



Trazabilidad y control de la cadena alimentaria

A partir del próximo 1 de enero de 2005, la aplicación de sistemas de trazabilidad dentro de las cadenas alimentarias será una obligación que afectará directamente a todas las explotaciones agrícolas y ganaderas de la Unión Europea

A pesar de la importancia de los cambios que estos sistemas acarrearán y de su inminencia, existe un desconocimiento generalizado entre los agricultores y ganaderos de nuestro país acerca de las obligaciones concretas que deberán asumir. Hasta ahora, la confusión y la desinformación son los rasgos que parecen envolver al proceso de implantación de los contenidos del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de las Comunidades Europeas, en el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Desde UPA se ha considerado importante realizar un esfuerzo para clarificar en la medida de lo posible este proceso, presentando una visión general del significado de estas medidas, a la vez que se comentan las obligaciones que conllevan y los efectos que pueden tener en las explotaciones familiares agrarias.

TRAZABILIDAD, UNA NUEVA PALABRA CON LA QUE CONVIVIR

Trazabilidad es una palabra que no aparece en el diccionario español, pero a la que habrá que acostumbrarse. Se utilizan los términos "trazabilidad" o "rastreadabilidad" como traduccio-

nes del inglés "traceability". En el Reglamento Europeo 178/2002 se define como "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 serlos".

En el artículo 18 del citado reglamento se indica que "en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad...". Se entiende, por tanto, por trazabilidad un sistema de control de los procesos de producción, elaboración, comercialización y con-

sumo de los alimentos. El propósito principal de estos sistemas es el de permitir conocer en todo momento el origen de un determinado producto, así como los insumos o componentes que se le han ido añadiendo en el proceso o que han contribuido a su producción. La trazabilidad establece la trayectoria de cualquier alimento a lo largo de la cadena alimentaria.

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La trazabilidad ha tendido a confundirse con el concepto de seguridad alimentaria que, durante los últimos años, se ha converti-

do en uno de los argumentos principales para justificar las políticas agrarias y alimentarias de la Unión Europea. Evidentemente, trazabilidad y seguridad alimentaria tienen muchos puntos en común, pero son dos cuestiones que deben diferenciarse.

Cuando se habla de seguridad alimentaria en el contexto actual se hace referencia a la garantía de que un determinado alimento cuenta con una calidad que permite su consumo en unas condiciones óptimas. Por lo tanto, el concepto de seguridad alimentaria hace referencia a la calidad de los alimentos y a su sanidad.

La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos los actores que intervienen en la cadena alimentaria, desde los agricultores y ganaderos, pasando por los fabricantes, los transportistas, los comerciantes y los propios consumidores. Además, están involucrados en ese objetivo de la seguridad alimentaria las Administraciones Públicas, la Comisión Europea y los diferentes medios de comunicación.

La trazabilidad aparece, así, como una herramienta al servicio de la seguridad alimentaria, aunque no debe ser confundida con ésta. La trazabilidad contribuirá a generar confianza en los consumidores y permitirá enfrentarse a futuras crisis de una manera más rápida y eficaz, pero la seguridad alimentaria supone un concepto más amplio que el de la mera trazabilidad. Por otra parte, la trazabilidad resulta útil para enfrentarse a otros retos, como puede ser el propio control y la gestión de los mercados.

LA CADENA ALIMENTARIA

Cuando se habla de cadena alimentaria se hace referencia a las distintas etapas por las que cualquier alimento pasa desde que se produce hasta que llega al consumidor final. La complejidad de las cadenas alimentarias modernas,



en las que cualquier producto recorre diferentes eslabones en donde recibe distintos tratamientos, tiende a generar desconfianza en los consumidores, ya que éstos desconocen completamente el origen y los procesos acumulados que presenta cualquier alimento que tienen a su disposición.

Una cadena alimentaria básica presenta los siguientes niveles:

1. Producción primaria: Las explotaciones agrícolas y ganaderas producen toda una serie de materias primas, con diferentes niveles de elaboración.
2. Industrias alimentarias: Donde se preparan o elaboran los alimentos a partir de las materias primas provenientes de las explotaciones agrícolas o ganaderas.
3. Distribución: Se trata de los diferentes operadores logísticos, transportistas y almacenadores. Pueden aparecer en este nivel o en otros de la cadena alimentaria.
4. Comercialización y venta: Los productos ya preparados aparecen en los establecimientos comerciales para su venta.
5. Consumidores: Ocupan el último lugar de la cadena alimen-

taria y son, de alguna manera, el objetivo final hacia el que los restantes niveles se orientan.

Evidentemente, las cadenas alimentarias pueden simplificarse o complicarse con relación al esquema antes esbozado. La tendencia actual es a establecer cadenas alimentarias complejas, con múltiples operadores en cada uno de los distintos niveles.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Existe una cierta confusión acerca de la legislación que regula la trazabilidad de los productos alimentarios. El texto original en el que se define y plantea la cuestión es el Reglamento CE 178/2002. Su artículo 18 plantea por primera vez de manera específica el tema. También establece la entrada en vigor de los sistemas de trazabilidad a partir del 1 de enero de 2005.

Unos precedentes a tener en cuenta son los Reglamentos CE 1760/2000 y 1825/2000, que fijaron un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y pusieron en marcha un etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de

carne de vacuno. En estos reglamentos se estableció la necesidad de garantizar la "rastreadabilidad" de estos productos, con el propósito de devolver la confianza a los consumidores después de la crisis de las "vacas locas".

Más recientes son los Reglamentos 852/2004 y 853/2004, relativos respectivamente a la higiene de los productos alimenticios y al establecimiento de normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

También existe una Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo relativa a la trazabilidad y etiquetado de los organismos modificados genéticamente y la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, que viene a modificar la Directiva 2001/18/CE.

Algunas comunidades autónomas ya han desarrollado sus propias iniciativas legislativas. Así ocurre, por ejemplo, con el Decreto Foral 308/2000 (Navarra), el Decreto 359/2001 y la Ley 20/2002 de Seguridad Alimentaria de Cataluña.

En otro orden de cosas, se ha creado en noviembre de 2002 la Agencia Estatal de Seguridad Alimentaria, además de una agencia

La trazabilidad, sector a sector

■ CARNE DE VACUNO

Este es el sector donde los sistemas de trazabilidad se encuentran más desarrollados. Las causas que han provocado esa situación han sido el impacto de la crisis de las "vacas locas" y la necesidad de responder a la desconfianza generada entre los consumidores.

Se han establecido medidas destinadas a los animales vivos y a las partidas de carne. Todas las cabezas de bovino se encuentran identificadas individualmente desde su nacimiento con dos etiquetas, una en cada oreja. Cada animal dispone de un documento, en el que se incluye su código de identificación, explotación de nacimiento, fecha de nacimiento, sexo, raza, etc. Existe una base de datos denominada SIMOGAN (Sistema de Informaciones sobre Movimientos de Ganado Bovino) que permite saber los datos individuales de todos los animales presentes en una explotación, así como las explotaciones por las que ha pasado un animal hasta que es sacrificado o sale del país.

En el caso de la carne, se ha establecido un sistema de etiquetado que permite trasladar a la carne las informaciones básicas obligatorias (país de nacimiento del animal, país de engorde, país de sacrificio, así como los números del matadero y sala de despiece). Junto a todo esto, aparece un número o código de trazabilidad, que debe constar en la etiqueta y que permite rastrear hasta el animal o grupo de animales de los que procede la carne que aparece en el mercado.

■ OVINO Y CAPRINO

La crisis de la fiebre aftosa que afectó básicamente al Reino Unido en el año 2000 provocó que se avanzase en una propuesta de identificación de los animales reproductores de forma individual y de los animales sacrificados por lotes. Entre 1998 y 2001 el MAPA, con ayuda de la Unión Europea, identificó a través del proyecto IDEA a cerca de 240.000 animales. En 2002 se creó el Comité Español de Identificación Electrónica del Ganado, como un espacio de encuentro de las distintas Administraciones implicadas, los ganaderos y los ex-



pertos. También a partir de 2002 se estableció en el seno de AENOR un grupo de trabajo que debe elaborar una norma de armonización de las características de los dispositivos de identificación electrónica de los animales.

■ PORCINO

El ganado porcino dispone de un sistema de identificación y registro, donde los animales son identificados por un tatuaje. En diciembre de 2002 se puso en marcha el SIMOPORC, el Sistema Nacional de Identificación y Registro de los Movimientos de los Porcinos. En el sistema se incluyen datos sobre las explotaciones (localización, capacidad productiva, censo disponible, vacunaciones, controles sanitarios, etc.), además de datos sobre los movimientos de animales (importaciones, exportaciones, traslados entre comunidades autónomas). Se indica el código de identificación del movimiento y del Certificado Sanitario de Acompañamiento.

■ SECTORES AVÍCOLA, CUNÍCULA Y EQUINO

Se encuentran en preparación los sistemas de identificación y registro de aves, conejos y équidos. En 2003 se puso en marcha el Registro General de establecimientos de gallinas ponedoras, que establece los requisitos imprescindibles para controlar la cadena de comercialización de los huevos.

También a partir de la Ley 8/2003, de sanidad animal, se ha creado el Registro General de Explotaciones Ganaderas, donde

figuran inscritas todas las explotaciones ganaderas de España, lo que permitirá establecer un sistema general que garantice la trazabilidad de los productos animales.

■ SECTOR LÁCTEO

Desde 2003 se ha establecido de forma experimental el Programa de Trazabilidad Integral de la leche cruda de vaca que estará en marcha definitivamente en abril de 2005. Existe una base de datos centralizada, denominada Letra Q (Leche-Trazabilidad-Calidad), en la que se incluyen todos los ganaderos, además de los establecimientos de recogida y transformación, con sus cisternas, silos y tanques de leche. En una segunda fase se registrarán todos los movimientos de leche cruda. Para esto se ha iniciado un proyecto piloto realizado por el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA).

■ PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Los sistemas de trazabilidad y calidad del sector hortofrutícola resultan todavía muy confusos, ya que, junto a los reglamentos y normativas europeos, se han establecido toda una serie de normas de carácter voluntario que pretenden establecer mayores garantías de calidad para los consumidores. Así, las empresas distribuidoras europeas integradas en EUREP han implantado el Protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas, mientras que la Federación de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas (FEPEX) ha puesto en marcha unas Normas de Producción Controlada. En ambos casos se trata de propuestas que afectan a toda la cadena productiva, en las que se incluyen medidas para mejorar los recursos naturales, minimizar los impactos ambientales, disminuir el uso de pesticidas, garantizar la seguridad de los trabajadores, etc.

Aparte de éstas, muchas empresas han optado por el establecimiento de sistemas de calidad, como las normas ISO 9001:2000. Todo ello provoca que, hasta ahora, el panorama normativo del sector sea muy amplio y debe ser precisado en un futuro inmediato.



Una valoración de los sistemas de trazabilidad que vienen

Es difícil proponer una valoración concreta de los sistemas de trazabilidad que van a ponerse en marcha a partir del 1 de enero de 2005, ya que todavía existen muchas incertidumbres al respecto. En cualquier caso, desde UPA se avanzan algunas reflexiones que permiten caracterizar la situación actual:

- Antes que nada, hay que asumir que la orientación general que justifica estas medidas es esencialmente positiva. Una apuesta por la calidad y la seguridad de los alimentos resulta básica para promover la competitividad de nuestra agricultura. Hay que reconocer que la agricultura europea será una agricultura de calidad o dejará de existir.

- A pesar de esa buena valoración inicial, existen serias dudas acerca de la eficacia de los sistemas que van a ponerse en marcha. Con su aplicación, se podrán detectar partidas o explotaciones en las cuales se ha producido algún problema, pero el

grado de desagregación es todavía insuficiente, ya que no llega hasta el producto o el animal individual. Estos sistemas resultan adecuados, pero insuficientes para garantizar una correcta vigilancia de las cadenas alimentarias.

- Hay que rechazar que el peso fundamental de la implantación de los procesos de trazabilidad recaiga básicamente sobre el eslabón más débil de la cadena alimentaria, que es el formado por los pequeños y medianos productores. Son éstos quienes deben asumir unos nuevos

costes y unas nuevas obligaciones y no se ha previsto ningún sistema de ayuda para compensar la asunción de esas responsabilidades.

- Las cargas burocráticas derivadas de la implantación de los sistemas de trazabilidad no han sido suficientemente valoradas y no se han establecido medidas de apoyo para que los propietarios de las explotaciones puedan enfrentarse con éxito a esos nuevos compromisos.

- Se han producido retrasos injustificados en la elaboración de las Guías de Buenas Prácticas. Por si esto fuera

poco, esas guías, que constituyen una herramienta fundamental para la puesta en marcha del sistema de trazabilidad, presentan una escasa homogeneidad en el tratamiento de los contenidos y sus criterios tienden a ser poco uniformes.

- No se ha efectuado una adecuada difusión del significado de estos sistemas entre los agricultores y ganaderos, quienes son los actores que deben aplicarlos. Tampoco se conocen los mecanismos de vigilancia y las sanciones que conllevará el no cumplimiento de las nuevas obligaciones. Todo esto genera una tremenda confusión en el sector.

- Teniendo en cuenta todo lo anteriormente expuesto, desde UPA se demanda que se efectúe un serio esfuerzo de armonización y difusión de los nuevos sistemas y se implementen mecanismos para ayudar a los hombres y las mujeres del sector rural a asumir estos nuevos compromisos.



catalana. En las islas Baleares se ha establecido un Plan de Control de la Trazabilidad, en la Comunidad de La Rioja un Instituto de Calidad Agroalimentaria y en la Comunidad de Madrid un Consejo de Seguridad e Higiene Alimentaria. Las restantes comunidades autónomas han delegado, al menos de momento, las funciones de control de los próximos sistemas de trazabilidad a sus Consejerías de Sanidad, Consumo, Agricultura, Comercio, etcétera.

LA IMPLANTACIÓN DE LA TRAZABILIDAD

El plazo para la entrada en vigor de los sistemas de trazabilidad ya está fijado, pero todavía quedan bastantes incógnitas al respecto. Cada sector o subsector debe disponer de una Guía de Buenas Prácticas para el cumplimiento de los reglamentos. En estos momentos, asombra reconocer que no todas las guías se encuentran elaboradas y que su difusión entre agricultores y ganaderos deja mucho que desear.

Por si esto fuera poco, el proceso de redacción y los contenidos de las guías ya existentes son muy diversos, lo que contribuye a aumentar la confusión. En algunos casos, han sido las propias Organizaciones Interprofesionales las que han elaborado esas guías, mientras que en otras ocasiones la iniciativa ha sido impulsada desde las Administraciones Públicas.

Esas guías establecen los requisitos mínimos que los agricultores y ganaderos deben cumplir para adaptarse a los sistemas de trazabilidad que entran en vigor. El no cumplimiento de las exigencias incluidas en las guías conllevará sanciones y penalizaciones. Es prácticamente imposible establecer el tipo y las cuantías de esas sanciones, así como los mecanismos concretos de control y supervisión que van a ponerse en marcha. La incertidumbre parece



ser el rasgo dominante que rodea a la puesta en marcha de los sistemas de trazabilidad.

LA TRAZABILIDAD DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LOS AGRICULTORES

Alfonso Castellón es un agricultor de Nuez de Ebro (Zaragoza) y tiene una explotación de 36 hectáreas. Se dedica a la agricultura biológica y produce fundamentalmente hortalizas, cereales y forrajes.

Para él, la trazabilidad no es ninguna novedad. Ha incluido su explotación en un sistema de certificación de calidad y, dentro de las prácticas obligatorias que debe atender, se encuentra la de facilitar un completo seguimiento de sus producciones. “La trazabilidad es casi lo mínimo dentro de un sistema de calidad agrícola. Es como el 10% del sistema, ya que permite conocer de donde viene un producto y rastrear cómo se ha producido”.

Un sistema de calidad exige asumir unos costes significativos. Al-

fonso comenta que su implantación le supuso alrededor de 6.000 euros y que cada una de las auditorías le cuesta unos 1.000 euros. “Yo tengo que cumplir unos requisitos muy estrictos para poder certificar mis productos. Esos requisitos van desde toda una serie de normas que debo cumplir y hacer cumplir, como no permitir a nadie que entre en mi explotación sin guantes o que nadie coja una de mis calabazas sin haberse lavado antes las manos, hasta equipamientos que debo construir. La que más me ha llamado la atención es un váter, para garantizar unas buenas condiciones higiénicas en la explotación. La verdad es que todavía no lo he instalado, porque me imagino lo que va a pasar con este asunto en la próxima fiesta del pueblo, pero no me queda más remedio”.

La trazabilidad es, pues, una herramienta dentro de un sistema de calidad. “Yo tengo instalado un código en cada una de mis tierras y cada producto que sale de ese campo va envasado con ese código. Así, si hay algún problema es fácil detectar de dónde proviene

ese producto y, como además cada vez que hago una aplicación, tengo que registrarla, puede seguirse la historia de cualquiera de mis productos”.

Aunque estos sistemas son complicados y exigen desembolsos significativos, Alfonso se muestra satisfecho con la experiencia. “Las cosas son así de duras, pero así deben de ser. Yo pienso que estos sistemas son el futuro de la agricultura. Si queremos que se valore nuestro trabajo, deben aceptarse controles. De esa manera, podemos diferenciarnos de otros competidores que son más baratos, pero que presentan una calidad mucho peor”. Además, la apuesta por la calidad abre nuevos mercados. “Los productos certificados se venden en Alemania, en el Reino Unido, en Suiza y en los países del norte de Europa. Allí la gente selecciona y busca lo mejor y lo más saludable. Ya hay grandes cadenas de distribución que exigen este tipo de certificados...”

Para Alfonso, los sistemas de trazabilidad que van a ser obligatorios a partir del próximo año son poco exigentes. “Son muy light y van a servir para poco. Se está pensando en establecer la trazabilidad de grandes partidas y, para ser eficaz, la trazabilidad debe llevarse a unidades menores.”