



MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO SECRETARÍA GENERAL DE Y BIENESTAR SOCIAL SANIDAD Y
CONSUMO

GABINETE TÉCNICO

INTERVENCIÓN DEL SECRETARIO GENERAL DE SANIDAD Y CONSUMO

***ACTO DE INAUGURACION DE LA SESION
SOBRE “DIETA SALUDABLE Y SOSTENIBLE”
Y SOBRE “PROYECTO EUROCIQUA Y CAMBIO
CLIMÁTICO”***

***Organiza: Agencia Española de Seguridad
Alimentaria y Nutrición***

Madrid - 05.12.2019



Buenas tardes a todas y a todos.

Les doy la bienvenida hoy a este interesante evento, dentro de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático, la COP 25, que se celebra aquí en Madrid

El cambio climático constituye un fenómeno global, tanto por sus causas como por sus efectos, y requiere por tanto de una respuesta global y multidimensional, con colaboración de todos los países.

Es por ello, que en el seno de la Organización de Naciones Unidas se celebran estas conferencias entre las partes de la Convención Marco sobre el Cambio Climático firmada en el año 1992.

Las evidencias indican que el cambio climático es el mayor desafío de nuestro tiempo, un hecho reconocido internacionalmente, que ha tomado cuerpo al configurar todas las agendas políticas y estratégicas a nivel de gobernanza global: **el cambio climático marca los objetivos desarrollo sostenible 2030 de Naciones Unidas, y a nivel europeo la política agraria común o el Horizonte Europa**, ejes principales en el próximo marco de investigación e innovación europeo.



En esta sesión vamos a poder analizar la influencia recíproca del cambio climático en la seguridad alimentaria, y del equilibrio dietético y la alimentación sobre el cambio climático.

Las dietas saludables (con la ineludible necesidad de avanzar hacia esquemas de producción alimentaria realmente sostenibles) guardan una relación dialéctica. Veremos, además, cómo ejemplo de los efectos del cambio climático, la extensión y estudio de la ciguatera como riesgo alimentario.

El consumo de alimentos tiene una dimensión de salud, pero también medioambiental, social y económica, que hacen necesario un abordaje colaborativo y sistemático para conseguir alimentos para todos, productos alimenticios seguros y sostenibles.

Joao Breda, Director de la OMS para Europa que hoy nos acompaña, nos recordará que es necesario realizar un gran cambio en nuestra dieta actual, pues sin cambiar la dieta y el modo en que la gente come, no podremos proteger el planeta.

Sabemos que las dietas más saludables son, además, las más sostenibles para la Tierra.

Un claro ejemplo de ello es la dieta mediterránea, propia de los países



del sur de Europa, caracterizada por estar compuesta fundamentalmente por alimentos vegetales, cereales integrales, consumo de aceite de oliva en proporciones adecuadas, y por la ingesta reducida de alimentos de origen animal.

Cuestión relevante es, también, la necesidad de reducir el uso de plásticos y derivados en los envases alimenticios y la reducción del desperdicio de alimentos.

Por ello, las recomendaciones alimentarias que realicen los diferentes países deben de tener siempre en cuenta la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y el impacto ambiental.

Esta sesión de trabajo forma parte, como un evento adyacente de esta Conferencia.

Su conexión es evidente, pues la producción de alimentos en toda la cadena, lo que se llaman los sistemas alimentarios actuales, contribuyen al cambio climático y también se ven afectados por él, y más concretamente los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.

El impacto de la producción actual de alimentos en el cambio climático está cuantificado y ya sabemos que es insostenible mantener este ritmo.



En Europa la producción de alimentos utiliza el 48% de la tierra cultivable, consumiendo significativamente las reservas de agua dulce y energía. Y solo a nivel agrícola contribuye al 11 % de las emisiones con efecto invernadero.

Por otro lado, el cambio climático tiene efectos directos e indirectos en los riesgos de seguridad alimentaria presentes en las diversas etapas de la cadena alimentaria.

Específicamente los efectos relacionados con el clima, como son: **el aumento de las temperaturas, los cambios en los regímenes de lluvias**, el estrés ocasionado por la sequía, y **los fenómenos meteorológicos extremos**, que incrementan los riesgos de contaminación alimentaria y la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Muchos organismos internacionales, así como la Autoridad Europea de **Seguridad Alimentaria (EFSA)** han identificado el cambio climático como uno de los impulsores de la aparición de riesgos emergentes en seguridad alimentaria. Este es, pues, un reto al que debemos hacer frente de modo coordinado y sistemático.



A finales del siglo XX y principios del XXI con la publicación de la Ley General Alimentaria, Europa lideró la transformación del sistema de seguridad alimentaria que nos ha convertido en referencia mundial.

Pero lo decía este pasado lunes en un acto del Ministerio, ahora tenemos nuevos retos que afrontar:

Europa es consciente de ello y va a ser pionera a nivel mundial para impulsar las medidas necesarias dentro de un nuevo concepto o visión “de la granja a la mesa”.

Es necesario estimular cambios de dieta que resulten beneficiosos para la salud, el medio ambiente y el clima.

Y es imprescindible que toda la población mundial tenga alimentos suficientes, seguros y sostenibles.

Estos son los retos principales y los objetivos a conseguir.

Aprovechemos pues nuestras fortalezas: tenemos **conocimientos científicos, tecnología e innovación de excelencia** y, también, **valores públicos y de gobernanza** necesarios para ser líderes en este cambio.

Resaltemos la importancia de todas nuestras herramientas, orientadas a todos los procesos de la cadena de valor, desde **donde se produce,**



pasando por lo organizativo y la seguridad, hasta el consumidor....

No debe haber duda.

La revolución de la tecnología agroalimentaria ha conllevado la necesidad de **mayor investigación, mayor control y más evaluación** para salvaguardar la salud de los ciudadanos.

En ese espacio quiero referirme al Proyecto Eurocigua, un proyecto cofinanciado por la EFSA en colaboración con España, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, con 14 socios de 6 Estados miembro. El objetivo principal: **Caracterizar el riesgo de intoxicación alimentaria por Ciguatera en EU.**

Europa es (y apostamos por que siga siendo) la región del mundo con el sistema de seguridad alimentaria más riguroso y protector de la salud de la población.

Con el **conocimiento científico**, lograremos hacer frente a los retos presentes y futuros.

Gracias por su atención.