

la trazabilidad

¿Qué es, cómo funciona y cómo nos afecta?

Ing. Agr. Percival Bono



TODO empezó con la crisis de la BSE (Enfermedad de la Vaca Loca) que a partir de 1996 alarmó profundamente a los consumidores europeos. La situación en Inglaterra se había vuelto crítica debido al alto número de animales contagiados y a la relación (nunca efectivamente probada) entre esa enfermedad y la de Kreutzler - Jakob, que afecta a los seres humanos. El pánico, principalmente alimentado por los medios de prensa, provocó una reacción negativa de los consumidores hacia la carne bovina, resultando en una contracción de hasta el 25 % del mercado. A esa situación siguió la necesidad, por parte de los gobiernos de la Unión Europea, principalmente Francia, de redimensionar la importancia de la crisis y de dar seguridades al público sobre el origen de la carne que se presentaba en el mercado. En ese sentido, la Unión tomó dos medidas. La primera, relacionada con la consecuencia de la disminución del consumo y en la eventualidad de que los stock de carne aumentaran considerablemente, promovió la matanza de terneros a los efectos de eliminar aquellos animales menores de 20 días. Se concedió un subsidio de 20 ecus por ternero con un peso vivo de hasta 150 kgs. (llamado también premio Herodes).

La segunda medida tenía como objetivos calmar las inquietudes de los consumidores implementando el proceso de "trazabilidad" a los efectos de identificar el origen de las carcasas. Era también una forma de demostrar la efectividad del embargo de las carnes provenientes del Reino Unido. La "trazabilidad" fue discutida en la Unión Europea y apoyada por la misma bajo forma de un decreto. Los países miembros elaboraron legislaciones nacionales orientadas hacia la obligación de determinar claramente el origen de las carcasas (principalmente media reses y/o cuartos traseros y delanteros).

TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

Son dos conceptos distintos, con objetivos diferentes, pero aún en los países europeos, la tendencia es confundirlos. La trazabilidad es la operación mediante la cual un animal puede ser identificado con mucha precisión a los efectos de: a) poder facilitar los controles sanitarios, remontando al origen de sus propietarios y b) facilitar la transparencia de los subsidios que la Unión Europea concede a los productores. El etiquetado es una clasificación de las reses según un sistema común (que se aplica también a las carnes importadas) de manera que el carnicero, al adquirir el producto, cuenta con un cierto grado de garantía sobre la calidad de la carne que ha comprado al mayorista o al frigorífico/matadero.

Sobre la trazabilidad, la legislación de la Unión Europea empieza por establecer que cada país miembro, para facilitar los controles sanitarios y la concesión de subsidios, deberá crear una base de datos computarizada en la cual aparecerá la identidad del animal, e identificará todas las propiedades dedicadas a la ganadería, así como los movimientos de los animales. Para proceder a la aplicación de ese reglamento, cada animal debe contar con una caravana en cada oreja. En caso de venta y transporte, el animal deberá viajar con un pasaporte donde se establecen las informaciones existentes en las caravana. Los productores deben mantener un registro actualizado de cada uno de los animales existentes en la propiedad. Esa información deberá ser presentada a las autoridades cada vez que sea solicitada.

El etiquetado se ha implementado desde setiembre de 1998, al establecerse la obligatoriedad de la llamada "marca de clasificación de las reses bovinas". Se trata de un sello que se aplica en los frigoríficos/mataderos, por parte de "expertos clasificadores" y está compuesto por dos letras y una cifra. La primera letra indica la calidad y la segunda el origen de la carne. Con respecto a la calidad, la letra S significa superior, la E, excelente, la U, óptima, la R, buena, la O bastante buena y la P, mediocre. Con respecto al origen de la carne, la letra B significa carne de toro, la D, de vaca, la A, de novillito, la C, de novillo y la E de vaquillona. Debe considerarse que la clase de calidad indica el desarrollo muscular del bovino, pero no necesariamente el gusto de la carne. Por eso, la tercera parte de la marca es importante y está constituida por un número que va de 1 a 5 y que indica la cantidad de grasa. Es mejor cuando se encuentra entre 3 y 4 (de media a abundante) porque muy probablemente indica que se trata de un animal que no ha sido

tratado con hormonas y que su carne es sabrosa. Es importante insistir en el hecho de que esta clasificación se hace en el frigorífico y de que no es obligatorio reportarla en cada uno de los pedazos que se venden al detalle.

LA APLICACIÓN EN LA UNIÓN EUROPEA

Hay diferentes actitudes por parte de los gobiernos de los países de la Unión Europea para implementar a nivel nacional el concepto de trazabilidad. La mayoría de esos países ha producido su propia legislación (inspirada en la directivas de la Unión Europea) sobre la necesidad de que el origen de la carne sea claramente identificado. La puesta en vigor de esa legislación varía en cada caso, pero podemos tomar Irlanda como un ejemplo donde la aplicación de la trazabilidad se ha tomado seriamente. En ese país aun cuando la trazabilidad tiene entre uno de sus objetivos más importantes el de tranquilizar al consumidor sobre el origen de la carne que compra, funciona tam-

Sobre la trazabilidad, la legislación de la Unión Europea empieza por establecer que cada país miembro, para facilitar los controles sanitarios y la concesión de subsidios, deberá crear una base de datos computarizada en la cual aparecerá la identidad del animal, e identificará todas las propiedades dedicadas a la ganadería, así como los movimientos de los animales.

bién como un instrumento de monitoreo de la presencia de la BSE, la Salmonelosis y el E.coli 157. Puede decirse que es una operación donde se combinan la relación con el cliente-consumidor y a la vez se implementa un control sanitario que busca ser lo más riguroso posible. Para ello, todo ternero/a debe ser caravaneado antes de que trascorra un mes desde su nacimiento. Se utilizan dos caravanas, en el caso de que una de ellas se pierda. La información incluye mediante una codificación, el nombre del propietario del rodeo de donde proviene el animal, y el número del mismo. Las características del animal quedan inscriptas en un registro, que indica el sexo, la raza, el color, así como el número de la madre y del padre, o el origen del semen, en el caso de que se haya usado I.A. Las caravanas y el registro seguirán al animal durante toda su vida, incluyendo las distintas transacciones comerciales por las cuales haya pasado. Desde luego, una vez sacrificado, se realizan todos los controles sanitarios de la carcasa, siguiendo la legislación vigente que incluye asimismo el examen de la presencia de residuos químicos, etc. Más adelante se piensa incluir entre las informaciones, las diferentes formas de alimentación y /o terminación, por ejemplo, pasto, heno, concentrados, feed lot, etc. De esa manera cualquier problema que haya surgido a nivel de consumidor puede ser rápidamente detectado a través de ese "carnet de identidad".

Los productores irlandeses han aceptado esa legislación con cierta reserva, puesto que les exige mayores controles y prolijidad de la que estaban habituados hasta el momento. Hay pérdidas de caravanas, que deben ser sistemáticamente reemplazadas, existe la obligación de llevar registros más detallados y en muchos casos necesidad de adquirir computadoras, etc. Pero la ley del mercado, dictada principalmente por los supermercados y originada en las exigencias de los consumidores, (muchos de ellos agrupados en asociaciones) se orienta cada vez más hacia un mayor control del producto final y hacia una mayor transparencia en el proceso de la cría y engorda del animal. Puede decirse que la carne, así como los televisores, los automóviles, los textiles, los equipos industriales, etc. no ha escapado a las normas de calidad que deben caracterizar a los productos elaborados, importados y comercializados en la Unión Europea.

ALGUNAS CONCLUSIONES

A pesar de cierta complejidad, el sistema de trazabilidad está siendo incorporado sin mayores dificultades en los países miembros de la Unión. El hecho de que las propiedades ganaderas no cuentan por lo general con un número elevado de animales, facilita su adopción. El etiquetado, realizado por técnicos experimentados siguiendo orientaciones claras y precisas, tampoco presenta grandes problemas de adopción.

La trazabilidad en el Uruguay existe de hecho, ya que por intermedio de DICOSE (Dirección de Contralor de Semovientes) dependiente del MGAP, puede realizarse el monitoreo de los animales y de sus movimientos.

Contrariamente a lo que se ha publicado en ciertos medios de prensa, especialmente en Europa, ni la trazabilidad ni el etiquetado dan al consumidor que compra carne en el mostrador de la carnicería o en la góndola del supermercado, un "carnet de identidad" del lomo, de las costillas, del cuadril o del asado que ha adquirido. Es importante insistir en el hecho de que la trazabilidad es un "servicio de inteligencia" utilizado para la identificación de problemas sanitarios y para la efectiva canalización de los subsidios en la Unión. El etiquetado es un instrumento que ayuda al mayorista y al carnicero a confirmar las características de la res que ha adquirido. Una vez que esa res ha sido fraccionada en distintos cortes, las características originalmente expuestas en el etiquetado de la res no se reproducen en cada uno de esos cortes.

Finalmente, es oportuno transcribir el comentario de varios técnicos de la Unión Europea sobre el tema de la trazabilidad y el etiquetado. Estimaron que si bien la implementación de la legislación sobre esas dos acciones es una medida eficaz e irreversible, la real exigencia viene de los distribuidores de carne, principalmente de los supermercados. Y la batalla para la imposición de una u otra marca de carne no se gana únicamente en el terreno de la legislación, sino precisamente en el de la negociación comercial con esos distribuidores, para los cuales la calidad y la presentación a costos iguales, son los que determinan la atribución de los contratos.

El autor agradece la colaboración de los Dres. J.Phelan y J.Ryan y G.de Siles, de la FAO, del Dr. R. Fossato, de la UNICEB (Importadores de Carne de Italia) y del Sr. L.Fiamminghi, comerciante de carnes de Roma.



Como el sello de un buen VINO

"La mujer del César, además de ser honesta, debe parecerlo, lo mismo ocurre con el ganadero", con esta frase remató su disertación el español Gerardo Caja, catedrático de producción animal de la Universidad de Barcelona, y tangencialmente dejó dicho que una de las razones de la trazabilidad es generar confianza en el consumidor. Así como la etiqueta detrás de una botella de vino -en la que se describe el origen prodigioso de una bodega y la naturaleza de las uvas-, la identificación de la carne, además de informar, busca una diferenciación del producto, algo que los que saben de mercados ven con sumo optimismo.

"Hay que entender que cambió el sistema ganadero mundial y si no empezamos ya, llegaremos tarde, como siempre", enfatizó Martín Navarro, productor de Realicó, La Pampa. A esta conversación se agregó otro productor bonaerense al señalar que "hoy sin trazabilidad no es posible la ganadería" (extraído del diario "La Nación")