ENTREVISTA A:

JOSÉ MIGUEL HERRERO

Director General de la Industria Alimentaria (DGIA)

José Miguel Herrero es Ingeniero Agrónomo, con especialidad en Economía Agraria, y a lo largo de su vida laboral ha desempeñado diversos cargos en la Administración hasta ser nombrado Director General de la Industria Alimentaria en junio del 2018.

entrevista

¿Cuáles son las funciones de la Dirección General de la Industria Alimentaria?

Las **principales funciones de la DGIA son aquellos temas relacionados con la política alimentaria**. Entre otras, procede destacar:

- **Promoción y defensa de los alimentos de España** a nivel nacional e internacional.
- Lucha contra el **fraude alimentario** y el **desperdicio.**
- Temas de **Calidad alimentaria**: I.G.P., D.O.P., I.G.T., producción ecológica, etc.
- Desarrollo de las competencias relativas al **funcionamiento de la Cadena Alimentaria**, fomentando la buena relación comercial entre agricultores, ganaderos, industria y distribución. También aquellas relativas al **Observatorio de la Cadena Alimentaria**.
- Análisis del **consumo alimentario en España**, su evolución y tendencias.

> En este sentido, **la DGIA se encarga de vertebrar los sectores a través del asociacionismo y el apoyo de las organizaciones interprofesionales.**

Otro aspecto muy importante es la transparencia, tanto en los mercados como en las relaciones entre los distintos agentes.

¿Cómo se encuentra el sector agroganadero actualmente y qué cambios se han producido con respecto a la etapa pre-coronavirus? ¿Qué medidas se han tomado desde la DGIA para apoyar al sector?

Podemos decir que **hay un antes y un después** desde la llegada del COVID19 a nuestro país. Antes de la pandemia, el sector estaba funcionando de una manera correcta, sostenida, con una gran capacidad exportadora y, durante el confinamiento, hemos comprobado que **la cadena funciona y ha sido capaz de dar de comer a todos** durante los momentos más duros.

> En la **era post-COVID creo que el sector va a verse reforzado**. Quiero destacar que el sector **no solo se ha volcado con los españoles**, sino que también lo ha hecho con los mercados internacionales, reluciendo nuestra faceta exportadora **y convirtiéndonos en una potencia alimentaria**.

En cuanto a las **medidas llevadas a cabo**, se han tomado varias desde el Ministerio, pero **desde la DGIA nos hemos centrado en atender todas las demandas y consultas para seguir garantizando que este sea un sector estratégico**. **Evitar que la industria se parara ha sido un trabajo intenso**.

Por otra parte, la gran aportación durante estos meses de la DGIA ha sido **prestigiar nuestros alimentos en España con la campaña «El país más rico del mundo»**.

Al mismo tiempo, hemos llevado a cabo una **campaña muy potente**, ***«Spain Food Nation»***, junto con el **Instituto de Comercio Exterior**, que ha dado prestigio a nuestros alimentos internacionalmente.

¿Cómo se han modificado los hábitos de consumo de productos lácteos y cárnicos durante este año y qué tendencia mantendrán en el futuro?

Al igual que con el resto de alimentos y bebidas, el **comportamiento de los consumidores en relación a los cárnicos y lácteos se ha modificado** respecto a lo habitual. Debido al confinamiento hemos visto un **incremento muy relevante del consumo de alimentos en el hogar**.

- En el caso de las **carnes**, tras varios años de ligero descenso, entre enero y septiembre de 2020 **el consumo en los hogares aumentó un 11%**, especialmente en el caso del cerdo, pollo y vacuno.
- Sobre la **leche líquida**, el crecimiento ha sido de **más del 7%**, similar al de los **productos lácteos**.

Hay que remarcar que **en esta situación de aumento del consumo** y, salvo excepciones, **los precios se han contenido.**

> Por ejemplo, el **precio medio de la carne solo ha crecido un 2,3%** debido, sobre todo, al aumento de los precios del ovino/caprino (+3,5%) y del cerdo (+4,2%). La **leche líquida** ha mantenido su precio y los derivados lácteos se han encarecido alrededor del 4%.

Por el contrario, el **consumo extradoméstico ha sufrido mucho**, con **descensos de más del 35% entre enero y septiembre**. Además, las piezas en HORECA suelen ser cortes de calidad, por lo que la **pérdida en valor es mayor**. Sectores como el de la **carne de ovino y caprino**, con un **consumo extradoméstico muy importante** ligado a eventos y celebraciones, han notado más el impacto de la pandemia (-47,7%).

Una de las preocupaciones del Ministerio y de la DGIA es el desperdicio alimentario, ¿cuál es la situación en España respecto a este problema?

Todo empezó cuando **la ONU realizó un estudio que indicaba que 1/3 de la producción alimentaria en todo el mundo acababa en la basura**. Es entonces cuando los países empezaron a buscar soluciones, y en el Ministerio tenemos una estrategia para **analizar y dimensionar el problema.**

Hemos visto que **el desperdicio en los hogares españoles supera los 1.300 millones de kg/l**, lo que supone **26 millones de kg/l a la semana**.

Del 2020 se extrae un dato curioso: **durante el confinamiento se ha reducido el desperdicio en un 14%**. Tiene lógica, ya que hemos planificado y aprovechado mejor los alimentos.

> **Esto es muy importante** porque ayuda a que **volvamos a valorar los alimentos y con ello reducir el desperdicio**.

Para producir un alimento **utilizamos recursos como agua o energía** y, si acaban en la basura, además de los problemas éticos, estamos malgastando recursos naturales.

Por otra parte, hemos **analizado a todos los eslabones de la cadena** para conocer si esta problemática era una preocupación para ellos también, y hemos comprobado que **más del 70% de las industrias alimentarias cuentan con un plan para evitar y prevenir el desperdicio alimentario**.

Por último, anunciar que **el gobierno va a presentar una Ley contra el desperdicio alimentario este año**. Será una ley muy amplia donde se abordará la problemática con todas sus posibilidades: donaciones, reaprovechamiento y, posiblemente, con algún **objetivo cuantitativo** alineado con los de desarrollo sostenible de **reducir el desperdicio en un 50% para el año 2030**.

¿Cómo se llevan a cabo los controles en las industrias alimentarias y qué tipo de incumplientos se detectan?

Las **industrias alimentarias están sometidas a diversos tipos de controles oficiales**:

- **Controles de seguridad alimentaria**, competencia de las autoridades sanitarias de las CCAA (coordinadas por la AESAN).
- **Controles de calidad alimentaria**, que ejecutan los servicios de calidad y lucha contra el fraude de dichas CCAA, y que coordinamos en la DGIA a través de la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria.

Estas actividades forman parte del **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria**, donde están sistematizadas y protocolizadas, en concreto a través del **Programa de Control Oficial de la Cadena Alimentaria**.

En su último **Informe Anual 2019**, se indicaba que **en España se hicieron controles a 5.971 industrias**, de los que **388 fueron a lácteas y 959 a cárnicas**.

Se detectaron **46 infracciones en industrias lácteas** que dieron lugar a **30 expedientes sancionadores** y en **industrias cárnicas** fueron **165 infracciones** que supusieron **64 expedientes**.

Los **incumplimientos más frecuentes** se refieren al **sistema de trazabilidad,** al **etiquetado** e **información para el consumidor** o a la **apropiación indebida de términos reservados**.

En el sector lácteo se vienen produciendo denuncias por incumplimientos de la Ley de la Cadena Alimentaria por parte de ciertas industrias, ¿por qué se producen y cómo ayudará la modificación de la Ley aprobada recientemente?

La **Ley de la Cadena Alimentaria se aprobó en 2013** debido a una serie de problemas en la relación entre ganaderos, industria y distribución, y lo que estableció son unas reglas de juego, así como unas obligaciones y prohibiciones:

- **Obligación de hacer contratos por escrito**
- **Abonar el precio de los productos adquiridos al proveedor en un plazo de 30 días para los productos frescos y 60 para el resto**

Estas normas van **asociadas a un régimen sancionador**, es decir, al que no cumple, paga tarde o no hace contratos **se le puede imponer una sanción a través de la AICA**.

En el **sector lácteo creo que se ha producido un avance importante** ya que, gracias a la Ley, **se ha extendido el Paquete Lácteo** y se ha producido también un **alargamiento de los periodos de los contratos**.

En este sentido, **el papel de vigilancia de la AICA ha hecho que todos los operadores se sientan más observados**, y poco a poco **se irán corrigiendo las disfunciones que presenta la cadena láctea**.

No obstante, **la UE aprobó una Directiva de prácticas comerciales desleales**, y todos los países tenemos que trasponerla a nuestro ordenamiento jurídico nacional. Por ello, hay que **cambiar la Ley de la Cadena Alimentaria**, y así lo hemos hecho presentando el anteproyecto de Ley.

Respecto a la modificación de la Ley actual, en febrero se hizo otra **modificación de un Real Decreto Ley** que:

- **Amplía el catálogo de malas prácticas**.
- **Permite hacer públicas las sanciones**.
- **Convierte la cadena en una cadena de valor**.

Esto último **es muy importante** ya que, a veces, **el valor de la cadena se iba perdiendo según el alimento avanzaba por las distintas etapas**. Por ello, quisimos **blindar los costes de producción** para que ganaderos e industria **no tengan pérdidas**.

¿Qué novedades traerá la reforma de la Ley de las Interprofesionales?

Esta Ley contempla el mecanismo de **extensión de norma** que permite imponer una tasa a todos los operadores de un determinado sector para realizar acciones por el bien común del mismo.

> Gracias a las extensiones de norma **se han podido llevar a cabo campañas de promoción y proyectos de investigación**, pero es una ley que **hay que modificar** en función de cómo evoluciona cada sector.

Nuestro objetivo es que haya **más interprofesionales y más estructuración** en el sector. La función de una interprofesional es agrupar a productores y transformadores y, **con la reforma de la Ley, queremos implicar también a la distribución**.

¿Cómo se lleva a cabo la regulación y el control de las numerosas DOPs e IGPs que tenemos en España?

La legislación relativa a los **regímenes de calidad diferenciada es una normativa europea**, distinguiéndose tres esquemas:

- Vino
- Bebidas espirituosas
- Productos agroalimentarios

Esta regulación procede de una legislación nacional previa, que en el caso de **alimentos procedentes de rumiantes es el Reglamento 1151/2012**.

Actualmente, **esta regulación está siendo evaluada** ya que la UE busca su simplificación para hacerla **más atractiva a agricultores y ganaderos, y más comprensible para los consumidores.**

En **España** contamos con **361 figuras de calidad diferenciada (D.O.P./I.G.P./E.T.G.)**, y otras 19 están siendo evaluadas.

- De **carnes frescas** en España hay **20 figuras,** de ellas 11 son de vacuno y 6 de ovino.
- En el **sector lácteo** tenemos **29 quesos y 2 mantequillas**.

En cuanto a su control, existe un **Programa Nacional de Control Oficial de la Calidad Diferenciada**, integrado en el PNCOCA.

¿Considera que la producción de carne sintética en laboratorio supone una amenaza real para la industria cárnica a corto-medio plazo?

En primer lugar, **respeto todas las opiniones y me parecen lícitas siempre y cuando no se produzca ningún tipo de imposición**. Actualmente, el consumidor tiene muchas opciones para alimentarse como mejor considere, por lo que se debe respetar a las personas que no quieren consumir carne.

> Mi opinión como Director General es que **todos los alimentos son importantes en la dieta**, y no me gusta que existan alimentos demonizados o alimentos "buenos" y "malos", si no que **nuestra propuesta son los buenos hábitos y una dieta equilibrada** con la presencia de los principales nutrientes.

Dicho esto, también **soy consciente de que la industria alimentaria avanza** y trata de buscar soluciones para los **consumidores con nuevas demandas y preocupaciones.**

Personalmente, a mí no me gusta, pero si cumple los requisitos **es una opción que el consumidor podrá elegir**. Eso sí, **sin generar confusión** e indicando sus ingredientes y cómo se ha producido, aunque **no creo que tenga un desarrollo tan grande** como para sustituir a la carne.

Entrevista a José Miguel Herrero, Director General de Industria Alimentaria (DGIA)

DESCÁRGALO EN PDF