

La complejidad del nuevo sistema de trazabilidad

El nuevo reglamento comunitario debe permitir conocer el recorrido de un alimento desde su origen hasta que llega al consumidor.

consumer.es 14/02/2005

¿Qué procesos se esconden detrás de la elaboración de un alimento? ¿Podemos conocer todos los pasos a los que ha sido sometido? ¿Qué garantías tenemos de que la información que nos ofrecen las etiquetas de los alimentos es la correcta? Desde el 1 de enero de 2005, éstas y otras preguntas deberán quedar resueltas con la aplicación del Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo. La medida legislativa tiene como principal objetivo seguir todos los movimientos de los alimentos, desde su origen hasta que llega al consumidor. Es lo que se denomina trazabilidad.

De la misma manera que los ganaderos pueden conocer la historia de los animales con los sistemas de trazabilidad, tanto consumidores como productores y distribuidores de alimentos deben disponer de toda la información implicada en la elaboración de un alimento desde el 1 de enero de 2005. La medida, compleja y ambiciosa, exige disponer de un sistema de trazabilidad «de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo».

Desde la misma fecha, tal y como establece el reglamento comunitario, cada empresa del sector alimentario deberá disponer de un sistema de gestión documental que permita identificar y realizar un seguimiento de los productos que entran, permanecen y salen. Pero las condiciones no se acaban aquí, porque la información deberá ser fácilmente accesible en casos de alerta alimentaria para así poder tomar, con la máxima rapidez, las medidas de prevención adecuadas. La mayoría de las condiciones que se exigen están ya implícitas en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), cuya finalidad es la reducción de los peligros asociados a la producción y comercialización de alimentos.

Trazabilidad total

Actualmente, el sistema de trazabilidad que se aplica en el sector de la carne de vacuno permite que los consumidores puedan conocer, a través de datos identificativos, la granja donde se ha criado y engordado el animal, el matadero donde ha sido sacrificado y el distribuidor que lo ha vendido. La trazabilidad total, reflejada ahora en el nuevo reglamento, incluye los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo. Mención especial es la de los organismos modificados genéticamente (OMG). En este sentido, el reglamento comunitario establece un marco jurídico de estos alimentos o los compuestos por OMG, y de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG, con la finalidad de facilitar el etiquetado preciso, el seguimiento de los efectos en el medio ambiente, y, en caso necesario, de los efectos en la salud. También deberán aplicarse medidas de gestión de riesgo adecuadas, como la retirada de productos si así lo valoran las autoridades competentes.

Una adaptación compleja

La necesidad de implantar sistemas de trazabilidad total implica el compromiso de todos los representantes que forman parte de la cadena alimentaria. Todo compromiso suele llegar cuando se tiene pleno conocimiento de causa. Sin embargo, un estudio reciente elaborado por la Asociación Europea para la Identificación Segura (IDtrack) concluye que el 42% de las empresas alimentarias españolas desconoce la normativa europea en cuanto a trazabilidad alimentaria. De acuerdo con los resultados del informe, la mayoría de las empresas encuestadas (más del 30% de las ventas del sector), usa métodos manuales, basados en papel, para hacer el registro y seguimiento de sus mercancías y productos. Con todo, más del 70% de las empresas productoras, de distribución y consumo de alimentos consideran que están preparadas para asumir los nuevos retos tecnológicos que incluye el reglamento comunitario. El sector primario, que es uno sobre los que se les exige mayor rigor en el cumplimiento del sistema, también ha mostrado su preocupación ya que los cambios les afectan de forma directa. Los responsables de este sector han reconocido las dificultades para cumplir las obligaciones comunitarias, aspecto que queda reflejado en uno de los ámbitos de aplicación, el de la trazabilidad hacia delante, que es la que debe permitir conocer dónde se ha distribuido un determinado producto. Con ella, a partir de una materia prima se puede conocer el producto final del que ha formado parte. La trazabilidad hacia atrás debe permitir, por el contrario, obtener a partir de un producto intermedio o final la información asociada a un determinado producto hasta llegar al origen de las materias primas. La aplicación de la normativa de trazabilidad debe empezar por hacer una revisión pormenorizada de todos los procesos y sistemas de registro que se llevan a cabo en el establecimiento, valorando su posible utilidad. En algunos casos ya se están aplicando las actividades que incluye el sistema APPCC. Sin embargo, las autoridades sanitarias españolas establecen la necesidad de adaptar o incorporar los procedimientos con fines específicos de trazabilidad.

Fuente: www.navactiva.com