

Transmisión de información de la cadena alimentaria



Carmen Martín

Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAEE).

La nueva normativa en materia de seguridad alimentaria, surgida como consecuencia por un lado de las crisis alimentarias experimentadas en el pasado, y por la mayor concienciación de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria, ha condicionado una serie de cambios en los distintos escalones de la pirámide agroalimentaria.

La Unión Europea ha cambiado. Ha cambiado en sus planteamientos, ha cambiado en sus maneras de actuación, ha cambiado en su filosofía, en sus prioridades.

Las crisis alimentarias que sufrimos en la pasada década y, especialmente la crisis de las vacas locas, condicionaron grandes cambios en el quehacer de las instituciones comunitarias. La propia Comisión perdió

La Encefalopatía Espongiforme Bovina y la aparición de otros problemas sanitarios condicionaron el desarrollo del Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria, marco de una orientación política horizontal, que puso de manifiesto la necesidad de aplicación de nuevos criterios de control, así como cambios profundos en la actitud de todos los operadores de la cadena alimentaria.

El principio rector del Libro Blanco se basó en la necesidad de aplicar una

cual las autoridades competentes pueden tomar medidas provisionales de protección de los consumidores a pesar de no disponer de una información científica completa), la transparencia (fundamental de cara a mantener la confianza de los consumidores) y la rastreabilidad de los piensos, animales y alimentos.

Nueva normativa

La respuesta normativa a la filosofía plasmada en el Libro Blanco vio la luz

na agroalimentaria, incluido el sector primario la obligatoriedad de establecer sistemas de trazabilidad obligatorios a partir del 1 de enero del año 2005. Por otro lado, las instituciones comunitarias desarrollaron el denominado Paquete de Higiene, cuyo principal objetivo consiste en garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad de los alimentos, y que engloba varios Reglamentos de directa aplicación. Estaríamos hablando de los siguientes reglamentos:

- Reglamento 852/2004 por el que se establecen las condiciones horizontales relativas a la higiene de los productos alimenticios;
- Reglamento 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; Reglamento 854/2004 por el que se establecen las normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano;
- Reglamento 882/2004 por el que se establecen normas específicas para

Habrá que definir cuáles van a ser los mecanismos que se adopten para asegurar la transmisión de la información a la cadena alimentaria sin sobrecargar burocráticamente la actividad del sector primario

parte del poder que le había sido conferido en la toma de decisiones, para ceder el mismo al Parlamento Europeo, que vio como sus opiniones pasaban a configurar verdaderas decisiones mediante el proceso de codecisión, por el cual la voz del pueblo pasaba a tener una presencia más preponderante en la toma de decisiones.

política de seguridad alimentaria bajo un planteamiento global que incluya todas y cada una de las fases de la cadena de producción de alimentos. Se instauran como pilares básicos de la seguridad alimentaria el análisis de riesgos (con sus tres componentes: evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo), el principio de precaución (por el

mediante la publicación por un lado del Reglamento 178/2002 por 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 procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Este Reglamento introdujo para todos y cada uno de los operadores de la cade-



Leche Maternizada para la cría de Corderos y Cabritos



*Ofrece dos tipos de
Leches Maternizadas*



CORDEROS Y CABRITOS



LAMILAC



Trouw Nutrition
INTERNATIONAL

la organización de controles oficiales de los piensos y alimentos, y la normativa sobre salud animal y bienestar animal;

- Reglamento 178/2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos;
- Reglamento 2072/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

La nueva normativa en materia de seguridad alimentaria, surgida como consecuencia por un lado de las crisis alimentarias experimentadas en el pasado, y por la mayor concienciación de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria ha condicionado una serie de cambios en los distintos escalones de la pirámide agroalimentaria. Sin lugar a dudas el sector primario ha sido y es el que se encuentra sometido a mayores cambios, los cambios fundamentales los podemos resumir en los siguientes. Para empezar un cambio de enfoque. Tradicionalmente el sector primario no se ha considerado tan partícipe de la seguridad alimentaria; sin embargo, la nueva normativa en su ánimo de generar un enfoque integral de la seguridad alimentaria establece el principio de la granja a la mesa. Por tanto, el sector primario es llamado a participar de manera más activa en esta nueva situación. Por otro lado, se refuerza la responsabilidad por parte del

operador, cada eslabón de la cadena debe asumir su responsabilidad en la producción de alimentos sanos y seguros. Se implantan herramientas de control por parte del propio sector, la trazabilidad para todos los operadores, la instauración de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico por parte de todos los operadores excepto el sector primario, donde de manera inicial, y hasta que se alcancen las condiciones óptimas para su aplicación, se establece la obligatoriedad del desarrollo de Guías de Buenas Prácticas, las cuales a pesar de ser de aplicación voluntaria, se erigen como una herramienta eficaz para el cumplimiento de la nueva normativa en vigor.

Transmisión de la información

Tras llevar a cabo un breve análisis de los antecedentes que han condicionado

la situación actual, nos centraremos en el aspecto sobre el que versa el título de este artículo, la transmisión de información de la cadena alimentaria. Un punto importante de este nuevo requerimiento del Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, es analizar cómo se va a llevar a cabo esta transmisión de información, tanto desde el sector primario a los mataderos, como viceversa. No olvidemos que el objetivo es integrar esta información en el quehacer de los operadores, y por tanto tan importante es transmitir la



Los sistemas de identificación favorecen el flujo de la información.

información de los ganaderos al matadero como la recepción por parte de los ganaderos de cualquier información relativa a la detección por parte de los agentes de inspección en el matadero de los hallazgos tanto en la inspección *ante mortem* como *post mortem* de indicadores de problemas cuyo origen pueda estar en las condiciones de explotación.

El propio reglamento 853/2004 determina cuál debe ser la información a transmitir al matadero (estableciendo el periodo de recepción de la información previo a la llegada de los animales), que comprende por un lado datos relativos a la situación sanitaria de la explotación de origen, tratamientos administrados a los animales junto con la fecha de administración de los mismos y el periodo de espera, los resultados de análisis efectuados sobre los animales para diagnosticar diversas patologías que puedan

condicionar la presencia de enfermedades de transmisión desde las canales al hombre, informes de inspecciones anteriores que puedan orientar a los inspectores, y los datos del veterinario que normalmente atiende la explotación.

En principio, la práctica totalidad de la información que se requiere en este nuevo reglamento ya consta de una u otra manera en los registros que los productores deben cumplimentar en el quehacer diario de su labor, habrá que definir cuáles van a ser los mecanismos que se adopten para asegurar la transmisión de dicha información sin sobrecargar burocráticamente la actividad del sector primario. No olvidemos que a lo largo de los últimos años el sector primario se ha visto envuelto en una serie de cambios que de una u otra manera condicionan su actividad: la reforma de la PAC (con un desvinculamiento de las ayudas a la producción y la condicionalidad del cumplimiento de los requisitos legales de gestión y buenas prácticas medioambientales para la percepción de dichas ayudas), las normas cada día más estrictas en materia de bienestar animal y medio ambiente (consecuencia de las exigencias de una sociedad que impone cada vez más mayores condicionantes a la producción de los alimentos que se ponen a su disposición). Todo ello incrementa de manera significativa los costes de producción, en un

mercado que tiende a la globalización, habida cuenta del marco de las negociaciones en el seno de la Organización Mundial del Comercio (OMC), donde presumiblemente descenderán los niveles de ayuda a la producción europea. No obstante, la sociedad europea no debe olvidar que el sector productor es el encargado no sólo de suministrar alimentos sanos, seguros, respetuosos con el medio ambiente y el bienestar animal, sino que su labor va más allá al mantener un alto porcentaje del territorio europeo en condiciones óptimas. Es por ello que las autoridades europeas y nacionales deben tener en cuenta todo lo relatado a la hora de seguir incrementando las exigencias al sector primario, o de lo contrario podemos encontrarnos con una situación de abandono de la producción primaria que difícilmente podrá ser sustituida. ●