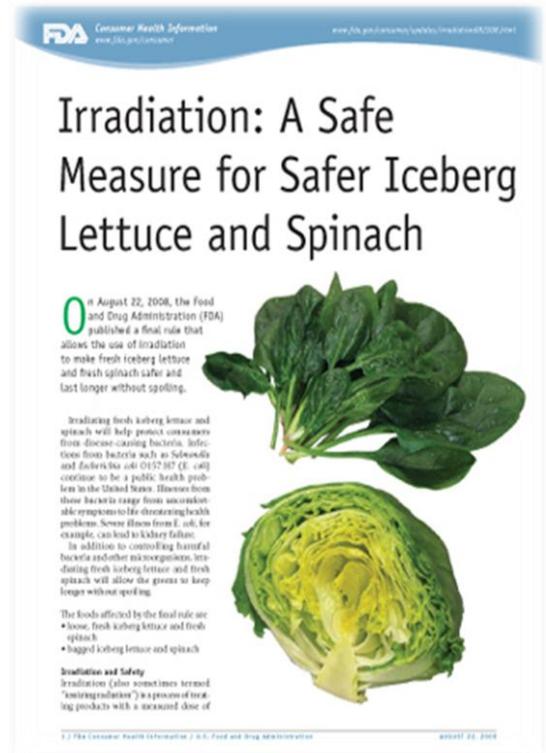
- ✓ *El principio de precaución debe ser tenido en cuenta sobre los subproductos químicos formados por la irradiación. En el nivel de conocimientos actuales no nos permite asegurar su inocuidad a medio o largo plazo ni tenemos aún claras todas sus implicaciones metabólicas. Estos subproductos radiolíticos deben ser más y mejor estudiados para determinar su toxicidad sobre la salud humana o el medio ambiente a medio y largo plazo.*

Hasta aquí la tecnología y sus dudas. A partir de ahí, la normativa que regula la irradiación alimentaria varía considerablemente entre Estados Unidos y la unión Europea:

### Estados Unidos

En los Estados Unidos la irradiación se considera un aditivo alimentario más. La *Food and Drug Administration (FDA)* y el Departamento de Agricultura estadounidense han aprobado la irradiación para los siguientes alimentos y propósitos:

- *Carne roja refrigerada o congelada empaquetada / Para controlar Escherichia coli y Salmonella y para alargar la vida útil comercial.*
- *Las aves de corral de Unidades / Para controlar Salmonella y Campylobacter.*
- *Las frutas frescas, las verduras y los cereales / Para controlar insectos y retrasar el la maduración y la germinación.*
- *Cerdo / Para controlar la triquinosis.*
- *Hierbas, especias y condimentos vegetales / Para controlar insectos y microorganismos.*
- *Preparaciones enzimáticas o deshidratadas / Para el control de insectos y microorganismos.*
- *Las patatas / Para inhibir la germinación.*
- *El trigo y la harina de trigo / Para controlar los insectos.*
- *Lechuga fresca o en bolsas tipo iceberg y espinacas / Para controlar Escherichia coli y Salmonella.*



## Unión Europea

En la Unión Europea<sup>10</sup> solamente se pueden irradiar las *hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales*. En este sentido, se ha adoptado una postura de cautela con el inicio de un amplio debate para la aprobación de la lista de productos alimenticios que pueden someterse a la acción de radiaciones ionizantes. La diferencia con Estados Unidos es substancial.

Durante la tramitación europea de la normativa sobre irradiación de alimentos, las organizaciones de consumidores fueron muy críticas con ella por los riesgos de salud que implicaba y cuestionando el beneficio y la necesidad real del tratamiento, abogando en su lugar por la aplicación correcta de buenas prácticas de higiene en toda la cadena alimentaria (un enfoque, que de hecho, es el que rige toda la normativa europea de seguridad alimentaria bajo el lema “del campo a la mesa”<sup>11</sup>).

Ahora bien, aunque esa es la normativa europea, cualquier Estado miembro puede agregar autorizaciones y permitir la irradiación de otros grupos de alimentos. Esto es lo que han hecho algunos Estados miembros como Francia, Holanda, Bélgica, Italia o el Reino Unido. Francia es el estado con más productos autorizados, entre ellos se incluyen cebolla, ajo, hortalizas secas y frutos secos, copos y gérmenes de cereales para productos lácteos, harina de arroz, goma arábica, aves de corral, carne de pollo, menudillos de pollo, ancas de rana congeladas, clara de huevo, caseína y caseinatos, así como gambas congeladas, peladas o bien descabezadas. En el Reino Unido se han autorizado, entre otros, hortalizas y legumbres, frutas (incluidos hongos, tomate y ruibarbo), aves de corral (aves domésticas, gansos, patos, pintadas, palomas, codornices y pavos) y pescados y mariscos (incluidos anguilas, crustáceos y moluscos).

Por lo que se refiere al estado español, en 2001 se aprobó la normativa que regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. En el estado español se permite la radiación solamente a *hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales*, para los que se establece un valor máximo de dosis total media de radiación absorbida de 10 kGy.

**En el estado español se permite la radiación solamente a hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales, para los que se establece un valor máximo de dosis total media de radiación absorbida de 10 kGy.**

Así pues, si tenemos en cuenta que, por un lado, la lista europea no es una lista cerrada sino que prevé un procedimiento de solicitud para la inclusión de nuevos productos alimenticios, y además, que ya existen países que han ampliado

<sup>10</sup> Directiva 1999/3/CE

<sup>11</sup> [http://europa.eu/legislation\\_summaries/other/132041\\_es.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/other/132041_es.htm)

significativamente su listado de alimentos susceptibles de irradiarse, parece que el terreno está perfectamente abonado para el desembarco de los productos irradiados estadounidenses, con o sin TTIP.

*¿Cómo puedo saber si un alimento o ingrediente ha sido irradiado?<sup>12</sup>*



radiaciones ionizantes".

Existe un símbolo internacional aprobado para identificar en el etiquetado los alimentos que han sido sometidos a un proceso de irradiación, pero el símbolo no aparece como obligatorio en el etiquetado europeo. En Europa debe mencionarse en la etiqueta que el producto o sus ingredientes han sido irradiados pero sin símbolo. La normativa en el estado español indica, en concreto, que debe aparecer el texto "Irradiado" o "Tratado con radiaciones ionizantes".

De hecho muchos alimentos que se importan actualmente en España, sin necesidad de TTIP, han sido irradiados, y la industria alimentaria, que sabe de las reticencias de los consumidores, hace todo lo posible para evitar su identificación. Así, según la propia AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), se comercializan multitud de alimentos irradiados sin la correspondiente etiqueta identificativa<sup>13</sup>. Según la agencia de salud pública estatal, se comercializan todo tipo de alimentos irradiados, aunque la legislación vigente solamente permite las hierbas aromáticas y obliga a que dichos alimentos incluyan una etiqueta identificativa que indique que han sufrido este proceso, pero esto último no se aplica correctamente.



## 2.2.2 PLAGUICIDAS Y AGROTÓXICOS

Como hemos comentado anteriormente el auténtico objetivo del TTIP no es la reducción arancelaria sino las llamadas *fricciones comerciales*, o las *barreras comerciales no arancelarias*. Se busca unificar marcos normativos distintos, convergiendo hacia el marco más favorable para las corporaciones empresariales y menos protector para la ciudadanía y el medio ambiente. El ámbito de los plaguicidas es uno de los espacios donde mejor se refleja que el TTIP es, principalmente, un convenio de modificación normativa. La regulación de pesticidas y agrotóxicos es muy distinta entre la UE y los EEUU. De entre las numerosas diferencias existentes, las dos más importantes se refieren a la gran cantidad de pesticidas peligrosos permitidos para su uso por los EE.UU que están prohibidos en la UE, y los distintos niveles de residuos de estas sustancias que se permiten en los alimentos que se venden a los consumidores en los Estados Unidos en relación con la UE.

<sup>12</sup> [http://www.elika.net/consumidor/es/preguntas\\_alimentos\\_irradiados.asp](http://www.elika.net/consumidor/es/preguntas_alimentos_irradiados.asp)

<sup>13</sup> [www.gastronomiaycia.com/2010/04/18/alimentos-irradiados-en-espana/](http://www.gastronomiaycia.com/2010/04/18/alimentos-irradiados-en-espana/)



Si decimos que este tema es paradigmático es porque las diferencias normativas respecto los plaguicidas y su control emanan de la aplicación o no del Principio de Precaución, elemento central para actuar preventivamente ante innovaciones técnicas no suficientemente evaluadas desde el punto de vista de la salud humana y/o el impacto medioambiental.

El tema no es menor ya que estos productos, por definición, tienen una alta actividad biocida y pueden causar efectos adversos a la salud humana y al medio ambiente. A ello se debe unir que, en muchas ocasiones, presentan una alta persistencia en el ambiente con lo que sus efectos se prolongan a largo plazo. Que son sustancias de alto riesgo lo saben perfectamente los consumidores, que, con datos del último Euro barómetro que preguntó por la cuestión, indica que 66% de los españoles está bastante o muy preocupado por la presencia de residuos de pesticidas en los alimentos. En una encuesta realizada Instituto de Comercialización de Alimentos detectó que el 72% de las personas encuestadas los consideran una amenaza muy importante para la salud.

Existe muchísima bibliografía respecto a los efectos negativos y riesgos de buena parte de las sustancias activas que constituyen la base de los plaguicidas más usados, en este texto nos vamos a centrar en las diferencias normativas y lo que pretende el TTIP, empezando con los distintos enfoques existentes entre las dos regiones. De los dos, sin duda el más restrictivo y el que mejor protege a la ciudadanía es el europeo, que lejos de ser ideal, es mejor que el estadounidense. Decimos lejos de ser el ideal porque, por ejemplo, cada año se utilizan más de 40.000 toneladas de plaguicidas (solamente teniendo en cuenta la cantidad de principio activo) en el estado español y ese uso intensivo sigue generando denuncias por los efectos sobre la salud humana como para el medio ambiente<sup>14</sup>.

### *Enfoques distintos*

La evaluación, la comercialización y el uso de plaguicidas (herbicidas, insecticidas, fungicidas, etc.) está fuertemente regulada en la Unión Europea. La normativa expone un procedimiento de evaluación de riesgos y autorización para sustancias activas y productos que contienen dichas sustancias. A fin de que pueda permitirse su comercialización es necesario demostrar la seguridad de cada sustancia activa desde el punto de vista de la salud humana, incluidos los residuos en la cadena alimentaria, la sanidad animal y el medio ambiente. La industria tiene la responsabilidad de facilitar los datos que demuestren que una sustancia puede ser utilizada sin riesgos para la salud humana y el medio ambiente.

El primer paso del proceso de evaluación involucra a un Estado miembro ponente, que transmite sus conclusiones preliminares sobre la sustancia que se quiere comercializar a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). A continuación se realiza

---

<sup>14</sup> Por ejemplo, en un informe realizado por investigadores de la Universidad de Valencia y la Universidad Politécnica de Valencia, detectó 23 pesticidas diferentes en distintos tramos del río Júcar, entre ellos algunos prohibidos.



una evaluación del riesgo científico, por parte de EFSA. Más allá del riesgo científico, se analizan una serie de medidas para la gestión de riesgos tomadas por la Comisión europea, con la asistencia de los Estados miembros incluidos en el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

Si la evaluación muestra que la sustancia no tiene ningún efecto perjudicial para la salud humana o animal ni ninguna influencia inaceptable sobre el medio ambiente, dicha sustancia puede ser autorizada.

Seguidamente se añade a la lista comunitaria de sustancias activas aprobadas, y los Estados miembros pueden autorizarla. Únicamente se pueden comercializar los productos fitosanitarios contenidos en esta lista.

También establece un mecanismo para la sustitución de plaguicidas más tóxicos por alternativas más seguras (incluidas alternativas que no sean químicas).

### El enfoque europeo – REACH

Podemos profundizar un poco más en el enfoque europeo para detectar, seguidamente, las diferencias con el estadounidense. Actualmente la Unión Europea regula especialmente el inicio de la cadena (autorización de materias activas) y el final de la cadena (residuos en alimentos), aunque también existe abundante normativa de la fase intermedia de la cadena (especialmente el uso).

El esquema básico europeo de autorización se centra en el llamado proceso REACH (Registro, Evaluación, Autorización y Restricción de Sustancias Químicas). Estos son sus puntos básicos:

1. Todas las sustancias químicas están cubiertas por esta normativa, tanto las antiguas, las actuales o las que puedan aparecer en el futuro.
2. **Corresponde a los fabricantes, importadores y usuarios intermedios garantizar que sólo fabrican, comercializan o utilizan sustancias que no afectan negativamente la salud humana o el medio ambiente.**
3. **El registro es obligatorio y exige a los fabricantes e importadores que deben, antes de lanzar un producto al mercado, obtener toda la información necesaria sobre sus sustancias y utilizarla para que sean usadas de una manera segura.**
4. El registro es único para cada sustancia: *una sustancia, un registro.*
5. **Es obligatorio compartir información y datos** sobre los ensayos clínicos sobre animales vertebrados y, es recomendable hacerlo, para los otros tipos de ensayo.
6. **Se debe facilitar a proveedores y usuarios toda la información** sobre riesgos y peligros y cómo controlarlos adecuadamente, es importante que esta información circule arriba y abajo de la cadena de suministro.

7. Los usuarios intermedios<sup>15</sup> también están obligados a cumplir con la normativa.
8. La evaluación de la documentación presentada la lleva a cabo la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos. La Agencia también coordina la evaluación de sustancias que llevan a cabo las autoridades competentes de los estados miembros. Esta evaluación forma parte importante de las propuestas de autorización o de restricción.
9. La Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos se encarga de los aspectos técnicos, científicos y administrativos del REACH.
10. Las sustancias **catalogadas como altamente preocupantes están sujetas a una autorización especial**. Los solicitantes de autorización de este tipo de sustancias deben demostrar que el riesgo asociado a su uso está adecuadamente controlado o que los beneficios socioeconómicos compensan los riesgos y, además, que no hay ninguna alternativa viable disponible.
11. Las autoridades competentes de los estados miembros son responsables de difundir información sobre los riesgos de las sustancias, crear servicios de apoyo a las empresas y velar por el cumplimiento de la normativa.

Como vemos, el proceso REACH, que fue establecido en 2006, coloca sobre las empresas la responsabilidad y la obligatoriedad de probar que los productos químicos que utilizan o comercializan no son peligrosos ni para la salud ni para el medio ambiente. Además, establece un proceso de registro, evaluación y, si se detecta un

**La UE coloca sobre las empresas la responsabilidad y la obligatoriedad de probar que los productos químicos que utilizan o comercializan no son peligrosos ni para la salud ni para el medio ambiente**

riesgo, la restricción de uso de esa sustancia. Esto ha llevado a que, en la práctica, se hayan eliminado muchas materias activas porque los fabricantes no las defienden, es decir, no presentan la abundante y costosa

documentación experimental que exige la Unión Europea (características fisicoquímicas de la molécula, estudios toxicológicos, ecotoxicológicos, de residuos, etc.).

Como decíamos, este proceso está firmemente conectado a una de las más importantes piedras angulares de la normativa europea: el principio de precaución, un principio que prima los intereses sociales por encima de los intereses corporativos. Lo veremos en detalle más adelante, de momento quedémonos con que el proceso REACH pretende asegurar que los productos químicos son seguros antes de que entren en el mercado, no después o durante. Además, utilizando un enfoque basado en el riesgo,

<sup>15</sup> Cualquier persona física o jurídica establecida en la Comunidad, que no sea fabricante o importador, y que utilice una sustancia, ya sea por sí sola o en un preparado, durante sus actividades industriales o profesionales.



identifica propiedades inaceptables, establece un proceso para generar información acerca de si determinados productos químicos causan impactos negativos, y anima a la sustitución de los productos químicos que se consideran peligrosos por alternativas más seguras (que, en muchos casos, estimulan la innovación dentro de esas industrias). Las compañías químicas están obligadas a presentar y compartir información sobre la seguridad de los nuevos productos o los existentes.

Y, sobre todo, que en procesos altamente complejos, con múltiples sistemas interactuando al mismo tiempo, con el riesgo de que los efectos se manifiesten a largo plazo, el hecho de que no exista una evidencia científica totalmente desarrollada, el hecho de que todavía no se hayan llegado a comprender totalmente los procesos implicados en la salud o el daño ambiental, si existe cierto riesgo, es necesario detener políticamente el uso de esa tecnología o sustancia.

### Enfoque estadounidense

En los EE.UU., la seguridad química está regulada por la Ley de Control de Sustancias Tóxicas de 1976 (TSCA). En contraste con el proceso REACH, que revisa todas las sustancias “antiguas o nuevas”, la TSCA otorga una serie de derechos adquiridos a miles de productos químicos. Como muestra, baste decir que la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) ha requerido pruebas de seguridad solamente a 200 de los más de 80.000 productos químicos usados comercialmente. Otra diferencia fundamental es que, en el caso norteamericano, se requiere una evaluación completa del riesgo por parte de las autoridades gubernamentales cosa que, en la práctica, sitúa la responsabilidad y la carga de demostrar que una sustancia no es nociva para la población o el medio ambiente en la administración, en lugar de en las industrias. Ello tiene profundas implicaciones prácticas que, finalmente, se traducen en una gran cantidad de plaguicidas que circulan libremente por el mercado estadounidense sin que exista la suficiente certeza de que no suponen un riesgo para la salud o el medio ambiente.

Además la TSCA requiere en las evaluaciones de la EPA, que se consideren de manera importante los impactos económicos de la restricción de una sustancia química, más allá de las consideraciones de salud y seguridad ambiental.

Para ilustrar estos enormes agujeros en la TSCA, podemos citar que después de diez años de elaboración de normas y de duro trabajo administrativo, la propuesta de la EPA para prohibir el amianto fue derribada por los tribunales debido a la carga económica que supondría para la industria.

Es importante entender también, que los esfuerzos de años y años en las dos regiones para mejorar las normativas pueden quedar en nada si se aprueba el TTIP, y también es importante saber en qué momento exacto se encuentra la lucha normativa en cada producto o ámbito económico dentro de cada país o región para entender mejor las beligerantes posturas de la industria implicada. En este caso, la industria química (especialmente la vinculada al sector agroalimentario) se encuentra en los EEUU en el

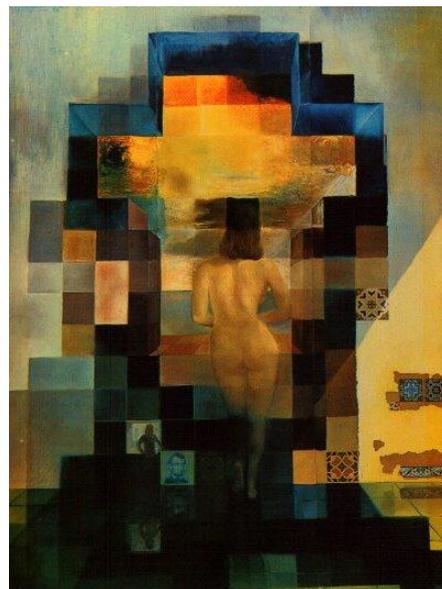


centro de una intensa batalla para reformar el marco normativo actual. Existe, por parte de las organizaciones sociales, un gran trabajo para intentar reformar la TSCA de manera que regule mejor los productos químicos tóxicos, incluyendo plaguicidas o productos usados en el envasado de alimentos, pero las perspectivas son negativas y más, si el TTIP finalmente ve la luz. En concreto, uno de los grandes frentes de lucha es que, con la normativa actual, es la administración pública estadounidense quien debe probar que los productos químicos industriales plantean un riesgo excesivo, y no quien los fabrica y pretende comercializar, sin embargo, irónicamente, la administración no puede obligar a los fabricantes a que generen y les muestren los datos necesarios sobre salud y seguridad para demostrar ese riesgo.

Así las cosas, no es de extrañar que este tema sea uno de los principales en las negociaciones del TTIP. La industria agroquímica quiere ampliar su mercado de pesticidas y Europa es, actualmente, un territorio muy restringido. La oficina presidencial del Representante Comercial de Estados Unidos (la parte negociadora estadounidense del TTIP) ha estado presionando contra el proceso REACH desde su creación, catalogándolo reiteradamente como un obstáculo técnico al comercio (OTC). En su informe anual sobre los OTC, Estados Unidos señala que ha planteado la necesidad de eliminar el proceso REACH en casi todas las reuniones del comité de la OMC sobre obstáculos técnicos al comercio desde 2003, diciendo que limita injustamente las exportaciones de EE.UU.

### **Preparando el TTIP**

Un tratado como transatlántico no se improvisa y, de hecho, las dos regiones llevan años preparando el terreno a través de innumerables cambios legislativos, sectoriales y separados en el tiempo. De la misma manera que ocurre en el cuadro de Salvador Dalí, Gala Mirando al mar, uno no ve, realmente, la imagen completa a menos que se separe unos metros y observe su totalidad (entonces emerge la figura de Abraham Lincoln)



Así, observando la totalidad, se pueden observar como algunos cambios legislativos recientes europeos, están alineándose a la perfección con el TTIP. Por ejemplo, La Comisión Europea ha presentado recientemente un paquete de medidas para *modernizar, simplificar y reforzar* la cadena agroalimentaria.

El paquete de medidas constituye un enfoque más basado en los riesgos. “Hay que determinar prioridades, no se puede legislar sobre todo. De hecho, en un momento de crisis, es más importante que nunca simplificar y reducir los costes.”, declaraba el portavoz de la Comisión.

**¿Peligro o riesgo?**

Peligro y riesgo son dos palabras que se confunden a menudo debido a las similitudes que se observan en sus significados. Ambas palabras tienen que ver con cosas que de ocurrir, serían dañinas, sin embargo, es importante comprender que a pesar del parecido; estos conceptos se refieren a cosas diferentes. Y, para nuestro objeto de análisis, este diferente enfoque es radicalmente distinto cuando se aplica a plaguicidas y aditivos en producción animal o algunas sustancias y aditivos aplicados en producción animal.

Enfoque Peligro	Enfoque riesgo
<p>Cuando decimos que algo es peligroso nos estamos refiriendo a que ese algo podría tener la capacidad de hacernos daño.</p>	<p>A diferencia del peligro, que tiene que ver con la “probabilidad de daño”, el riesgo tiene que ver con la posibilidad de que el daño ocurra.</p>
<p>El peligro no siempre reside específicamente en las cosas, sino en la manera errónea, insegura o negligente en que las manejamos e interactuamos con ellas.</p>	<p>El riesgo es la combinación de la probabilidad que un daño ocurra y las consecuencias derivadas de ello.</p>



Tablas resumen de diferencias

EU	EEUU
<b>Peligro</b> Regulación de sustancias en función de sus características peligrosas	<b>Riesgo</b> Regulación de sustancias si se demuestra su exposición y riesgo
<b>UE – Enfoque REACH</b>	<b>EEUU – Enfoque TCSA</b>
	Seguridad
<b>Responsabilidad del fabricante o importador</b>	Responsabilidad de la administración
	Información
<b>Registro sustancias</b>	Sustancias comercializadas desde 1976, amnistía para el resto (60 000)
<b>A los consumidores de las Sustancias de alta preocupación (SVHC)</b>	No
<b>Cadena de suministro</b>	No
<b>Acceso público a la información medioambiental (Convenio Aarhus)</b>	No

Elementos distintos en las leyes sobre toxicidad de sustancias químicas entre Estados Unidos y la Unión Europea <sup>16</sup>		
	UE	EEUU
¿Los fabricantes de productos químicos deben demostrar la seguridad de los productos químicos industriales antes de lanzarlos al mercado?	Sí	No
¿Las leyes identifican claramente las clases de productos químicos que son potencialmente peligrosos y hacen posible su sustitución sistemática?	Sí	No
¿Generalmente se prohíben plaguicidas y biocidas que son CMR (carcinógenas, mutágenas o que afectan a la reproducción), PBT (sustancias persistentes, acumulables y tóxicas), EDC (disruptores endocrinos), o equivalentes?	Sí	No
¿Se exige la información sobre los usos de los productos químicos industriales a través de toda la cadena comercial?	Sí	No
¿Se exige a la industria química un nivel mínimo de datos de salud y seguridad?	Sí	No

En resumen, las dos grandes diferencias consisten en quien debe probar que el producto no es peligroso para la salud o el medio ambiente, en que momento del proceso de comercialización este requisito es necesario y qué se tiene en cuenta en esa evaluación.

<sup>16</sup> Tomado de CIEL xxx



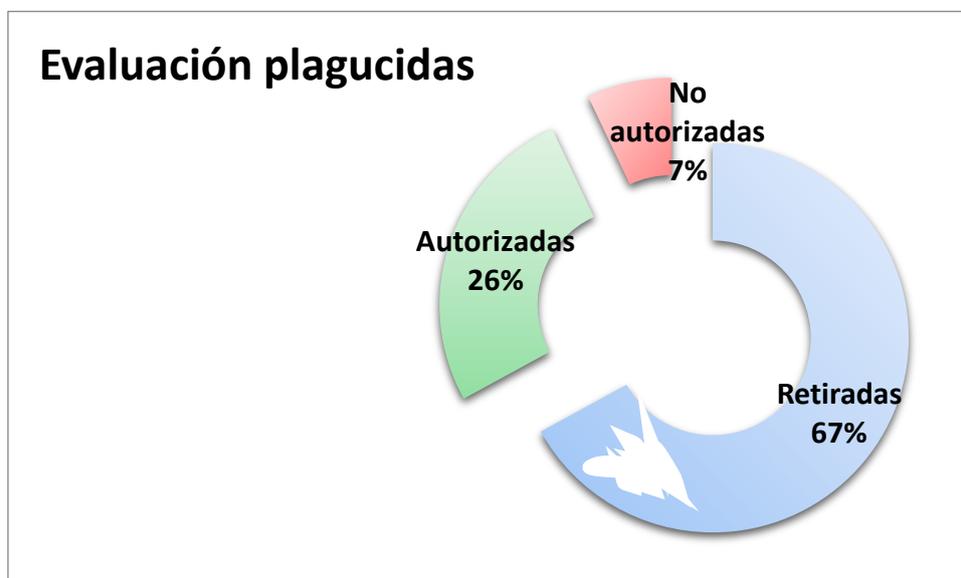
## El caso de los Plaguicidas

Hemos analizado hasta aquí los distintos enfoques químicos entre la UE y los EEUU. Vamos a aterrizar esas diferencias entre las dos regiones y los riesgos implícitos en el TTIP, centrándonos en los plaguicidas. Nos centraremos en los dos pilares relacionados con estas sustancias químicas tóxicas usadas en agricultura. El primer pilar es la autorización o prohibición de esas sustancias (listados) y el segundo es la cantidad de residuos de esas sustancias que están permitidos que aparezcan en el alimento final que consumimos (Límites Máximos de Residuos o LMRs)

### *El sistema europeo*

#### Autorización

Una vez, en los años 90, se aprobó la normativa básica europea, se llevó a cabo la evaluación de los plaguicidas existentes en el mercado. Ello significó la eliminación del mercado de aquellos plaguicidas que no cumplían los requisitos. Solamente de 250 sustancias (que equivalen aproximadamente a un 26 % de las 1.000 sustancias activas que había en el mercado en al menos un Estado miembro antes de 1993) superaron la prueba. El 67% de esas 1.000 fueron eliminadas porque los informes no se presentaron, porque estaban incompletos o porque ya habían sido retirados por la propia industria. El resto, alrededor de 70, sustancias no aprobaron la evaluación y han sido retiradas del mercado, porque la evaluación realizada no demostró que hubiera seguridad en su utilización con respecto a la salud humana y al medio ambiente.



Es una buena muestra de lo que pasa cuando se relajan las normativas: el mercado se inunda de sustancias peligrosas.

La diferencia de marco normativo entre EEUU y la UE no es un tema puramente formal, obviamente se traduce en que, por ejemplo, el listado de plaguicidas autorizados en la UE y en los EEUU son muy distintos.



Componente activo	¿Permitido en la UE?	¿Permitido en EEUU?	Causa	
1	1,3,-dichloropropene	No	Sí	Probable carcinógeno
2	Acephate	No	Sí	Posible carcinógeno
3	Acetochlor	No	Sí	Conocido carcinógeno
4	Acifluorfen	No	Sí	Conocido carcinógeno
5	Agrobacterium radiobacter K84	No	Sí	Información inadecuada
6	Alachlor	No	Sí	Conocido carcinógeno
7	Aldicarb	No	Sí	OMS, extremadamente peligroso
8	Ametryn	No	Sí	Sospechoso
9	Amitraz	No	Sí (en revisión)	Sospechoso
10	Anthraquinone/Antraquinone	No	Sí	Sospechoso
11	Atrazine	No	Sí	Sospechoso
12	S-Bioallethrin	No	Sí	Sospechoso
13	Bromethalin	No	Sí	OMS, extremadamente peligroso
14	Butralin	No	Sí	OMS, ligeramente peligroso
15	Carbaryl	No	Sí	Tóxico embrionario y reproductivo
16	Carbofuran	No	Sí (en revisión)	OMS, altamente peligroso
17	Chlorfenapyr	No	Sí	OMS, moderadamente peligroso
18	Chlorthal-dimethyl	No	Sí	Posible carcinógeno
19	Cycloate	No	Sí	Tóxico embrionario
20	Cyfluthrin	No	Sí (en revisión)	OMS, moderadamente peligroso
21	Diazinon	No	Sí	OMS,



				moderadamente peligroso
22	Dichlorvos (DDVP)	No	Sí	OMS, altamente peligroso
23	Dicrotophos	No	Sí (en revisión)	OMS, altamente peligroso
24	Difethialone	No	Sí (en revisión)	OMS, extremadamente peligroso
25	Dimethenamid	No	Sí (en revisión)	Posible carcinógeno
26	Disodium octaborate tetrahydrate	No	Sí	Sin datos
27	Endosulfan	No	Sí	OMS, moderadamente peligroso
28	EPTC	No	Sí	Tóxico embrionario
29	Ethoxyquin	No	Sí	Sospechoso
30	Ethylene oxide	No	Sí	Conocido carcinógeno
31	Fenbutatin oxido	No	Sí (en revisión)	Sin datos
32	Fenithrothion	No	Sí	OMS, moderadamente peligroso
33	Fenpropathrin	No	Sí (en revisión)	OMS, moderadamente peligroso
34	Fentin hydroxide	No	Sí	Conocido carcinógeno
35	Ferbam	No	Sí	Sospechoso
36	Flumetsulam	No	Sí	Sin datos
37	Hexazinone	No	Sí	OMS, ligeramente peligroso
38	Hydramethylnon	No	Sí	Posible carcinógeno
39	Imazethapyr	No	Sí	Sin datos
40	Lactofen	No	Sí (en revisión)	Conocido carcinógeno
41	Maleic hydrazide y sus sales	No	Sí	Sin datos
42	Methoprene	No	Sí	Sospechoso
43	Methyl isosthiocyanate	No	Sí	OMS, moderadamente peligroso
44	Metolachlor	No	Sí	Posible

				carcinógeno
45	MSMA	No	Sí	Sin datos
46	Novaluron	No	Sí (condicionado)	Sin datos
47	Oxydemeton-methyl	No	Sí	OMS, altamente peligroso
48	Paraquat dichloride	No	Sí	OMS, moderadamente peligroso
49	Peroxyacetic acid	No	Sí	Sin datos
50	Permethrin	No	Sí	Sospechoso
51	Phenothrin	No	Sí	OMS, extremadamente peligroso
52	Phorate	No	Sí	OMS, extremadamente peligroso
53	Potassium silicate	No	Sí	Sin datos
54	Prometryn	No	Sí	Sospechoso
55	Propargite	No	Sí	Posible carcinógeno
56	Quintozene (PCNB)	No	Sí	Posible carcinógeno
57	Resmethrin	No	Sí	Conocido carcinógeno y tóxico embrionario
58	Rotenone	No	Sí	OMS, moderadamente peligroso
59	Sethoxydim	No	Sí	OMS, ligeramente peligroso
60	Silver	No	Sí	Sin datos
61	Simazine	No	Sí	Sospechoso
62	Sodium carbonate	No	Sí	Sin datos
63	Sodium dimethyldithiocarbamate	No	Sí	Tóxico embrionario
64	Strychnine	No	Sí (condicionado)	OMS, altamente peligroso
65	TCMTB	No	Sí	Probable carcinógeno
66	Tebuthiuron	No	Sí (en revisión)	OMS, altamente peligroso
67	Tempehos	No	Sí	Sin datos
68	Terbacil	No	Sí	Tóxico

				embrionario
69	Terbufos	No	Sí	OMS, extremadamente peligroso
70	Terbutryn	No	Sí	Posible carcinógeno
71	Tetramethrin	No	Sí	Posible carcinógeno
72	Thidiazuron	No	Sí	Sin datos
73	Thiobencarb	No	Sí	OMS, moderadamente peligroso
74	Thiodicarb	No	Sí	Probable carcinógeno
75	Tolyfluanid	No	Sí	Posible carcinógeno
76	Tralomethrin	No	Sí (en revisión)	OMS, moderadamente peligroso
77	Triadimefon	No	Sí	Probable carcinógeno
78	Tribufos	No	Sí	Conocido carcinógeno
79	Trichlorfon	No	Sí (condicionado)	Sospechoso
80	Trifluralin	No	Sí	Posible carcinógeno
81	Triforine	No	Sí	Tóxico embrionario
82	Trimedlure	No	Sí	Sin datos

Podemos, además, recopilar lo peor de la lista, aquellos principios activos prohibidos en la UE pero permitidos en los EEUU que forman parte de los productos más peligrosos según los estándares internacionales.

Principio activo	Causa de toxicidad
Acefate	19
Cadusafos	4, 12, 13, 14
carbaryl	11, 14, 19
Carbosulfán	5, 19
Clorfenapir	19
Cialothrine	19



<b>Dinoterb</b>	4, 13
<b>Fention</b>	19
<b>Fenvalerato</b>	19
<b>Oxidemeton-metil</b>	4, 19
<b>Permetin</b>	11, 19
<b>Triazofón</b>	4
<b>Triclorfon</b>	14, 19
<b>Zineb</b>	14

Cada número se corresponde a la siguiente lista que incluye la causa y las siglas del organismo que lo ha evaluado.

<b>Toxicidad Aguda<sup>17</sup></b>		
1	OMS	Lista Ia
2	OMS	Lista Ib
3	H330	
<b>Toxicidad crónica (efectos a largo plazo)</b>		
4	EPA	carcinógeno humano
5	IARC	carcinógeno humano
6	UE SGA	carcinógeno
7	IARC	probable carcinógeno
8	EPA	probable carcinógeno
9	UE SGA	mutagénico
10	UE SGA	tóxico reproductivo
11	UE PE	
<b>Toxicidad ambiental</b>		
12	Muy bioacumulable	
13	Muy persistente en agua, suelo o sedimento	
14	Muy tóxico en organismos acuáticos	
15	Muy tóxico en abejas	
<b>Convenios</b>		
16	Protocolo de Montreal	
17	PIC Rotterdam	
18	COP Estocolmo	

<sup>17</sup> El significado de las siglas puede consultarse en [www.pan-germany.org/download/PAN\\_HHP\\_List\\_140527\\_F](http://www.pan-germany.org/download/PAN_HHP_List_140527_F)



## El caso de las abejas

Una gran cantidad de información independiente ha confirmado, sin lugar a dudas, la relación existente entre el uso de ciertos pesticidas y el llamado "colapso de colonias de abejas", un fenómeno que ha dado lugar a drásticas disminuciones anuales en las poblaciones de este importante insecto. El fenómeno es mucho más grave de lo que pudiera parecer a simple vista ya que aproximadamente un tercio de la dieta humana se deriva de las plantas polinizadas por insectos, de los cuales las abejas polinizan aproximadamente el 80%. El uso continuado de estos pesticidas tóxicos para las abejas representa un riesgo global de primera magnitud.

La clase de pesticidas vinculados a la intensa y generalizada mortalidad en la población de las abejas son los llamados neonicotinoides. Los neonicotinoides son una clase relativamente nueva de insecticidas derivados de la nicotina. Debido a su alta neurotoxicidad para los insectos, los neonicotinoides se han convertido en una de las clases de insecticidas más utilizados en agricultura. Se aplican como tratamientos foliares, en gránulos en el suelo o como recubrimiento de semillas. Los neonicotinoides tienen propiedades sistémicas, lo que significa que son absorbidos por la totalidad del sistema vascular de la planta, por lo que todas las partes de las plantas en crecimiento contienen residuos de los plaguicidas, incluso el polen y el néctar.

Inicialmente comercializado como un reemplazo para la organofosforados altamente tóxicos esta clase de insecticidas se han convertido en los más utilizados en los EE.UU. Se utilizan en prácticamente todos los cultivos, a pesar de que una encuesta de 19 estudios científicos realizado por el Centro para la Seguridad Alimentaria estadounidense encontró que los neonicotinoides apenas generan beneficios económicos a nivel agronómico.

En la UE la situación es distinta. En enero de 2013, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) publicó tres dictámenes científicos sobre los riesgos planteados por tres neonicotinoides<sup>18</sup>. La EFSA examinó los efectos letales,

*El fenómeno es mucho más grave de lo que pudiera parecer a simple vista ya que aproximadamente un tercio de la dieta humana se deriva de las plantas polinizadas por insectos, de los cuales las abejas polinizan aproximadamente el 80%. El uso continuado de estos pesticidas tóxicos para las abejas representa un riesgo global de primera magnitud*

así como los efectos subletales sobre las poblaciones de abejas. Llegó a la conclusión de que estos insecticidas presentan riesgos de "exposición aguda" para las abejas. En particular, la EFSA identifica riesgos muy graves para las abejas derivados de la exposición a través del

<sup>18</sup> Los tres insecticidas neonicotinoides implicados son el tiametoxam (producido por Syngenta), el imidacloprid y la clotianidina (producido por Bayer).

polvo, del consumo de residuos en el polen y el néctar contaminados y, en el caso del maíz, de la exposición a través del agua.

Así, desde el 1 de diciembre de 2013 están prohibidos en la Unión Europea por un período inicial de dos años.

Como decíamos, en los EEUU, los neonicotinoides se utilizan masivamente, en aproximadamente 95% de los cultivos de maíz y canola; la mayoría de algodón, sorgo, y remolacha azucarera; y cerca de la mitad de toda la soja. También se utilizan en manzanas; cerezas, duraznos, naranjas, bayas, verduras de hoja verde, tomates, y patatas. Y se aplica a los granos de cereal; arroz, nueces y uvas.

Con una facturación de más de 1.5 millones de dólares en 2008, representaban 24 % del mercado mundial de insecticidas. Los neonicotinoides componen 80 por ciento de todas las ventas de tratamiento de semillas en 2008.

Desde la aprobación de la moratoria de la UE, las empresas productoras de pesticidas Syngenta y Bayer, se han lanzado a una intensa labor de presión y lobby para persuadir a la UE a que abandone los reglamentos neonicotinoides, declarando que las muertes de abejas fueron el resultado de un mal uso por los agricultores y que se necesita más tiempo para evaluar la cuestión antes de la eliminación de la pesticidas del mercado porque "las conclusiones erróneas, debidas a un proceso apresurado podrían tener consecuencias desastrosas para la agricultura e irónicamente para salud de las abejas". Otro gran ejemplo de lo que significa el principio de precaución europeo.

Dada la amplia divergencia en la reglamentación medidas adoptadas por los EEUU y la UE con lo que respecta a la utilización de los neonicotinoides, es difícil imaginar el "entendimiento común" a la alza en el TTIP, sino más bien uno a la baja, como espera la industria química, es decir la autorización de nuevo, en la UE, de los neonicotinoides.



## LMRs

Además de los principios activos permitidos en los EEUU y prohibidos en la UE, existe otra diferencia substancial entre las dos regiones que hay que tener en cuenta. Se trata de los Límites Máximos de Residuos (LMRs), esto es, la cantidad máxima autorizada de residuos de plaguicidas que pueden presentar los alimentos destinados a la alimentación humana. Estas cantidades o LMRs son también muy distintos entre EEUU y la UE.

La industria de los pesticidas a pedido a la UE, en las negociaciones del TTIP, que aumente la cantidad de pesticidas residuales permitidos en frutas, verduras, y otros



alimentos que se venden a los consumidores después de aplicar los tratamientos químicos. Se utiliza la palabra mágica favorita de la industria: “armonización”, es decir, que suba la cantidad de residuos de plaguicidas en los alimentos en Europa a expensas de la salud de los consumidores.

En la UE tenemos experiencia para saber hacia donde lleva la “armonización”. En 2008 después de muchos años de presión por parte de la industria, las normas alimentarias referidas a los LMRs existentes en los diferentes Estados miembros de la UE fueron “armonizadas” a una norma común para la UE. El resultado final fue que las distintas normas regionales se unificaron y colocaron en el nivel más bajo de protección (es decir límites máximos de residuos más altos). Más adelante, dada la presión de las organizaciones sociales se volvieron a subir parte de esos límites máximos, ya que era evidente que esas nuevas normas no garantizaban alimentos seguros para el consumo humano<sup>19</sup>.

Si analizamos los LMRs europeos respecto a las normas estadounidenses o el Código Alimentario internacional, nos daremos cuenta de que los europeos son más restrictivos y protegen mejor al consumidor. Las empresas, a través de EEUU, claman para que se adopten los LMRs del Código. Si eso fuera así, significaría que la UE aceptaría importar alimentos con altos niveles de pesticidas tóxicos. El por qué las cifras del Código son las que son, y muy parecidas a las estadounidenses, se entiende por la historia de esta institución, que ha sufrido y sufre una fuerte influencia de EE.UU y de los grupos de presión empresariales. Un documento recientemente filtrado de las negociaciones del TTIP indica que ambas partes estarían dispuestas a aceptar las normas del Codex, aceptando la *recomendación* estadounidense.

El último y escandaloso caso de a qué intereses responde esta institución lo encontramos en el caso de la Ractopamina<sup>20</sup>. El Codex abandonó por primera vez en su historia la toma de decisiones por consenso en la fijación de los LMRs para la polémica ractopamina, una hormona usada en ganadería industrial en estados unidos. Esta

---

**Si analizamos los LMRs europeos respecto a las normas estadounidenses o el Código Alimentario internacional, nos daremos cuenta de que los europeos son más restrictivos y protegen mejor al consumidor**

---

substancia está prohibida en la UE pero permitidos en los EE.UU. La aprobación de esos LMRs se produjo en una votación de 69 a favor, 67 en contra. El estudio científico en que se basa esa recomendación ha sido duramente criticado por

basarse en datos claramente insuficientes y sesgados.

---

<sup>19</sup> [http://ciel.org/wordpress\\_211560016/?p=1887](http://ciel.org/wordpress_211560016/?p=1887)

<sup>20</sup> Veremos más adelante qué es esta sustancia y los peligros evidente para la salud que comporta.



Como se observa en la tabla inferior, el enfoque basado en el principio de precaución europeo se traduce en normas más protectoras para la salud humana. Por ejemplo, los productos tratados con plaguicidas que carecen de información de seguridad adecuada o no están autorizadas para su uso en la UE se les da un LMR por defecto de 0,01 mg / kg, lo que significa que a los productos que contienen cantidades detectables de pesticidas se les prohíbe la entrada en el mercado de la UE. El mejor ejemplo de la utilización del enfoque de precaución en la UE es el Reglamento UE sobre residuos de plaguicidas en los alimentos para bebé. Estos alimentos deben estar totalmente libres de residuos de plaguicidas, (establecido como nivel por defecto de 0,01 mg / kg) . Como resultado de esta norma, en muchos casos, las empresas eligen utilizar en sus productos cultivos y productos ecológicos en estos productos. Un buen ejemplo de cómo una norma estricta protege adecuadamente la salud y además empuja a la industria a buscar alternativas mejores y menos contaminantes. Aquí tenemos algunos ejemplos de LMRs:

<i>Cultivo</i>	<i>Pesticida</i>	<i>LMR EEUU</i>	<i>LMR Códex</i>	<i>LMR UE</i>
<i>Manzana</i>	Captan	25.0	15.0	3.00
	Clothianidin	1.00	0.40	0.40
	Diazinon	0.50	0.30	0.01
	Diphenylamine	10.0	10.0	0.01
	Malathion	8.00	0.05	0.02
	Methomyl	1.00	0.03	0.02
	Tebuconazole	0.05	1.00	0.30
	Ziram	7.00	5.00	0.10
<i>Espárrago</i>	Carbaryl	15.0	15.0	0.01
	Chlorantraniliprole	13.0	—	0.01
	Glyphosate	0.50	—	0.01
	Methomyl	2.00	2.00	0.02
	Zeta-Cypermethrin	0.05	0.40	0.10
	<i>Patata</i>	Dimethoate	0.20	0.05
Paraquat Dichoride		0.50	0.05	0.02
Metribuzin		0.60	—	0.10
Metconazole		0.04	—	0.02
Inorganic bromide		75.0	—	50.0
<i>Zanahoria</i>	2,4-D	0.10	—	0.05
	Deltamethrin	0.20	0.02	0.05
	Difenoconazole	0.50	0.20	0.40
	Iprodione	5.00	10.0	0.50
<i>Repollo</i>	Mancozeb	1.00	1.00	0.20
		21.00	—	0,01
	Fluopicolide	5.00	7.00	0.20
	Glyphosate	0.20	—	0.10
	Mancozeb	9.00	5.00	3.00



	Metalaxyl	1.00	0.50	1.00
	Novaluron	0.50	0.70	0.01
	Permethrin	6.00	5.00	0.05
<i>Maíz dulce</i>	Cyfluthrin	0.05	—	0.02
	Glyphosate	3.50	3.00	3.00
	Malathion	2.00	0.02	0.02
	Propiconazole	0.10	0.05	0.05
	Simazine	0.25	—	0.01
	Terbufos	0.05	0.01	0.01

### *Limitación del acceso público a la información sobre los riesgos de pesticidas*

Más allá del listado distinto de tóxicos autorizados entre la UE y los EEUU o de los distintos LMRs, existe otro punto muy importante negociándose en el TTIP en relación a este tema.

Otra de las propuestas de la industria de los pesticidas consiste en limitar el acceso público a información que es vital para poder desarrollar alternativas de sustancias menos tóxicas, en concreto se trata de pedir, dentro de las negociaciones TTIP, los “períodos de uso exclusivo” La legislación estadounidense permite el ocultamiento de datos clave de las sustancias plaguicidas por un mínimo de 10 años después de su registro. Durante ese período de “uso exclusivo”, sólo la industria química puede utilizar o tener acceso a dicha información con el propósito de apoyar estudios o registros adicionales, bloqueando el acceso público a los datos e información que podrían visualizar los riesgos y conducir al desarrollo y comercialización de alternativas más seguras a los plaguicidas peligrosos. Conviene recordar que esta propuesta vulnera las obligaciones contraídas por la UE en la Convención de Aarhus, que legalmente obliga a la UE a proteger el derecho del público a la información relativa al medio ambiente y también el derecho de las sociedades a participar en la toma de decisiones de las cuestiones relativas al medio ambiente. Los Estados Unidos, por el contrario, no han firmado esa convención.

*El Convenio de Aarhus reconoce los derechos públicos observando el acceso a la información, a la participación pública y al acceso a la justicia, en los procesos de toma de decisiones gubernamentales en materias que afecten al medio ambiente local, nacional o transfronterizo. Se centra en la interacción entre el público y las autoridades públicas<sup>21</sup>.*

Además en una reciente e histórica decisión, el Tribunal de Justicia de la UE confirmó el derecho de los consumidores europeos a la información relativa a la composición exacta de ingredientes activos y las impurezas de los plaguicidas, "incluso si dicha divulgación puede minar la protección de los intereses comerciales de un particular, persona física o jurídica, incluidos propiedad intelectual".

<sup>21</sup> Wikipedia



A diferencia de la práctica estadounidense, el tribunal de la UE reconoce, en este caso, la supremacía del interés público sobre substancias que constituyan emisiones en el medio ambiente, tal y como se define por la legislación de la UE en el marco de la Convención Aarhus.

**Limitación del poder de decisión de los estados**

Otras de las consecuencias del TTIP consiste en que, una vez creado el marco regulatorio propio entre los EEUU y la UE, cualquier decisión estatal europea que modifique esa regulación (haciéndola más proteccionista de la salud y el medio ambiente, se entiende) será inmediatamente impugnada por alguna de las partes. La estructura propuesta en el TTIP de Regulación de Cooperación (la analizaremos más adelante), frenaría o incluso detendría el desarrollo de esas legislaciones o normas más restrictivas dondequiera que un estado o administración local las quiera implementar. Básicamente se trata de implementar un techo único de regulación y reglamentación, sin alteración posible, a menos que exista una indemnización a la empresa afectada, eso se relaciona con los mecanismos ISDS<sup>22</sup>. Existe también la voluntad explícita de, a través del TTIP, crear un referente regulatorio internacional que sirva de base para otras reglamentaciones internacionales o multilaterales. Así el Comisario europeo de Comercio, Karel De Gucht ha declarado que "cualquier norma transatlánticas que se cree tendrá peso a nivel internacional, dado que se aplicará en la mitad de la economía mundial. . . y que habrá un fuerte incentivo para que otros jurisdicciones adopten enfoques similares porque sería hacer la vida exportadores más fácil a sus exportaciones".

<b>Demandas de la industria química (ACC y CEFIC)<sup>23</sup></b>
<b>Re-escritura regulatoria y científica</b>
<b>Creación del Comité de Cooperación Regulatorio Químico (RCC-Q)</b>
<b>Creación Comité de asesoramiento científico (proindustrial)</b>
Interpretación de los datos
Análisis coste-beneficio obligatorio
<b>Armonización de los métodos de evaluación de riesgos y peligros</b>
Nuevos métodos de testeo
Nuevos criterios sobre importancia de los datos y peso de las evidencias
<b>Nuevo listado e identificación de las Sustancias altamente preocupantes (SVHC)</b>
En la UE existen 151 y la previsión es que existieran 500 en 2020, en EEUU existen 10 sustancias catalogadas como tal
<b>Nuevo listados y clasificación de sustancias</b>
<b>Por ejemplo, en el apartado cancerígenos, en la UE existen actualmente 1201 sustancias, en EEUU, 212.</b>
<b>Nuevas normas de información confidencial</b>
La información sobre la identidad y contenido de sustancias peligrosas en productos es pública en la UE y secreta en EEUU

<sup>22</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=owu6uDSpNKQ>  
<sup>23</sup> Tomado de Dolores Manzano, Ecologistas en Acción.

### *ECPA, la European Crop Protection Association*

El grupo de lobby que defiende los intereses de la industria de pesticidas europeos es la ECPA. En las negociaciones del TTIP, la Dirección General de Comercio de la Comisión Europea ha mantenido diversos encuentros con ella y le ha insistido directamente en su necesaria participación en las negociaciones, además de animarles a aportar elementos de debate para su inclusión en los textos de trabajo. Ello contrasta con la marginación absoluta de esa misma Dirección General hacia las organizaciones de la sociedad civil.

Así en el otoño de 2012, en los inicios del TTIP y cuando este intento de Tratado solo existía en las mesas de la Comisión y de la gran industria, la Dirección General de Comercio le indicó a la ECPA, a través de una comunicación directa, que su contribución "sería muy bienvenida. Sería sustancial y vital para comenzar a identificar oportunidades de cooperación más estrecha". ECPA respondió unas semanas más tarde, junto con su organización hermana de EE.UU (CropLife America), exigiendo "armonización significativa" para los residuos de plaguicidas en los alimentos. Los sindicatos agrarios, las organizaciones ecologistas o los grupos de consumidores, por poner algunos ejemplos, no recibieron dichas invitaciones "especiales".<sup>24</sup>

La asociación española que agrupa a los fabricantes de pesticidas es AEPLA, la Asociación Empresarial para la Protección de las Plantas.

Desde entonces las demandas y exigencias del lobby agroquímico no han hecho otra cosa que avanzar, concretarse y servir de *inspiración* a los negociadores de ambas partes.

Top compañías pesticidas <sup>25</sup>		
		Ventas en millones de US\$
1	Syngenta (UE)	10,318
2	Bayer CropScience (UE)	9,535
3	BASF (UE)	6,012
4	Dow AgroSciences (EEUU)	5,041
5	Monsanto (EEUU)	3,715
6	DuPont (EEUU)	3,173

<sup>24</sup> <http://corporateeurope.org/international-trade/2014/07/who-lobbies-most-ttip>

<sup>25</sup> <http://news.agropages.com/News/NewsDetail---10138.htm> Datos 2012

## 2.3 PRODUCCIÓN ANIMAL



### 2.3.1 ANTIBIÓTICOS

Las sustancias antimicrobianas se emplean en veterinaria con fines terapéuticos y profilácticos para tratar infecciones. Pero los antibióticos también pueden ser empleados en producción animal por otras dos razones, además de la curativa. Las dos razones son la preventiva y como promotores de crecimiento. Las condiciones de la ganadería industria provoca un grado variable, pero existente, de inmunosupresión en los animales haciéndolos más propensos a enfermar. Para evitarlo, una práctica extendida en EEUU (y prohibida en la Unión Europea) consiste en administrar (en pienso o bebida) dosis regulares de antibióticos. La segunda práctica (también permitida en EEUU y prohibida en la UE) es la de promotor de crecimiento. Ya en la década de 1950 se observó que incorporar antibióticos de manera regular a la alimentación de terneros, cerdos o pollos durante la mayor parte del ciclo de crecimiento estimulaban el crecimiento y mejoraban la eficiencia alimenticia. En otras palabras, los animales necesitan comer menos comida para alcanzar un peso determinado.

Pero en seguida aparecieron las evidencias en la comunidad científica, dado el creciente y masivo uso de estas sustancias, del incremento paralelo de la resistencia a antibióticos porque estaban desarrollando los principales agentes patógenos para la salud humana. Los antibióticos utilizados en veterinaria son con frecuencia los mismos, o pertenecen a la misma categoría, que los usados en la salud humana. Esto modifica la población de las comunidades microbianas, haciéndolas más resistentes. La resistencia de los tratamientos frente a Salmonella, Campylobacter o algunas cepas de Escherichia coli son solamente algunos ejemplos demostrados de este hecho.

Por todo ello, la legislación europea mediante la Directiva 1831/2003 prohibió los llamados Antibióticos Promotores del crecimiento en Europa a partir del 2006. Es decir, no se pueden administrar estas sustancias (normalmente a través del agua de bebida, pienso o a través implantes subcutáneos en los animales) en la producción animal europea. Aún con todo, cabe decir que este (la resistencia a antibióticos) no es un proceso que se revierta fácilmente, así si examinamos la evolución de los datos entre 2006 (año de la prohibición efectiva) y los últimos datos epidemiológicos de 2012 vemos que la resistencia se mantiene prácticamente estable.

Según la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y con datos del estado español<sup>26</sup>, la resistencia de la bacteria Salmonella spp. aislada de los casos que han

---

<sup>26</sup> Año 2012



afectado a humanos, se sitúa cerca del 50% para los antibióticos más usados (ácido nalixídico, sulfamidas o tetraciclinas. Es decir, que la mitad de la veces que alguien enferma de Salmonella y es tratado con antibióticos, estos no funcionan. La media europea se sitúa entre un 25 y un 30% en función del antibiótico. En el caso de Campylobacter, las cepas aisladas en los casos que han afectado a humanos, vemos que más del 80% de las cepas aisladas que afectaban a humanos en España eran resistentes a los seis antibióticos más usados.<sup>27</sup> Y finalmente, analizando las cepas de Escherichia coli aislada en los casos de contaminación de alimentos vemos que para la carne de pollo la resistencia rondaba el 30% y para la carne de cerdo el 25%. No solamente la EFSA confirma esta situación, así según datos del atlas mundial de la OMS, en España la tasa de *Escherichia coli* (responsable, por ejemplo, del 80% de infecciones urinarias) resistente es del 34,5%.

En el estado español se comercializan 250 miligramos de antibióticos por kg de carne, una cifra que es la segunda más alta de la UE (detrás de Italia)<sup>28</sup>.

### **Pero en EE.UU...**

Aunque, como vemos, la situación europea dista de ser ideal, sí es cierto que se han dado pasos importantes en el control del excesivo uso de antibióticos para ganadería. Lo que nos encontramos en EE.UU respecto de los antibióticos promotores del crecimiento, por el contrario, ha sido, y es, muy diferente.

Los antibióticos son usados de forma rutinaria en la producción animal estadounidense, como lo habían estado en la UE antes de 2006. De acuerdo con la FDA, aproximadamente el 80% de todos los antibióticos usados en los Estados Unidos se destinan a ganadería y solamente el 20% a la salud humana.

Actualmente están autorizadas como promotores del crecimiento la penicilina, clortetraciclina, eritromicina, estreptomina, bacitracina y espectinomicina (todos estos antibióticos son de uso en humanos), tilosina y virginamicina (antibióticos con estructuras similares a otros usados en humanos), entre otros. Actualmente alrededor de 685 medicamentos (aunque no todos ellos son antibióticos, sí la mayoría) han sido aprobados por la FDA para su uso en la alimentación animal<sup>29</sup>. Según el informe que el Instituto John Hopkins publica cada cinco años, Estados Unidos carece de transparencia en la tramitación y uso de los antibióticos para ganadería, y además, el programa de buenas prácticas (voluntarias) para la reducción en su uso al que se comprometió la industria ha tenido muy poco éxito.

---

<sup>27</sup> <http://www.efsa.europa.eu/en/search/doc/2154.pdf>

<sup>28</sup> [http://www.ema.europa.eu/docs/en\\_GB/document\\_library/Report/2014/10/WC500175671.pdf](http://www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Report/2014/10/WC500175671.pdf)

<sup>29</sup> [http://www.jhsph.edu/research/centers-and-institutes/johns-hopkins-center-for-a-livable-future/\\_pdf/research/clf\\_reports/CLF-PEW-for%20Web.pdf](http://www.jhsph.edu/research/centers-and-institutes/johns-hopkins-center-for-a-livable-future/_pdf/research/clf_reports/CLF-PEW-for%20Web.pdf)



## Consecuencias del excesivo uso de los antibióticos

El Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades calcula que la resistencia a los antibióticos provoca cada año **25.000 muertes** y cifra los costes de la asistencia sanitaria derivada de esta resistencia y la pérdida de productividad en más de 1.500 millones de euros.

La OMS indica que “Los antibióticos eficaces han sido uno de los pilares que nos ha permitido vivir más tiempo con más salud y beneficiarnos de la medicina moderna. Si no tomamos medidas importantes para mejorar la prevención de las infecciones y no cambiamos nuestra forma de producir, prescribir y utilizar los antibióticos, el mundo sufrirá una pérdida progresiva de estos bienes de salud pública mundial cuyas repercusiones serán devastadoras.

La OMS pone de manifiesto que estas resistencias son una grave amenaza para la salud pública en todo el mundo.

Además de la generación de resistencias, el uso masivo de antibióticos como preventivos o promotores de crecimiento tiene otras consecuencias negativas. Se estima que aproximadamente el 75% de todos los antibióticos administrados a los animales cunado se administran como promotor de crecimiento, en piensos o aguas de bebida, no se usan ni se digieren, pasando a contaminar el medioambiente. La contaminación farmacológica ambiental es también uno de los temas más preocupantes hoy en día en la Unión Europea.

### *Negociaciones TTIP*

La prohibición europea de que se comercialice en su territorio leche, huevo o carne procedente de animales tratados con antibióticos promotores del crecimiento es uno de los grandes problemas que tiene sobre la mesa la industria alimentaria (especialmente la cárnica), potencia exportadora de primera magnitud y que, ahora mismo, tiene cerrado el mercado europeo. Es, por tanto, uno de los elementos que forma parte de las negociaciones TTIP.

El lobby que agrupa a las principales empresas farmacológicas veterinarias es la International Federation for Animal Health (IFAH). Esta federación agrupa tanto las divisiones europeas como la estadounidense. Sus principales miembros son Bayer, Boehringer Ingelheim, Merial, Elanco y Merck. En el estado español el lobby lo ejerce Veterindustria.

El Acuerdo, de hecho, no es más que un paso más en el proceso de armonización neoliberal.

IFAH lleva muchos años haciendo lobby en el Códex alimentario, además hace unos años se creó la iniciativa VICH, un órgano de trabajo entre la industria y los gobiernos de la UE, los EE.UU. y Japón, que están, justamente, avanzando, evidentemente sin la participación de la sociedad civil, en la redefinición de la regulación sobre antibióticos en ganadería y con el objetivo declarado de *armonizar* la normativa.





### 2.3.2 HORMONAS

Además de antibióticos, también se usan, de manera cotidiana, diferentes hormonas (aplicadas de diferente manera) en la ganadería industrial con el objetivo de mejorar los índices productivos. Aquí también la reglamentación UE es más restrictiva y exigente que la EEU.

*La utilización de hormonas en EEUU para la producción de leche y carne es masiva. Se estima que el 80% ciento de todo el ganado para carne de Estados Unidos ha estado tratado con hormonas de crecimiento y aproximadamente el 20% de todas las vacas lecheras en los EE.UU. se usa de manera rutinaria la Somatotropina bovia (BST).*

En la UE, por el contrario, está prohibida la utilización de este tipo de sustancias. Veámoslas con algo más de detalle.

#### **Hormonas en la producción de carne de vacuno**

En EEUU están permitida la utilización de natural las siguientes hormonas para vacuno de carne:

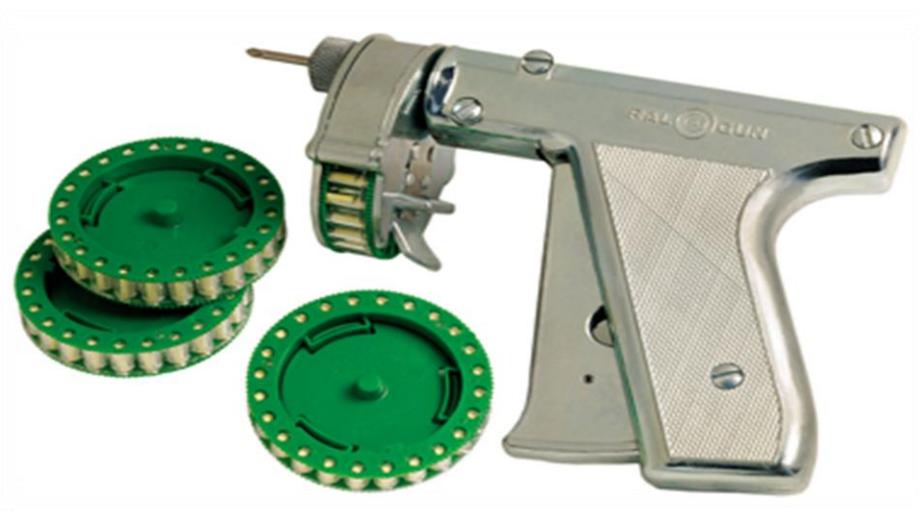
- Estradiol (estrógeno)
- Progesterona
- Testosterona

O sus versiones sintéticas

- Zeranol
- Acetato de melengestrol
- Acetato de trembolona

El método habitual para administrar las dosis de hormonas de crecimiento en la producción de carne bovina es a través de los implantes subcutáneos que van liberando lentamente la hormona.





En la UE están totalmente prohibidas.

Este es uno de los temas que se están tratando en el TTIP, como un nuevo intento de la industria cárnica para conseguir que la UE rebaje sus exigencias y permita su comercialización. Decimos nuevo intento, porque llevan ya muchos años en el seno de la OMC y de diversos órganos internacionales presionando para ello. Para entender de lo que estamos hablando, y lo que está en juego con el TTIP, y cómo funcionan estos temas, es ilustrativo echar un vistazo a las demandas existentes entre la UE y los EEUU respecto a este tema en la OMC.

EEUU ha presentado diversas demandas con el asunto “Medidas que afectan a la carne y los productos cárnicos (Hormonas)” contra la UE. El motivo de la demanda es, según EEUU, “la prohibición impuesta por la UE a las importaciones de carne de bovino procedente de animales tratados con hormonas (estradiol-17 $\beta$ , progesterona y testosterona, acetato de trembolona (TBA), zeranol y acetato de melengestrol) para estimular el crecimiento, supuestamente por motivos de salud humana.” La UE afirma



que la prohibición es necesaria por motivos de salud e inocuidad alimentaria; Los Estados Unidos afirman que no hay pruebas de efectos adversos para la salud humana.

La resolución de la OMC fue la siguiente:

- *La medida de la UE infringe el artículo 3 sobre la armonización comercial. Aunque existen normas internacionales para cinco de las seis hormonas en cuestión, la medida de la UE no se basa en estas normas; y el nivel de protección más elevado que ha adoptado la UE no está justificada por una evaluación correcta del riesgo, según lo dispuesto en el párrafo 3 del artículo 3.*
- *Los estudios científicos de la UE no respaldan la prohibición impuesta a la carne tratada con hormonas.*
- *La medida de la UE infringe el párrafo 5 del artículo 5, porque el nivel de protección exigido para la carne tratada con hormonas era superior al requerido en situaciones comparables.*

Su conclusión fue que puesto que la medida de la UE reflejaba un nivel más elevado de protección que la norma internacional y no estaba justificada por una evaluación del riesgo, infringía el artículo 3 y se le imponía una sanción de 116 millones de dólares EE.UU. por año en motivo de compensación por los daños comerciales causados a las empresas de EEUU.

### **Hormona láctea o la Somatotropina Bovina (BST)**

La Somatotropina bovina (BST) es una sustancia aprobada por la FDA para su uso en las vacas lecheras con el objetivo de aumentar artificialmente la producción de leche. Está prohibida en la UE. La BST es una hormona proteica producida en la glándula pituitaria de los animales. Actualmente se utiliza una hormona sintética (rBST) y su principal fabricante había sido Monsanto hasta que vendió esta división (Posilac) al grupo Eli Lilly and Company. La hormona BST se inyecta en las vacas lecheras una vez cada 14 días durante el periodo de producción láctea.



El FDA aprobó el uso de la BST en 1993. Esta aprobación ha sido reiteradamente denunciada por las organizaciones de consumidores contrarias a ella argumentando que los efectos de la BST nunca fueron estudiados adecuadamente. La FDA se basó únicamente en un estudio aportado por Monsanto en los que la BST se probó durante 90 días en 30 ratas. La FDA declaró que los resultados del supuesto estudio no mostraron ningún problema significativo, cosa difícil de comprobar ya que nunca fue publicado<sup>30</sup>

La FDA continúa garantizando a los consumidores que la BGH es seguro para las vacas y los seres humanos, a pesar de las evidencias contrarias. En 1998, una evaluación realizada en Canadá por la equivalente canadiense de la FDA, determinó que Monsanto alteró los resultados de su estudio de 90 días. También determinó que el uso de BST incrementa el riesgo de mastitis para las vacas lecheras en un 25% (con los riesgos asociados de este tipo de enfermedad para la salud humana), además de alterar su función reproductiva, aumentar el riesgo de cojera clínica en un 50%, y acortar la vida de las vacas de manera substancial. Finalmente Canadá decidió prohibir el uso de la BST en su territorio. Hoy en día, no solamente la Unión Europea y Canadá la han

**La FDA se basó únicamente en un estudio aportado por Monsanto en los que la BST se probó durante 90 días en 30 ratas. La FDA declaró que los resultados del supuesto estudio no mostraron ningún problema significativo, cosa difícil de comprobar ya que nunca fue publicado**

prohibido debido a problemas de salud animal y humana, sino también otros países como Japón o Australia.

Como en otras ocasiones, Monsanto ha utilizado todas las herramientas que tiene e su poder para defender sus intereses comerciales aunque sea a costa de los de la

sociedad en general. Así, en 2003, Monsanto pidió el estado de Maine (EEUU) detener la emisión de un sello de calidad oficial con el que el Estado pretendía diferenciar la leche que utilizaba BST de las que no. Aunque el estado de Maine se negó, Monsanto demandó a Oakhurst Dairy, la mayor cooperativa lechera del estado que ya había empezado a utilizar las etiquetas para su leche libres de BST. Finalmente, Oakhurst, se vio obligada a cambiar sus etiquetas, añadiendo el siguiente texto "Según la FDA de los Estados Unidos. No hay diferencias significativas entre la leche de vacas tratadas con la hormona de crecimiento artificial".

### **La puerta giratoria**

En vista de las fundamentadas dudas que genera el uso rutinario de la BST en vacas lecheras, tanto para la salud de los animales como de la ciudadanía, ¿cómo puede la FDA seguir autorizando el uso de la BST? Una pista la encontramos en las "puertas giratorias" entre la FDA y Monsanto. Por ejemplo, Michael Taylor, el comisionado de la FDA responsable de redactar las directrices de etiquetado, había trabajado como

<sup>30</sup> <http://biblioteca.ucm.es/tesis/cps/ucm-t28705.pdf>



abogado de Monsanto durante siete años antes de unirse a la FDA, exactamente duramen el tiempo en que Monsanto creó su estrategia para que no se etiquetara la leche procedente de BST de la que no. Asimismo, el director adjunto de Nuevos Fármacos Animales de la FDA había sido un científico de investigación de Monsanto trabajando en estudios de seguridad de la BST, y otro investigador en la misma oficina había hecho una investigación sobre BST financiada por Monsanto en la Universidad de Cornell, trabajando como consultor pagado por Monsanto. Hay muchos más vínculos entre Monsanto y el actual gobierno de los EE.UU., incluida la Corte Suprema de Justicia, la FDA y la Agencia de Protección Ambiental.<sup>31</sup>

Si se aprueba finalmente el TTIP y se *armoniza* esta norma, encontraremos leche BST (además sin etiquetar) en los supermercados europeos.

## Ractopamina

La ractopamina es un fármaco anabolizante<sup>32</sup> usado en ganadería como promotor del crecimiento, especialmente de masa muscular, mejorando así los rendimientos cárnicos. Su uso está prohibido en la Unión Europea. Su principal forma química es el clorhidrato de ractopamina. La mayor comercializadora de este fármaco es Eli Lilly (la misma empresa que la de la BST), con la marca Paylean.

Este fármaco fue aprobado por la FDA estadounidense el 22 de diciembre de 1999. No solamente está prohibido su uso en la Unión Europea, la ractopamina está prohibida en más de 150 países.

Como en otras ocasiones, la ractopamina inicialmente se creó para uso humano humana, en concreto, como tratamiento para el asma. Pero la investigación detectó, al

**Este fármaco fue aprobado por la FDA estadounidense el 22 de diciembre de 1999. No solamente está prohibido su uso en la Unión Europea, la ractopamina está prohibida en más de 150 países.**

mismo tiempo, su actividad como estimulador de la masa muscular y reductora del % de grasa. De ahí saltó a la ganadería de carne.

La ractopamina se utiliza actualmente en un 45% de los cerdos en los Estados Unidos y en el 30% en los bovinos.

### Efectos

Según la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) los efectos de la ractopamina son los mismos en las especies ganaderas donde se usa (cerdos y bovinos), en los animales de laboratorio y en humanos.

<sup>31</sup> <http://www.sustainabletable.org/issues/rbgh/>

<sup>32</sup> Que favorece el crecimiento de los tejidos (anabolismo)



Para entender algo mejor este efecto en humanos, podemos simplemente recordar a una molécula hermana de la ractopamina por lo que se refiere a efectos: el clenbuterol. Sustancia que también se utilizó durante una temporada en ganadería de manera intensa hasta que se prohibió totalmente. El clenbuterol también es una anabolizante y es una sustancia utilizada como “doping” a nivel deportivo.

El Clenbuterol es también un medicamento utilizado en enfermedades respiratorias, como el asma, por ser descongestionante y broncodilatador, y también, como la ractopamina, se descubrieron en seguida sus efectos “secundarios”, esto es el aumento de la masa muscular y la disminución del tejido graso. Ambos efectos convirtieron al clenbuterol en un producto útil en procesos muy diferentes a su función habitual contra las enfermedades respiratorias. En concreto, se empezó a usar en el engorde de ganado y como ayuda para el desarrollo muscular en atletas, es decir, como sustancia dopante.

Desde el punto de vista de su uso como sustancia dopante, hay organizaciones deportivas internacionales, como la Unión Ciclista Internacional o la Agencia Mundial Antidopaje, que consideran al clenbuterol como sustancia prohibida y, por ello, siempre se incluye en la sustancias a detectar en los análisis antidoping.

Sin duda el caos más famoso de uso a nivel deportivo en el estado fue el del ciclista Alberto Contador, caso por el que le fue retirado su triunfo en el Tour de Francia de 2011. Una muestra de orina de este ciclista, tomada el 21 de julio de 2011, en la segunda jornada de descanso del Tour, dio positivo al clenbuterol. Contador alegó que ese día de descanso del Tour encargó a un amigo que le comprara solomillo de vaca en España y se lo llevara a Pau, donde se alojaba y que no está lejos de la frontera, para cenar esa noche. Aseguraba el ciclista que, con toda seguridad, esa carne estaba contaminada. Nunca se pudo demostrar nada.

En cualquier caso, más allá de la anécdota, este ejemplo ilustra hasta que punta las sustancias como el clenbuterol o la ractopamina tienen efectos importantes sobre el ser humano y el porqué de su prohibición.

### La batalla continúa

Comisión del Codex Alimentario durante su sesión del 27 de julio de 2012, en una sesión que ya ha pasado a la historia debido a la enorme polémica por el proceso y resultado de su votación, estableció un límite máximo de residuos (LMR) para la ractopamina en la carne de ternera y cerdo. Ello significa, que, de facto, autorizaba su uso para ganadería (como quería estados unidos). Si se establece un LMR para una sustancia se está diciendo que se puede usar esa sustancia, la única consideración es que la cantidad del fármaco presente en la carne para consumo humano no debe superar cierta cifra. La votación en el Códex fue muy polémica (y con reiteradas y públicas denuncias de presión al Códex por parte de Estados Unidos) ya que se aprobó esa cifra LMR para la ractopamina por solo dos votos de diferencia (69 a 67) rompiendo el consenso que era el sistema de votación y aprobación de resoluciones marcado en el Códex, y eso tras varios años de intentos fallidos por los países, como EEUU, donde



esta sustancia está autorizada. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitió un dictamen en el que señalaba que no hay datos suficientes para hacer una propuesta de LMR para la ractopamina y que por lo tanto, los riesgos para la salud humana no se pueden descartar.

Solamente hace falta echar un vistazo a la nota que emitió la Unión Europea para ver cómo se desarrolló el caso

*Los Ministros de Agricultura de la UE han confirmado su decisión de mantener la actual legislación comunitaria en relación con los betaagonista, que implica la prohibición de su uso así como la importación de carne procedente de animales tratados con promotores de crecimiento, como la ractopamina.*

*El Consejo de la UE ha pedido a la Comisión que mantengan medidas efectivas para asegurar que los terceros países donde la ractopamina está autorizada, tengan un efectivo sistema dual que permita la producción de carne libre de ractopamina de cara a la exportación hacia la UE. Además, el Consejo ha pedido que la Oficina Veterinaria y Alimentaria continúe priorizando las auditorías de medidas de control en los países exportadores hacia la UE.*

*El Consejo de Ministros de Agricultura de Europa ha adoptado las siguientes conclusiones sobre el seguimiento de la adopción por parte de la Comisión del Codex Alimentario durante su sesión del 27 de julio de 2012 del límite máximo de residuos (LMR) para la ractopamina en la carne de ternera y cerdo.*

El Consejo:

- *Lamentando la adopción de LMR para la ractopamina en la carne cerdo por la Comisión del Codex Alimentario en su 35<sup>a</sup> reunión, a través de una votación por mayoría simple, donde esta superaba en número a la minoría por sólo dos votos;*
- *Considerando que la adopción de las normas del Codex por esta débil mayoría, en lugar de por un mecanismo basado en el consenso, que es uno de los principios fundamentales de la organización, socava la credibilidad y la aceptación universal de las normas;*
- *Subrayando que el uso de medicamentos veterinarios como promotores del crecimiento, y la importación de carne de animales tratados con estas sustancias está prohibida en la Unión Europea;*
- *Haciendo hincapié en que la política de la Unión Europea hacia la ractopamina se basa en que persiste la incertidumbre científica acerca de la inocuidad de los productos procedentes de animales tratados con esta sustancia, de acuerdo con el dictamen de la EFSA de 2009;*

*Confirma su decisión de mantener la actual legislación de la UE sobre los beta-agonistas, que prohíbe el uso y la importación de carne de animales tratados con factores de crecimiento, tales como la ractopamina.*



## El caso del 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 los alimentos. El problema es que el Codex no opera de forma transparente y democrática. Sus miembros formales 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 de la sociedad civil, por otro lado, rara vez son invitadas ni pueden participar realmente de los debates.

Un indicador infalible para saber si una institución es importante consiste en ver si las empresas centran sus esfuerzos en ella. El Codex es una de ellas. Al Codex se le confiere 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. La OMC le ha dado una legitimidad como nunca antes había tenido y es, hoy en día, uno de los campos de batalla más intensos entre las grandes compañías agroalimentarias, los gobiernos que les dan apoyo y la sociedad civil, ya que las recomendaciones del Códex son esgrimidas como “norma” a cumplir y exigir por parte de los primeros, especialmente a través de los acuerdos comerciales bilaterales o multilaterales. El caso del TTIP y de las normas y regulaciones sobre seguridad alimentaria (pesticidas, antibióticos, hormonas, controles, etiquetado, etc.)



### 2.3.3 TRATAMIENTOS ANTIMICROBIANOS

Otras de las sustancias y tratamientos más polémicos que se están dilucidando en el TTIP son los **tratamientos desinfectantes de la carne**. Por ejemplo, en la producción industrial de pollo en EEUU es **habitual sumergir a los pollos en cloro (lejía) al final del proceso de producción**. Esto permite disimular cualquier contaminación que haya sufrido y por ello no está autorizado en la UE.

A veces hablamos del pollo clorado pero se nos hace difícil imaginar de qué estamos hablando. En realidad se trata de la aplicación de un desinfectante clorado que se aplica por pulverización o inmersión de las canales de las aves en el matadero. La idea es desinfectar esa canal de posibles contaminaciones microbianas y la crítica a nivel de consumo consiste en preguntarse cuanto residuo de cloro tendrá esa carne clorada una



vez se comercialice y llegue al consumidor y qué efectos sobre la salud tendrá su ingesta.

¿En qué estado normativo nos encontramos con este tema en la UE?

En diciembre de 2005, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un dictamen sobre los tratamientos desinfectantes clorados en canales de aves. La EFSA concluyó que el uso de estas sustancias (dióxido de cloro, clorito sódico acidificado, fosfato trisódico y peroxiácidos) en las condiciones descritas, usado para las canales de ave de corral, no supone riesgo para la salud pública, aunque también señaló que la utilización de soluciones antimicrobianas no sustituye la necesidad de observar unas buenas prácticas higiénicas durante la transformación de las canales, en particular durante su manipulación. En un segundo dictamen posterior, la EFSA añadió, no obstante, que la información aportada sobre los peroxiácidos indicaba una eficacia limitada como desinfectante, lo que hacía necesario definir condiciones de uso específicas.

¿Si la EFSA dijo que no había problema, por qué siguen estando prohibidos estos tratamientos en la UE? Por las resistencias microbianas.

Siguiendo el recorrido de los dictámenes de la EFSA, en 2008, en su evaluación del posible efecto de las cuatro sustancias antimicrobianas de tratamiento en la aparición de la resistencia a los antimicrobianos, llegó a la conclusión de que en la actualidad no existen datos publicados que permitan llegar a una conclusión, en un sentido u otro, con respecto a la aparición de una sensibilidad reducida a estas sustancias adquirida al aplicarlas en canales de ave de corral y a una resistencia a los antimicrobianos terapéuticos. Con lo que daba argumentos para que se siguiera con la prohibición.

Finalmente, de nuevo en 2008, el Comité Científico de los Riesgos Sanitarios Emergentes y Recientemente Identificados (CCRSERI) y el Comité Científico de los Riesgos Sanitarios y Medioambientales (CCRSM), en su dictamen conjunto sobre el impacto medioambiental y el efecto en la resistencia a los antimicrobianos de las cuatro sustancias utilizadas para eliminar la contaminación microbiana de superficie de las canales de ave de corral, concluyeron que no se dispone de suficiente información para elaborar evaluaciones cuantitativas exhaustivas, que la posibilidad de que se propaguen o seleccionen cepas más resistentes suscita preocupación en relación con el medio ambiente.

Parecía que el tema estaba cerrado pero no. La Comisión europea, curiosamente, volvió al ataque inmediatamente después, presentando una propuesta de Reglamento al Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal por el que se autorizaba el uso de esas cuatro sustancias y se establecían las condiciones en las que se podían utilizar, para que la sometiese a votación. El Comité emitió un dictamen en contra de la propuesta: veintiséis Estados miembros votaron en contra y uno se abstuvo, el Reino Unido<sup>33</sup>.

---

<sup>33</sup> <http://www.bizkaia.net/ogasuna/europa/pdf/documentos/08-com430.pdf>



Además de la razón principal para no autorizar estos tratamientos (la sospecha razonable de que puede generar resistencia en los microorganismos), existen dudas fundadas de la eficacia real en la reducción de la contaminación bacteriana de las canales avícolas a través de estos tratamientos al final del ciclo productivo.

### *Más allá del cloro o el ácido láctico*

Los mismo que hemos comentado para el tratamiento con desinfectantes clorados, podemos decir de otro tratamiento que se aplica a la carne de vacuno, en este caso no se trata de soluciones cloradas sino basadas en el ácido láctico, que también se aplica a las canales bovinas con el mismo fin, desinfectar. Si bien, el tratamiento clorado sigue prohibido en la UE (aunque todo parece indicar que por poco tiempo, con TTIP o sin TTIP), el segundo, después de diversas presiones y denuncias por parte de EEUU en el marco de la OMC, y también de las presiones de la gran industria cárnica, fue autorizado en la UE en 2013 y se espera en breve que se acepte su uso en canales de porcino y aves, además de la bovinas.

El problema, para las organizaciones de consumidores, no es tanto la sustancia en sí (aunque comparten la preocupación por las resistencias bacterianas, los residuos en la carne o la alteración organoléptica de la misma, incluso aspectos como los efectos sobre las personas que trabajan en los mataderos o las consecuencias medioambientales de las filtraciones de esas aguas cloradas) sino que la preocupación es más de fondo y tiene que ver con, de nuevo, el distinto enfoque sobre seguridad alimentaria entre EEUU y la UE.

La necesidad de producir carne segura para los consumidores (por lo que refiere a la contaminación de bacterias nocivas como la Salmonella o Campylobacter) se enfoca de manera muy distinta. Así, en EEUU, en lugar de actuar principalmente sobre la cría y producción, apuesta sus esfuerzos a los tratamientos y productos químicos desinfectantes al final de la cadena de producción.

Por el contrario, la UE ha elegido el enfoque "de la granja a la mesa" de la que tanto hace bandera la propia administración europea, y que se basa, esencialmente, en la prevención y el control durante el proceso de producción y de sacrificio. La lucha contra las bacterias en cada fase de la producción animal (el enfoque europeo) es más eficiente en la protección de la salud pública que el estadounidense, siempre y cuando las buenas prácticas de higiene se cumplan y existan buenos sistemas de control. Si todos los pasos anteriores están bien ejecutados no debería haber ninguna necesidad de tratamientos adicionales de carne para "desinfectarla".

En esencia, lo que preocupa no es sólo el producto químico en sí, sino más bien el riesgo de que estos tratamientos serán vistos como la "solución fácil" para limpiar la carne, relajando el resto de procesos anteriores. Dicho de otra manera, ningún lavado con cloro o ninguna aspersion con ácido láctico va a eliminar eficazmente las bacterias potencialmente patógenas para la salud humana, si la carne no llega correctamente a esa fase. Y si llega correctamente, no hace falta ese lavado o esa aspersion.



Y finalmente hay otra cuestión. Aunque parece que las administraciones cada vez den menos importancia al tema, no estaría de más tener en cuenta, a la hora de tomar decisiones, la opinión de los consumidores. Y estos han reiterado, por activa y por pasiva, que no quieren este tipo de tratamientos a menos que sean totalmente imprescindibles. Y no lo son.

Por el contrario, la cabezonería de la industria en defender este tipo de tratamientos lleva a pensar que el siguiente paso sería, justamente, esa *relajación* normativa en la cadena productiva.

Y su interés solamente se puede explicar en qué (utilizando un lenguaje sencillo) estos tratamientos permiten relajar la normativa, las prácticas y los controles higiénicos en la cadena de producción, ya que al final vamos a sumergir la carne en lejía y la vamos a desinfectar.

Por lo que respecta al TTIP, se nos dice que no nos preocupemos, que nada de eso se va a tratar en el TTIP y ninguna normativa de este tipo se va a cambiar en ese marco de negociación. El problema es que pueden tener razón. De la misma manera que la aplicación de ácido láctico a la carne de bovino ya se ha autorizado en la UE, el caso de la cloración de la carne de ave parece que está al caer. En realidad lo preocupante es el cambio de paradigma de la seguridad alimentaria europea y ello parece que se va a conseguir dentro y fuera del TTIP.

Desde el punto de vista del consumidor no hay valor añadido o justificación para lanzar nuestro enfoque por la borda. El problema, de hecho, es que parece que el TTIP y el comercio transatlántico es un pretexto para desmantelar las buenas prácticas sobre seguridad alimentaria europeas.

La presión de la industria cárnica es intensa. Así, por ejemplo, la industria productora de carne de ave estadounidenses expresaron sus esperanzas hace unos meses para lograr un mejor acceso a los mercados de la UE, denunciando "muchas barreras comerciales no arancelarias injustificadas que severamente limitan o prohíben la exportación de determinados productos agrícolas de Estados Unidos a la UE."

Como resultado, dicen las asociaciones, los EE.UU. no ha sido capaz de exportar aves de corral a la UE desde 1997. Sin embargo, "cuando las negociaciones TTIP concluyen con éxito, los productores avícolas estadounidenses podrán comercializar más de 500 millones anuales de US \$ a la UE".



## 2.4 OTROS ASPECTOS



### 2.4.1 Etiquetado

Seguramente, uno de los temas que pueden pasar más desapercibidos en la armonización normativa entre EEUU y la UE sea el del etiquetado. Como en el resto de cuestiones analizadas hasta ahora, tampoco esta escapa ni ha escapado a diversas disputas entre las dos regiones al considerarse el etiquetado por considerarlo una barrera al comercio.

Los requerimientos legales para que exista una información detallada en los alimentos han surgido, siempre, de la presión ejercida por la sociedad civil y sus grupos organizados. Por muy abanderadas que sean de la libre elección del consumidor, la realidad es que las empresas alimentarias siempre se han mostrado muy reticentes en facilitar información que permita al consumidor tomar sus elecciones debidamente informado. Especialmente en aquellos aspectos donde hay una corriente de opinión contraria a los intereses industriales. El etiquetado de alimentos transgénicos es un buen ejemplo de ello. El TTIP y las diferentes normativas entre la UE y EEUU van a ser, sin duda, aprovechadas por la industria alimentaria para dar pasos atrás hacia la opacidad y confusión en el etiquetado.

La UE tiene un amplio marco regulatorio aplicable a los alimentos en todo su territorio en materia de etiquetado que son distintas a los de EEUU. Además existen también numerosos esquemas estatales de etiquetado voluntario, como el sistema de etiquetado británico sobre componentes malsanos alimentarios (cantidad de azúcar, sal y grasas) conocido como el Etiquetado semáforo que indica el nivel de azúcar, grasas, sal y calorías en 100g de producto<sup>34</sup>.

Además del etiquetado nutricional, existen también etiquetados sobre sistemas y métodos de producción (normas de etiquetado sobre alimentos ecológicos, tradicionales, artesanos, camperos, etc.)

Las grandes diferencias con la normativa estadounidense de etiquetado de alimentos se centran en el no etiquetado de los alimentos con componentes transgénicos o aquellos que, en su sistema de producción, han utilizado ciertas sustancias como los antibióticos promotores de crecimiento u hormonas. La ocultación de la información se basa, siguiendo las tesis de la industria, en que esos alimentos no son diferentes de los alimentos que no han sufrido esos tratamientos. Es más, no solamente no se etiquetan, sino que está prohibido hacerlo ya que se considera *discriminación comercial injustificada*. Dicho de otra manera, dado que la gente, en general, no quiere este tipo de tratamientos y, si puede escoger, escoge alimentos sin ellos, la única manera de que

<sup>34</sup> Ver informe Planeta Azúcar en [www.vsf.org.es](http://www.vsf.org.es)



este tipo de productos (transgénicos y leche, huevos o carne tratada) sigan vendiéndose es, literalmente, ocultar la información.

Como en el caso de los plaguicidas, también en este tema los EEUU se encuentran en plena discusión sobre estas enormes lagunas en el etiquetado y la clara vulneración a los derechos del consumidor a la información que les permita tomar decisiones con suficiente conocimiento de causa. Así por ejemplo, las batallas legales entre la industria alimentaria y las nuevas leyes de etiquetado de OMG en Connecticut y Maine, o las campañas en este sentido en una docena de otros estados, indican que la industria quiere contraatacar internamente a través de sus movimientos en el TTIP.



## 2.4.2 Controles e inspecciones

Otro tema en el que las normativas son claramente distintas y que su previsible retroceso en el marco del TTIP puede tener importantes repercusiones sobre la seguridad alimentaria europea son los sistemas de control e inspección alimentario.

La idea principal, según la industria alimentaria, es que si, gracias al TTIP, los dos sistemas de producción ya son equivalentes entre los dos lados del Atlántico, y un producto producido y elaborado en EEUU puede circular y comprarse libremente en la UE, no es necesaria la inspección europea de estos productos. Que sería repetitivo inspeccionar un alimento que ya ha pasado los controles estadounidenses. El problema, claro está, es que los dispositivos, el enfoque, los recursos y los sistemas de inspección no son los mismos y por tanto no se trata de una re-inspección.

El programa de inspección de las importaciones en suelo europeo trata, justamente, de verificar que no ha habido errores en el sistema estadounidense. Es tradicionalmente el último paso en la gestión de la seguridad alimentaria. Pero esta “re inspección” se pretende suprimir si uno examina los (filtrados) documentos de trabajo del TTIP actual.

Quizás en el lado estadounidense no haya mucha diferencia entre inspeccionar o no ya que actualmente, y como ha sido reiteradamente denunciado por las organizaciones de consumo, hay poca inspección. Por ejemplo la FDA examina sólo el 0,6 por ciento de los envíos de mariscos, y eso que es uno de los alimentos con mayor riesgo sanitario. Por contrastes, Europa inspecciona el 20 por ciento de los envíos de importación de mariscos.

Sin entrar en más detalles, la eliminación de la inspección en los puertos de entrada a los alimentos de origen estadounidense en el marco TTIP representa un cambio radical en la política que no es probable que sea muy popular entre los consumidores europeos.

El por qué la industria alimentaria se quiere cargar esta inspección no tiene tanto que ver con los costes extras sino, sobre todo, a que serán menos vulnerables escándalos alimentarios que pueden derivarse de los casos en que la inspección no resulte



satisfactoria, con la pérdida de valor de la marca, reputación y ventas que ello comporta.

Finalmente, la no inspección en frontera supone generar un cráter inmenso en la tan cacareada trazabilidad alimentaria europea que permite rastrear el recorrido de un alimento concreto.

Como vemos no solamente se trata de enfoques radicalmente distintos en todo lo referido a la seguridad alimentaria, enfoques distintos que se traducen en marcos normativos y políticas distintas, incluido el etiquetado de los alimentos, sino que también los sistemas de control y trazabilidad de los alimentos son radicalmente distintos. Hay diferentes estándares y diferentes sistemas de control.

### 3. EL FINAL DEL PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN

La toma de decisiones políticas sobre los aspectos que se tratan en este texto es a menudo compleja, de manera que las medidas que se adoptan entran frecuentemente en el terreno conocido como *análisis de riesgo*. En realidad, toda decisión política nace en primer lugar de un marco ideológico aunque posteriormente se sustente en un corpus racional que lo argumenta. Las evidencias científicas son una parte importante de la toma de decisiones políticas pero no nos engañemos, no existen decisiones neutras, por mucho que se escuden detrás de palabras como “evidencia científica”. Que la ciencia no es neutra lo sabe cualquier persona que se dedica a ella. Por tanto, las decisiones “basadas en la ciencia” a menudo son decisiones puramente políticas sustentadas en una parte interesada del conocimiento científico, una parte que, por una simple razón de capacidad de inversión e influencia, a menudo está decantada hacia los intereses corporativos. En este contexto, una de las figuras normativas que permite situar, en la toma de decisiones, a la política por encima de la tecnocracia, la ciencia sesgada y los intereses corporativos, es el principio de precaución.

**En realidad, además de un cambio normativo, lo que se pretende es, sobretodo, un cambio en la toma de decisiones sobre estas normas**

Por ello es tan importante. Es, básicamente, la piedra angular sobre la que se sostienen todas las decisiones europeas más avanzadas en materia de protección de la ciudadanía

y el medio ambiente respecto a áreas como los medicamentos, los plaguicidas o los aditivos alimentarios. Por ello, justamente, es el centro de la diana del TTIP.

**En realidad, además de un cambio normativo, lo que se pretende es, sobretodo, un cambio en la toma de decisiones sobre estas normas.** Esto segundo es mucho más importante que lo primero. Una norma se puede cambiar y volver a cambiar diversas



veces, pero el cómo se decide que sea esa y no otra, el proceso en la toma de decisión. Ese el punto clave.

Para cambiar el proceso de toma de decisión, el TTIP viene cargado con dos armas. Una es directamente un misil que pretende acabar con el principio de precaución y sustituirlo por el de “evidencia científica”. El segundo es aún peor porque tiene la forma exacta del Caballo de Troya.

### **El principio de precaución en la legislación europea**

El principio de precaución permite reaccionar ante un posible peligro para la salud humana, animal o vegetal, o para proteger el medio ambiente. En caso de que los datos científicos no permitan una determinación completa del riesgo, el recurso a este principio permite, por ejemplo, impedir la distribución de productos que puedan entrañar un peligro para la salud o incluso proceder a su retirada del mercado. Se puede resumir el principio en aquello de *Más vale prevenir que curar* o casi mejor, *En caso de dudas fundadas, no te arriesgues*. Si lo queremos en latín: *Primum non nocere*, lo primero es no hacer daño.<sup>35</sup>

Tan importante es este principio, que está recogido ni más ni menos que en el artículo 191 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea. Y lo que dice textualmente es que “las acciones que se tomen en materia de medio ambiente **deben** basarse en el principio de precaución”. No pueden basarse o es recomendable que se basen sino que deben.

Su objetivo inicial era garantizar un elevado nivel de protección del medio ambiente mediante tomas de decisiones preventivas en caso de riesgo. No obstante, en la práctica, su ámbito de aplicación es mucho más amplio y se extiende asimismo a la política de los consumidores, a la legislación europea relativa a los alimentos, a la salud humana, animal y vegetal.

Su forma de aplicación está perfectamente detallada en el Comunicación de la Comisión Europea del 2 de Febrero del 2000.

Así, puede invocarse el principio de precaución cuando un fenómeno, un producto o un proceso **puedan** tener efectos potencialmente peligrosos identificados por una evaluación científica y objetiva, aun cuando dicha evaluación no permita determinar el riesgo con suficiente certeza.

El recurso al principio se inscribe, por tanto, en el marco general del análisis de riesgo (que incluye la evaluación del riesgo, la gestión del riesgo y la comunicación del riesgo) y, más concretamente, en el marco de la gestión del riesgo que corresponde a la fase de toma de decisiones.

---

<sup>35</sup> Se trata de una máxima aplicada en el campo de la medicina, fisioterapia y ciencias en salud, frecuentemente atribuida al médico griego Hipócrates.



Obviamente el principio de precaución solo se puede invocar en la hipótesis de un riesgo potencial y real, y que en ningún caso puede justificar una toma de decisión arbitraria.

Los tres principios que lo rigen son:

- Una evaluación científica lo más completa posible y la determinación, en la medida de lo posible, del grado de incertidumbre científica;
- Una determinación del riesgo y de las consecuencias potenciales de la inacción;
- La participación de todas las partes interesadas en el estudio de medidas de precaución, tan pronto como se disponga de los resultados de la evaluación científica o de la determinación del riesgo.

En la mayoría de los temas que estamos analizando aquí, muy difícilmente va a existir una evidencia científica total y absoluta sobre los impactos negativos en la salud o el medio ambiente. Son procesos biológicos complejos, con muchas interacciones, con efectos acumulativos y de largo plazo y es prácticamente imposible en muchos casos realizar estudios lo suficientemente completos y durante el tiempo suficiente como para llegar a una conclusión inapelable. Dada que esa es justamente la naturaleza de lo que se pretende regular, el principio de precaución encaja como un guante en estas situaciones. Por eso y para eso, de hecho, existe. Para situar a la política y a la preservación de la salud humana y ambiental por encima de la incertidumbre científica.

Originario de la legislación ambiental alemana de la década de 1960, el principio de precaución enfatiza un enfoque cauteloso ante la adopción de una nueva tecnología cuando el conocimiento científico es incompleto o cuando no hay un consenso.

Hay tres corolarios trascendentales de este principio. El primero es que el principio de precaución desplaza la carga de la prueba al *desarrollador* de tecnología para demostrar su seguridad. El segundo es que, en la UE a diferencia de los EEUU, su aprobación no se basa solamente en las pruebas científicas, sino que deja un margen considerable a

**Por eso y para eso existe el principio de precaución.  
Para situar a la política y a la preservación de la salud  
humana y ambiental por encima de la incertidumbre  
científica.**

otros factores no científicos, como los elementos sociales, económicos, culturales o ambientales. Todo ello forma parte de la ecuación de la gestión de riesgos. Finalmente, aunque lejos de ser ideal, el principio de precaución permite un mayor grado de información

a la sociedad sobre estos productos o tecnologías, más de la que es habitual en los EE.UU. Este principio recoge que es obligatorio que participen todas las partes interesadas en el proceso, especialmente las más débiles (en cuanto a recursos y



capacidad de influencia, pero que, justamente representan a lo que se quiere proteger: la ciudadanía y el medio ambiente).

Por poner solamente un ejemplo, la limitación actual en el cultivo de plantas transgénica a gran escala comercial en Europa es posible gracias a este principio. Tampoco serían posibles la mayor parte de plaguicidas prohibidos o la imposibilidad de utilizar hormonas en ganadería o antibióticos como promotores del crecimiento. Nada, o casi nada, de lo descrito hasta ahora en este texto hubiera sido posible en la normativa europea si no existiera el principio de precaución y si las decisiones políticas no pudieran acogerse a él para proteger a la sociedad y el medio ambiente de ciertos riesgos.

Por eso, justamente, Estados Unidos ha denunciado reiteradamente el principio de precaución ante la OMC.

Las palabras de Robert Coleman, director general de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea, son esclarecedoras: "La reciente publicación de la Europea Agencia de Medio Ambiente sobre Lecciones de alertas tempranas es interesante en a este respecto. Sin intención de resolver el viejo debate en torno a la dificultad de determinar qué es la *evidencia científica sólida*, baste decir que, en cualquier ejercicio científico es prácticamente imposible evitar la introducción de factores incontrolables y subjetivos. Son en realidad juicios de valor en presentes en el curso de la planificación, realización y evaluación del proceso de la investigación científica. Tomando como ejemplo los estudios toxicológicos, la base de numerosas decisiones reglamentarias en el ámbito de la elección de las especies animales de ensayo, la cepa, el sexo, la edad de los animales, la ruta y la duración de la administración de la sustancia de ensayo, la longitud del período de observación, la elección de los parámetros de prueba para ser evaluados y muchos otros factores pueden influir profundamente en el resultado de la prueba. Por lo tanto el juicio subjetivo, incluso en la ciencia, siempre seguirá siendo un inevitable hecho de la vida. Al mismo tiempo, tenemos que reconocer que, por regla general, con el fin de ser eficaz, un sistema de regulación tiene que tomar decisiones encaminadas a proteger la salud de los consumidores a menudo "aquí y ahora", mientras existen controversias científicas. En otras palabras, tenemos que reconocer lo que, en general, y en un momento determinado la ciencia puede ofrecer y lo que no puede y, por tanto, debemos confiar en otros instrumentos de acción."

### ¿La ciencia dependiente?

El enfoque regulatorio estadounidense es muy distinto del europeo. En los EEUU siguen el mal llamado "enfoque de la evidencia científica". Dos rasgos han caracterizado principalmente este enfoque. En primer lugar, los procedimientos administrativos especifican que la regulación debe ser justificada por "razones de base científica". En segundo lugar, las decisiones de regulación que afectan a los intereses de las empresas están sujetas a revisión legal y por lo tanto puede conducir a un litigio. Estas dos características han hecho que buena parte de las regulaciones



estadounidenses tiendan a basarse en las opiniones científicas (en parte financiadas por las mismas empresas) sobre todo con el fin de soportar el posible desafío legal.

Las diferencias transatlánticas sobre la regulación de los productos transgénicos son, un muy buen ejemplo de estos diferentes enfoques de la gestión del riesgo. El "principio de precaución", ha permitido a la UE (hasta el momento) una moratoria sobre buena parte de los cultivos. Capítulo aparte merece la situación en el Estado español, principal región transgénica europea. En cualquier caso, a diferencia de la UE, en los EE.UU, se ha argumentado que, en ausencia de pruebas científicas de lo contrario, cada producto transgénico debe ser tratado exactamente igual que los no transgénicos (principio de equivalencia substancial) y, además, siguiendo la misma lógica (los dos productos son, según la "ciencia sólida" exactamente iguales) no se etiquetan como tal.

Podríamos resumir diciendo que en EEUU, antes de regular, la administración pregunta a la ciencia si existe algún riesgo para la salud o el medio ambiente. Su respuesta es determinante y definitiva. Si la ciencia responde no lo sabemos aún o una parte de ella dice que sí y otra que no, el resultado final es que no se regula y el alimento sale al mercado. En la UE se le pide a la industria agroalimentaria que aporte las pruebas que permitan a la ciencia responder. Se le pregunta a la ciencia, por supuesto, pero de forma consultiva, se tienen en cuenta otros aspectos. Si la respuesta científica es no lo tengo claro o hay divergencias, se regula y el alimento no sale al mercado.

Las negociaciones en el TTIP parece que van encaminadas a eliminar o reducir muy significativamente la posibilidad de aplicación del principio de precaución. En una carta conjunta de cerca de 60 organizaciones dedicadas a la exportación de alimentos en EEUU, se demanda a sus negociadores que incluya un acuerdo "SPS plus<sup>36</sup>" basado en la *ciencia sólida*. Naturalmente la inclusión de este enfoque sería un paso atrás muy importante. Recordemos que el principio de precaución no es, básicamente, científico, sino político. Se reconoce la incertidumbre asociada a los procesos tecnológicos e innovaciones y permite a las sociedades protegerse ante los riesgos subestimados antes de que el daño ya sea evidente. El nuevo enfoque que propone el TTIP podría dar lugar, como hemos visto, a un debilitamiento profundo de las leyes y normas europeas que protegen la salud y el medio ambiente, además de hipotecar las futuras decisiones.

### ¿Qué es la ciencia sólida?

Mientras que el principio de precaución de Europa permite la intervención sin esperar al final del debate científico, el sistema estadounidense, en contraste, se centra sólo en el producto final, que sólo puede ser regulado o prohibido en base a los dictámenes científicos sobre su peligrosidad o toxicidad.<sup>37</sup>

Para entender como utilizan las grandes corporaciones "la ciencia", basta con recopilar

<sup>36</sup> Sistema Sanitario y Fitosanitario (SPS)

<sup>37</sup> <http://corporateeurope.org/international-trade/2014/07/ttip-lose-lose-deal-food-and-farming>



los debates sobre el tabaco, el azúcar o el cambio climático. Hay una larga y *científica* evidencia de hasta que punto las corporaciones financian y ejercen su poder sobre los estudios, las investigaciones y las recomendaciones científicas, metiendo en la misma estrategia a medios de comunicación o la publicidad para protegerse contra los datos o informes en contra y apabullar con los que están a favor.

En toneladas de papel científico, siempre ganan las corporaciones.

En todos los aspectos que hemos analizado hasta ahora, los negociadores corporativos están organizando un ataque en tromba contra el actual sistema de seguridad alimentaria de la UE, especialmente en los temas donde tienen su mercado limitado y con mayor potencial de ventas: plaguicidas y ganadería. Así ECPA y CropLife atacan la evaluación del riesgo de plaguicidas de la UE, exigiendo "la inclusión de la evaluación del riesgo basada en la ciencia como base unificada para la regulación de plaguicidas" y los negociadores estadounidenses ya están presionando fuertemente para incluir un capítulo sobre la toma de decisiones políticas "basado en la ciencia evaluación del riesgo".<sup>38</sup>

**En toneladas de papel científico, siempre ganan las corporaciones.**

"El TTIP sólo vale la pena si nos deshacemos del principio de precaución". Esas son palabras de Shaun Donnelly, ex funcionario de comercio de Estados Unidos,

ahora en un grupo de presión, de los muchos, que participan en el cabildeo TTIP.

#### 4. LA HABITACIÓN VERDE O EL RCC

El segundo elemento trascendental del TTIP, además allá del misil directo al principio de precaución, es aún más peligroso.

Vistas las enormes y profundas diferencias entre los marcos normativos que se traducen en modelos también muy distintos, aparece una pregunta muy clara: ¿Cómo van los negociadores comerciales del gobierno de Estados Unidos y de la Comisión Europea resolver las grandes diferencias entre estos dos sistemas de regulación? Esa pregunta es crucial. La respuesta de la industria agroalimentaria y de sus negociadores se esconde bajo el lema "coherencia regulatoria", es decir, armonizar a la baja, obteniendo normativas lo más favorables posibles a sus intereses. Esto es lo que se viene repitiendo, y con razón, por parte de las organizaciones sociales contrarias a este acuerdo. Ahora bien, este proceso de "re-escritura" de la normativa en el que está

<sup>38</sup> <http://corporateeurope.org/international-trade/2014/07/ttip-lose-lose-deal-food-and-farming>

trabajando la industria agroalimentaria, es al mismo tiempo la gran oportunidad y su mayor riesgo. Decirlo es una cosa y hacerlo, otra muy distinta.

Por suerte, aunque las negociaciones siguen con un altísimo grado de opacidad para la ciudadanía, gracias a trabajo de las organizaciones sociales, el TTIP ya forma parte de las agendas y el foco ha conseguido situarse sobre el proceso. No solamente eso, las organizaciones sociales (de consumidores, de campesinado familiar, ambientalistas, etc.) han señalado los importantes sobre salud o la seguridad alimentaria que están en juego, temas que la ciudadanía considera son importantes no perder o rebajar.

Aspectos como los transgénicos, la producción ganadera hormonada o la autorización de plaguicidas catalogados como peligrosos son lo que podríamos llamar, temas-alerta, aspectos que, cuando se tocan, despiertan el rechazo, casi automático, de la ciudadanía.

Ello, obviamente, lo saben tanto la industria como los negociadores comerciales. Si sale a la luz un acuerdo que autorice la comercialización y no etiquetado de los alimentos transgénicos, o el engorde de ternera con implantes de estradiol o pesticidas con riesgo para la salud, entonces, el sueño corporativo se acaba. Por esa razón, revelar los detalles de las negociaciones y presentarlo como lo que es, un enorme paquete desregulatorio, un ómnibus en el que viajan las normas al que se va a despeñar, y que parezca un accidente, podría ser políticamente peligroso para los negociadores, las corporaciones y, de rebote, para los gobiernos que la respaldan, ya que podría dar lugar a un rechazo de todo el paquete por la ciudadanía e incluso los parlamentos estatales.

**Los grupos de presión empresariales de ambos lados del Atlántico y sus representantes políticos son perfectamente conscientes de las complicaciones políticas de este tipo de acuerdo.**

En el lado europeo, existe el temor de que si simplemente se cede y se cambia la legislación, el revuelo en la sociedad europea está servido. Existen ciertos productos-alarma para los que la ciudadanía europea ya ha generado anticuerpos OGM y los pollos de cloro, ciertos productos químicos que son aprobados en los EE.UU., pero prohibidas en la UE, etc.). El primer paso por parte de los negociadores y la administración europea ya se ha dado. Consiste en subrayar que no hay peligro, ya que no cederán en nada de eso. Los niveles de protección no están sobre la mesa, dicen. Tales garantías incluso han venido del más alto nivel, el Comisario europeo de Comercio Karel de Gucht. Pero de Gucht y su equipo de negociación tienen un problema muy real. Por un lado, el lobby empresarial europeo quiere el acuerdo con los EE.UU., por otra parte, el acuerdo tiene que ser aprobado por el Parlamento Europeo y los estados miembros, y un acuerdo con concesiones importantes a los negocios de Estados Unidos en temas como los transgénicos y su etiquetado o la carne hormonada causaría un gran revuelo en la sociedad, y en última instancia, podría tener



consecuencias políticas en forma de derrota. **Nos encontramos, pues, ante un dilema. ¿Cómo ceder sin ser visto? La respuesta se llama "Cooperación Regulatoria".**

La cláusula de la Cooperación Regulatoria no es nada novedosa para EEUU. Este país ha negociado y cerrado ya acuerdos muy ambiciosos que incorporaban este mecanismo en el pasado. Al inicio de las negociaciones su contraparte europea no era demasiado entusiasta con el mecanismo propuesto. Sin embargo, los últimos documentos filtrados<sup>39</sup> indican, sin lugar a dudas, que ya han llegado a un acuerdo sobre este punto crucial.

Por si quedaba alguna duda, el 10 de octubre de 2013, el Comisario de Comercio, Karel de Gucht, hizo este anuncio:

"Una vez más hemos aprendido del pasado: Si queremos que los reguladores para trabajar juntos en el futuro tenemos que asegurarnos de que están equipados para hacerlo. Propongo, pues, que el TTIP establece un nuevo Consejo de Cooperación Regulatoria que reúne a los jefes de los organismos reguladores más importantes de la UE y de Estados Unidos."

Esta, no fue, obviamente una iluminación de última hora del Comisario, sino la señal definitiva que la Comisión Europea había aceptado los planteamientos de las corporaciones. Porque de Gucht continuó: "El Consejo Regulatorio supervisará la aplicación de los compromisos contraídos y considerará nuevas prioridades para la cooperación. Instituciones fuertes como esta serán clave para que el TTIP sea un acuerdo vivo que promueva una mayor compatibilidad de nuestros regímenes normativos y que acelere el desarrollo de enfoques globales".

### **¿Qué es realmente este artefacto llamado Cooperación Regulatoria?**

Es un mecanismo que diseña un complejo entramado de intercambio de información y toma de decisiones que permitirá que las normas que la industria agroalimentaria quiere cambiar pero la sociedad no, se cambien pero en silencio y en el momento adecuado. En sus palabras "una toma de decisiones más eficaz y discreta". Los documentos filtrados indican que las empresas participaran desde el inicio del proceso, mucho antes de cualquier debate público y democrático tiene lugar, y serán las primeras en conocer (y por tanto con gran capacidad para actuar y bloquear) cualquier iniciativas que intente mejorar los estándares de seguridad alimentaria europea. En esencia, la propuesta permitirá a los grupos de presión empresariales la "co-escritura" legislativa.

Existe un precedente que tiene su valor simbólico. En las negociaciones de la OMC todo el mundo conoce la Sala Verde. Esta no es otra que el despacho del Director General de la OMC y en las rondas de negociación, es también el lugar

<sup>39</sup> [https://www.diagonalperiodico.net/sites/default/files/pdf/ttip\\_-\\_ec\\_regulatory\\_cooperation\\_text\\_-\\_new\\_leaked\\_version\\_28.01.2015\\_1.pdf](https://www.diagonalperiodico.net/sites/default/files/pdf/ttip_-_ec_regulatory_cooperation_text_-_new_leaked_version_28.01.2015_1.pdf)



donde se reúnen los 20 países que escriben, realmente, las normas y acuerdos de este organismo. Países que traen en sus carpetas las demandas de las grandes empresas y sectores a los que defienden, mientras las organizaciones de la sociedad civil se manifiestan a sus puertas.

La Cooperación Regulatoria es la Sala Verde del TTIP, mejorada.

Podría muy bien ser que el texto final del TTIP no incluirá concesiones inmediatas en materia de salud pública o de regulación ambiental. Pero no importaría mucho si se consigue que incluya esa nueva estructura de "cooperación regulatoria".

### **El Consejo de Cooperación Regulatoria (RCC) o la Co-escritura Corporativa de la Regulación.**

La estructura que llevará a término la Cooperación Regulatoria es el RCC. Se trata de una estructura institucional, un "órgano de supervisión", incorporado al acuerdo TTIP, que sería el encargado de cambiar las normas, a su debido tiempo. Sería la Sala Verde del TTIP. O, siguiendo con sus siglas, Co-escritura Corporativa de la Regulación.

Vemos, por tanto, que la cooperación regulatoria es un proyecto a largo plazo. Tiene el propósito de hacer frente a las diferencias que no pueden solventarse en la mesa de negociaciones actual (por miedo a la presión ciudadana y sus implicaciones políticas) y también para responder a las nuevas regulaciones a medida que vayan apareciendo. En el curso de las negociaciones actuales, las partes pueden tantear y ver (incluso pactar) en qué medida pueden ponerse de acuerdo sobre qué normas. Pero en aquellas áreas donde esto no es posible en el corto plazo, van a establecer procedimientos para seguir negociando en el futuro, pero, y esto es lo clave, fuera de focus. La idea es hacer TTIP un "acuerdo vivo", que no se limita a lo que pueda acordar en el momento de redacción y aprobación del tratado, sino un proceso continuo de integración cada vez más profunda. Todo parece indicar que los acuerdos sobre los temas "delicados" se harían en esa segunda fase.

Esa fórmula fue propuesta por los dos mayores lobbies empresariales estadounidenses y europeos en 2012. La BusinessEurope y la Cámara de Comercio de Estados Unidos llevan trabajando en el tema desde hace tiempo. El documento empieza declarando que "a pesar de la profundidad de sus relaciones comerciales (se refiere a EEUU y la UE), las diferencias en la regulación son el primer obstáculo para mejorar el comercio entre ellas".



Lo que proponen las corporaciones es el establecimiento de un diálogo permanente entre la UE y los Estados Unidos para trabajar hacia normas mutuamente aceptables, y un procedimiento en el que se pondría en marcha un sistema de consulta cuando se proponga una nueva regulación o una modificación de la existente.

La propuesta empresarial contiene los siguientes elementos principales:

- Las empresas deben tener el derecho a participar en la primera etapa, cuando se está preparando la nueva regulación. Y recordemos que cuando estamos hablando de la reglamentación nos referimos a las normas que hemos visto hasta ahora y otras más pero todas que tienen un impacto directo en la salud de las personas y el medio ambiente.
- Las nuevas regulaciones deben ser analizadas y evaluadas a través de un sistema de "análisis de compatibilidad reguladora" (RCA). Durante este análisis, se deberán responder a siete preguntas que, naturalmente, están claramente inclinadas hacia los intereses de las empresas. En otras palabras, las evaluaciones de las normas y regulaciones se harían en base a los intereses empresariales.
- La cooperación regulatoria debe trabajar no sólo la nueva regulación, (las nuevas *barreras* para los intereses corporativos) también la regulación existente. Así se deben revisar todas las normas y legislaciones que tengan un impacto significativo en el comercio y que regulen un área con un gran potencial comercial. Más claro, el agua.
- Los organismos reguladores deben tener un papel clave. Con organismos reguladores se refieren no a los gobiernos o los parlamentos europeos, por supuesto, sino a los organismos técnico-políticos (EFSA, por ejemplo), siempre apoyados y en "estrecha cooperación" con las empresas implicadas.
- La dirección y gestión general del proceso de "cooperación regulatoria" se confiará a un "grupo de supervisión" (el Consejo de Cooperación Regulatoria) cuyas obligaciones se detallan en la propuesta, y que incluyen trabajar "con los interesados para asegurar que se revisen todas las normas que afectan significativamente al comercio".

Es evidente lo que pretende la industria con esta propuesta y es tan importante que este artefacto es, de hecho, el centro mismo de la negociación TTIP.

Pero una cosa es lo que propone la industria y otra lo que proponen las instituciones democráticas que están negociando aspectos trascendentales para la salud y el medio ambiente. ¿O no? Veamos ahora, gracias a un documento filtrado, y que ya ha sido enviado a los negociadores de Estados Unidos, lo que propone la Comisión. La verdad es que si fuéramos la BusinessEurope y



creyéramos en los reyes magos, el documento oficial se parecería mucho a una carta a sus majestades de Oriente.

Los principales mecanismos propuestos por la UE son:

## 1. Negociaciones permanentes (con las empresas)

El documento sugiere que las dos partes establezcan una cooperación permanente y la creación de un "Consejo de Cooperación Regulatoria" para promover "la compatibilidad regulatoria" tanto "para las normativas vigentes como las futuras". Al evaluar esas regulaciones, el impacto en el comercio internacional debe ser el elemento evaluador central. Para esta evaluación, se debe contar con las aportaciones de las partes interesadas", es decir, principalmente los grupos empresariales. Mientras que sobre el papel, los interesados también abarcarían, por ejemplo, los grupos de consumidores, en la práctica (y tenemos ya una larguísima experiencia) el resultado final no será otro que el dominio abrumador de los grupos empresariales. El mecanismo propuesto hace necesario plantearse la cuestión del acceso preferencial para los negocios.

Así, el apartado Negociaciones permanentes en realidad se parece mucho a "Regulación co-escrita por las corporaciones".

## 2. ¿Quién serán las "autoridades reguladoras"?

La cooperación regulatoria no es sólo un esfuerzo político, también y sobre todo "técnico" a través de los organismos reguladores temáticos. Tiene que ser posible que los interesados (las empresas) establezcan relaciones directas y un diálogo directo con estas las autoridades reguladoras ", sin restricciones innecesarias". Las autoridades reguladoras tienen la obligación de "evaluar el impacto de sus iniciativas normativas" en el comercio transatlántico, "teniendo en cuenta las observaciones por escrito de la otra parte". Este papel clave de las autoridades reguladoras es lo BusinessEurope y la Cámara de Comercio de Estados Unidos ven como un importante "cambio de las reglas de juego". Quien son las "autoridades regulatorias" a las que se refieren? En el ámbito agroalimentario, principalmente la EFSA. No hace falta volver a repetir aquí quien es esta institución y hasta que punto está tomada por la industria agroalimentaria, existe una cantidad ingente de buen material que denuncia y muestra claramente estas relaciones y puertas giratorias. Por poner un ejemplo, la organización Corporate Europe Observatory tiene un muy buen trabajo sobre ella que se puede consultar en <http://corporateeurope.org/food-and-agriculture/efsa>

Cuando antes decíamos que los cambios normativos más "delicados" se realizarían fuera del control político, nos estábamos refiriendo, en parte, justamente a esto. La



toma de decisiones pasa a una esfera “técnica” donde los lobbies corporativos campan aún más a sus anchas.

La toma de decisiones se torna, de esta manera, aún menos democrática de lo que ya lo es. En estos ámbitos, la opacidad de todos los diálogos y procedimientos es muy grande, mucho más que en los órganos más políticos. En la Unión Europea esto aumentará el poder de este tipo de instituciones, así como de la misma Comisión Europea, que en sí mismo ya es una noticia importante y preocupante porque esta institución lleva diversos años inmersa en una agenda de desregulación masiva (en nombre de la eficiencia y competitividad) y si no ha conseguido más cosas en este sentido es por el bloqueo del Parlamento. Si a esto le sumamos el hecho de que la Comisión es el único órgano de la UE autorizado para presentar propuestas legislativas, tenemos la receta para el desastre.

Así, las decisiones sobre nuevas normas o reglamentaciones sobre plaguicidas, aditivos alimentarios o promotores de crecimiento para ganadería, no se realizan no se toman a través de un debate político abierto y equilibrado, sino que se llevan a cabo en un entorno cerrado de comités integrados por funcionarios que basan sus decisiones en las recomendaciones de la agencias “técnicas” europeas.

### El caso del tratamiento con Ácido láctico

La historia de cómo las empresas alimentarias de producción de carne consiguieron que la UE, finalmente, autorizada el tratamiento de las canales de bovino con ácido láctico es un buen ejemplo del tipo de toma de decisiones del que estamos hablando.

La historia comenzó con una solicitud del Departamento de Agricultura de Estados Unidos a la Comisión europea para que la UE levantara la prohibición y permitiera el uso de ácido láctico en la carne de vacuno. La Comisión europea recibió el informe de la EFSA sobre este tipo de tratamiento desinfectante de las canales cárnicas, cuya conclusión fue, naturalmente, que no había riesgo para la salud humana. Muchos estados miembros votaron en contra del levantamiento de la prohibición, al no llegar a un consenso, se autoriza a la Comisión a tomar una decisión y la decisión fue, por supuesto, permitir la entrada de carne bovina desinfectada con ácido láctico. Y todo ello al margen de cualquier debate públicos, zanjado en las catacumbas de Bruselas.

### 3. Mecanismo de alerta temprana (a las empresas)

Otro de los apartados incluidos en la Cooperación Regulatoria consiste en que, antes de que se tome cualquier nueva iniciativa en materia de regulación, la otra parte debe ser informada en detalle y se le permitirá intervenir. Además se indica que se crearán las estructuras necesarias para ello.

Esto permitirá que los grupos de presión empresariales reaccionar proactivamente incluso a meros rumores de que una nueva regulación puede ponerse en marcha y activar toda su artillería de influencia en estadios muy tempranos. Curiosamente, en este aspecto, la propuesta europea de Cooperación Regulatoria parece ir más allá de lo sugerido por los grupos de presión en su propuesta inicial.

#### 4. Las evaluaciones de impacto (empresarial)

En el futuro, las evaluaciones de impacto sobre la regulación tienen que incluir obligatoriamente las evaluaciones de los efectos sobre el comercio. Si bien esto no se describe con mucho detalle en la propuesta europea, el énfasis puesto en el documento sobre los impactos del comercio parece indicar que se convertirán en el centro del proceso de evaluación de impacto que, al mismo tiempo, es el elemento clave para aprobar o eliminar una normativa regulatoria.

#### 5. Vigilancia (corporativa) de los Estados miembros

Finalmente pero no menos importante, al contrario, el documento europeo indica que con el fin de mantener la disciplina, la Comisión sugiere sea la misma Comisión Europea la que vigile y controle que los desarrollos normativos en los estratos políticos inferiores (esto es, los estados miembros) sean los correctos y, en caso necesario, que pueda intervenir si surge un conflicto entre una normativa estatal o regional y los acuerdos del TTIP.

En resumen, si esta propuesta es finalmente firmada en el TTIP, un firme y efectivo "derecho de los grupos de presión para intervenir y el bloquear" será consagrado en un acuerdo internacional y en la legislación de la UE<sup>40</sup>.

Un vez se ha aceptado este fenomenal caballo de Troya, las corporaciones han empezado a crear y proponer Consejos de Cooperación Regulatoria sectoriales. Ante tremendo chollo y regalo, cada sector empresarial quiere el suyo. Así más de 30 asociaciones empresariales han escrito una carta común a la representante de Comercio de Estados Unidos y al departamento del Comisario de Gucht hacer hincapié en la importancia de un sistema de "cooperación regulatoria". Se incluyen prácticamente todos los sectores, evidentemente con el agroalimentario a la cabeza.

#### 5. CODA FINAL

En conclusión, la regulación fuerte para defender el interés público es difícilmente compatible con la estructura institucional promovida por el negocio en TTIP. Y en

<sup>40</sup> <http://corporateurope.org/international-trade/2014/07/ttip-lose-lose-deal-food-and-farming>

cuanto a las negociaciones en curso, puede ocurrir que los negociadores acuerden no variar nada significativo de los temas-alerta, excepto uno de los aspectos clave del sistema europeo de toma de decisiones en materia de seguridad alimentaria: el principio de precaución. Incluso puede que ni tan siquiera se margine del todo a este principio tan importante en el texto final del TTIP. Recordemos que ese acuerdo, sea el que sea, debe ser ratificado por el Parlamento Europeo y los parlamentos de los estados miembros, y las concesiones excesivas de esta naturaleza podría significar un desastre político y un voto contrario para TTIP. Por ello no sería de extrañar que se actuara con más astucia por parte de las corporaciones y sus negociadores, mientras se consiga el RCC, el partido está ganado para ellas y perdido para la sociedad.

Por esa razón, como ya se está promoviendo desde las organizaciones sociales que más intensamente conocen los entresijos de la negociación TTIP, se debe prestar mucha más atención a esta parte de las negociaciones.

## 6. A modo de Anexo: La Convención de Aarhus



Una herramienta interesante para intentar proteger la correcta toma de decisiones en aspectos que afectan al medio ambiente es la Convención de Aarhus. Un Convenio promovido por Naciones Unidas y ratificado por la Unión Europea que la compromete a garantizar el acceso a la información, a la participación y, si fuera necesario, a la justicia ambiental.

Es un instrumento interesante ya que vincula los aspectos ambientales a los derechos humanos y le reconoce a la ciudadanía los tres derechos (así nombrados en la Convención) antes mencionados:

*1/ Acceso a la información sobre el medio ambiente en poder de las autoridades públicas, previa solicitud. Además, las autoridades deben recoger de forma activa y difundir determinados tipos de información ambiental*

*2/ Participación en la toma de decisiones sobre las decisiones participación que permitan actividades que puedan tener un efecto importante sobre el medio ambiente y durante la preparación de planes, programas, políticas y leyes relativas al medio ambiente.*

*3/ Acceso a la justicia en materia de medio ambiente, para impugnar una denegación o una respuesta inadecuada a una solicitud de información; para impugnar la legalidad de un plan o un programa o una decisión sobre una determinada actividad; o para impugnar acciones u omisiones que vulneren la legislación nacional sobre el medio ambiente.*

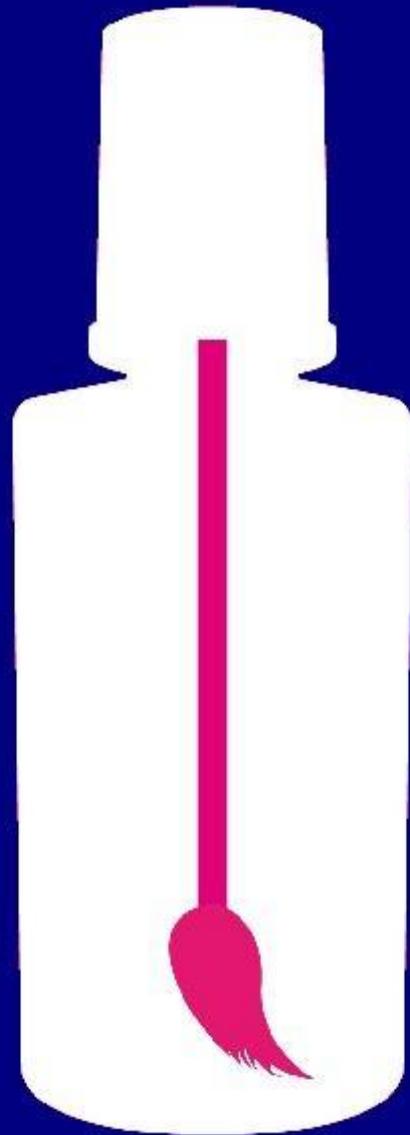
Además, la Convención cuenta con un, pequeño y tímido pero existente, mecanismo para examinar el cumplimiento de sus disposiciones en cada país o región, que autoriza a los miembros del público, así como a las Partes, para plantear cuestiones relativas al cumplimiento



*de una de las Partes. Como era de esperar, este mecanismo tiene un carácter no conflictivo, no judicial y consultivo, y brinda un vínculo fundamental entre el público y las Partes, que permite abordar las cuestiones relativas al cumplimiento de la Convención.*

¿Por qué destacamos esta Convención en este documento sobre el TTIP? Casi todos los temas tratados en el capítulo agroalimentario del TTIP tienen implicaciones ambientales y la UE no está cumpliendo, para nada, con esos tres derechos antes mencionados en la Convención. Los EEUU no han firmado ni ratificado Aarhus, pero la UE sí.





**VSF**  
JUSTÍCIA  
ALIMENTÀRIA  
GLOBAL