

CONTRAETIQUETA

ENTREVISTA

JUAN JULIÁN GARCÍA GÓMEZ

CONSEJERO DEL COLEGIO DE VETERINARIOS DE CLM

«TODAS LAS FASES DE LA CADENA ALIMENTARIA ESTÁN REPLETAS DE ACTUACIONES VETERINARIAS»

LT / CIUDAD REAL

La figura del veterinario como vigía y garante de la calidad y la seguridad alimentaria es algo poco conocido en el mundo del consumidor, sumido en las prisas y los precios de los productos a la hora de llenar la cesta de la compra, por ello hemos querido conocer algo más de esta importante figura charlando con el miembro del Consejo Regional del Colegio de Veterinarios de Castilla-La Mancha y vicepresidente de Toledo.

¿En qué puntos de la cadena alimentaria se encuentra el veterinario?

En las sucesivas fases de la cadena alimentaria, desde el origen del alimento en la fase de producción, pasando por el proceso de fabricación, envasado, almacenaje y distribución para su puesta a la venta, hasta que el producto llega a la mesa... todas los escalones están repletos de actuaciones veterinarias que dan la confianza necesaria al consumidor.

¿Quién es el responsable de la seguridad de los alimentos?

En relación con la seguridad de los alimentos, conviene recordar que el compromiso de que los alimentos sean seguros es de la empresa alimentaria responsable del producto. Y cuando hablamos de garantía del producto nos referimos a una responsabilidad compartida entre los distintos operadores que han tratado el producto, desde su cultivo hasta los puntos de venta al consumidor final, pasando por todas las fases de procesado y comercialización. Partiendo de esta premisa, las Administraciones Públicas españolas desarrollan procedimientos de control para supervisar la actuación de las empresas. Ello aporta garantías adicionales para minimizar los riesgos al consumidor derivados del consumo de alimentos.

¿La misión del veterinario va, entonces, mucho más allá del ámbito animal o ganadero?

Los profesionales veterinarios reali-



zan una gran labor en las tareas de control en todas las fases de la cadena alimentaria, lo cual es imprescindible para mantener una adecuada seguridad alimentaria. Además de los profesionales que desempeñan su labor como piezas básicas dentro del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, existen numerosos veterinarios trabajando en las explotaciones ganaderas, aplicando programas sanitarios básicos, al igual que otro buen número trabajan como técnicos en la industria ali-

mentaria y en distintos laboratorios.

¿Qué es eso de la trazabilidad?

La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

¿Hay rendijas en el sistema alimentario europeo que puedan poner en tela de juicio el pilar de la seguridad?

Actualmente los niveles de seguridad alimentaria que disponemos en España y en la Unión Europea son muy elevados debido a las estrategias políticas marcadas para proteger la salud de los consumidores y garantizar la seguridad de los alimentos puestos en el mercado. Controlamos el mercado de productos alimentarios para asegurar el cumplimiento con la legislación vigente. Gestionamos y evaluamos los riesgos para proteger la salud de la población y alertamos, en caso de ser necesario, siempre alineados con las políticas sanitarias de ámbito europeo, sin descartar intervenciones específicas con enfoques comunes para proteger la salud más eficazmente, en base a la evidencia científica.

¿Existe la suficiente claridad en el consumidor a la hora de comprar alimentos?

Uno de los aspectos clave para el consumidor es el etiquetado, como principal medio de comunicación entre los productores y los consumidores, que nos permite conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta. La actual normativa permite mejorar la información alimentaria que se facilita a los consumidores, además de manera armonizada para toda la Unión Europea, asegurando la comprensión clara y sencilla de toda la información relativa a los alimentos que consumimos.

RECETA

Allium Sativum



PABLO MARTÍNEZ

INGREDIENTES

8 dientes de Ajo Morado de Las Pedroñeras.
2 litros de caldo de pollo.
140 gramos de jamón picado.
10 rebanadas de pan tostado.
c/n de Pimentón de La Vera.
c/n de sal y pimienta.
c/n de aceite de oliva virgen extra de la tierra.
1 hojita de laurel.
5 huevos.

Aunque es indudable que el ajo es uno de los registros organolépticos característicos de la Dieta Mediterránea, su controvertido origen se pierde en la noche de los tiempos. Con un amplio repertorio de propiedades medicinales e incluso mágicas, ya desde la antigüedad, navegantes, gladiadores y gentes del campo lo consumían por sus virtudes y seguramente por su sabor. Aunque el cultivo del ajo se irradia por casi todos los rincones del globo, en Castilla-La Mancha tenemos un tesoro muy bien resguardado: el Ajo Morado de Las Pedroñeras. Su purpúreo color esconde un picor característico y el intenso aroma que hacen de nuestro ajo un producto único, ideal para hacer un sencillo pero perfecto plato de aprovecha-

miento con todo el sabor de la tierra: sopas de ajo.

ELABORACIÓN. Para elaborar esta receta preñada de tradición cubrimos el fondo de una olla con aceite de oliva virgen de la tierra, incorporamos el ajo en láminas y aplicamos fuego medio. Es importante empezar la cocción con el aceite frío para que el ajo suelte todo su aroma a medida que se va calentando el aceite. Una vez que el ajo empieza a tomar color incorporamos el jamón picado hasta que tueste ligeramente. Con cuidado de que no se nos queme el ajo, incorporamos las rebanadas de pan y dejamos que se frían ligeramente. Agregamos el pimentón y fuera del fuego (lo dejamos que fría ligeramente para que no amargue) rehogamos todo el conjunto. Opcionalmente podemos agregar un poco de vino blanco para desglasar dejando que reduzca hasta que evapore el alcohol. Con la base de la sopa bien integrada agregamos el caldo de ave y una hoja de laurel. Dejamos cocer a fuego medio hasta que reduzca un cuarto aproximadamente. Justo antes de retirar del fuego agregamos los huevos y removemos para que se escalfen y se deshilachen de manera uniforme por el caldo dándole su textura característica. Finalmente ponemos a punto de sal y, si nos apetece, un poco de pimienta negra recién molida. Lo podemos acompañar con pan tostado, jamón frito y un toque de cebolleta. Si queremos darle un "aire" diferente turbinamos la sopa hasta conseguir una mezcla homogénea y emplátamos con brotes, jamón frito y unas gotitas de aceite de oliva.