



Marzo 2010

DERECHO Y TRAZABILIDAD: ANÁLISIS DE LA NORMATIVA HORIZONTAL CLAVE SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESPAÑA

José Ruiz Chico

Universidad Politécnica de Madrid

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Ruiz Chico, J.: *Derecho y trazabilidad: análisis de la normativa horizontal clave sobre seguridad alimentaria en España*, en *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, marzo 2010. www.eumed.net/rev/cccss/07/jrc.htm

RESUMEN

En los últimos años, la seguridad alimentaria se ha convertido en una cuestión clave en los países desarrollados. Por este motivo se han creado organismos para su gestión y se ha desarrollado una normativa específica. Destaca principalmente el Reglamento 178/2002, que en su artículo 18 presenta la trazabilidad, una técnica que permite determinar perfectamente el historial de un alimento concreto, para facilitar su retirada del mercado en caso de crisis. En una investigación realizada el año pasado por la Universidad Politécnica de Madrid, las empresas cárnicas españolas consideran que la trazabilidad ayuda a cumplir con la normativa alimentaria vigente.

PALABRAS CLAVE: Seguridad alimentaria, trazabilidad, legislación, industrias alimentarias, España.

ABSTRACT

In the last few years, food safety has turned into a key issue in the developed countries. For this reason, organisms have been created for its management and a specific regulation has been developed. Principally, we can emphasize Regulation (EC) N. 178, which presents traceability in its article 18, stands out a technology that allows to determine perfectly the history of a concrete food, facilitating its collection from the market in case of crisis. In a research realized last year by the Technical University of Madrid, Spanish meat companies think that traceability helps to fulfil with the current food regulation.

KEY WORDS: Food Safety, traceability, legislation, food industries, Spain.

Classification-JEL: K32 - Environmental, Health, and Safety Law

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria es un aspecto principal en la economía actual. Este concepto viene reflejado en nuestra Constitución como uno de los principios rectores de la política económica y social española. En concreto, en su artículo 51, se manifiesta expresamente que "Los poderes públicos garantizarán la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo, mediante procedimientos eficaces, la seguridad, la salud y los legítimos intereses económicos de los mismos".

Partiendo de este planteamiento general, para la correcta implantación de los procedimientos de trazabilidad, han de ser tenidas en cuenta las normativas horizontales, pero también las verticales, que establecen regulaciones para grupos específicos de productos y que exigen la estricta puesta en funcionamiento de sistemas de autocontrol adecuados, así como la necesidad de que los productos vayan siempre acompañados la pertinente documentación, facilitando así el desarrollo del sistema de trazabilidad exigido (AESA (2004)):

- Las normas de carácter horizontal son aquellas regulaciones que afectan a todos los productos alimenticios y a los piensos. Entre todas ellas, cabe destacar sobre el resto el Reglamento (CE) N° 178/2002, 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. Este reglamento es muy importante para garantizar la seguridad sanitaria alimentaria, ya que según el mismo, desde el 1 de enero de 2005, debe asegurarse la trazabilidad de los alimentos y los piensos en todas las etapas de la cadena de producción y distribución.

Aunque no será tratado en este artículo, debemos resaltar también en este grupo de normas horizontales la Ley 11/2001,

de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y el Real Decreto 709/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba su Estatuto, puesto que regulan su funcionamiento y la estructura de este organismo clave dentro de la seguridad alimentaria en nuestro país.

- La normativa vertical alimentaria, que no será tratada en este artículo, se centra en grupos específicos de productos, afectando en concreto a la carne de vacuno, la leche y sus productos lácteos derivados, la pesca y los productos de la pesca, los huevos y los organismos modificados genéticamente, tan relevantes en la actualidad.

Se debe destacar también que, según la Estrategia de Seguridad Alimentaria 2008-2012, nuestro país está preparando una Ley de Seguridad Alimentaria para garantizar la protección total de los consumidores bajo cualquier circunstancia de riesgo. Se trata de una estrategia integral en la que colaborarán la mayoría de los Ministerios españoles, bajo la coordinación operativa y la supervisión de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Esta estrategia establece un marco por el cual el Gobierno coordinará las acciones necesarias para garantizar la seguridad de los alimentos con los principios de confianza de los interesados en el sistema de seguridad alimentaria, con un refuerzo constante de los recursos científicos, una perspectiva de prevención en lugar de la de constatación, una cooperación interinstitucional, intersectorial e internacional, y un esfuerzo permanente de información a los ciudadanos sobre estos aspectos que tanto les preocupan.

Mientras se termina esta nueva ley, debemos comentar y analizar la principal normativa sobre seguridad alimentaria y trazabilidad, vigente ahora mismo para todo el sector alimentario español en general, destacando sobre todo la horizontal, que resulta aplicable a todos los alimentos.

PRINCIPAL NORMATIVA HORIZONTAL SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICABLE EN EL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL.

Reglamento (CE) n° 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 (D.O.C.E: n° L31 de 1.2.2002)

Esta normativa es muy importante para todos los sectores alimentarios, de hecho prácticamente todas las empresas españolas conocen su existencia según la investigación realizada por Idtrack *et al.* (2005). En dicha investigación se concluye que 9 de cada 10 empresas conocían en ese preciso momento la entrada en vigor de la obligación de trazabilidad, a pesar de que sólo 4 de cada 10 podía dar su nombre exacto. No obstante,

todas las empresas declaraban un gran interés por la existencia de esta normativa obligatoria, aunque muchas consideraban como excesivas ciertas obligaciones, al no conocer debidamente el beneficio que les podría aportar la implantación de esta técnica.

Tras una serie de considerandos iniciales que muestran la gran necesidad de contar con una gestión eficiente de la seguridad alimentaria en la actualidad y la creación de organismo plurinacional que vigile la consecución de este objetivo, en este Reglamento (Ce) nos encontramos con los siguientes contenidos:

- En el Capítulo I se determina el ámbito de aplicación del Reglamento, definiendo los conceptos principales que se utilizarán a continuación, algunos de ellos tan importantes como "alimento", "empresa alimentaria", "explotador", "riesgo", "comercializador" o "trazabilidad". En su artículo 3, punto 15, se define este concepto tan clave como la "posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso o un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos, o con posibilidad de serlo".
- En el Capítulo II se establece la legislación alimentaria, desglosando entre sus principios generales (Destacando principalmente el análisis de riesgos y la transparencia), sus requisitos (Sobre todo, no se comercializarán aquellos alimentos que no seguros o nocivos para la salud) y las obligaciones del comercio de alimentos.

Los objetivos generales planteados serían "conseguir un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas y proteger los intereses de los consumidores", previniendo prácticas fraudulentas o engañosas y la adulteración de alimentos.

Resulta interesante la parte de las obligaciones, donde se recoge que:

- "En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo".
- "Las empresas alimentarias y de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo".

- “Los operadores económicos de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan”.
- Los alimentos y los piensos deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad.

Por lo tanto, este artículo considera que es responsabilidad del operador la identificación y almacenamiento de la información que él puede controlar, verificar y garantizar dentro de su ámbito de actuación.

El siguiente artículo determina las responsabilidades de los operadores económicos alimentarios en la comunicación y su participación cuando se descubra algún alimento no seguro. Se establecerá una comunicación con los consumidores (si el producto se ha puesto ya a su disposición) y con las autoridades competentes, y se le exige al operador la retirada del producto nocivo. Esta parte del Reglamento (Ce) es la principal para autores como Manteca Vandelande (2006).

- El Capítulo III se centra en la autoridad europea de seguridad alimentaria, concretando su organización, sus funciones, su funcionamiento y sus principios (Independencia, transparencia, confidencialidad y comunicación).
- El Capítulo IV legisla la gestión de la crisis, las alertas y las situaciones de emergencia. Éstas pueden consistir en la interrupción de la comercialización de los productos en situación de riesgo y el establecimiento de condiciones especiales u otras medidas provisionales.
- El Capítulo V, y último, termina estableciendo procedimientos de mediación en los litigios entre países y las correspondientes disposiciones finales.

Debemos destacar que este Reglamento (CE) tuvo un texto complementario del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal con orientaciones específicas acerca de la aplicación práctica de algunos de sus artículos.

Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos (BOE 10.01.2004), resultado de la transposición de la Directiva 2001/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de diciembre de 2001

AESA (2004) estima que esta normativa tiene una naturaleza supletoria, que desarrolla la legislación sin obstruir las específicas existentes. Esta

normativa sigue la Directiva relativa a la seguridad general de los productos, perfilando y delimitando también la obligación general de seguridad alimentaria. Además, especifica su contenido de forma diversificada para productores y distribuidores. Así destaca el deber de retirar aquellos productos que resulten inseguros, de informar de posibles riesgos y el de los productores de estar informados de los posibles riesgos de sus productos.

Para garantizar su total cumplimiento, todas las Administraciones tienen que llevar a cabo una gran tarea de vigilancia, correspondiéndoles el desarrollo de la legislación y su ejecución autonómica, por lo que en muchos casos esta normativa se limita a incorporar la directiva comunitaria correspondiente.

Su estructura se compone de los siguientes capítulos:

- El Capítulo I fija como objetivo garantizar que los productos a disposición del consumidor sean seguros, determinando también su ámbito de aplicación y sus definiciones.
- El Capítulo II determina los deberes para garantizar la seguridad de los productos, diferenciando entre los productores y los distribuidores. De este modo los productores deben poner en el mercado productos que sean seguros, informar de posibles riesgos a los demás agentes, adoptar medidas correctoras para la retirada de productos, e indicar claramente los datos identificativos para cada uno de ellos.

En el caso de los distribuidores, éstos deben distribuir únicamente productos seguros, procediendo con diligencia para cumplir los requisitos de seguridad. A su vez deben almacenar toda la información necesaria, comunicar los posibles riesgos a consumidores y administraciones públicas y colaborar con los productores frente a las crisis alimentarias. Ambos deberán trabajar de forma conjunta con la Administración para solucionar los posibles problemas detectados.

- El Capítulo III normaliza las medidas administrativas no sancionadoras de restablecimiento o garantía de la seguridad. Las administraciones públicas tienen la potestad de organizar comprobaciones de la seguridad de los productos, requerir información a las partes interesadas y recoger muestras para analizarlas, favoreciendo la concertación con productores y distribuidores. También podrán indicar la existencia de situaciones ilegales y exigir el cumplimiento de la ley.

El procedimiento administrativo podrá ser iniciado de oficio o a instancia de parte, siendo imputables sus costes al agente que hubiera incurrido en las conductas ilegales.

Se instituye también la Comisión Técnica para la Seguridad de los Productos, adscrita al Ministerio de Sanidad y Consumo, cuya

finalidad básica será emitir informes y dictámenes sobre estas cuestiones, de forma independiente.

- El Capítulo IV regula los sistemas de comunicación mediante la red de alertas.
- Por último, aparecen las disposiciones adicionales, en las que se hace mención a los códigos de buenas prácticas y se constituye un Comité de contacto sobre seguridad de los productos como órgano de diálogo con productores y distribuidores, las pertinentes disposiciones derogatorias (RD 44/1996) y las finales.

Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE 25.12.1991)

Este Real Decreto es resultado de la transposición de la Directiva del Consejo 89/396/CEE, de 14 de junio de 1989. En él, en su artículo 1, se define el concepto de lote, un concepto vital para garantizar la trazabilidad. En concreto, se define como “un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas”.

La comercialización de los alimentos estará prohibida si éstos no fueran acompañados de la indicación de lote, con algunas excepciones como los productos agrícolas que entren directamente en el ciclo de transformación, los envases cuya cara más grande tenga una superficie inferior a 10 cm² y los productos que no estén envasados anteriormente en el punto de venta al consumidor pero que sin embargo requieran serlo para su venta inmediata.

El lote vendrá determinado por el productor, el envasador o el primer vendedor establecido en el interior de la UE. Su indicación vendrá precedida de la letra “L” en el envase, la etiqueta, el embalaje o, en su defecto, en los documentos comerciales oportunos. La indicación de lote podrá ser obviada cuando en la etiqueta aparezca la fecha de duración mínima o caducidad especificando día y mes.

Real Decreto 2207/95, de 28 de diciembre, sobre higiene de productos alimenticios (B.O.E 27.02.1996), resultado de la transposición de la Directiva 93/43/CEE

En la introducción de este Real Decreto se hace referencia a que la Directiva, que se está transponiendo a nuestro orden jurídico, “establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios que deben respetarse en sus fases de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas, y complementa, así, a la Directiva 89/397/CEE con normas encaminadas a mejorar el nivel de higiene de los productos alimenticios garantizando una mayor protección de la salud

humana." Surge así la seguridad alimentaria como objetivo fundamental de la misma.

Esta normativa consta de tres capítulos iniciales en los que se establecen los requisitos generales para los locales de las empresas alimentarias, en una perspectiva general (Capítulo I), requisitos concretos para locales donde se preparan los alimentos (Capítulo II) y para locales ambulantes, para servir comidas ocasionales, establecimientos de temporada y máquinas expendedoras (Capítulo III).

A continuación, en el capítulo IV se regula el transporte, los requisitos del equipo (Capítulo V), los desperdicios de alimentos (Capítulo VI), el suministro de agua (Capítulo VII), la higiene personal (Capítulo VIII), otras disposiciones para los productos alimenticios (Capítulo IX) y la formación de manipuladores de alimentos (Capítulo X).

Probablemente el artículo más interesante de esta normativa sea el 3.2, en el que se establece como obligatorio el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (También conocido por las siglas ARCP) para las empresas alimentarias para poner en práctica, cumplir y actualizar los sistemas de autocontrol basados en estos principios. Para que dicho sistema se desarrolle de forma eficaz, según AESA (2004), se necesitan elaborar documentos y registros pertinentes según la naturaleza y el tamaño de la empresa, los cuales pueden ayudar a poner en marcha y aplicar correctamente el sistema de trazabilidad.

AESA (2004) considera que los conceptos y procedimientos planteados por este Real Decreto se han visto reiterados por las demás disposiciones comunitarias que constituyen el denominado "paquete de higiene" que se desarrollará a continuación.

PAQUETE DE HIGIENE

Siguiendo los criterios del Libro Blanco de Seguridad Alimentaria, se ha adoptado una normativa aplicable desde el 1 de enero de 2006 que pretende fortalecer, actualizar y simplificar la legislación europea sobre la higiene de los productos alimentarios, asegurando así un nivel elevado de protección.

Principalmente podemos destacar el Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (H1) (D.O.C.E: n° L 226 de 25.6.2004).

Su estructura general se compone de:

- El Capítulo I, que recoge las disposiciones generales, principios y definiciones.
- El Capítulo II fija las obligaciones de los operadores, con una obligación principal, en su artículo 3, por la cual éstos se asegurarán de que en las etapas acaecidas bajo su control, se cumplen los requisitos de higiene, ya sean generales, en cuyo

caso se remiten al anexo y al Reglamento 853/2004, o específicos, según criterios concretos como microbiológicos, temperatura, etc...

Destaca especialmente la obligación aplicar procedimientos basados en el APPCC, así como la colaboración con las autoridades en procedimientos de control, registro y autorización.

- El Capítulo III se centra en las guías de prácticas correctas, ya sean nacionales o comunitarias, que se harán teniendo en cuenta la normativa existente y contando con la participación de las partes interesadas.
- El Capítulo IV regula la higiene de productos exportados o importados, remitiendo en su caso al Reglamento 178/2002, ya comentado.
- El Capítulo V contiene las disposiciones finales. Entre otras, destaca la creación de un comité permanente de la cadena alimentaria y de la sanidad animal.
- En este Reglamento encontramos dos anexos, el primero para producción primaria, que pormenoriza las disposiciones sobre higiene y una serie de recomendaciones para las guías de prácticas correctas, y el segundo para el resto de empresas alimentarias:
 - En el anexo I se determinan las obligaciones de los productores primarios respecto a la higiene, con obligaciones concretas como la implantación de medidas zoonosológicas, la no contaminación, la limpieza, el aislamiento de residuos y mercancías peligrosas y la utilización correcta de medicamentos y aditivos.

Entre otras, es relevante la obligación de utilizar los registros disponibles para las administraciones competentes, que detallarán aspectos tan importantes para la trazabilidad como el origen o las enfermedades para las empresas con productos animales.

Por último se declara que las guías de prácticas correctas de higiene deben recoger la información necesaria para combatir los peligros potenciales que puedan surgir, así como medidas para combatirlos.

- El anexo II determina las obligaciones para el resto de productores no primarios. Se compone de una serie de capítulos que legislan los locales destinados a los productos alimentarios (Capítulo I), las instalaciones en las que éstos sean preparados (Capítulos II y III, éste último centrado en los locales ambulantes), los medios de transporte (Capítulo IV),

así como una sucesión de disposiciones generales para todas las fases de producción y distribución (Capítulos V a XII, que regulan los requisitos del equipo, los desperdicios, el suministro de agua, la higiene del personal, los productos alimenticios, el envasado, el tratamiento térmico y la formación).

Aunque, propiamente dicho ya se encuadraría dentro de la normativa vertical, no debemos olvidar el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (H2) (D.O.C.E. n.º L 226 de 25.6.2004) da un paso más con respecto al 852/2004, pues lo simplifica y se centra en las normas de higiene concretas sobre este tipo de productos.

Además, este Reglamento (Ce) supone una refundición de otras normas específicas para garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores y velar por el funcionamiento del mercado interior, con una mayor sencillez y concisión.

Esta normativa se compone de los siguientes capítulos:

- En el Capítulo I se enumeran las disposiciones generales, puntualizando su ámbito de aplicación y las definiciones que serán aplicadas (Remite a los anexos y a los Reglamentos ya vistos 178/2002 y 852/2004)
- El Capítulo II recoge las obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria. Aparte de las establecidas en los anexos II y III, las empresas deberán utilizar exclusivamente agua para limpiar los productos animales salvo autorización expresa de otra normativa.

Para trabajar con estos productos, las empresas necesitan la autorización correspondiente, debiendo colaborar con la Administración en estas cuestiones. Además, tienen que adjuntar siempre la identificación sanitaria fijada por la normativa.

- El Capítulo III legisla la comercialización de estos productos, destacándose principalmente la obligación de acompañarlos de la documentación correspondiente.
- El Capítulo IV contiene las disposiciones finales, que contemplan las posibles adaptaciones y regulaciones adicionales en los estados miembros.

El Reglamento contiene tres anexos: Un primer anexo donde se establecen las definiciones aplicables en este Reglamento, un segundo que regula los requisitos específicos sobre varios productos de origen animal en tres secciones y el tercero, que recoge requisitos concretos para distintos tipos de carne según su origen.

En la sección I del anexo II se distingue entre:

- o La fijación de la marca de identificación, que tendrá que hacerse antes de que el producto abandone el establecimiento, debiendo aplicar una nueva marca si el producto se desembala, se desenvasa o tiene una nueva transformación.
- o La forma de la marca de identificación, que debe ser legible, indeleble y visible para las autoridades. Sus caracteres deben poder ser descifrados fácilmente y contendrán las iniciales del país del establecimiento.
- o El método de marcado, que podrá ir en el producto, envase, embalaje, directamente o mediante etiqueta. También puede fijarse en contenedores o grandes embalajes si los productos van a ser transportados.

En la Sección II del anexo II se fijan los objetivos de los procedimientos de APPCC, destacando especialmente que deben garantizar que cada animal o cada lote:

- o ha sido identificado eficazmente;
- o va acompañado de la información de su explotación de procedencia;
- o no proviene de una explotación o zona sujeta a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción sanitaria, salvo autorización expresa;
- o está limpio;
- o tiene una buena salud, si así puede valorarlo el operador alimentario;
- o se encuentra en un estado satisfactorio, en el momento de llegar al matadero.

La Sección III del anexo III exige a los operadores a solicitar, recibir e intervenir en la información sobre la cadena. Los mataderos recibirán información sobre la inocuidad de los animales que van a tratar en sus instalaciones al menos 24 horas antes de su llegada, salvo algunas excepciones.

La información contendrá puntos como la situación de la explotación de procedencia, estado de salud de los animales, enfermedades o medicamentos administrados, siendo algunos de ellos no obligatorios en ciertos casos (existencia de sistemas de aseguramiento de calidad, por ej). La documentación será remitida al veterinario oficial, quien autorizará el sacrificio del animal.

Ambas normativas se vieron afectadas por el posterior Reglamento (CE) 2076/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal

destinados al consumo humano, y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 854/2004, pues su aplicación podría plantear algunas dificultades en la práctica en algunos casos, por lo que debía establecerse un período de transición hasta el 31 de diciembre de 2009 para facilitar de esta forma la evolución hacia la aplicación total de estas nuevas normas y procedimientos.

Por último, otra normativa que no debemos pasar por alto es el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, que se estructura bajo los ya comentados Reglamentos (CE) n° 852/2004, 853/2004 y 854/2004, y que busca establecer medidas concretas para la correcta aplicación de estas normativas. Concretamente en su Artículo 4 regula aspectos sobre el sacrificio de animales para consumo humano y comercialización de carnes.

CONCLUSIONES.

Como se puede comprobar, la normativa horizontal sobre seguridad alimentaria puede ser bastante compleja, contando además que no hemos entrado a analizar la normativa horizontal que regularía las condiciones concretas de cada tipo específico de producto.

Podemos destacar como conclusión, la investigación realizada en 2008 mediante encuestas por correo postal y electrónico, con contacto previo telefónico, a las empresas cárnicas españolas, bajo muestreo aleatorio simple, con $p=q=0,5$ y un error muestral de $\pm 4,94\%$.

En esta investigación, que entre otros objetivos pretendía hacer un análisis crítico de la trazabilidad. A la hora de evaluar las posibles ventajas de la implantación de esta técnica, las empresas cárnicas encuestadas destacaron, bastante por encima del resto de ventajas, que la implantación de la trazabilidad ayuda a aplicar la normativa legal existente (Ventaja defendida por autores como Trienekens y Van der Vost (2003), AESA (2004) y la Confederación de Organizaciones Empresariales del Sector Cárnico de España (2002)). Es decir, con la aplicación de esta herramienta, se consigue cumplir con las regulaciones españolas de una forma fácil y práctica, siendo esta opinión independiente del tamaño de la empresa.

Por último, debemos dejar constancia de que la visión positiva de esta ventaja se da tanto en empresas que tienen una opinión favorable a la trazabilidad como en aquellas que estiman que esta técnica no les compensa. No obstante, el apoyo a esta ventaja es bastante menor en estas últimas.

BIBLIOGRAFÍA

AESA (2004): *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*, Ed. Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Madrid, 79 p.

Confederación de Organizaciones Empresariales del Sector Cárnico de España (2002): *Guía Divulgativa: Trazabilidad en el Sector Cárnico*, Ed Confecarne, Madrid, 34 p.

Constitución Española 1978.

Idtrack, Psion Teklogic, As Software y Olzet Seguridad Alimentaria (2005): *Estudio sobre trazabilidad de alimentos en España 2005*, Ed. Idtrack, Barcelona, 76 p.

Manteca Valdelande, V. (2006): *Trazabilidad y derecho alimentario (I)*, Distribución y Consumo, nº 86, Ed. Mercasa, Madrid, p. 97-103

Real Decreto 75/2009, de 30 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno, y el Real Decreto 1799/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las bases reguladoras para la concesión de ayudas destinadas a la reconversión de plantaciones de determinados cítricos.

Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio.

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Real Decreto 709/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos Comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno

Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos (BOE 10.01.2004), resultado de la transposición de la Directiva 2001/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de diciembre de 2001

Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio

Real Decreto 2207/95, de 28 de diciembre, sobre higiene de productos alimenticios (B.O.E. 27.02.1996), resultado de la transposición de la Directiva 93/43/CEE

Reglamento (Ce): N° 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

Reglamento (CE): n° 820/97 del Consejo de 21 de abril de 1997 por el que se 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 a base de carne de vacuno

Reglamento (CE): N° 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento (CE): n° 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Reglamento (CE): n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, 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 a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE): n° 820/97 del Consejo

Reglamento (CE): N° 1825/2000, de la Comisión, de 25 de agosto de 2000, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE): n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno.

Reglamento (CE) 2076/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 854/2004.

Trienekens, J. H. y Van der Vorst, J. G. A. J. (2003): *Control de calidad y trazabilidad alimentaria en la Unión Europea*. En "Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria". J. Briz (Coord). 1ª Ed. Ed Mundi-Prensa. Madrid, 494 p (p 211 - 250)