

La trazabilidad es un término que conocemos y utilizamos como tal desde hace relativamente poco tiempo. El concepto, lo que “se esconde” tras esa palabra, no es nuevo en el mundo de la seguridad alimentaria.

La Trazabilidad es una herramienta, de uso obligatorio, al servicio de la Seguridad Alimentaria.

Trazabilidad y Cadena Agroalimentaria Sostenible

Siempre ha sido una necesidad capital, en la gestión de las garantías de inocuidad de los alimentos, saber de dónde vienen éstos y sus ingredientes, por dónde pasan y, sobre todo, qué les puede pasar en cada una de estas fases. Lo que hasta hace poco más de 10 años era simple buena praxis, comenzó a ser una obligación en todo el ámbito de la Unión Europea con el Reglamento 178/2002*. Y pasó a tener, en virtud del mencionado Reglamento, carácter obligatorio. En él se exige tener implantado un sistema de trazabilidad documentado y ponerlo a disposición de la Autoridad competente si ésta así lo solicita, además de la obligación de etiquetar o identificar los alimentos de forma adecuada para que pueda conocerse su trazabilidad mediante documentación o información.

Sin embargo, no todo el mundo interpreta de la misma manera el concepto, su utilización y su utilidad. Es necesario aclararlo. Máxime cuando, de un tiempo a esta parte, se “bombardea” al consumidor con esta palabra, se le presenta como sinónimo de seguridad, casi como si la trazabilidad fuese un fin en sí misma. Lo primero que es necesario resaltar es que **Trazabilidad y Seguridad Alimentaria no son términos sinónimos**, ni equivalentes, ni intercambiables. Cuando de un alimento o de una industria se ensalza que tiene “seguridad alimentaria, trazabilidad, etc.”, hay algo que no está bien entendido, pues no sería posible hablar de una seguridad alimentaria que no tuviera “muy buenas notas” en trazabilidad. Sin embargo, la trazabilidad no implica inocuidad, ausencia de microorganismos, de contaminantes químicos... En definitiva, la Trazabilidad es una herramienta, de uso obligatorio, al servicio de la Seguridad Alimentaria.

Según el artículo 3 del Reglamento Europeo 178/2002, trazabilidad es *“la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”*. Esta definición es descriptiva... a medias. Sabemos de dónde viene un alimento o ingrediente, por dónde pasa, a dónde llega... Pero ¿se describe verdaderamente lo que ocurre en cada fase? Esta definición no incluiría, sensu stricto, lo que conocemos como “trazabilidad interna o de proceso” o “trazabilidad incorporada”.

Más completa, desde el punto de vista funcional, es la definición propuesta por el Comité de Seguridad Alimentaria de AECOC: *“Se entiende trazabilidad como el conjunto de aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.”* La trazabilidad debe ser, por tanto, como un detallado “diario” o “cuaderno de bitácora” del producto y de cada uno de sus ingredientes, a lo largo de todas las fases de la cadena agroalimentaria, desde el origen hasta el fin de la misma. **Una Trazabilidad integral de toda la cadena nos permite conocer las oportunidades que ha podido tener el producto o sus ingredientes para contaminarse o deteriorarse y si se ha actuado frente a tales adversidades mediante medidas preventivas o correctoras.** La Trazabilidad tiene bastante, en sí misma, de herramienta preventiva. Sin embargo, NO corrige las desviaciones, no subsana los defectos. Por ello, nunca podrá ser sinónimo de seguridad.

Es evidente que la trazabilidad integral, “del campo a la mesa”, requiere de una eficacia absoluta en el intercambio de información entre las distintas fases de la cadena agroalimentaria. Indudablemente, una cadena constituida por eslabones que mantienen una interrelación constante y estable, basada en la transparencia y en compartir toda la información y, por todo ello, sinérgica, supone un substrato, más que idóneo casi imprescindible, para lograr reconstruir la trazabilidad tal como los elevados niveles de seguridad que demandamos la precisan. Cuando una cadena tiene afianzadas tales características de interrelación entre sus eslabones, apuesta por su sostenibilidad y podrá ser, sobre todo, segura. Pero también tendrá mucho a su favor para ser eficiente, competitiva y, en definitiva, hará posible la obtención y comercialización de los alimentos más seguros, de mejor calidad y al mejor precio que quepa alcanzar siempre que se aseguren las dos premisas anteriores. Por ello hablamos de CADENA AGROALIMENTARIA SOSTENIBLE.

*Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria