

El valor esencial: la dignidad del origen en los alimentos que exportamos

Por Oscar Acosta

Consultor en Regulaciones FDA | Especialista en Identidad Alimentaria

El origen como relato, no como simple dato

Hoy en día, los alimentos viajan más que las personas. Basta recorrer un supermercado europeo o americano para comprobar cómo las etiquetas compiten entre sí a golpe de colores, sellos de salud y promesas de bienestar. Sin embargo, detrás de esas letras pequeñas se esconde una verdad que rara vez se cuenta: todo alimento tiene un origen, y ese origen encierra dignidad. No se trata solo de trazabilidad técnica ni de cumplir una norma, sino de reconocer que cada producto que llega a nuestra mesa es resultado de la memoria, del trabajo y del respeto de quienes lo cultivan o lo elaboran.



En islas como **Puerto Rico o Canarias**, donde la insularidad marca el carácter de la vida cotidiana, la identidad alimentaria cobra un valor aún más profundo. Aquí, el origen no es un dato secundario, es un relato vivo. Un mojo, un queso de cabra majorero, una miel de palma de La Gomera o un café de altura en las montañas de Yauco hablan de siglos de prácticas transmitidas, de adaptación al entorno y de la resistencia frente a la homogeneización del gusto global. Cuando se exportan sin historia, disfrazados solo con etiquetas de moda –“sin gluten”, “plant-based”, “natural”–, se corre el riesgo de borrar aquello que verdaderamente los hace únicos.

Globalización y el riesgo de diluir la identidad

La apertura de mercados ha permitido que productos periféricos conquisten espacios internacionales, lo que supone una oportunidad indudable. Pero también ha generado un efecto colateral: la narrativa única que empobrece. En el afán de complacer a todos, muchos alimentos se rediseñan para encajar en estándares que invisibilizan su carácter original. Pasa con algunos cafés puertorriqueños que se ajustan al gusto americano, o con vinos canarios que deben adaptarse a normativas sin siempre considerar cómo proteger su perfil distintivo.

En el caso de Canarias, productos con Denominación de Origen Protegida como los quesos, los vinos de Lanzarote o el gofio artesanal luchan a diario por mantener su autenticidad frente a la presión comercial. La exportación no debería significar renunciar a lo propio, sino ser la ocasión perfecta para mostrar al mundo con orgullo lo que nos diferencia. Cada etiqueta, cada botella o envase puede ser una embajada cultural que hable de raíces y de identidad.



Regulación y responsabilidad ética

Como consultor en regulaciones internacionales conozco la importancia de cumplir con marcos como el **21 CFR 101** en Estados Unidos o el **Reglamento (UE) 1169/2011** en Europa. Ambos persiguen la transparencia, la protección del consumidor y la armonización del comercio. Sin embargo, ninguna norma garantiza por sí sola la permanencia cultural de un alimento. Lo legal asegura que llegue al mercado; lo auténtico y lo narrado aseguran que permanezca en la memoria del consumidor.

Ahí radica el papel de los productores y exportadores: usar la etiqueta no como simple requisito administrativo, sino como un puente de comunicación identitaria. Incorporar el nombre del agricultor, la comunidad productora, prácticas tradicionales de elaboración o detalles del paisaje que define el sabor puede transformar una etiqueta en una pieza cultural. No se trata de adornos folclóricos, sino de dar voz a quienes sostienen la biodiversidad y la historia detrás de cada producto.

La educación del consumidor: un reto vigente

El consumidor actual está más informado que nunca, pero no siempre posee herramientas para interpretar lo que lee en una etiqueta. En lugar de saturarlo con tecnicismos y sellos de dudosa claridad, es más efectivo invitarlo a descubrir el origen como valor añadido. Comprar un vino de listán blanco trenzado en La Orotava, un queso ahumado de La Palma o un café de Puerto Rico cultivado en altura no es solo un acto de consumo, es un gesto de apoyo a ecosistemas culturales vivos. La clave está en educar sin subestimar. Cuando un producto se comunica con autenticidad, el consumidor responde con lealtad y orgullo. Esa fidelidad no se construye con artificio, sino con verdad y respeto.



Islas que tienden puentes

Puerto Rico y Canarias comparten algo más que el océano Atlántico: son territorios que deben enfrentarse a los desafíos de exportar desde una condición insular. Costos logísticos elevados, regulaciones estrictas y competencia con grandes marcas globales hacen del proceso un reto complejo. Sin embargo, también es una oportunidad para tender puentes, para que cada café, cada vino o cada mojo que sale al mundo sea un embajador de identidad.

Exportar desde una isla no significa diluirse, sino expandirse sin perder esencia. Una botella de malvasía volcánica o un paquete de café puertorriqueño bien narrados en su etiqueta pueden ser, a la vez, un producto comercial y un relato cultural.

El valor esencial: permanencia y respeto

Decir que un alimento tiene un valor esencial no es un recurso literario, sino una afirmación ética. Lo esencial no siempre está escrito, pero se percibe en la textura, en el aroma y en la emoción que despierta al probarlo. Como profesional de la regulación, podría limitarme a certificar el cumplimiento de una norma; pero como observador de la cultura alimentaria, defiendo que una etiqueta también puede ser elegante, bella y respetuosa.

**Lo legal garantiza permanencia comercial.
Lo elegante asegura permanencia emocional.
Lo verdadero, cuando se une a ambas, deja huella.**

Y en esa huella está la clave: volver a mirar con respeto al origen, reconocer que no se trata solo de cumplir una normativa, sino de honrar a quienes con sus manos y su memoria sostienen la diversidad alimentaria del mundo. La etiqueta, entonces, no es un punto final, sino el inicio de una historia que merece ser contada.

**Preocupación entre los
plataneros de La Palma tras
las erupciones volcánicas**

Efeagro

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) sigue con preocupación la evolución de la erupción volcánica iniciada este domingo en La Palma, *“la isla platanera de Canarias”*, tanto por las producciones que queden sepultadas por la lava como por las que quedarán aisladas.

Fuentes de [Asprocan](#), creada para coordinar la [actividad](#) de sus miembros, han manifestado que por el momento hacen un llamamiento a la prudencia porque estiman que *“es pronto todavía para hacer una evaluación de daños”*.

“Lo que nos preocupa en este momento es que a la terrible pérdida de muchas viviendas, se puede sumar, no sólo la producción que se vea directamente afectada por la lava, sino también la parte de cultivo que quede aislada y a la que no se pueda acceder, siendo imposible el riego y cuidado de las fincas, lo que supondrá la pérdida de toda esa producción”.

Isla platanera por excelencia

[Asprocan](#) ha subrayado que La Palma *“es la isla platanera por excelencia de Canarias”*, ya que el 50 % de su PIB lo genera el plátano“.

Más de **5.300 productores** en la isla y cerca de **10.000 familias** dependen directamente del cultivo del plátano.

La entidad ha resaltado también que la economía de los municipios afectados por esta erupción volcánica *“depende directamente de este cultivo, que supone más del 30 % del empleo de su población”*.

El Plan de Emergencias Volcánicas de Canarias ([Pevolca](#)) ha elevado la [alerta a nivel rojo](#) tras la erupción registrada este domingo en la isla de La Palma, que está **arrasando casas**

y cultivos, y realiza una serie de recomendaciones, como **no consumir alimentos al aire libre y lavar frutas y legumbres.**



La Palma “es la isla platanera por excelencia de Canarias”

Entre ellas, llama a la calma de la población, y a quienes habiten en zonas de posible caída de cenizas, que **eviten en lo posible salir de casa**, pues pueden causar **lesiones en las vías respiratorias, los ojos y las heridas abiertas, así como irritación en la piel.**

Al elevarse el nivel de alerta, cuyo ámbito territorial abarca los **municipios de Tazacorte, El Paso, Fuencaliente, Mazo y Los Llanos de Aridane**, la situación pasa a estar bajo el control del Gobierno de Canarias.

El Pevolca pide mantener la calma, transmitirla a los demás y **no propagar “rumores infundidos”**, a la vez que **respetar los cordones de seguridad** que establezcan los servicios de seguridad y seguir sus instrucciones.

Cenizas volcánicas

En caso de cenizas volcánicas, sugiere **permanecer en los domicilios** hasta que se haya asentado, a menos de que haya peligro de que se derrumbe el techo, y **vestir camisas de manga larga y pantalones largos, usar gafas protectoras y mascarillas de polvo**, o en su defecto un paño húmedo sobre la boca para **evitar inhalar las cenizas** directamente.

Desaconseja permanecer en áreas descubiertas y hacer ejercicio al aire libre, y, mientras caigan cenizas, cerrar puertas, ventanas y toda la ventilación de la casa: chimeneas, calefacción, aire acondicionado.



La Palma tras las erupciones volcánicas

Las autoridades aconsejan retirar la ceniza acumulada de los techos planos y de las canaletas de lluvia, mantener tapados depósitos y cisternas de agua, evitar que la ceniza haga contacto con los alimentos, lavar bien frutas y legumbres, no consumir alimentos al aire libre y limpiar arbustos y plantas y sacudir los árboles si es posible.

En interiores, utilizar una aspiradora, si se tiene, para los muebles, alfombras y demás, y limpiar el polvo con frecuencia; **y depositar la ceniza acumulada en bolsas plásticas y tirarlas en contenedores, nunca al alcantarillado público.**

Además, pide **evitar conducir cuando haya ceniza** a menos que sea absolutamente necesario, en cuyo caso no sobrepasar los 40 kilómetros por hora, pues los motores pueden obstruirse y los vehículos, averiarse.

Pevolca señala que **no es necesario comenzar la evacuación de las zonas de riesgo**, aunque quienes habiten en ellas han de informarse a través de sus respectivos ayuntamientos sobre las rutas de evacuación y los puntos de reunión establecidos.

Ruega la colaboración con las fuerzas de seguridad en caso de evacuación, **cerrar todas las ventanas y puertas exteriores, bajar las persianas y cerrar los suministros de agua, gas y electricidad.**

Ruega también **llevar consigo la documentación y los medicamentos de uso diario**, teléfono móvil y su cargador, radio a pilas, linterna, **ropa** para unos tres días, y utilizar los teléfonos para lo *“estrictamente necesario”*.

Por último, el Pevolca pide dirigirse a los puntos de reunión establecidos, y **en caso de tener animales, la evacuación se realizará siguiendo las directrices del protocolo establecido** al efecto.

La situación en la zona de La Palma afectada por la erupción *“es desoladora”*, porque ***“una colada de lava con una altura media de seis metros se come literalmente viviendas, infraestructuras, cultivos que va encontrando a su camino hacia la costa del valle de Aridane”***, ha explicado el presidente del Cabildo, Mariano Hernández Zapata.

De acuerdo con la información que las administraciones han recibido de los organismos científicos que vigilan el

comportamiento del volcán, se espera que **la colada de lava entre en el mar en la costa de Tzacorte**, posiblemente en Playa Nueva, en Los Guirres.