



El etiquetado de la carne de vacuno basado en la trazabilidad del producto

■ ANA BRAVO. Jefe del Servicio de Certificación de Calidad. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Estas alturas decir, que debido a la crisis de las "vacas locas" se ha tomado conciencia de lo importante que es conocer la trazabilidad de los productos alimenticios parece obvio, pero no conviene olvidarnos de ello para no detener el avance en la identificación, registro y etiquetado de todos los productos agrícolas y alimenticios.

Es muy importante el nuevo concepto, introducido por la normativa de etiquetado basado en la trazabilidad del producto, que es el de la "individualización de responsabilidades" en la cadena alimentaria. Efectivamente con la trazabilidad del producto se consigue rastrear las explotaciones y los establecimientos que han intervenido en el proceso productivo, desde la materia prima hasta el producto final, y por ende conocer los tratamientos, alimentación, manipulación etc... a que han sido sometidos los ani-

males o cultivos de los que proviene el producto alimenticio y los procesos intermedios de elaboración.

Desde el punto de vista agrícola se consigue, entre otras ventajas, mayor transparencia en las condiciones de producción y comercialización y desde el punto de vista del consumidor, confianza y seguridad alimentaria, luego la implantación de sistemas de trazabilidad en toda la cadena alimentaria, como prevé el Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, es una apuesta clara por todo ello.

El sistema concreto, aplicado a la carne de vacuno, se viene desarrollando desde 1998 con la entrada en vigor del Reglamento (CE) 820/1997, en el que se establecía un sistema de identificación y registro de animales de la especie bovina y un sistema de etiquetado de la carne de vacuno, primero desde un ám-

bito voluntario, para pasar a ser obligatorio y generalizado en el año 2000, mediante los Reglamentos (CE), actualmente vigentes, 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo y el 1825/2000 de la Comisión. El sistema consiste en lo siguiente:

–El etiquetado se refiere a la aplicación de una etiqueta a uno o varios trozos de carne o a su material de envasado, o, en el caso de productos no preenvasados, el suministro de información por escrito y de manera visible al consumidor en el punto de venta.

–En esa etiqueta habrá unas menciones obligatorias y, en su caso, unas menciones facultativas.

La información que se suministra se refiere a la identidad del animal o grupo de animales de que procede la carne, a su lugar de nacimiento, engorde, sacrificio y despiece según el sistema obliga-



torio controlado por la Administración competente.

Otras informaciones referidas a la alimentación, raza, edad, sistema de producción, etc. se incluyen mediante un sistema facultativo de etiquetado certificado por un organismo independiente de control.

ETIQUETADO OBLIGATORIO

Las menciones obligatorias, desde el 1 de septiembre de 2000, son:

–Un número de referencia o código de referencia que garantice la relación entre la carne y el animal o los animales; dicho número podrá ser el número de identificación del animal del que proceda la carne de vacuno o el número de identificación correspondiente a un grupo de animales.

El tamaño del grupo vendrá determinado por el número de canales o cuartos que se despiecen conjuntamente y que constituyan un solo lote para la planta de despiece correspondiente. El tamaño del grupo no podrá en ningún caso exceder de la producción de un día.

En posteriores operaciones de corte o picado, podrá reconstituirse un grupo a partir de todos los grupos obtenidos en un día de una planta de despiece y que se sometan a las operaciones de corte o picado en el mismo día).

–El número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado el animal o grupo de animales y el Estado miembro o tercer país en el que se en-

cuentre el matadero: la mención será la siguiente: "Sacrificado en: (nombre del Estado miembro o tercer país)(número de autorización)".

–El número de autorización de la sala de despiece en la que haya sido despiezada la canal o el grupo de canales y el Estado miembro o tercer país en el que se encuentre la sala de despiece; la mención será la siguiente: "Despiece en: (nombre del Estado miembro o tercer país)(número de autorización)".

Desde el 1 de enero de 2002 las anteriores menciones se deben completar con el Estado miembro o tercer país de nacimiento del animal y el estado miembro o tercer país de engorde o los Estados miembros o terceros países de engorde del animal, cuando así sea. No se indicará un Estado miembro o tercer país de engorde cuando haya pasado el animal menos de 30 días en su territorio.

No hay que olvidar que la carne de vacuno no está exenta de cumplir el etiquetado general de los productos alimenticios (Real Decreto 1334/1999) que incluye la obligación de indicar para productos sin envasar o aquellos que se envasen en los lugares de venta, en el caso de carnes, la clase o el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza.

Tampoco hay que olvidar que deben evitarse indicaciones del tipo, "carne natural", "carne sana", etc., porque sugieren que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares poseen las mismas características, atendiendo a lo establecido en el mismo Real Decreto de etiquetado general. Toda la carne es natural, no existe carne artificial y toda la carne es sana, sino no se podría comercializar. Por lo tanto es importante que se eviten indicaciones que no hacen otra cosa que confundir al consumidor.

Respecto de la carne de vacuno picada cabe señalar que se han hecho algunas excepciones de manera que sus indicaciones obligatorias son, desde el 1 de septiembre de 2000, el código de referencia, el Estado miembro o tercer pa-



ís de sacrificio del animal y el Estado miembro o tercer país de elaboración de la carne.

Desde el 1 de enero de 2002, cuando el país de elaboración no coincida con el de origen de la carne, se debe incluir el dato del origen, entendiendo por tal el país o los países de que procede la carne, es decir donde ha nacido el animal y donde se ha engordado.

Todo este sistema tiene una particularidad y un sustento imprescindible en el campo de la seguridad alimentaria que es la trazabilidad.

¿QUÉ ES LA TRAZABILIDAD?

La trazabilidad es la existencia de una relación entre la identificación de las canales, cuartos o trozos de carne, por un lado, y, por otro, cada animal o, cuando ello sea suficiente para permitir establecer la veracidad de la información que contenga la etiqueta, el grupo de animales correspondiente.

Todos los agentes económicos y las organizaciones, dispondrán, en las diversas fases de producción y venta, de un sistema de identificación y registro completo.

Este sistema se aplica de tal modo que se garantice una relación entre la identificación de la carne y el animal o animales correspondientes. El sistema de registro comprende, en particular, la llegada y salida de ganado, canales o piezas, a fin de garantizar la existencia de una correlación entre las llegadas y salidas.

SANCIONES

El sistema de etiquetado establece un procedimiento sancionador que prevé que los Estados miembros determinarán el régimen de sanciones aplicables en los supuestos de infracción y adoptarán todas las medidas necesarias para garantizar su aplicación. Las sanciones previstas deberán ser efectivas, proporcionadas y disuasorias.

Pero este procedimiento, que deja en manos de los Estados miembros el establecimiento de sanciones, se completa con una serie de medidas de obligado cumplimiento y aplicación directa, modo como se aplican los Reglamentos comunitarios, que se recoge en lo siguiente:

–Cuando la carne de vacuno haya sido etiquetada sin respetar el sistema de etiquetado obligatorio o en caso de aplicarse el sistema facultativo, sin respetar el pliego de condiciones o sin que



exista pliego de condiciones aprobado, los Estados miembros exigirán que la carne se retire del mercado hasta que vuelva a etiquetarse de conformidad con lo previsto en el Reglamento.

–No obstante, si la carne considerada se ajusta a todas las normas veterina-

rias y de higiene vigentes los Estados miembros podrán, sin perjuicio de las sanciones aplicables, autorizar que dicha carne sea destinada directamente a su transformación en productos a base de carne..

ETIQUETADO FACULTATIVO

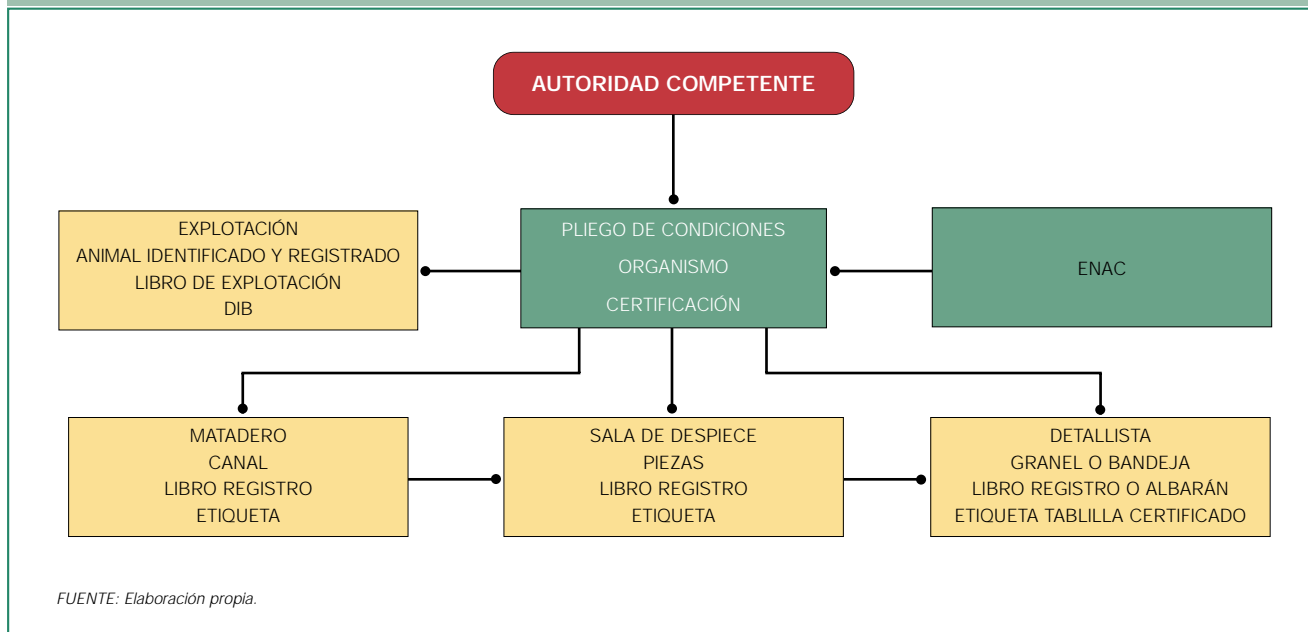
Cualquier otra mención que no sea las establecidas como obligatorias debe incluirse soportada en un pliego de condiciones aprobado por la autoridad competente y controlado por un organismo independiente de control que cumpla la norma sobre certificación de producto EN-45011.

Los costes de los controles del etiquetado facultativo irán a cargo del agente económico u organización que utilice el sistema de etiquetado.

El sistema de etiquetado facultativo consiste en lo siguiente:

GRÁFICO Nº 1

ESQUEMA DE TRAZABILIDAD Y CERTIFICACIÓN DE PLIEGOS VOLUNTARIOS



FUENTE: Elaboración propia.

1. Debe existir un operador u organización que ha implantado un sistema voluntario de etiquetado de carne de vacuno basado en la trazabilidad del producto, acogiéndose a lo establecido en el artículo 16 del R(CE) 1760/2000.

2. Este operador u organización debe elaborar un pliego de condiciones en el que se incluyan:

- Las menciones del etiquetado.
- Las medidas previstas por el propio operador u organización para garantizar la exactitud de la información.
- El sistema de control a aplicar por el propio operador u organización.
- El sistema de control a aplicar por el organismo externo .
- En el caso de que la impulsora del pliego sea una organización, deberá establecer las sanciones aplicables a cualquiera de sus miembros que no cumpla lo establecido en el pliego de condiciones.

Presentará este pliego a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma donde tenga establecido su domicilio social, para su autorización que es condición necesaria. Una vez obtenida la autorización podrá comercializar carne eti-

quetada con las menciones previstas en la documentación del pliego, además de las obligatorias, lo que le reportará un valor añadido a su producto aumentando seguramente la percepción de los consumidores.

El organismo independiente, que cumple la norma EN-45011 relativa a criterios que deben cumplir los organismos de certificación para llevar a cabo la certificación de productos, designado por el operador u organización para el control y la certificación del pliego de condiciones de etiquetado de la carne de vacuno, deberá ser reconocido por la autoridad competente al autorizar el pliego de condiciones por lo que esta exigirá la documentación y realizará las comprobaciones que estime conveniente para asegurarse de que está en condiciones de realizar la labor para la que ha sido designado por el operador. En el campo de la calidad voluntaria certificada estos organismos son claves para el buen desarrollo de estos sistemas por lo que se deben establecer mecanismos de autorización, reconocimiento, homologación, acreditación, etc., seguros y fiables.

ESQUEMA DE TRAZABILIDAD Y CERTIFICACIÓN DE PLIEGOS VOLUNTARIOS

El esquema de trazabilidad implica que desde la explotación hasta el detallista existan registros de entrada y salida con datos suficientes para poder seguir el rastro del producto (gráfico nº 1).

La trazabilidad del producto es una exigencia básica de la certificación. En todo sistema de certificación de producto se incluye un diagrama de flujo de la trazabilidad de manera que se sepa la procedencia de la materia prima y el camino seguido hasta el consumidor final, y esto debe ser así ya que favorece la transparencia en las transacciones comerciales y ofrece seguridad al consumidor.

NOMBRES GEOGRÁFICOS EN EL ETIQUETADO FACULTATIVO

Existe la posibilidad de indicar el nombre de una región como mención facultativa, excepto si lo prohíbe la autoridad competente del Estado miembro porque pueda dar lugar a confusión para los consumidores o a dificultad en el control o bien. El nombre esté reservado para car-



nes de vacuno en el marco del R(CEE) 2081/92, sobre Denominación de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida.

En cualquier caso de utilización de un nombre geográfico, el nombre del Estado miembro también deberá aparecer.

RECONOCIMIENTO MUTUO

En el marco del mercado único y habiéndose desarrollado normas de control y certificación comunes es lógico que los pliegos de condiciones autorizados en cualquier Estado miembro se reconozcan en igualdad de condiciones que los propios del Estado de recepción de la carne, así se ha establecido el siguiente sistema de reconocimiento:

En el caso de que la producción o venta tenga lugar en dos o más estados miembros, las autoridades competentes examinarán y aprobarán los pliegos de condiciones que se presenten, en la medida en que los elementos incluidos en los mismos se refieran a operaciones que tengan lugar en sus territorios respectivos.

–Cada Estado miembro interesado reconocerá las autorizaciones concedidas por los demás estados miembros interesados. (dos meses desde el día siguiente al de presentación de la solicitud)

–Cuando sean cortes de vacuno de primera calidad en envases individuales, etiquetados en un estado miembro según un pliego de condiciones aprobado e introducidos en el territorio de otro estado miembro, sin que se añada información, el periodo para el reconocimiento será de 14 días.

–Cuando se presente en pequeños envases de venta al por menor, no necesitará aprobación previa siempre que:

1. Los envases no se modifiquen.
2. El pliego de condiciones contemple la comercialización de la carne en otros Estados miembros.
3. El Estado miembro que apruebe facilite de antemano la información necesaria a todos los demás estados miembros.

ETIQUETADO FACULTATIVO DE CARNE DE TERCEROS PAÍSES

Se aplican las mismas reglas si previamente el tercer país ha notificado a la Comisión los datos siguientes:

–La autoridad competente que ha sido nombrada.

–Los procedimientos y criterios que debe aplicar la autoridad competente para el examen de los pliegos de condiciones.

–Cada agente económico u organización cuyo pliego de condiciones haya sido autorizado por la autoridad competente.

PROCEDIMIENTO SANCIONADOR EN ETIQUETADO FACULTATIVO

Sin perjuicio de las acciones que la propia organización o el organismo independiente de control inicien, cuando se demuestre que un agente económico o una organización no haya cumplido con lo establecido en el pliego de condiciones autorizado, la autoridad competente podrá retirar la autorización o imponer el cumplimiento de condiciones suplementarias para el mantenimiento de la autorización.

LA CERTIFICACIÓN DE PLIEGOS DE CONDICIONES DE ETIQUETADO VOLUNTARIO

Con el etiquetado facultativo y la certificación de producto se consiguió la concienciación de los operadores del sector y las organizaciones de que no se podía seguir ofreciendo al consumidor un producto sin identificar, y además el que se tomara conciencia de que quien tiene que garantizar la calidad del producto es el propio productor/elaborador.



El control, desde el punto de vista de la certificación voluntaria, se basa en la confianza mutua.

El certificador debe obtener la confianza del operador para otorgarle la certificación.

El operador, con su proceso productivo debe asegurar el cumplimiento de todos los compromisos adquiridos, en el pliego de condiciones, con el consumidor, a través de la información del etiquetado. El certificador da fe de que efectivamente eso es así.

En función de las menciones del etiquetado se realizan diferentes operaciones de control para otorgar la certificación al producto.

Este sistema comenzó realmente en el verano de 1998 con el ahora derogado Reglamento (CE) 820/1997 y desde entonces se han autorizado por las distintas autoridades competentes un total de 87 pliegos de condiciones.

En algunos casos la única información, referida al animal o animales de que procede la carne de vacuno, era el código de referencia de la trazabilidad, por lo que en ese caso el organismo de certificación debía verificar este extremo, es decir, comprobar que existían registros intermedios en toda la cadena que permitiera llegar desde “el filete” hasta “el animal o grupo de animales”. Esto, ahora que la trazabilidad es obligatoria para todos los casos, no es necesario que se certifique. En otros casos se incluye información referida a engorde del animal, edad, etc. y el organismo de certificación realiza los controles necesarios para verificar estos extremos.



Respecto al control de residuos veterinarios y sustancias prohibidas, aunque no se pueda indicar su ausencia en el etiquetado porque es consustancial a todas las carnes y su inclusión en el etiquetado incumpliría la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, casi todos los pliegos incluyen su control externo de manera voluntaria en un claro deseo de asegurar, desde la responsabilidad privada, el cumplimiento de la legislación vigente.

LOS ORGANISMOS INDEPENDIENTES DE CONTROL

La certificación de los pliegos, como ya se ha dicho, está siendo realizada por organismos independientes de control autorizados que cumplen la norma europea EN-45011 para lo cual:

–Han desarrollado una documentación de calidad, entre la que figura el procedimiento de certificación seguido para comprobar el cumplimiento de las condiciones del pliego por parte de toda la cadena del proceso productivo.

–Poseen infraestructura de personal suficiente para el desarrollo de sus funciones.

–Están organizados de manera que se salvaguarde la imparcialidad y objetividad en el control, incluyendo en su órgano de gobierno a todas las partes implicadas en el producto, lo que supone que los consumidores estén representados en igualdad de condiciones que los pro-



ductores, elaboradores y expertos en la conformidad de producto.

El sistema de etiquetado expuesto es un modelo a seguir por otras producciones y así se está entendiendo en otros sectores tan dispares como el de los productos del cerdo o de las frutas y hortalizas. ●

ANA BRAVO

Jefe del Servicio
de Certificación de Calidad.
Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación