



ODEPA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

POLÍTICA AGRARIA

Alejandra Aguilar Gorodecki

Junio de 2011

Política agraria

Alejandra Aguilar Gorodecki

Publicación de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias – Odepa
Ministerio de Agricultura

Director y Representante Legal

Gustavo Rojas Le-Bert

Se puede reproducir total o parcialmente, citando la fuente

Odepa

Teatinos 40 Piso 8
Fono: 397 3000 – Fax: 3973044
Casilla 13.320 Correo 21 – Código Postal 6500696
www.odepa.gob.cl
Santiago de Chile

POLITICA AGRARIA DE JUNIO DE 2011

PROPUESTA DE ESTATUTO LABORAL PARA LA AGRICULTURA

La Comisión Bilateral Nacional Agrícola, constituida por la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA) y organizaciones del mundo laboral, entregaron el 17 de junio a los ministros de Agricultura y Trabajo, José Antonio Galilea y Evelyn Matthei, respectivamente, una propuesta de estatuto laboral.

El estatuto laboral incluye un conjunto de propuestas de modificaciones laborales cuyo objetivo es adaptar la normativa laboral vigente a la realidad agrícola.

Entre los temas principales presentados en el documento destaca la actualización de la relación que existe con los trabajadores de temporada y que permite que los términos de la relación laboral en cada faena se establezcan vía negociaciones pactadas, lo que deja autonomía a las partes dentro del marco legal.

MINISTERIO DE AGRICULTURA DESARROLLARÁ PROYECTO PARA ENFRENTAR LOS EFECTOS DE LA DESERTIFICACIÓN

El Ministerio de Agricultura desarrollará un proyecto para el manejo sostenible de la tierra, por un valor total de US\$ 5,83 millones, cuyo objetivo es controlar y revertir los efectos de la desertificación, la degradación de los suelos y la sequía.

La iniciativa, que cuenta con el apoyo del Fondo Mundial del Medio Ambiente (GEF), también busca abordar aspectos relativos a la mitigación del cambio climático y la conservación de la biodiversidad.

CHILE Y CHINA FIRMAN PROTOCOLOS QUE PERMITEN EXPORTAR ARÁNDANOS Y CAMÉLIDOS

El ministro de Agricultura, José Antonio Galilea, suscribió un protocolo que permite exportar arándanos y camélidos a China. Este acuerdo es la culminación de un largo proceso de negociación técnica entre el Servicio Agrícola Ganadero (SAG) y la Administration for Quality Supervision, Inspection and Quarantine (AQSIQ), donde se establecieron las condiciones para incorporar estas dos nuevas especies al intercambio comercial.

El trabajo previo realizado por los organismos sanitarios de ambos países se extendió por más de tres años, tiempo en el que se desarrolló un proceso de análisis de riesgo de plagas e intercambio de información. Las áreas de producción autorizadas para exportar arándanos a China se ubican entre las regiones de Atacama y Aysén.

Es el sexto protocolo suscrito entre nuestro país y China referente a la exportación de fruta fresca, que se suma a los acuerdos sobre manzanas, kiwis, uvas de mesa, cerezas y ciruelas frescas y deshidratadas.

El protocolo pecuario contiene las condiciones sanitarias y de cuarentena para la exportación de camélidos sudamericanos desde Chile a China. La firma de dicho protocolo es la culminación de una negociación que lleva más de cuatro años y permitirá la exportación de este tipo de animales, en especial alpacas, altamente demandadas en el exterior por la calidad de su fibra.

INOCUIDAD

Pilar Eguillor Recabarren

- Nuestro país, ¿está preparado para enfrentar un brote de Escherichia coli como el ocurrido en Alemania?

Con el fin de contar con más antecedentes para responder a esta pregunta, profesionales de distintos servicios, tanto del Ministerio de Agricultura como del de Salud, participaron en el «Taller Regional para el Desarrollo de Planes de Intervención en Situaciones de Emergencia Relativas a la Inocuidad de los Alimentos». Este taller fue organizado por el equipo de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, en conjunto con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), y se realizó del 14 al 16 de junio de 2011, en la Sede de la Oficina Regional de la FAO en Santiago de Chile.

En el evento participaron profesionales de instituciones oficiales y expertos en inocuidad y calidad de los alimentos responsables de los sistemas de gestión de emergencias de inocuidad de Argentina, Brasil, Bolivia, Colombia, Chile, Ecuador, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela. Se aprovechó la oportunidad para presentar el documento «Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos», mostrándose casos concretos de respuestas nacionales ante este tipo de emergencia. El documento se encuentra en <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/marcofoms.pdf>.

Entre los expertos nacionales e internacionales estaban Jeffrey Moon (Autoridad de Inocuidad Alimentaria de Irlanda - FSAI), María Almiron (OPS/OMS Washington, D.C.), María Eduarda Machado (Ministerio de Agricultura de Brasil) y Jean-Michel Poirson (FAO/Roma), quienes formaron parte del grupo de expertos que colaboraron en la preparación del Marco FAO/OMS. Los participantes en el taller discutieron cómo enfrentar los desafíos que implica una emergencia relacionada con las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y cómo realizar planes de intervención adaptados a la realidad de cada país.

Cabe señalar que, a nivel internacional, los distintos países están revisando sus normativas y procedimientos relacionados con la inocuidad alimentaria. En este contexto, Ana María Osorio, de la Oficina Regional FDA, en su presentación «Plan de Intervención en Situaciones de Emergencia de la FDA, EE.UU.», se refirió a la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, su sigla en inglés), firmada en enero de 2011, que puso en marcha cambios y mejoras radicales a la seguridad e inocuidad del suministro de alimentos en ese país.

La nueva legislación dispone que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, su sigla en inglés) establezca un nuevo sistema de supervisión de la inocuidad de los alimentos, con el fin de prevenir los problemas que pueden causar las ETA. Aunque la idea de la prevención no es nueva, ya que la FDA cuenta con normas respecto a mariscos, jugos y huevos, y el Departamento de Agricultura, para las carnes de vacuno y aves, lo nuevo es el reconocimiento de que una interrupción en cualquier punto de la cadena de frío que va desde el predio hasta la mesa del consumidor puede causar un

daño catastrófico a la salud de este último, así como graves trastornos y pérdidas económicas para la industria de los alimentos. Por lo tanto, se establece que se debe considerar el sistema alimentario en su totalidad, responsabilizando a todos sus participantes en relación a la inocuidad de los alimentos, tanto a nivel nacional como internacional.

La nueva normativa, por ejemplo, exigirá que los procesadores de todo tipo de alimentos evalúen los peligros en sus operaciones, apliquen medidas para prevenir la contaminación y cuenten con un plan para tomar todas las medidas correctivas necesarias. La FDA dispondrá de instrumentos de ejecución mucho más eficaces para garantizar que estos planes sean los adecuados y se apliquen debidamente, y contará con la autoridad para retirar rápidamente del mercado los alimentos contaminados. En conformidad con esta ley, se establecerán normas para las frutas y verduras frescas a fin de minimizar el riesgo de enfermedades graves o de muerte y se impondrán normas para el transporte seguro de alimentos. Con la firma de esta ley, la FDA, mandatada por el Congreso, podrá realizar inspecciones a los establecimientos de elaboración de alimentos, basadas en el riesgo.

Esta legislación, a su vez, mejora considerablemente la capacidad que tiene la FDA para supervisar los miles de productos alimentarios que ingresan cada año a los Estados Unidos, procedentes de todas partes del mundo. Entre las nuevas exigencias, está el requisito de que los importadores deben verificar la inocuidad de los alimentos de sus proveedores y la potestad de la FDA para bloquear los alimentos de aquellos establecimientos o países que se nieguen a permitir la inspección. La FDA también colaborará más estrechamente con los gobiernos extranjeros y aumentará la inspección de los establecimientos alimentarios en otros países.

Las nuevas exigencias de importación de la FDA tendrán un tremendo impacto en el comercio y la inocuidad de los alimentos, ya que aproximadamente el 15% del suministro de alimentos de los EE.UU. se importa, incluidos 50% de frutas frescas, 20% de verduras frescas y 80% de mariscos. Se espera que el reglamento final que aplica a las importaciones de productos frescos (frutas y hortalizas) se encuentre listo para su aplicación después de dos años a partir de la firma de la ley.

La ley, basada en un enfoque principalmente preventivo, representa un cambio radical para lograr la inocuidad de los alimentos y es un modelo que nuestro país debe conocer en detalle, con el fin de prepararse adecuadamente para cumplir con las nuevas exigencias que impondrán los mercados internacionales, pero también para lograr la seguridad en el suministro de alimentos a nivel interno y así poder estar preparados para enfrentar un brote como el de *Escherichia coli* ocurrido en Alemania.