

Calzetta Resio, Andrea. (marzo 2009). *Sobre la trazabilidad en productos alimenticios : Alimentos documentados*. En: Encrucijadas, no. 46. Universidad de Buenos Aires. Disponible en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad de Buenos Aires: <<http://repositorioubu.sisbi.uba.ar>>

Sobre la trazabilidad en productos alimenticios

Alimentos documentados

La trazabilidad es una herramienta que se aplica dentro de un sistema de inspección y de certificación de alimentos con diferentes objetivos, desde proteger la salud de la población y detectar posibles fraudes hasta garantizar el cumplimiento de las reglamentaciones de los países a los que se exporta.

Andrea Calzetta Resio

Medica veterinaria, UBA. Magíster Scientieae en Bromatología y Tecnología Industrial de los Alimentos, UBA. Profesor Adjunto Regular del Área de Tecnología, Protección e Inspección Veterinaria de Alimentos, Facultad de Ciencias Veterinarias, UBA.

Desde el punto de vista de los organismos oficiales de control, los objetivos fundamentales de la trazabilidad en alimentos se hallan relacionados con la contribución a la protección de la salud, la prevención de prácticas fraudulentas y el fomento del comercio equitativo. Desde el punto de vista de la industria, permite cumplir con la reglamentación de países a los que exporta y ofrecer datos acerca de la historia de sus productos con miras a captar a un consumidor interesado en un producto diferenciado. De forma indirecta, se busca también acrecentar la confianza del que adquiere y consume el alimento, basándose en la capacidad de retirar el producto del circuito comercial si se detectan no conformidades en el mismo, cualquiera sea la naturaleza de las mismas y las implicancias que conllevan. Por tanto, es de esperar que la implementación de sistemas de trazabilidad adecuados contribuya a la transparencia de las operaciones a lo largo de la cadena productiva e influya sobre el desarrollo de la confianza de los consumidores en los productos alimenticios que provee la industria.

Rastreabilidad / Trazabilidad

El Codex Alimentarius Internacional (Programa Conjunto de Normas FAO/OMS), que reviste carácter referencial para la Organización Mundial del Comercio, define a la rastreabilidad como la capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de etapas específicas de su producción, procesamiento y distribución (CAC/GL 60-2006). En el ámbito Codex ha sido muy ardua la negociación vinculada con el establecimiento de definiciones a este respecto, así como el establecimiento de los principios para su aplicación en alimentos. Esta dificultad se basó en la discusión de los objetivos que persiguen los gobiernos al exigir sistemas de trazabilidad/ rastreabilidad. En líneas generales, durante esta negociación se aludió a "rastreabilidad" cuando el objetivo es el de proteger la salud pública, empleando el termino "trazabilidad" cuando la información se orienta a la capacidad de elección del consumidor por atributos de calidad; por ejemplo los vinculados a la raza de un vacuno o características de su crianza en el caso de carne y productos cárnicos. Sin embargo, en el ámbito de la Comisión Europea y otros países, se emplean ambos términos en forma indistinta. Este hecho confirma que la trazabilidad puede emplearse con diferentes metas, las que deben ser claramente establecidas antes de adoptar un sistema de esta naturaleza.

Orientándose a la inocuidad de alimentos, en el proceso de valorización de la trazabilidad hubo más de un disparador, pero diversas encuestas internacionales arrojan que la crisis de confianza de los consumidores europeos ante la ocurrencia de encefalitis espongiforme bovina (BSE o “mal de la vaca loca”) transmitida por la carne jugó un rol relevante, además de otros episodios como el de dioxinas. Por la complejidad de las cadenas de producción de alimentos, la implementación de un sistema de trazabilidad en la cadena de carne bovina significó en términos prácticos el registro de la totalidad de los datos vinculados con cada vacuno desde su nacimiento y a lo largo de su industrialización y comercialización, incluyéndose a tal efecto todos los agregados del que son objeto durante estas etapas (sean estas vinculadas con la alimentación, medicamentos veterinarios o aditivos agregados a productos procesados, entre otros). A éstas se agregó el registro de las operaciones introducidas para la transformación, tales como el transporte y el almacenamiento. Desde el punto de vista del consumidor, este sistema se percibe como un reaseguro de la eficiencia y de la efectividad de los sistemas oficiales de control para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos, por la imagen aparente de un mayor control de la cadena alimentaria. La provisión de algunos datos irrelevantes para la inocuidad que se proveen al consumidor mediante una de las herramientas de la comunicación de riesgos –el etiquetado– tiende a crear esa impresión errónea. Los datos aportados en cuanto a la raza del ejemplar, lugar de crianza o estilo de producción no aportan datos significativos ni relativos a la inocuidad, ni transforman a los alimentos trazados con estos criterios en “más inocuos” que otros no trazados. Por otra parte, tampoco se espera que el consumidor adopte el rol de regulador definiendo si un corte de carne es más seguro que otro según su país de origen, por ejemplo.

Carne controlada

La exportación de carne y subproductos a diferentes mercados en el ámbito internacional confirman la calidad de la carne argentina y los exigentes estándares con los que cumple la industria en el nivel nacional para satisfacer consumidores de todo el mundo, con exigencias y expectativas crecientes. En el ámbito de nuestro país, los sistemas de trazabilidad en cortes de carne destinados a la exportación se hallan regulados en la órbita del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Como organismo responsable de la inocuidad de estos alimentos, el monitoreo de los sistemas de trazabilidad permite proteger la salud pública de los consumidores, permitiendo el control en situaciones de emergencia mediante el rápido retiro de productos del circuito de comercialización. Este valor agregado ha surgido como respuesta a la demanda de los mercados compradores, especialmente la Unión Europea, donde desde 2002 se establecieron los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, creándose la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. A partir del reglamento de la Comisión 78/2002 la trazabilidad se adopta como herramienta de carácter obligatorio para todas las empresas elaboradoras de alimentos para consumo humano y animal. Dada la importancia que posee este mercado para las exportaciones de cortes de carne, enfriados y congelados, especialmente con destino a Alemania, el SENASA marcó el primer paso en 2003 estableciendo la forma en que deben identificarse los animales cuyos cortes se destinen a la UE. Además de enumerar los requisitos en materia de individualización de bovinos mediante las caravanas y sus condiciones de uso, estableció la naturaleza y duración de los registros que deben realizarse en lo tocante a existencia y movimiento de hacienda, así como los datos y formato de la documentación que se empleara al rastrear el transporte de animales, mediante el documento de tránsito animal (DTA), entre otros recursos. Cabe aclarar que previo a 2002 la industria

frigorífica ya contaba con elementos de la trazabilidad, los que se fueron organizando y complejizando hacia sistemas con la introducción de las buenas prácticas de manufactura (BPMs), el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y las normas ISO. En este sentido, algunos de los elementos existentes fueron registros de los controles de ingreso de animales a la planta faenadora, la asignación de números de control internos a las tropas, controles ante-mortem, el registro de controles específicos de parámetros indicadores en la maduración y elaboración de la carne, entre otros. Por otra parte, los datos del etiquetado, cuya existencia es anterior a 2002 correspondían a fechas de elaboración y vencimiento, la marca oval de inspección veterinaria y número de lote de producción, los que permitían el rastreo del producto “un paso atrás, un paso adelante”. Sin embargo carecían de datos que se agregaron luego, acerca de la identificación del país de origen (mediante las leyendas “origen argentina” y el logotipo “Argentine Beef”) y número oficial del establecimiento faenador y elaborador de los cortes. A estos se agregan atributos de calidad de empleo voluntario, cuya indicación se somete a un proceso de aprobación de manuales de procedimiento para constatar su veracidad y la certificación por terceras partes.

En este proceso, el sector privado implementó la trazabilidad exigida legalmente por la Comisión Europea y subsecuentemente la hizo extensiva a otros destinos. La realidad es que además de haberse transformado en una exigencia para vender a otros destinos internacionales por su rol en la inocuidad de alimentos, se fortaleció la expectativa del sector de aumentar la competitividad frente a otros países proveedores de cortes de carne con experiencia en estos sistemas, como Australia o Estados Unidos de Norteamérica. En forma simultánea, algunas empresas también han certificado según estándares internacionales bajo normas ISO, por lo que la implementación de los sistemas de trazabilidad ha implicado importantes costos. A pesar de ello, la posibilidad de reducir los impactos sociales y económicos de las enfermedades transmitidas por alimentos y de aumentar la confiabilidad de una marca, han demostrado ser motivos suficientes para entender a la trazabilidad, más que como un costo, como una inversión.

La implementación de sistemas de trazabilidad que progresivamente incorporan mayor volumen de información, permite diversificar la oferta de productos que satisfacen diferentes inquietudes del público consumidor, sea por motivos éticos, dietarios o legales. Pero además permite mantenerse al nivel de las expectativas de la legislación internacional en materia de intercambio de alimentos, con ventajas comparativas para los productos “in natura”.

Referencias

Codex Alimentarius Internacional - Principios para la rastreabilidad/ trazabilidad como una herramienta dentro de un sistema de inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 60- 2006).

Comisión Europea. Reglamento (CE) n° 178/2002. Diario Oficial n° L 031 del 1 de febrero de 2002, pp. 1- 24.

De Jorge, J., Frewer, L., van Tripp, H., Renes, R., de Wit, W. y Timmers, J. (2004), “The development of a monitor for consumer confidence in food safety: Results of an exploratory study”. *British Food Journal*, 106, 837- 849.

Miles, S., Frewer, L. J. (2001) "Investigating specific concerns about different food hazards". Food Quality and Preference, 12, 47-61

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Res. nro. 15/2003 Boletín oficial de la República Argentina, 12 de febrero de 2003, p. 23 y sus complementarias y modificatorias.

□