

TRAZABILIDAD: REQUISITO PARA CARNES EXPORTABLES

Dr. Víctor Ahumada Baeza, (M.V.; MSc)
Dr. Mario Maino Menéndez, (MV., Dr.E.A.)

En el ámbito de un convenio realizado por la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile con la Fundación para la Innovación Agraria FIA, se realizó en Chillán en el mes de noviembre de 2002, un seminario referente al tema de la Trazabilidad en Carnes Bovinas. Por considerarlo de gran interés para todos los productores agropecuarios del país, entregamos este trabajo que ilustra el concepto de trazabilidad y su importancia en las futuras exportaciones de carnes de nuestro país.

Trazabilidad es: “La habilidad para identificar el origen de un animal o de sus productos, tan lejos en la secuencia de producción como sea necesario, de acuerdo al fin con que la trazabilidad haya sido desarrollada”.

No deben confundirse los términos *Trazabilidad* con *Identificación de los animales*. La identificación es un medio para lograr la trazabilidad, así como ésta es un medio para lograr mejorar la comercialización de nuestros productos. Por lo tanto la creación de un sistema de trazabilidad debe de estar pensado para lograr la máxima credibilidad de nuestros mercados compradores, incluyendo a nuestro consumidor interno, que cada vez tiene un comportamiento más semejante al de los países desarrollados.

Un sistema de “Trazabilidad” de los productos cárnicos bovinos, debe permitir establecer parámetros como: procedencia, edad, raza, sexo, peso, datos del faenamiento, datos del procesamiento, datos de los comercializadores, etc., en cualquier punto de la cadena de producción, procesamiento y comercialización de ellos.

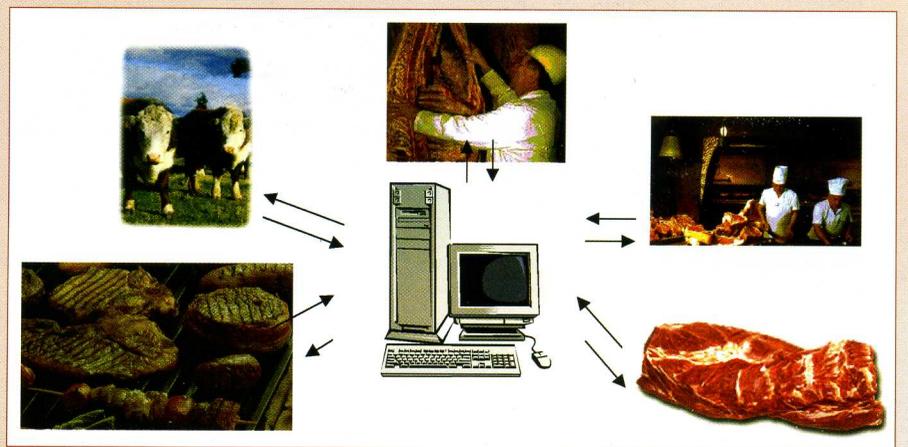


Figura N°2
Esquema de los flujos de información hacia y desde la central informática o centro operativo del sistema central.

Se trata de desarrollar una estrategia que permita la diferenciación del producto lo cual “es un factor crítico en la determinación de la rivalidad competitiva”. Esto va a generar los mecanismos que permitan al consumidor diferenciar los productos de acuerdo con su utilidad real, de forma de hacer posible la identificación de aquellos que están sobrevalorados por el mercado única y exclusivamente por la ausencia de información asociada, y diferenciar aquellos que son subvalorados por el mercado, dado que poseen características que el consumidor valoriza, pero que, sin embargo, no es capaz de detectar. La idea es generar los mecanismos que le permitan al consumidor conocer la máxima cantidad de características del producto y que la valorización que de ellas haga se refleje directamente en el evento de la compra (generar la posibilidad de

verificar la calidad “implícita” de un determinado producto).

La justificación económica de un sistema de trazabilidad, radica en la posibilidad, cada vez mas concreta, de incorporarnos al mercado internacional de carnes bovinas, exportando cortes finos de alta calidad que hoy en día tienen gran demanda y mayor valor agregado en los mercados importantes del mundo. Estos mercados exigen, o van a exigir a corto plazo, la “trazabilidad” de los productos que sean comercializados en esos países, dado que los niveles sanitarios son cada vez más exigentes a nivel internacional, lo que ha sido agravado por el fenómeno de la “vacca loca” acaecido en Inglaterra hace pocos años. Esta provocó una preocupación significativa en el mejoramiento de los niveles de seguridad en la sanidad animal, debido a su efecto en la salud humana.

Los países exportadores de alimentos deberán introducir tecnologías de aseguramiento en la calidad en la elaboración de alimentos para poder man-



tener su competitividad en los mercados internacionales. En un informe entregado por la GAO (General Accounting Office) de EEUU en Abril de 1998, se recomendó que los alimentos importados a ese país sean producidos bajo sistemas equivalentes a los utilizados para los alimentos de producción nacional. Por su parte la OMC (Organización Mundial de Comercio) establece el principio de equivalencia, esto es que los países que representan el mercado potencial de productos cárnicos puedan exigir que los productos alimenticios que se importen, se elaboren utilizando, al menos, las mismas normas que ellos aplican a su industria.

Existen por lo tanto las bases legales para exigir a las plantas que exportan alimentos cárnicos que utilicen programas de aseguramiento de calidad que les permitan, por un lado, cumplir exigencias internacionales y, por otro, garantizar a los consumidores nacionales que existe un riesgo mínimo de sufrir problemas de salud si se consumen estos productos.

Por su parte, en 1997 el Consejo de la Unión Europea, emitió el reglamento N° 820/97, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos de carne de vacuno. Con esto, se espera que todos los países miembros cuenten con las bases de datos completamente operativas a partir de diciembre de 1999. Este reglamento sufrió una prórroga hasta el 1 de enero de 2001, fecha desde la cual se ha convertido en obligación establecer un sistema de etiquetado de la carne de vacuno para todos los estados miembros. Las normas que la Unión Europea estableció a través de la nueva legislación, comprenden las siguientes exigencias: a) El uso de la doble caravana o aretes o autocrotales; b) documento de identidad o pasaporte para cada animal; c) Disponer de una base de datos central computarizada y;

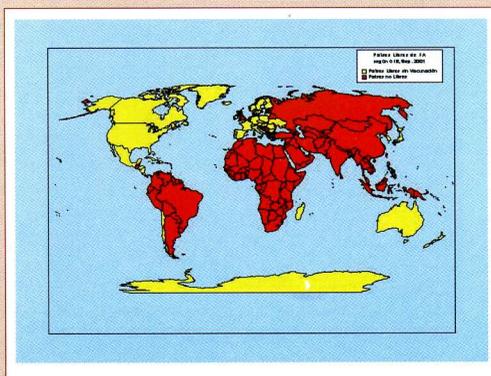


Figura N°1
Mapa de los países libres (amarillo)
y no libres (rojo) de fiebre aftosa
(OIE septiembre 2001).

d) el registro individual de cada establecimiento ganadero.

Este sólo hecho, en el marco del principio de equivalencia de la OMC, hace imprescindible la implementación de la "trazabilidad" para todos aquellos productos que se pretendan exportar al mercado europeo.

Hoy existen plantas faenadoras en nuestro país, como Carnes Ñuble S.A., que han realizado grandes inversiones en sus instalaciones, que le han permitido ser reconocida por la Unión Europea como apta para procesar productos que tengan ese destino. Esto abre un mercado incommensurable para las carnes bovinas que cumplan con los requerimientos de los países importadores, entre los cuales la trazabilidad jugará un rol preponderante para asegurar no sólo la identificación y la procedencia de los productos, sino que también para servir de vehículo para resaltar las cualidades o atributos especiales que los productores quieran transmitir (razas utilizadas, edad de sacrificio, productos orgánicos, etc.)

Las características de escala de la producción pecuaria nacional hacen poco viable establecer estrategias de desarrollo de competitividad sólo por

la vía del liderazgo de costos. Sin embargo, las condiciones agroecológicas, zoonosanitarias, el nivel tecnológico, la infraestructura de servicios, la institucionalidad y la capacidad empresarial ofrecen una oportunidad de dirigir las apuestas estratégicas del sector hacia la diferenciación por calidad de la producción pecuaria, apuntando hacia la apertura de mercados de alta exigencia, circuitos de productos de alto valor agregado, como por ejemplo el de los países libres de fiebre aftosa, los que se muestran en el mapa en la Figura N° 1 y que corresponden a los principales mercados internacionales (Unión Europea, EEUU, Japón).

En este sentido, el ingreso de Chile a nuevos tratados comerciales, que comúnmente se considera una amenaza para el sector, puede constituirse en una fortaleza en la estrategia de desarrollo del mismo. Para que esto ocurra el país debe concertar esfuerzos, desde los ámbitos público y privado.

En función de lo anterior el Gobierno a través de la Subsecretaría de Agricultura, el SAG y ODEPA, en conjunto con los productores ganaderos, representados por FEDECARNE e industriales de las empresas AASA, CARNES ÑUBLE, FRIOSAS y otras que serán convocadas y que decidan incorporarse, han concordado desarrollar una propuesta operativa para el desarrollo exportador del sector. Este plan, a través de la concertación y cooperación pública y privada, permite en el corto plazo superar las trabas que hoy existen. Éstas, en el sector público están relacionadas con la institucionalidad, normativa y procedimientos, y en el sector privado con cumplimientos de normas, adecuación de procesos e infraestructura, entre otros. Esto abre reales posibilidades de incorporar a nuestra ganadería de carne al sector exportador, para lo cual se requerirá, entre otras innovaciones,

implementar la trazabilidad de los productos cárnicos.

SISTEMA DE TRAZABILIDAD.

Objetivo General

El objetivo general es implementar un sistema de identificación que permita la "Trazabilidad" de los productos cárnicos bovinos en cualquier punto de la cadena de producción, procesamiento y comercialización de aquellos animales que ingresen al sistema. Se trata, en definitiva, que en ningún punto de la cadena de la carne, PRODUCTOR PRIMARIO ‡ INTERMEDIARIOS ‡ CONSUMIDORES, pueda encontrarse animales, canales, piezas o trozos, y cortes de carne bovina que no tengan su identificación, y mediante ésta será posible reconstituir su trayectoria alrededor de la cadena.

Con respecto a los identificadores que se utilizarán en cada etapa de la cadena de la carne, debemos distinguir dos grandes períodos:

a) Desde el nacimiento hasta el beneficio de los animales.

Existen en la actualidad tres tipos de identificadores animales: El tatuaje, los autocrotales o aretes o caravanas y los microchip o trasponder electrónicos. Cada uno de ellos tiene ventajas y desventajas. Así el tatuaje es el más inviolable de todos, pero es el más engorroso para aplicar y luego para leer. Los aretes o autocrotales son los más prácticos en su uso, pero son los más violables. Finalmente los microchip o trasponder son los más avanzados tecnológicamente pero requieren de equipos muy sofisticados para su uso que hacen poco práctica su actual operación (se colocan en un arete, en un bolo ruminal de cerámica o en un implante tras la oreja). Hoy en día la Unión Europea ha establecido como identificador oficial el doble arete o crotal.



En el proyecto que actualmente lleva adelante Carnes Ñuble con Innova Bio-Bio en la VIII Región, se ha definido la utilización de un sistema mixto, vale decir, en una oreja se colocará un arete o autocrotal con identificación visual y código de barras asociado, y en la otra oreja también con identificación visual pero que llevará además un microchip que permitirá su lectura electrónica con un lector especializado que se conectará con la central informática.

b) Desde el beneficio hasta el consumidor.

En la Unión Europea, esta última etapa, que es la que requiere del etiquetado que certifique el origen y calidad de la carne, surgió de las exigencias de los consumidores, después de que la encefalopatía espongiforme bovina (BSE, o enfermedad de la vaca loca) hiciera su aparición en Europa. La Unión Europea respondió rápidamente a estas demandas. Desde el 1 de julio de 1998 y hasta el 31 de diciembre de 1999, el etiquetado de la carne es voluntario. A partir del 1 de enero del 2000, este es obligatorio en toda la Unión Europea. La carne que a partir de esa fecha no pueda, mediante el etiquetado, acreditar su origen y calidad, no podrá ser vendida dentro del mercado comunitario. Las importaciones de carne de países que no sean de la Unión Europea, sólo pueden realizarse si el país de origen ha demostrado poseer un sistema de etiquetado aceptado por las normas de la Unión Europea.

Para éste segundo período, vale decir, desde el beneficio de los novillos o vaquillas hasta el consumidor, se establece el principio de que en ninguna etapa de los procesos de transformación puede encontrarse animales, canales, medias canales, cuartos, trozos o piezas, y cortes definidos como trazables, sin la debida identificación. Para ello, previo a retirar la identificación de la etapa anterior, debe incorporarse la o las nuevas identificaciones.

Se considera el uso de los siguientes elementos identificatorios:

- Etapa de Beneficio, Sangramiento, Descuerado y Evisceración: Se mantiene el doble crotal instalado en las orejas del animal, cuya cabeza permanece adherida a la canal. Se asocian, mediante un terminal computacional, los códigos de ingreso a la planta faenadora, que incluyen fecha y hora del beneficio, peso vivo al momento del beneficio, condiciones generales, etc.
- Etapa de División en Medias Canales, Lavado y Expurgado: Las medias canales mantienen su identificación anterior.
- Etapa de Romaneo, Enfriamiento y Maduración en Cámara: Se agregan, mediante otro terminal computacional, los datos de peso de las medias canales en caliente y peso en frío una vez que son retiradas de la cámara de maduración. En esta etapa, previo a la cámara de registro, se puede adherir, a cada cuarto de la canal, una etiqueta con toda la información recopilada hasta el momento, ya que éstos son unidades de comercialización.
- Etapa de división en Cuartos: Debe considerarse la provisión de etiquetas que contengan todos los datos anteriores mas el peso de cada cuarto que corresponda.
- Etapa de Procesamiento en Piezas o Trozos: Debe considerar previo al desposte de cada cuarto, las eti-

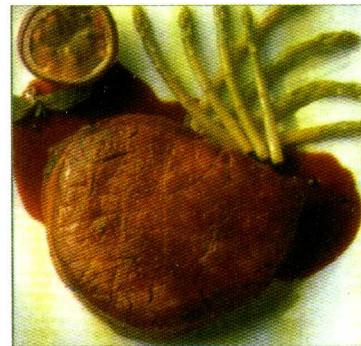
quetas necesarias para identificar todas las piezas que se obtienen de cada cuarto. Estas deben ser adheridas a cada pieza al momento de ser separadas del cuarto en desposte y debe agregarse el peso de cada una de ellas.

- Etapa de envasado al vacío o congelado: Debe considerar en cada bolsa, aparte de las identificaciones tradicionales ya incorporadas por la planta faenadora, una nueva etiqueta que contenga toda la información anterior y el peso de cada pieza ya limpia y trabajada. Hasta esta etapa llegarán la totalidad de las carnes procesadas, y sólo las seleccionadas pasarán a la etapa siguiente.
- Etapa de Corte de carnes seleccionadas y su envasado final al consumidor: Debe considerar los envases y/o embalajes definitivos de cada corte que se realice a las piezas procesadas. Este envase será el definitivo que se comercialice y llegue al consumidor. En cada envase debe incluirse, aparte de toda la información anterior, el tipo de corte que se presenta (ejemplo, medallón de filete, bife de lomo liso, churrasco de posta, etc.), el peso del producto, fecha de elaboración y vencimiento. En otras etiquetas podrán destacarse otros atributos que cada comercializador quiera resaltar de su producto.

En este momento, si un consumidor así lo deseara, podría colocar la etiqueta identificatoria en un lector de códigos de barra y debiera desplegar en la pantalla toda la información desde el nacimiento del ternero hasta su procesamiento final.

c) Centralización de la Información.

Debe considerarse la participación de una empresa especializada que recoja toda la información que se genere en las distintas etapas de la cadena de la carne, la procese conforme a los requerimientos que cada estamento tenga y la coloque a disposición de los



interesados mediante correo, fax, internet u otros medios que sean necesarios. Esta empresa debe ser independiente a los integrantes de la cadena, de modo de asegurar un manejo pulcro de la información y no tener conflicto de intereses con alguno de los eslabones de la cadena.

La información requerida por esta central es la siguiente:

- Número de hembras preñadas, cuyas crías serán incorporadas al sistema de trazabilidad, de cada productor. Esta información es muy importante ya que esta central deberá asignar un registro a cada una de ellas, que debe imprimirse con láser en el autocrotal, y que se colocará al ternero al momento de nacer.
- Información del nacimiento de cada ternero con los datos de: Fecha del parto, peso al nacer, raza, sexo, productor, ubicación del predio, identificación de los padres si la hubiere, etc. Con esta información la Central procederá a dar el alta (incorporación al registro) al ternero y elaborará su pasaporte definitivo. Por su parte, los productores registrarán estos datos en su libro de registro de animales que le será suministrado también por esta central.
- Copia del pasaporte de cada animal cada vez que su dominio sea transferido hasta su beneficio en planta. Este debe hacerse llegar a

la Central incluyendo los datos del vendedor y del comprador.

- Copia del registro de la planta faenadora, donde se consigne cada uno de las etapas del procesamiento con sus respectivas informaciones generadas hasta el momento en que se comercialice el producto definitivo. Debe informarse especialmente los lugares de destino de esos productos, exportación, supermercados, carnicerías, etc.
- Deberá enviarse a la Central la recuperación de los autocrotales de los animales que mueran previo al faenamiento y también de los animales faenados, de modo de evitar que puedan ser reutilizados, proceder a su destrucción y darles la baja definitiva del sistema.

La central informática se convierte de esta manera en el centro operativo del sistema, donde llegan todas las informaciones, se procesan y luego se entregan a los usuarios. En la figura N° 2 se muestra un esquema de los flujos de información hacia y desde esta central.

Dr. Víctor Ahumada Baeza, (M.V.; MSc)
Dr. Mario Maino Menéndez, (MV., Dr.E.A.)
Departamento Fomento
Producción Animal
Facultad de Ciencias Veterinarias
Universidad Austral de Chile