



Trazabilidad alimentaria

Una herramienta decisiva para la seguridad y la protección de los consumidores

■ ROGELIO FERNÁNDEZ ANDRADE. Periodista

La trazabilidad, rastreabilidad o “*traceability*” (como se expresa en inglés) es la capacidad de productores, industriales, comerciantes, consumidores y poderes públicos de poderle seguir la pista a un determinado objeto a lo largo de toda o de parte de su vida útil. La trazabilidad es una característica que se ha venido imponiendo, o exigiendo, a diversos productos desde tiempos inmemoriales. Así, los pintores firman sus cuadros para que todo el mundo sepa quien los hizo; los fabricantes de zapatos colocan una contraseña en el forro, o en la suela, con la misma finalidad. En realidad muchas marcas y etiquetados sirven, al tiempo que de publicidad, para responsabilizar a alguien de los productos elaborados. Era costumbre en los edificios públicos romanos encontrar, por ejemplo, la inscripción “*Marcus fecit*”, con la que el arquitecto “*Marcus*” dejaba

una huella, un rastro, de su paso por este mundo, pensando –lógicamente– que el edificio le sobreviviría.

UNA PALABRA DE MODA

Con motivo de los envenenamientos con anilidas, con dioxinas, tras la crisis de las vacas locas o Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), con la aparición de los Organismos Genéticamente Modificados (OGM), la trazabilidad, pero referida esta vez a los alimentos, se ha puesto de moda. En parte, para tranquilizar a los consumidores y, en parte, para saber a quién hay que echarle la culpa de cualquier problema que surja en el sector alimentario. No es mala cosa tener perfectamente determinado el historial de un producto por sí hay que proceder, deprisa y corriendo, a retirar del mercado otros productos del mismo lote y prevenir en la medida de lo posible otros ca-

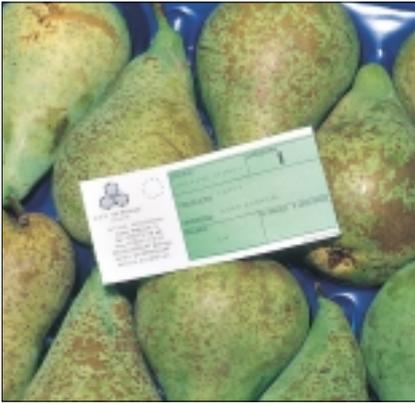
sos de enfermedad que tengan el mismo origen o la misma causa.

La trazabilidad alimentaria será tanto más perfecta en cuanto permita una mayor velocidad de rastreo y se puedan conseguir intervenciones públicas rápidas y completas.

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS

La trazabilidad resulta ser, pues, un importante instrumento al servicio de la seguridad alimentaria. También la palabra seguridad alimentaria es otra palabra de moda y, de algún modo, equivoca. El problema surge de que dos palabras inglesas “*security*” y “*safety*” (seguridad sobre algo, la primera, y estar a salvo de algo, la segunda) se han traducido, ambas, por una única palabra española, “seguridad”. Hasta hace pocos años, siempre que en castellano se de-





cía "seguridad alimentaria", todo el mundo interpretaba la expresión en el sentido de garantía del abastecimiento de cereales, de carne, de leche o de cualquier otro producto alimenticio. Hoy día, cuando se habla de "seguridad alimentaria" predomina su empleo como garantía de que un alimento es inocuo, desde el punto de vista sanitario, para su consumo por personas o animales. Quizás hubiese merecido la pena intercalar dos palabras más en cada caso y hablar de "seguridad de abastecimiento alimentario" y de "seguridad de sanidad alimentaria".

NECESIDAD DE LA TRAZABILIDAD

La necesidad de la trazabilidad se ha impuesto en la UE tras las crisis alimenticias que han afectado recientemente a los países desarrollados y en vías de desarrollo. Anilidas, dioxinas, compuestos policlorados o polibromados de difenilo, furanos, vancomicinas y otros antibióticos, favorecedores del engorde de ganado como el clenbuterol, somatotropinas y otras hormonas del crecimiento, alfabenzopirenos....

Gracias a la trazabilidad se puede en gran medida proteger al consumidor comunitario. En Estados Unidos no se habla de rastreabilidad sino de "certificación de procesos de producción a lo largo de toda la cadena alimentaria", lo cual viene a ser parecido, aunque no es exactamente lo mismo, porque es un concepto menos exigente que la trazabilidad plena comunitaria, ya que evita referirse a los Organismos Genéticamente

Modificados (OGM), ampliamente tolerados en Estados Unidos.

OBJETO DE LA TRAZABILIDAD

La Declaración Universal de los Derechos Humanos especifica que todas las personas tenemos derecho a una alimentación suficiente y sana. La Unión Europea, en su "Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria", especifica que: "los consumidores deberían poder acceder a una amplia gama de productos seguros y de calidad, procedentes de todos los Estados miembros".

En definitiva, la seguridad objetiva en los alimentos y también la confianza como sentimiento subjetivo respecto a los productos que consumimos, constituyen un derecho de todos los seres humanos que ha de ser garantizado por los países donde ellos viven y, en el caso del Mercado Común, por la propia Unión Europea.

El citado Libro Blanco, a propósito de la trazabilidad, afirma: "una política alimentaria eficaz, exige un sistema de rastreabilidad de los alimentos destinados al consumo animal y humano y de sus ingredientes. Conviene introducir procedimientos adecuados para facilitar dicha rastreabilidad, entre los que cabe mencionar la obligación, por parte de las empresas productoras de los alimentos citados, de aplicar procedimientos adecuados para retirar dichos alimentos del mercado cuando exista un riesgo para la salud de los consumidores. Asimismo los operadores deberían conservar registros adecuados de los proveedores de materias primas y de ingredientes para poder determinar la fuente de los posibles problemas". "Sin embargo, es preciso recalcar que una rastreabilidad inequívoca de los alimentos destinados al consumo animal y humano y de sus ingredientes es una cuestión compleja en la que se debe tener en cuenta la especificidad de los distintos sectores y productos".

Nos encontramos, en este párrafo, implícitamente aceptada la dificultad en llegar a lo que se denomina riesgo "cerro"; es decir, la no existencia de riesgos

para los consumidores, ya sean estos animales o personas. También se desprende, del mismo párrafo, que la trazabilidad depende del producto y de la "longitud" de la cadena alimenticia.

TRAZABILIDAD EN PESCADOS

Se suele utilizar un "slogan" para indicar la trazabilidad del pescado: "Del mar a su mesa", pero esta afirmación no es cierta en todos los casos. Existe la pesca directa, marítima y continental, pero también existe la acuicultura que nos proporciona peces de agua salada, y de agua dulce, moluscos y crustáceos.

Solamente en la producción mediante la acuicultura puede llegarse a la trazabilidad completa (se conoce toda la historia del producto) y desde luego sólo en el caso de la acuicultura se puede garantizar la sanidad de los productos obtenidos. En el mar pueden presentarse enfermedades (invasiones de toxinas, contaminación de metales pesados...) y en los ríos pueden existir déficits de oxígeno en peces (anoxias) y contaminaciones múltiples, a causa de los vertidos.

La seguridad de productos marítimos y continentales depende también de cómo se preparan, conservan y presentan éstos (frescos, refrigerados, congelados, cocidos, preparados...) y, en el caso concreto de los congelados, puede incidentalmente haberse interrumpido –por falta de suministro de energía– la cadena del frío. Por todo ello, la trazabilidad es muy importante en los productos de la pesca, tanto nacionales como importados, y en ellos hay que extremar los análisis químicos, bacteriológicos y radiológicos, así como las inspecciones sanitarias.

TRAZABILIDAD EN CARNES

Existen diversas especies ganaderas que se aprovechan por sus carnes cuya trazabilidad, tras los recientes episodios de encefalopatía, glosopeda, peste porcina..., es una exigencia continua, sobre todo para tratar de restablecer la confianza de los consumidores que en algunos casos, como en la crisis de la EEB, ha reducido sensiblemente la demanda

de la carne de vacuno, sobre todo de reses con más de dos años y medio de edad, que parece ser una frontera (sumamente inestable) para la propagación de los priones. Los animales jóvenes, o no tienen la EEB o no la desarrollan habitualmente por debajo de los 30 meses.

Pero también existen carnes nacionales y carnes comunitarias, carnes importadas de países con problemas de clenbuterol (un anabolizante), de somatotropina o de utilización masiva de antibióticos, que pueden generar en los seres humanos resistencias cruzadas.

Asimismo, está el problema de la caza que algunas veces es mirada con prevención por los consumidores, ya que su trazabilidad empieza tras el disparo del cazador y con el reconocimiento veterinario, operación que no siempre se realiza, salvo en la caza mayor (cérvidos y jabalíes).

La trazabilidad de una carne obtenida en granjas intensivas suele ser mejor, ya que tienen que tener registros de la alimentación recibida por el ganado, de los medicamentos utilizados a lo largo de la vida del animal, de las incidencias veterinarias que se hayan presentado, del sacrificio, del faenado, del despiece, de la comercialización, de la utilización o no de frío profundo... Todo lo que sirva de garantía al consumidor debe quedar, de alguna forma, registrado.

TRAZABILIDAD

EN PRODUCTOS ANIMALES

Asimismo los productos ganaderos, como leche y huevos, tienen que tener un cierto grado de trazabilidad, aunque vayan precedidos de una colecta o recoba que homogeniza -en lotes- las producciones de varias granjas.

También se han hecho populares varios "slogans" que afectan a estos productos ganaderos y a las carnes: "de la granja a la mesa", "de la granja al tenedor", "de la granja al mantel", similares a los de los pescados.

Al igual que ocurre con las carnes la trazabilidad es mucho más exigible a los productos importados, sobre todo por-

que, a veces, el seguimiento sólo puede realizarse desde la frontera, aunque existan certificados de los países de origen, ya que muchos de estos países se limitan a describir la "situación" sanitaria del producto en la aduana de salida, pero sin mencionar el historial, lo que quiebra evidentemente la trazabilidad plena del producto.

TRAZABILIDAD

EN PRODUCTOS VEGETALES

Dado el gran número existente de productos vegetales y sus distintas formas de acondicionamiento, transporte y comercialización, la trazabilidad resulta distinta para cada especie, llegándose en ocasiones a diferenciar la trazabilidad entre variedades. Así, por ejemplo, las variedades de uvas de piel dura resisten mejor los ataques de mohos y el transporte pero, poco a poco, van cediendo terreno ante otras variedades de piel más fina, aunque más sensibles a las enfermedades criptogémicas. La trazabilidad será distinta en una uva que puede tardar en comercializarse dos meses que en otra que tenga que pasar "al mantel" en pocos días.

En líneas generales se puede distinguir entre productos vegetales perecederos (frutas y hortalizas, principalmente), por una parte, y productos vegetales menos perecederos (cereales, leguminosas, oleaginosas, frutos secos...), por otra.

Existen normas específicas para el rastreo de productos perecederos, que se denominan normas FTP (Normas de Trazabilidad por Productos Frescos), las cuales, mediante etiquetas con códigos de barras, identifican las cajas, banastos y otros contenedores donde se exponen y venden las mercancías. Es decir, la rastreabilidad abarca desde el almacén de confección hasta el minorista.

La trazabilidad de los productos no perecederos puede resultar más fácil, incluso, que la de los perecederos porque normalmente son adquiridos en grandes cantidades por la industria; pero en el caso de leguminosas de consumo huma-



no y de frutos secos, el mecanismo utilizable para la identificación del género es parecido al de frutas y hortalizas, ya que se venden al detalle. El seguimiento puede hacerse desde el almacén de ensecado o de empaquetado hasta el detallista, en unos casos, o hasta el consumidor, en otros.

También aquí pueden presentarse problemas con los intercambios intracomunitarios y con las importaciones. En muchas ocasiones, sobre todo en las importaciones de productos exóticos, hay que fiarse obligadamente de los certificados sanitarios de los expedidores, con el consiguiente peligro para la salud humana y animal y con el riesgo de introducir en un país enfermedades desconocidas o que no hayan sido detectadas por los servicios fitopatológicos. El problema se ha agravado en los últimos tiempos porque algunos comerciantes avisados introducen el género a través de aduanas "permisivas" situadas en el Territorio Aduanero Común de la UE y, una vez entradas dichas mercancías, pueden circular sin problemas de unos a otros Estados miembros.

LOS ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

No cabe duda de que la obtención de los organismos genéticamente modificados (OGM's) entraña algunos riesgos para el medio ambiente y para diversas especies de plantas y animales, sin olvidarnos de los riesgos que corre nuestra propia especie humana.

Los problemas que implica la utilización de OGM's unas veces se han exagerado, intencionadamente, y otras se han ignorado sin sopesarlos suficientemente. Entre ambos extremos hay una postura intermedia, la de la UE, que consiste en aplicar el principio de precaución y tener confinados los OGM's hasta que se demuestre su inocuidad.

Muchos OGM's llevan incorporados genes que actúan de indentificadores (también llamados trazadores, aunque no permitan ni garantizan la trazabilidad sanitaria o comercial de los productos).

Resulta muy difícil, aunque sean perfectamente identificables los genes, distinguir en una mezcla de granos los que son genética y no genéticamente modificados, ni siquiera se puede a veces determinar la proporción en que se encuentran ambos.

Estos granos pasan a la alimentación del ganado sin satisfacer unos condicionantes que sí han de ser cumplidos por los granos comunitarios.

La UE considera, muy acertadamente, que la seguridad de los alimentos de origen animal empieza por los piensos consumidos, ya que no se saben los efectos secundarios que un cereal o una soja genéticamente modificados pueden tener, a la larga, sobre los seres humanos cuando éstos han comido carnes formadas a partir de proteínas genéticamente modificadas. Baste recordar que los priones de la EEB son fragmentos autorreproducibles de proteínas.

La Directiva 2001/18/CE establece que los Estados miembros deberán tomar las medidas necesarias para garantizar la trazabilidad de los OGM's autorizados. Sin embargo esta Directiva resulta insuficiente para las mezclas de OGM y no OGM, antes mencionados, y se está preparando una propuesta de Reglamento conjunto del Parlamento europeo y del Consejo, prevista para este mismo año 2002, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de los OGM's, así como a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, que subsumirá la mencionada Directiva.

LA TRAZABILIDAD EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS

En principio, si los fabricantes se preocupan de que las materias primas con las que elaboran sus productos no sean nocivas y de que estén sanas, corresponde a ellos determinar la trazabilidad hasta que, como materias primas o ingredientes, entren en el proceso de elaboración.

Esto no siempre es posible, como ocurre con algunas conservas, productos para snack, frutos secos utilizados en pastelería o panadería, cereales para el desayuno... Pero, en general, los fabricantes consiguen establecer una aceptable trazabilidad para dichas materias primas e ingredientes.

Posteriormente los productos obtenidos deben cumplir una serie de requisitos sanitarios y comerciales que normalmente figuran en el envase o en la etiqueta. Todo ello permite conocer la composición del producto, el nombre del fabricante y el lote al que pertenece.

Dentro del etiquetado cabe distinguir el etiquetado obligatorio, que es el que garantiza la trazabilidad del producto, y el voluntario que puede contribuir a mejorar la trazabilidad pero que generalmente contribuye a preservar la identidad del producto, diferenciándolo de otros parecidos.

En las etiquetas pueden figurar dos fechas bien distintas, la fecha de consumo preferente, precedida generalmente por la expresión "*consumir preferentemente antes del*", seguida de ... (día)/... (mes)/... (año). Esta fecha de consumo preferente no implica que el contenido del envase no pueda consumirse en fechas posteriores, sino que habrá que comprobar si el alimento está en buenas condiciones de conservación y, de todas formas, tomarlo con precauciones. También puede figurar, en aquellos productos alimenticios fácilmente alterables, la fecha de caducidad, que implica que el producto no puede ser vendido y, desde luego, no debe ser consumido pasada dicha fecha, so pena de que el usuario corra riesgos muy graves.

El etiquetado se utiliza no sólo en las conservas sino en los productos deshidratados (atomizados y liofilizados), en los semicongelados y en los congelados.

En definitiva, el etiquetado es el mejor instrumento para informar al consumidor sobre la trazabilidad de un determinado producto alimenticio. En muchas ocasiones un etiquetado claro, una fecha claramente impresa, ha salvado a diversas personas de enfermedades graves (salmonelosis, brucelosis...) y de enfermedades mortales (encefalopatía, botulismo, saxitoxinas...).

NECESIDAD DE UNAS TRAZABILIDADES ARMONIZADAS A NIVEL MUNDIAL

Caminamos hacia la globalización del comercio. La nueva ronda de la OMC, celebrada en Qatar, ha admitido a China y Taiwan, lo que es un paso importante para un incremento del comercio mundial de productos alimenticios, así como de piensos para el ganado.

Si la trazabilidad está armonizada solamente y de forma parcial en la UE, si los Estados Unidos tienen su sistema de "Certificación de Procesos de Producción" y unos mecanismos de "protección" de sus consumidores difíciles de salvar (Food and Drugs Administration), si en muchos países en vías de desarrollo no practican la trazabilidad más que a medias en las carnes de exportación, si China y Taiwan se pueden lanzar a producir alimentos baratos, el comercio mundial puede llegar a ser floreciente pero los riesgos para la salud de los habitantes del planeta pueden llegar a ser importantes.

Se necesita, pues, una armonización a nivel mundial de las trazabilidades, que como hemos visto son, además, distintas para cada producto. Los alimentos que se comercialicen a nivel mundial deben ser identificables, diferenciables, seguros y saludables. Caso contrario estaremos perdiendo el tiempo en los foros internacionales. ●

ROGELIO FERNÁNDEZ ANDRADE
Periodista