

El futuro inmediato de la legislación en producción cunícola y sus consecuencias.

M. Lainez

Manuel Lainez Andrés

*Jefe de Área de Ganadería CAPA
Profesor Asociado Producción Animal UPV
manuel.lainez@agricultura.m400.gva.es*

Introducción

Hasta nuestra entrada en la Unión Europea la legislación aplicable a la producción ganadera quedaba recogida en dos volúmenes que se actualizaban por parte del Ministerio de Agricultura; había una ordenación para cada sector productivo, un cuerpo legislativo sobre sanidad animal, centrado en el Reglamento de epizootias, un grupo de normas sobre alimentación animal, otro sobre genética y reproducción y otro sobre mercados. Este abanico se completaba con la normativa urbanística y la de actividades calificadas.

La llegada de todo el acervo comunitario, constitutivo de la Política Agrícola Comunitaria, supuso un importante volumen de disposiciones, que tuvieron que ser transpuestas de forma urgente a normas nacionales. Había dos grandes campos de legislación: el de las Organizaciones Comunes de Mercado y el del movimiento comercial. Este último sufrió un nuevo cambio como consecuencia de la entrada en vigor del mercado único europeo a principios de los años noventa

Las especiales condiciones del mercado de los productos cunícolas en la Unión Europea, que queda limitado a los países mediterráneos, tienen su inmediata repercusión en la legislación que se aplica a la producción comercial de conejos. En primer lugar el sector carece de OCM, con lo que no hay una regulación específica de precios y mercados, sino que se mantiene dentro del Anexo II del tratado de la Unión, como productos agrarios sin norma propia. Tampoco es objeto de una vigilancia diferenciada en cuanto a sus movimientos comerciales, por lo que no hay un cuerpo legal concreto que le afecte, quedando sometida a las condiciones generales de producción.

Otros aspectos de la legislación europea, como son todas las cuestiones de residuos y de impacto ambiental de la actividad pecuaria, son de aplicación a la producción de conejos, aunque no de forma específica. Este hecho afecta igualmente a los aspectos relacionados con el bienestar animal, que es otro de los campos abiertos para la legislación ganadera en los últimos años en la Unión Europea.

El suceso más importante de los últimos años para la ganadería comunitaria ha sido el descubrimiento de la encefalopatía espongiforme bovina y, sobre todo, su posible transmisión al hombre a través del consumo de productos cárnicos. El anuncio de este hecho provocó una reacción de pérdida de confianza de los consumidores en sus suministradores de alimentos de origen animal. Para restaurar la confianza, desde las instituciones de la Unión Europea, se puso en marcha una estrategia que se recoge en el libro blanco de

la seguridad alimentaria. En él se recopilan las bases de las propuestas legislativas que están en fase de aprobación. En España también se programaron iniciativas; una de las más trascendentes fue un proyecto de Ley de Sanidad Animal.

En esta revisión realizaremos un análisis somero de toda la legislación ganadera recientemente aprobada, o que está en fase de propuesta o estudio, en aquellos ámbitos que afecten a la cunicultura. Lo haremos agrupándola en los siguientes campos:

- producción animal y ordenación de explotaciones.
- sanidad animal.
- seguridad alimentaria.
- bienestar animal.
- residuos de origen animal.

No incluiremos en nuestro repaso la legislación medioambiental, la de actividades calificadas o la urbanística que afecta a la producción cunícola.

Producción animal y ordenación de explotaciones

Hace unos años el MAPA presentó a las Comunidades Autónomas y a las organizaciones profesionales agrarias un documento base para la elaboración de un Real Decreto de Ordenación de las explotaciones cunícolas. Los elementos clave de esta norma eran los siguientes:

- a) Clasificación zootécnica de explotaciones cunícolas, obligando a diferenciar entre granjas de selección, multiplicación, producción y centros de inseminación, etc, y exigiendo la aplicación de programas de mejora genética o de gestión reproductiva específicos y dirigidos a la obtención de resultados de mejora.
- b) Creación de una lista de explotaciones cunícolas, asignando códigos y números. Se trata de una labor que corresponde a las administraciones autonómicas. Estas listas existen en buena parte de las comunidades autónomas, en las que se han asignado registros y libros a la práctica totalidad de las explotaciones. Quizá, en algún territorio requiere su extensión a todas las granjas, incluyendo aquellas familiares que, individualmente, comercializan un reducido número de conejos, pero que en su conjunto representan un volumen importante del sector.
- c) Calificación sanitaria de explotaciones. No se definían las enfermedades objeto de atención pero quizá sería interesante establecer un grupo de ellas de atención oficial. Estamos pensando en patologías que puedan llegar con la reposición, pensando en exigir las a las multiplicadoras y a los centros de inseminación artificial.
- d) Condiciones de las explotaciones nuevas, las ampliaciones de las antiguas, y de las que no se regularizasen en un plazo determinado, en cuanto a:
 - Ubicación respecto a otras granjas (500 m) y vías de comunicación (entre 25 y 100 m)
 - Infraestructura de bioseguridad (vallado, vado sanitario, sistema de gestión de cadáveres, posibilidades de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, limitación de acceso de vehículos)
 - Infraestructura medioambiental (estercolero o fosa de deyecciones, estanques a los líquidos, y sistema de gestión correcta de estiércoles)

El conjunto de características descritas en este punto son de interés en su gran mayoría para la propia gestión sanitaria de la explotación. Por tanto, una norma que

las recoja facilita la implantación en aquellos productores reacios a su puesta en marcha.

- e) Identificación animal. La obligación de identificar mediante un crotal auricular o mediante tatuaje a todos los animales que salen de la explotación fue una propuesta poco convincente en aquel momento. Hoy en día, con los nuevos planteamientos de trazabilidad de los que se está hablando y con el Reglamento 178/2002, que exige conocer en todo punto de la cadena alimentaria el suministrador de materias primas y productos, está perfectamente justificada la obligación de incorporarlo.
- f) Registro de explotaciones cunícolas, como control administrativo de la lista de explotaciones cunícolas, siendo necesario estar incluido en este registro antes de empezar a producir o comercializar conejos o sus productos derivados

Este borrador que fue estudiado en su momento suponemos que volverá a ponerse encima de la mesa en breve, a la vista de los acuerdos a los que se llegó en el verano del 2002 entre el MAPA, como representante de la administración central y del conjunto de las administraciones autonómicas, e INTERCUN. Del análisis somero que hemos realizado podemos concluir que todas las consecuencias de su aprobación y aplicación serán favorables para el sector cunícola profesional, ya que clarificará el mercado, obligando a realizar inversiones a aquellos productores que no han alcanzado la especialización. La identificación individual, o de origen, de los conejos comercializados es imprescindible, como más adelante analizaremos, para abordar cualquier proceso de diferenciación de productos.

Sanidad animal

En los últimos meses se está tramitado en las Cortes Generales el Proyecto de Ley de Sanidad Animal. El objetivo que pretende esta norma básica, a aplicar en todo el país, es la defensa de la sanidad animal y de la salud pública. El proyecto se redacta en un momento en el que confluyen los problemas de las encefalopatías espongiiformes con brotes de enfermedades porcinas en las que se sacrifica un gran número de animales. Esto explica que el texto insiste mucho en aspectos relacionados con la prevención, la lucha, control y erradicación de enfermedades y el movimiento del ganado. Sin embargo, por menoriza menos otros aspectos como ordenación sectorial, la utilización de medicamentos o la alimentación animal. En cualquier caso recoge un importante capítulo dedicado al régimen sancionador en el que se da cobertura para aplicar esta Ley en los campos comentados y en todo lo relacionado con la seguridad alimentaria.

Nos centraremos en relacionar los elementos más importantes recogidos por el proyecto de Ley, tal y como lo conocemos en el momento de redactar este documento a principios de febrero de 2003. Muchos de los preceptos ya están incorporados en la normativa actual, pero carecen de soporte legal. El sector cunícola deberá asumir las obligaciones siguientes en los campos que se relacionan a continuación. La comprobación de su incumplimiento lleva pareja una sanción económica.

- a) En prevención de enfermedades, los productores deben:
- Vigilar el estado sanitario de los animales y de los medios de producción.
 - Facilitar a la autoridad información sobre la situación sanitaria, incluyendo la de los animales de la fauna silvestre.
 - Aplicar las medidas obligatorias de prevención que se establezcan.
 - Identificar a los animales, con el sistema que se determine.
 - Eliminar adecuadamente los cadáveres.

- b) En lucha, control y erradicación, a poner en marcha en el proceso de eliminación de una enfermedad, cuando así se establezca por las autoridades sanitarias por motivos de sanidad animal o de salud pública, los cunicultores deberán asumir:
- Las medias de control y erradicación que se establezcan en la legislación vigente.
 - La comunicación obligatoria a la administración de la presencia en la propia explotación de alguna de las enfermedades de declaración obligatoria; no obstante, en cunicultura los procesos de comunicación obligatoria son sólo la enfermedad hemorrágica, la mixomatosis y la tularemia, frente a las cuales, además, no hay un protocolo específico de actuación administrativa.
 - La aplicación de los tratamientos y vacunaciones que se determinen obligatoriamente, llegando incluso hasta el sacrificio de los animales enfermos y de los que hayan podido mantener un contacto con aquellos; en este último caso llevaría pareja una indemnización.
- c) En ordenación sectorial el proyecto prevé la posibilidad de establecer una normativa específica que imponga distancias entre explotaciones o entre estas y el casco urbano, así como sistemas de identificación animal. Obliga también a la gestión del libro de explotación ganadera por el responsable de la explotación.
- d) En movimiento de animales, se imponen tres obligaciones genéricas:
- El empleo de vehículos registrados para el transporte de animales, limpios y desinfectados tras cada traslado, y con justificantes de haber realizado el proceso
 - La disponibilidad de certificados sanitarios de origen, firmados por veterinario oficial, o habilitado o autorizado al efecto; para movimientos dentro de cada Comunidad Autónoma, en el momento en que funcione la red de vigilancia epidemiológica, el certificado puede sustituirse por un sistema de efectos similares.
 - La identificación de origen en animales enviados a sacrificio en mataderos.
- e) En utilización de medicamentos, tres aspectos a considerar
- Adquirir los medicamentos en los establecimientos autorizados.
 - Utilizar los medicamentos bajo prescripción veterinaria.
 - Cumplir las obligaciones que comporta en uso de medicamentos, en especial los plazos de espera.
- f) En empleo de alimentos para el ganado, utilizar materias primas y alimentos producidos y comercializados con las autorizaciones pertinentes.

De aprobarse el proyecto con esta redacción no va a haber grandes novedades, salvo el tema de la ordenación sanitaria y la identificación de origen. No obstante, es de destacar el capítulo de régimen sancionador, en el que se recogen como infracciones los incumplimientos en todas y cada una de las obligaciones comentadas en los puntos anteriores, tipificándolas como leves, graves o muy graves, con sanciones entre 600 y 3.000, 3.001 y 60.000, y 60.001 y 1.200.000 euros respectivamente.

Seguridad alimentaria

Podemos entender como seguridad alimentaria el conjunto de medios y procesos adoptados para garantizar que los productos alimenticios que llegan al consumidor no menoscaban ni condicionan su salud. Se materializará en un conjunto de reglas y normas que conduzcan a la obtención de alimentos seguros. Desde un punto de vista legal un ali-

mento es seguro cuando cumple las condiciones de:

- No ser nocivo para la salud de los consumidores y sus descendientes, ni a corto ni a largo plazo, incluyendo el hecho de que no produzca efectos tóxicos acumulativos, ni sensibilización orgánica.
- Ser apto o aceptable para el uso que se le va a dar: el consumo; no deberá estar contaminado ni deteriorado ni descompuesto.

La Comisión Europea publicó en el año 2000 el Libro Blanco de la Seguridad alimentaria. En él se fijaron las bases en las que se fundamenta toda la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea de los próximos años. Los **principios de la seguridad alimentaria** son los siguientes:

- Se trata de una estrategia de actuación **global e integrada** para abordar la protección y la salud de los consumidores.
- Afecta **a toda la cadena alimentaria**, lo que se ha trasladado a la a la sociedad como un control realizado "de la granja a la mesa".
- Se basa en la **responsabilidad de todos los agentes** que participan en el proceso de obtención de alimentos.
- Requiere de la **trazabilidad** para poder lograr su total eficacia.
- Las medidas a adoptar por técnicos y políticos responsables de la producción de alimentos deben basarse en el **análisis del riesgo** de cada proceso o tecnología.
- Debe existir un control e inspección de todo el proceso por parte de las diferentes administraciones.
- Se admite la posibilidad de aplicación limitada del **principio de precaución**.

En los últimos meses se ha aprobado un Reglamento comunitario, el 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria y se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria, y se han consensuado dos más; uno relativo a higiene de los productos alimenticios y el otro respecto a actuación frente a zoonosis. De los tres, sólo los dos primeros afectan a la producción cunícola al definir los principios generales de actuación en materia de seguridad alimentaria en la producción primaria. El tercero, por ahora, afecta exclusivamente a los sectores avícola y porcino.

El Reglamento 178/2002 recoge y eleva a rango legal las bases de la seguridad alimentaria que se contemplaban en el Libro Blanco. Además, entra en la definición y explicación de cada una de ellas. Lo más importante del mismo es que introduce en el mismo grupo de actuación a la producción primaria, básicamente agricultura y ganadería, la producción de piensos y la transformación, manipulación y distribución de productos alimenticios, con el mismo nivel responsabilidad y con planteamientos parecidos en lo que a exigencias se refiere; no obstante, se prevén excepciones para la producción primaria. Merece la pena recordar, por su trascendencia, dos de los conceptos utilizados:

- **Trazabilidad**, como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, de un pienso o de un animal destinado a la producción de alimentos. Dicha trazabilidad debe ser prospectiva, al permitir rastrear el producto desde la producción primaria hacia el consumidor, y retrospectiva, en sentido contrario. La norma indica 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 cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso.

- **Responsabilidad**, respecto a la que la norma exige que los propietarios o tenedores de empresas de producción de alimentos, incluidas las granjas y las fábricas

de piensos, deben asegurar que los alimentos o los piensos cumplen con la legislación alimentaria en cualquiera de las fases de producción, transformación o comercialización que tiene lugar en las empresas bajo su control.

La Comisión Europea presentó una propuesta de Reglamento de higiene de los productos alimenticios en el año 2000. Después de su estudio en diferentes ámbitos comunitarios, en este momento hay un acuerdo general, todavía no publicado, en el que se establecen las exigencias generales que va a imponer esa norma para todos los ganaderos de la Unión Europea, con probabilidad a partir del 2004. Se clasifican en tres grupos:

1. Exigencias generales a imponer en todas las explotaciones ganaderas que comercializan productos destinados a la alimentación humana:

- a) limpieza y desinfección adecuada de todas las instalaciones, especialmente aquellas utilizadas para almacenar y manipular los alimentos,
- b) limpieza y desinfección de los equipos, los contenedores, cajas y vehículos
- c) limpieza de los animales para sacrificio y, en su caso, de los animales de producción,
- d) el personal que manipule productos alimenticios deberá hallarse en buen estado de salud y contará con formación sobre riesgos sanitarios
- e) utilizarán agua potable o agua limpia
- f) evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación
- g) evitarán la contaminación por residuos y sustancias peligrosas
- h) impedirán la contaminación de los alimentos con enfermedades zoonóticas
- i) tendrán en cuenta los resultados de los análisis
- j) manejarán adecuadamente los aditivos para piensos y los medicamentos para animales

2. Códigos de buenas prácticas. Los productores contarán con guías de prácticas correctas de higiene en las que se recogerán datos sobre los peligros que puedan presentarse en la producción primaria, así como las medidas para evitarlos. Destacan los siguientes:

- a) las micotoxinas, los metales pesados y el material radiactivo,
- b) el uso de agua, residuos orgánicos y fertilizantes,
- c) el uso correcto y adecuado de medicamentos veterinarios y aditivos alimentarios y su rastreabilidad,
- d) la preparación, el almacenamiento, la utilización y la rastreabilidad de los piensos,
- e) la eliminación de animales muertos, residuos y desperdicios,
- f) medidas de bioseguridad aplicables al control de enfermedades con impacto en la salud de las personas,
- g) limpieza de los animales.

3. Registros necesarios a incorporar en la actividad diaria en las explotaciones ganaderas

- a) naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales,
- b) medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de espera,
- c) enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los consumidores,
- d) resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales,
- e) informes sobre controles efectuados a animales o a productos de origen animal.

Todas estas cuestiones se traducen en la necesidad de poner en marcha **estrategias de seguridad alimentaria en las explotaciones ganaderas**. Para ello hay que conocer antes cuales son los peligros para la salud pública asociados a la producción ganadera; es decir, las sustancias o microorganismos que pueda acarrear la carne y que sean

capaces de comprometer la salud de las personas. Podemos agruparlos en peligros biológicos, químicos y físicos.

Los **peligros biológicos** son un conjunto de microorganismos que pueden causar procesos severos, y a veces fatales, a las personas que ingieren los alimentos contaminados. Con frecuencia se trata de problemas digestivos, aunque en otros casos se produce invasión de tejidos e incluso intoxicaciones por las toxinas que liberan los propios microorganismos. Entre los gérmenes implicados destacan *Salmonella*, *Campylobacter*, *Staphylococcus*, *Clostridium*, *Listeria*, *Echerichia coli*, así como algunos hongos y parásitos.

Entre los **compuestos químicos** que pueden afectar a los consumidores de alimentos de origen animal hay varios grupos, que pasaremos a enumerar a continuación:

- Residuos de *medicamentos y productos zoonosanitarios* usados en tratamiento de animales enfermos o en las operaciones de limpieza y desinfección de las explotaciones.
- Residuos de *aditivos incorporados en los piensos* del ganado con objeto de mejorar el proceso tecnológico de elaboración, facilitar su consumo o mejorar los índices productivos.
- *Hormonas y promotores* del crecimiento, cuya utilización está prohibida en la actualidad en la Unión Europea, salvo en reproductores para control reproductivo.
- *Pesticidas* procedentes del control de plagas en agricultura intensiva y comercial.
- *Contaminantes ambientales* como pesticidas persistentes (ej: DDT), organoclorados (PCB), Metales pesados (ej: plomo) o toxinas naturales.
- *Micotoxinas*.

Los **peligros físicos** ligados al consumo de alimentos de origen animal son la presencia de jeringas o cuerpos extraños encapsulados en los tejidos.

Las **estrategias** para poder abordar la seguridad alimentaria podemos establecerlas en la actualidad en **tres escalones**:

- a) *Básico*: cumplimiento de la legislación vigente en la actualidad.
- b) *Intermedio*: implantar un código buenas prácticas ganaderas, que será exigible en los próximos años, como se puede comprobar a la vista del acuerdo de Reglamento que hoy se encuentra en vigor.
- c) *Superior*: implantar un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), adaptado a cada granja., cuyas primeras fases de registro las impondrá la legislación, y cuya aplicación integral permitirá una diferenciación de productos en los próximos años, en un campo tan competitivo como puede ser el de la calidad alimentaria.

A continuación presentaremos un pequeño resumen de los aspectos más importantes que recogen cada uno de los tres escalones a los que nos hemos referido, especialmente en la explicación de cada uno de esos apartados.

La **legislación básica en materia de seguridad alimentaria** en nuestro país puede agruparse en torno a tres elementos: peligros biológicos, químicos y aspectos de identificación animal.

- 1.- En materia de **peligros biológicos** la legislación básica es el Reglamento de Epizootias de 1956 que hace referencia general a las actuaciones a desarrollar en la lucha, control y erradicación de enfermedades. En él se exige a los productores y veterinarios, que operan en las granjas, a comunicar la presencia de procesos infectocontagiosos a las autoridades competentes de sanidad animal. Corresponde a

estas la adopción de medidas. Además destacamos:

- El R.D. 2491/1994, de 23 de diciembre, en el que se establecen medidas de protección frente a determinadas zoonosis. No comporta ninguna obligación específica para el sector cunícola
- El R.D. 2611/96, de 20 de diciembre, por el que se establecen las condiciones de realización de los programas de erradicación de enfermedades animales, que tampoco se aplican en este sector.

2.- En materia de **peligros químicos** la normativa reguladora actualmente afecta dos ámbitos básicos: el de los medicamentos veterinarios y el de la alimentación animal, ambos importantes en la producción de carne de conejo.

- En medicamentos veterinarios destacaremos tres normas básicas: El RD 109/95, de 27 de enero, de medicamentos veterinarios, el R.D. 157/95, de 3 de febrero, sobre comercialización de piensos medicamentosos y el R.D. 1749/98 de 31 de julio, por el que se establecen medidas de control de residuos en animales vivos y sus productos. Insistiremos en los puntos siguientes:

- Sólo está autorizado el uso de productos registrados.
- La utilización de medicamentos sólo es posible tras la correspondiente prescripción veterinaria (receta).
- Los medicamentos veterinarios sólo se pueden comercializar a través de los centros de distribución autorizados, siendo entregados ante la presentación de una receta veterinaria.
- Las recetas veterinarias deberán contener los datos básicos de producto, dosis, posología, duración del tratamiento y periodo de supresión.
- El veterinario de la explotación debe anotar en un libro de explotación un resumen del tratamiento prescrito.
- El ganadero debe consignar en un registro esos datos, indicando también la identificación individual o de lote de los animales sometidos a tratamiento.
- El propietario del ganado es el responsable de poner en el mercado sólo animales libres de residuos o productos prohibidos.
- Existe un sistema de control de residuos realizado en granja y matadero, para detectar el empleo de productos prohibidos o restos de sustancias autorizadas en una concentración superior al LMR.

- En materia de alimentación se está produciendo una permanente actualización de las normas. Destacan los decretos: 56/02, de 18 de enero, sobre materias primas utilizadas en alimentación de piensos y circulación de materias primas; 724/01, de 29 de junio, sobre sustancias indeseables en alimentación animal; y el 1191/98, de 12 de junio, sobre autorización y registro de materias primas utilizadas en la alimentación animal. Es importante recordar los puntos siguientes:

- Las materias primas a utilizar en los piensos vienen relacionadas en un listado que las agrupa por categorías. Los piensos comercializados deben ser sanos, cabales y de calidad comercial.
- Existe una concentración máxima permitida para los productos indeseables en la alimentación animal: metales pesados, aflatoxinas, dioxinas, etc. Su superación implica sanciones económicas y retirada de productos.
- Las fábricas de piensos deben disponer de un registro de industria y comunicar los tipos de piensos que elaboran. Además, deben comercializarse etiquetados.
- El productor que desee realizarse sus propias mezclas de materias primas, empleando aditivos, debe someterse a las mismas condiciones de autorización previa a la mezcla y preparación que una fábrica de piensos.
- Los piensos que incorporen aditivos alimentarios requieren unos requisitos

específicos, en cuanto a su elaboración:

- Las plantas deben estar autorizadas o registradas
- Deben utilizar sólo productos autorizados
- No se pueden superar las concentraciones permitidas.
- Los piensos medicamentosos deben identificarse y etiquetarse adecuadamente, utilizándose con prescripción veterinaria.

3.- En materia de **sistemas de identificación animal**, ya sea a título individual o de explotación, se está avanzando mucho en los últimos años, pero todavía no se ha llegado al sector cunícola.

El cumplimiento de la legislación vigente en cada momento le garantiza al productor el libre acceso a los mercados, con la tranquilidad de superar los requisitos mínimos establecidos por la normativa.

Los **códigos de buenas prácticas o guías de prácticas correctas de higiene** podemos definirlos como la descripción del conjunto de actividades a desarrollar sistemáticamente por una explotación ganadera con objeto de mejorar el nivel de seguridad para el consumidor de los productos obtenidos en la misma. En pocas palabras es *tener escrito todo lo que vamos a hacer en la granja para después hacer lo que está escrito*.

A modo de resumen, y sin ánimo de ser exhaustivo, indicaremos cinco apartados a considerar en la implantación de las buenas prácticas: bases previas, condiciones generales, control de medios de producción, control de enfermedades y programa de formación.

1.- Bases previas a la aplicación del código de buenas prácticas. Son los compromisos que debe asumir el propietario o administrador de la explotación ganadera. Al margen del convencimiento de la conveniencia de trabajar de acuerdo con la misma sistemática, el productor deberá contar con un sistema de identificación del efectivo, que será individual en los reproductores y específico de lote en el resto de los animales. Para cada gazapo debe conocerse el lote al que pertenece, su origen, la fecha de entrada o nacimiento, sus movimientos dentro de la granja, los piensos que ha consumido, los medicamentos que ha recibido y las razones que lo justifican, así como el destino en el momento que abandone la granja.

2.- Condiciones generales del código de buenas prácticas, destacando

- Las instalaciones, que deben garantizar protección y el aislamiento del entorno, alojamiento de los animales con espacio suficiente y en condiciones de comodidad y minimización de las fuentes, reservorios y vectores de agentes patógenos.
- El plan de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, con un protocolo de aplicación en cada nave o grupo de ellas, que recoja la sistemática y condiciones de la limpieza, distribución de desinfectantes, desinsectantes o raticidas, el calendario de aplicación de cada una de las medidas, la persona responsable y los productos a utilizar, que siempre estarán registrados.
- Las medidas complementarias, como limpieza periódica de hierbas, charcas, aguas estancadas, control, y en su caso limitación, de animales domésticos (perros, gatos) y salvajes (pájaros, palomas, otros) en contacto con el ganado y la limitación de entradas de visitas, disponiendo de vestuarios con duchas, ropas, equipos, lazos y material zosanitario exclusivo y limpio propio de la granja.
- Los protocolos de manejo. En este grupo recogemos un conjunto de prácticas de manejo de los animales en los momentos críticos: gestación, parto, destete, traslados y mezclas de lotes, llegadas a la explotación y traslados, así como la higiene de los trabajadores de la explotación.

3.- Control de medios de producción que se fundamentará en:

- Definir el origen del aprovisionamiento y las condiciones que se impone a cada proveedor o suministrador, en especial de piensos y agua. También debe recogerse el sistema de almacenamiento.
- Control periódico del agua de bebida y limpieza, tanto químico como microbiológico.
- Control periódico de piensos destinados a la alimentación del ganado, tanto de microbiología como de composición y dilución de aditivos.

4.- Vigilancia y control de enfermedades. Esta medida sólo es posible si se cuenta con los servicios permanentes de un veterinario especializado, que deberá centrar su atención sistematizada en:

- Control sanitario de todos los animales que llegan a la explotación por primera vez, con certificaciones sanitarias de origen, inspección e investigación para detectar la presencia de enfermedades de interés en salud pública.
- Visitas periódicas, con estudio de datos productivos, resultados de mataderos, análisis laboratoriales.
- Programar vacunaciones y tratamientos adaptados a las necesidades reales, con productos autorizados y previamente prescritos, conservando recetas, almacenando correctamente los productos, registrando los productos que entran en la explotación, su aplicación sobre los animales y, lo más importante, controlar los lotes tratados para garantizar los periodos de supresión.

5.- Programa de formación continuada, como base para poder aplicar todo lo anterior.

En este momento, en el que es poco frecuente encontrar granjas en las que las pautas de trabajo estén protocolizadas, la implantación de las mismas puede suponer una diferenciación de los productos (gazapos) para aquellas explotaciones que las apliquen. El productor podrá garantizar a sus clientes disponer de una vía para reducir los patógenos en su explotación, quedando abierta a cualquier tipo de control e inspección por aquellos. Considerando que cada vez aparecen mas operadores comerciales y grandes superficies que desean dar garantías adicionales a sus clientes, esta opción es importante para sus proveedores.

En la aplicación de un sistema de **análisis de peligros y control de puntos críticos** (APPCC) el productor asume un papel activo en la lucha frente a los peligros para la salud pública, con un procedimiento de trabajo que está adaptado a su propia explotación. Para ello analiza cuales son las fases del proceso productivo en las que existe mayor riesgo de contaminación o aumento de la concentración de peligros (a las que se les denomina puntos críticos). En ellas realiza un autocontrol permanente, mediante vigilancia o toma de muestras para su análisis (fase de control de los mencionados puntos críticos). El sistema prevé registros continuados de los controles realizados, o anotaciones, por lo que puede ser auditado y certificado por empresas externas, incrementando el valor añadido de los productos vendidos, desde un punto de vista de seguridad alimentaria.

La aplicación de un sistema APPCC exige desarrollar un plan de trabajo, que podemos agrupar en cuatro fases:

1ª.- Preparación. La base imprescindible es la aplicación en todos sus puntos del código de buenas prácticas, al que se le denomina prácticas de manejo e higiene o prerrequisitos. También debe contarse con un análisis del proceso productivo.

2ª.- Aplicación de los principios del sistema APPCC. Existe una mecánica general de trabajo basada en los siete principios siguientes:

- Realización de un análisis de riesgos.
- Determinación de los puntos críticos a controlar (PCC).
- Establecimiento de los límites admisibles en las mediciones aplicables en cada PCC.
- Establecimiento de un sistema de evaluación de cada PCC.
- Fijar medidas correctoras para la situaciones de superación de límites de un PCC.
- Establecer los registros y documentación.
- Verificación del sistema.

3ª.- Implementación del sistema, y hacerlo funcionar, tal y como se ha diseñado.

4ª.- Mantenimiento del sistema. Esta fase hace referencia a las actividades de revisión, actualización y corrección del sistema.

En definitiva, estamos imponiendo un sistema de trabajo que comporta un incremento de costes de producción, pero que permitirá revalorizar el producto obtenido, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria. Lógicamente, esto sólo tendrá sentido si contamos con clientes profesionalizados que están dispuestos a reconocer el valor del producto que ponemos en el mercado.

Bienestar animal

En los últimos años se habla mucho de bienestar animal en todos los sectores ganaderos. También en este se comentan aspectos relacionados con los diferentes elementos que conforman la producción cunícola industrial de nuestro entorno, y que pueden formar parte de una regulación sectorial específica:

- Instalaciones, acceso al exterior y control de condiciones ambientales.
- Disponibilidad de superficies por coneja o gazapo.
- Equipamiento, y en especial tipo de jaula y elementos accesorios.
- Sistemas de manejo general, en especial de las reproductoras, componentes de la alimentación y manejo reproductivo.

Lo cierto es que en el momento en que se redacta esta presentación no hay una normativa específica de bienestar animal dedicada al sector cunícola de producción cárnica. Por otra parte, tampoco existe ninguna recomendación concreta para esta especie por parte del Consejo de Europa. Si tuviésemos que aventurar algo con respecto al futuro inmediato de una norma dedicada al bienestar en el sector de la producción de carne de conejo tenemos que revisar los documentos de trabajo de la Comisión Europea. En los últimos cuatro años el Comité científico de sanidad y bienestar animal, como organismo encargado de elaborar y aprobar los informes sobre los que luego se sustenta la legislación de bienestar animal de la Unión Europea, no ha tratado la cuestión específica de la carne de conejo en ninguna de sus sesiones. Esto significa que, al menos a corto plazo, no existirá una norma especial.

Las bases reguladoras del bienestar animal para toda actividad ganadera, y de aplicación a la producción cunícola, son las siguientes:

- La **normativa general de bienestar animal para todas las especies**, recogida en el R. D. 248/2000 (BOE 11 de marzo del 2000), en la que se responsabiliza a los ganaderos de las condiciones de los animales que se alojan en sus instalaciones, planteando las siguientes medidas de protección:

1. En materia de personal: número suficiente de personas, con conocimientos y competencia profesional.
 2. En materia de vigilancia e inspección: Visitas diarias con suficiente iluminación, aislando y tratando los animales enfermos.
 3. Anotar en un registro los tratamientos y las muertes.
 4. No limitar los movimientos de los animales.
 5. En materia de instalaciones: los materiales en contacto con animales no serán perjudiciales, de fácil limpieza y desinfección, con los bordes y salientes eliminados, garantizando niveles de aire, polvo, temperatura y HR no perjudiciales y un nivel adecuado de iluminación.
 6. En materia de equipos y automatismos, someterlos a inspección diaria subsanando deficiencias, y contar con sistemas de alarma y ventilación de emergencia.
 7. En materia de alimentación y agua que sean adecuadas, accesibles y suficientes, estando prohibido el uso de sustancias distintas a las zootécnicas y terapéuticas.
 8. En relación con el manejo eliminar prácticas que producen sufrimiento
- Las **condiciones de transporte de animales** se recogen en el R. D. 1041/97, de 27 de junio, relativo a la protección de los animales durante el transporte (BOE del 9 de julio de 1.997). No las comentamos porque se apartan de lo que es la producción a nivel de granja.
 - La normativa vigente en materia de **protección de animales en el momento del sacrificio** en nuestro país es el RD. 54/95, de 20 de enero, que tampoco es objeto de esta exposición

La primera de las normas, que afecta básicamente al productor de conejos es sencilla de cumplir si el ganadero entra dentro del grupo de los profesionales. Trabajar adecuadamente para reducir las condiciones de estrés en la granja, minimizar los problemas sanitarios y obtener la máxima productividad le llevará al ganadero, inexorablemente, al cumplimiento de esta legislación de forma inconsciente.

Residuos de origen animal

En los primeros días de octubre del año 2002 se ha publicado el Reglamento CE/1774/2002. En el mismo se produce una modificación importante en las exigencias de tipo medioambiental en relación con el manejo de los cadáveres generados en el proceso de producción ganadera y con la gestión del estiércol. Cambia las condiciones generales y pone una fecha de entrada en vigor: el 1 de mayo de 2003.

A partir de la entrada en vigor los cadáveres de conejos que se produzcan como consecuencia de una muerte de los animales no prevista para el consumo humano deberán ser clasificados dentro de la categoría 2. Los productos encuadrados en esa categoría deben ser trasladados a una planta autorizada en el que deberán ser incinerados o transformados. En este último caso deberán someterse aun proceso que combine 133°C de temperatura y 3 atmósferas de presión durante, al menos, 20 minutos. En caso de optar por esta última posibilidad, los residuos resultantes se podrán destinar:

- a incineración o coincineración, o
- en el caso de las grasas y materiales proteicos a abonos, enmiendas orgánicas u otros usos técnicos diferentes a cosméticos o similares, o
- a transformación en plantas de biogás, o
- a enterramiento en vertederos.

Evidentemente, es un planteamiento nuevo que obliga a contar con un sistema de retirada de esos residuos hacia plantas especializadas. Dado que la tecnología actual no permite contar con establecimientos de este tipo destinados a dar servicio exclusivo a una explotación se generará un coste de retirada y transporte, a sumar al de tratamiento y posterior eliminación.

Esa misma norma también incorpora unas exigencias en materia de gestión de estiércoles obtenidos en explotaciones ganaderas. Este residuo se considera un subproducto de origen animal y se incluye dentro de la categoría 2; la misma que señalábamos anteriormente para los cadáveres. Exige la recogida, transporte e identificación del producto, al igual que cualquier material afectado por el Reglamento. Sus posibles destinos, siempre que no se impida por razones sanitarias, serán la aplicación sobre el terreno o la utilización en plantas de compostaje o biogás. Hasta aquí no hay nada inédito. La novedad surge con la exigencia de trasladar el estiércol con un documento comercial de transporte en el que se debe indicar la fecha de salida de la explotación, la cantidad de producto, el lugar de origen, el transportista y el lugar de destino. Parece que este control solo se exigirá en el caso de la comercialización del estiércol; no obstante, habrá que esperar a ver la aplicación en nuestro país.

Bibliografía

BOE. Varios documentos

BUNTAIN, B. (1998). Overview of the Department of Agriculture's farm-to-table food safety strategies. www.fsis.usda.gov

CODEX ALIMENTARIUS. Varios (textos básicos, código internacional, varios). Comisión del Codex Alimentarius. Programa conjunto FAO_OMS sobre normas alimentarias.

DIHEL, J.F. (2001). Principales riesgos químicos en los alimentos. Primer seminario internacional sobre Seguridad Alimentaria. Madrid, 25-26 Octubre.

DOCE. Varios documentos.

DOMÍNGUEZ, L., LAS HERAS, A., GOYACHE, J., VELA, A.J. Y MORENO, M.A. (2001). Principales riesgos microbiológicos en los alimentos. Patógenos emergentes. Primer seminario internacional sobre Seguridad Alimentaria. Madrid, 25-26 Octubre. Madrid.

FAO (2001). Infections and intoxications of farm livestock associated with feed and forage. www.fao.org

JOHNSTON, A.M. (2000). HACCP and farm production. En HACCP in the meat industry, Edited by Martin Brown. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.

LOPEZ, M.. (2002). ¿Dónde estamos en esto del bienestar?. XXVII Symposium de Cunicultura. Reus.

MORTIMER, S. y WALLACE, C. (2001). HACCP. Enfoque práctico. Segunda edición. Ed. Acribia. Zaragoza.

TIRADO, C. (2002). Información estadística sobre enfermedades transmitidas por los alimentos en Europa. Peligros microbiológicos y químicos. OMS. Conferencia paneuropea sobre calidad e inocuidad de los alimentos. 25-28 febrero. Budapest. Hungría.

SPEEDY, A.W. (2001). FAO and pre-harvest food safety in the livestock and animal feed industry. WHO Consultation on pre-harvest food safety. 26-28 march. 2001. Berlin. Germany.

SUNDLOF, S. (2000). Animal Production Food Safety. www.fsis.usda.gov

USDA (2002). Animal production food safety. www.fsis.usda.gov

VARIOS. Food safety: from farm to the fork. DG XXIV. Comisión Europea. www.europa.eu