

LA TRAZABILIDAD DEL GANADO

Ing. Agr. Fernando Arias Usandivaras*. 2005. A.E.R. Mercedes, Corrientes, Noticias y Comentarios, N° 394.

*Desarrollo Rural, AER Mercedes (Ctes.).

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Trazabilidad, certificación, denominación de origen, producción orgánica](#)

INTRODUCCIÓN

Es bien conocido que el sector agroalimentario de la Argentina es el de mayor potencial de crecimiento, a pesar de la grave crisis política y económica por la que atravesó nuestro país en los últimos años.

Dentro de ese gran sector agroalimentario, la cadena de la carne vacuna ha tenido y tiene, una gran importancia dentro de la economía nacional, siendo la exportación (a pesar de no representar más del 15 al 17 % de la producción total) un factor dinamizador de toda la cadena. En ese contexto, para poder mantener una presencia permanente en los mercados externos, es necesario tener en cuenta las exigencias de los distintos mercados internacionales, tanto en temas de calidad sensorial y nutraceuticas del producto (terneza, jugosidad, composición química, preferencias, etc.), como a la seguridad alimenticia (productos inocuos, libres de contaminantes). En ese sentido, nuestros sistemas de producción, donde el recurso alimenticio principal es el pasto, con animales criados naturalmente al aire libre, constituyen una ventaja comparativa importante, en aquellos mercados que, como el europeo, demandan y valoran un producto natural.

En el tema de las exigencias de los diferentes mercados internacionales, adquiere especial atención todo lo referente a la trazabilidad de los distintos productos cárnicos. Pero antes de entrar de lleno en el tema, vamos a mencionar algunos parámetros de producción y comercialización en lo que hace a la carne vacuna en nuestro país.

ALGUNA INFORMACIÓN RELEVANTE A TENER EN CUENTA

Con un rodeo nacional, que oscila según los años y las fuentes de información, en alrededor de cincuenta millones de cabezas (+ o - dos millones), se producen 2,5 a 2,7 millones de toneladas de carne, con una faena de entre 11,5 a 12 millones de cabezas por año (23 a 25 % de tasa de extracción).

De lo producido, el 83 al 85 % se consume en el país (60 a 70 kg por habitante y por año), y el resto, un 15 a un 17 % se exporta.

Como se dijo anteriormente, aunque la exportación participa en un menor porcentaje en el mercado, sin embargo influye significativamente en la fijación del precio del ganado, particularmente cuando el consumo interno está deprimido.

VENTAJAS COMPARATIVAS DE NUESTRAS CARNES

La primera ventaja comparativa, ya mencionada anteriormente, son nuestros sistemas de producción: los animales se crían al aire libre, siendo el pasto el principal recurso forrajero, obteniéndose un producto con bajo nivel de contaminantes, y con bajos niveles de grasas saturadas, que son las precursoras del colesterol "malo".

La segunda ventaja comparativa a mencionar, es que el consumo interno modera los altibajos del mercado de exportación, y permite el aprovechamiento integral de la res.

La tercera ventaja comparativa, es la imagen positiva instalada en muchos países, especialmente en la Unión Europea, asociada a una calidad sensorial (terneza, jugosidad, aroma y sabor) característica. Estas ventajas mencionadas, especialmente la primera y la tercera, deberían ser la base de una permanente campaña de marketing en el exterior, buscando consolidar lo que es la idea de la "marca país".

Es importante mencionar que las ventajas comparativas de la carne producida a pasto deben ser difundidas y apuntaladas por un buen sistema de trazabilidad, que le permita a su vez al consumidor, conocer y apreciar esas ventajas, y darle más transparencia al negocio. Ya que hablamos del consumidor, es interesante fijar algunos conceptos con respecto a él.

HABLANDO DEL CONSUMIDOR

Una buena campaña de marketing a nivel de nuestros mercados compradores, tiene que estar cimentada en la idea que el objetivo central de toda cadena de producción y comercialización del producto es **la satisfacción del cliente**. Por supuesto que, para poder satisfacerlo, hay que conocerlo; conocer sus expectativas y sus hábitos de consumo. Diversos autores se han ocupado sobre el tema. Uno de ellos (H. Duran), menciona una serie de pautas que nos aportan elementos valiosos para el análisis:

LA VISIÓN DEL CONSUMIDOR:

- ◆ Exige procesos transparentes en toda la cadena
- ◆ Prioriza cada vez mas factores no económicos al comprar carne:
 - Que el producto sea identificable desde su origen
 - Que sea diferenciable con respecto a otros productos
 - Que sea sano: libre de enfermedades y contaminantes como BSE, Salmonellas, E. Coli, dioxinas y listerias; y de residuos de pesticidas y hormonas.
 - Que sea saludable para la dieta (niveles de grasas, proteínas, vitaminas, etc.)
 - Que sea conveniente en términos de comodidad y simplicidad de cocción.

Por supuesto que el consumidor a que se refiere el autor, es al que vive en países desarrollados, con mediano a alto poder adquisitivo, que es nuestro principal cliente.

Luego de todas éstas digresiones que nos permiten fijar un marco de referencia, vamos a hablar específicamente de trazabilidad, aunque lo mas justo sería llamarla **rastreabilidad**.

DEFINIENDO A LA TRAZABILIDAD

Muchos autores buscaron una definición lo mas ajustada posible de lo que es la trazabilidad, que no es otra cosa que la identificación del producto a lo largo del proceso productivo, y hasta su venta.

Para completar la idea, se puede mencionar que la norma ISO 8402 define a la trazabilidad como “la relación ininterrumpida del animal desde su nacimiento hasta los productos derivados de la faena de ese animal, comercializados y puestos a disposición del consumidor. Es la posibilidad de reencontrar esos datos, los antecedentes, la locación de una entidad, mediante identificaciones registradas”.

ANTECEDENTES DEL TEMA

Como antecedentes mas directos, es necesario mencionar como primer hito, la aparición de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE), grave enfermedad con posibilidades ciertas de ser transmitida al ser humano, y que desató la llamada crisis de la “vaca loca” en Europa, a principios de la década del 90, con sus devastadoras consecuencias: desconfianza de los consumidores y caída estrepitosa del consumo de carnes, afectando a todo el comercio internacional, incluso a países exportadores que, como el nuestro, están libres de la BSE. La respuesta inicial la dio también la Unión Europea, con la puesta en marcha de un programa de trazabilidad (reglamento 820 de abril de 1997) y de un paquete importante de regulaciones del mercado interno y el de importación (Terceros países), buscando transparentar todo los procesos de la cadena productiva, con la finalidad de recuperar la confianza de sus consumidores, y por lo tanto del nivel de consumo de los distintos productos cárnicos. Toda ésta legislación trajo aparejada cada vez mayores exigencias con los países proveedores para que implementen programas similares.

En nuestro país hubo intentos fallidos de instalar la trazabilidad al comienzo de ésta década, que no contaron con la necesaria discusión y acuerdos previos entre los productores y sus organizaciones con el Gobierno. Se puede decir que, en rigor de verdad, la trazabilidad se instaló recién en nuestro país a partir del año 2002, y se continuó mejorando y ajustando en lo operativo, prácticamente, hasta ahora. Como es sabido, el organismo oficial encargado de la implementación y ejecución del programa de trazabilidad en nuestro país, es el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), el cual mediante resoluciones fija las pautas a seguir, siendo las mas importantes sobre el tema, la N° 115/02; la 02/03; la 15/03 y la 391/03.

PORQUE ES IMPORTANTE LA TRAZABILIDAD

Con la implementación de ésta técnica se persiguen varios objetivos. Entre los principales, se pueden mencionar: la búsqueda de la permanencia y el acceso a nuevos mercados de alto poder adquisitivo; la seguridad alimentaria, demandada especialmente por la Unión Europea; y la certificación de los procesos de toda la cadena, que demandan mercados como EE.UU. También tiene un papel central en la realización de Censos Ganaderos; en el control del abigeato; en el mejoramiento genético; en la planificación y desarrollo de políticas sectoriales; en la formación de una base de datos para distintos fines (por ejemplo, para las Asociaciones de Criadores); y en el desarrollo de procesos de certificación de calidad para vender carne con marca y/o denominación de origen. En la Unión Europea por ejemplo, es la herramienta principal para el pago de las subvenciones a sus productores (primas anuales).

Es importante tener en claro que la Trazabilidad no es calidad, pero es el primer paso para lograrla; que involucra a todos los actores de la cadena; que asegura la total transparencia de los procedimientos; y que clarifica la responsabilidad de cada uno de los actores de la cadena, como ser: productor criador e invernador, transportista, frigorífico, matarife, exportador, distribuidor, boca de expendio, etc.

Entrando ya a hablar de los distintos sistemas de trazabilidad existentes, se debe mencionar que hay cuatro variables a tener en cuenta para el diseño de un sistema; estos son:

- ◆ El animal (especie, categoría)
- ◆ Su localización (predio, departamento, provincia, etc.)
- ◆ Los movimientos (traslados, cambios de propiedad)
- ◆ Los procesos de transformación, luego de la faena.

A su vez, el sistema tiene tres componentes centrales que se analizan a continuación, y que son :

- ◆ la identificación de los animales;
- ◆ la recolección de
- ◆ la información; y
- ◆ la base de datos en que se vuelca y se mantiene esa información.

LA IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL

En cuanto a la identificación del animal, hay disponibles distintas herramientas; entre ellas:

- ◆ las caravanas
- ◆ los chips
- ◆ los bolos intrarruminales, y
- ◆ los marcadores moleculares.

En cuanto a las caravanas, que es el sistema mas usado en los diferentes países, hay numerosas variantes a tener en cuenta, puesto que pueden tener: números impresos de un tamaño que facilite la lectura, y que son las mas económicas; código de barras, que necesitan de un lector similar a los que se usan en los supermercados, pero que tienen el inconveniente que hay que limpiar las caravanas para poder leerlo; o sino microchips, que también necesitan lectores, y que son muy usados en otros países. Por supuesto, el tener que usar lectores, encarece mucho el sistema, pero también hay que decir que son mucho mejores en cuanto a que eliminan posibles errores de lectura humana, y la transcripción a planillas bastante complejas. También tienen la ventaja adicional que permiten informatizar toda la cadena de registro y traslado de datos.

Con respecto a los chips, se basan en su implante en el animal, lo mas común en el lóbulo de la oreja, y también necesitan el uso de lectores para realizar la correspondiente identificación del animal trazado. Prácticamente, se han dejado de usar, dado que los chips implantados no se inmovilizan dentro del animal, y frecuentemente es muy difícil su localización.

Los bolos intrarruminales, son capsulas, normalmente de porcelana, que contienen en su interior un microchip y una fuente de emisión de ondas que se denominan transponders, y que se usan tanto en vacunos como en ovinos, dado que se introducen oralmente en el animal, alojándose en el retículo, que es el preestómago de los rumiantes.

También necesitan el uso de lectores, pero tienen la ventaja que pueden ser recuperados luego de la faena. La única desventaja, es que todavía son un poco caros para su uso masivo.

Por último, cabe mencionar a los marcadores moleculares, que son sistemas de identificación muy precisos, pero sofisticados y caros, basados en la tipificación del ADN de cada animal, y que se usan con fines de investigación, para detectar fraudes, o para auditar el sistema.

En cuanto a si la identificación de los animales tiene que ser individual o colectiva, las reglamentaciones comunitarias establecen que en vacunos debe ser individual, cosa aun muy resistida, ya que al decir de los industriales, encarece innecesariamente los costos de faena, desposte y elaboración, y en ovinos y aves puede ser grupal (por tropas o lotes).

Luego de la faena, y hasta el punto de venta, la identificación se realiza por medio del Etiquetado con código de barras. En éste punto, la legislación comunitaria establece dos tipos de etiquetas:

- ◆ Obligatorias, con información completa sobre lugar de nacimiento, crianza, engorde, faena, etc., y
- ◆ Facultativas, que normalmente se usan con marcas y/o denominaciones de origen.

LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN Y LA BASE DE DATOS

Con respecto a la recolección de la información, como ya se vio, ésta puede ser manual (barata, imprecisa), o con diferentes lectores (mas cara, precisa, permite la informatización del sistema). Los mismos conceptos valen para la base de datos.

Se puede elaborar: manualmente (limitada, poco confiable) , o informatizada, que tiene mayor costo inicial, pero que tiene gran capacidad de almacenar una gran cantidad de datos confiables.

Lo importante a remarcar, es que es necesario minimizar los fallos y la pérdida de información en cada uno de los pasos del sistema.

ALGUNAS CONSIDERACIONES FINALES

- ◆ Si queremos seguir siendo un país exportador de carnes confiable, y mantenernos en los distintos mercados, la trazabilidad debe ser tomada como una Política de Estado. Para eso, tenemos que mejorar el dialogo y el conocimiento mutuo entre todos los actores de la cadena de carne.
- ◆ Hay que mejorar también el proceso de difusión y concientización sobre todo lo que incluye la trazabilidad a todos los actores de la cadena, pero muy especialmente al sector de la producción.
- ◆ Habría que acordar entre el Estado y las distintas Organizaciones de Productores y Empresarias de la carne, en términos de practicidad y economía, temas poco claros y aun no totalmente resueltos, como ser :
 - ¿Que información queremos almacenar?
 - ¿ Cómo armamos la base de datos y quien la opera?;
 - ¿De quien es la información y cómo fluye?

Finalmente, se puede decir que lo lógico sería extender la trazabilidad a todo el rodeo nacional, a través de un plan gradual, donde se contemplen los diversos intereses en juego, apoyada en una intensa campaña de difusión y concientización de los diferentes integrantes de la cadena.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Chaisemartin, D. 2002. Tracabilité des produits carnés. Actas del Curso Avanzado sobre Trazabilidad de los Productos Cárnicos; sistemas y técnicas. Instituto Agronómico Mediterráneo (IAMZ). Zaragoza, España.
- Duran Martínez, Hugo A. 2000. Trazabilidad. Identificación no es trazabilidad. Instituto Plan Agropecuario, Montevideo. R.O. Uruguay
- Gimeno, Marcela A. 2003. Quien es quien en identificación animal y trazabilidad en la Argentina. MCA Comunicación S.A. Bs. As.
- Hernández, Rolando A. 2002. Carne Argentina: Una especialidad. Ediciones INTA. Buenos Aires.
- Hernández, A. y Chaisemartin, D. 2002. Reglamentación Comunitaria y Complementaria de diversos países. Actas del Curso Avanzado sobre Trazabilidad de los Productos Cárnicos; sistemas y técnicas. Instituto Agronómico Mediterráneo (IAMZ). Zaragoza, España.
- Hubert, P. 2002. Tracabilité viande bovine. Actas del Curso Avanzado sobre Trazabilidad de los Productos Cárnicos; sistemas y técnicas. Instituto Agronómico Mediterráneo (IAMZ). Zaragoza, España.
- Jones, D. 2002. Traceability of meat products. Sheep & goats. Actas del Curso Avanzado sobre Trazabilidad de los Productos Cárnicos; sistemas y técnicas. Instituto Agronómico Mediterráneo (IAMZ). Zaragoza, España
- Mac Daniel, H.A., y Sheridan, M.K. Agosto de 2001. Rastreabilidad de animales y productos de origen animal. Revista científica y técnica, vol. 20. Organización Mundial de Sanidad Animal, Oficina Internacional de Epizootias (OIE), Paris.
- Samper, Javier. 2002. Definición e interés de la trazabilidad. Actas del Curso Avanzado sobre Trazabilidad de los Productos Cárnicos; sistemas y técnicas. Instituto Agronómico Mediterráneo (IAMZ). Zaragoza, España.
- SENASA. 2004. Legislación completa para enviar vacunos a faena con destino a la UE. Sitio WEB. Buenos Aires.

Volver a: [Trazabilidad, certificación, denominación de origen, producción orgánica](#)