

INCIDENCIA DE LA SANIDAD ANIMAL EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. Dr. Quintiliano Pérez Bonilla

Quiero en primer lugar, dar las gracias a la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, por invitarme a participar como ponente en estas Décimas Jornadas Científicas sobre Alimentación y Seguridad Alimentaria, y al mismo tiempo, expreso mi felicitación por la elección de un tema de rabiosa actualidad: LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. Tema que va a condicionar, lo está haciendo ya, y lo hará más en el futuro, la forma de producir alimentos, incluidos por supuesto los alimentos de origen animal.

Y como consecuencia de lo anterior, va a marcar:

- Un antes y un después, en los modelos clásicos de la producción y de la sanidad animal
- Un antes y un después en la Industria Alimentaria
- Un antes y un después, en las facetas de la Comercialización y Venta al consumidor final de productos de origen animal
- Un antes y un después en los actuales modelos de Comercialización de animales vivos. Un antes y un después, en la propia actuación de los profesionales veterinarios, agrónomos, biólogos, tecnólogos de los alimentos, etc., en las diferentes fases y eslabones de la cadena agroalimentaria.

Por todo lo anterior mi felicitación a la Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental por elegir este tema tan actual y tan de futuro.

Al abordar el contenido de mi ponencia, me ha parecido necesario plantear un conjunto de reflexiones que puedan servir por una parte, para facilitar la exposición, y por otra, para ayudarnos a comprender ¿por qué?, se ha producido esta nueva situación:

- ¿Cuáles son las causas de este nuevo escenario?
- ¿Qué objetivos se pretenden conseguir?, ¿qué instrumentos se van a utilizar para conseguirlos?

- ¿Qué consecuencias va a sufrir la ganadería española y comunitaria?
- ¿Está preparado o no este sector para abordar con éxito el reto?
- ¿Cómo va a influir en la actuación diaria de los profesionales relacionados con esta actividad?
- ¿Están preparados nuestros profesionales para hacer frente a los nuevos problemas derivados de la nueva situación?

¿CUÁLES SON LAS CAUSAS DE ESTE NUEVO ESCENARIO?

En mi opinión no es fácil responder a esta pregunta de forma simple, se podría distinguir un conjunto de aspectos previos, como causas predisponentes, junto con la aparición de otros hechos que han actuado como causas desencadenantes, que han precipitado los acontecimientos.

A. CAUSAS PREDISPONETES

Entiendo que durante los últimos años han aparecido un conjunto de factores, que han influido de forma directa en la sociedad configurando, en los países más desarrollados un nuevo modelo de sociedad más avanzada, y en consecuencia más exigente.

La sociedad ha evolucionado, pasando de una primera fase, de solicitud de alimentos en cantidad suficiente para satisfacer la demanda creciente de la población, a una segunda fase, en la que una vez cubiertas las necesidades primarias, aparecen nuevas sensibilidades, nuevos elementos, que el consumidor tiene en cuenta a la hora de exigir alimentos.

- Quizás sea interesante comentar algunos de los cambios sociales ocurridos durante las últimas décadas, que en mi opinión, han configurado, un cierto “miedo” a algo desconocido como es la producción de alimentos, la frase ¿qué estaremos comiendo?, se pronuncia y piensa, en nuestra sociedad cada día. Para mí, y puedo estar equivocado, se han producido los siguientes cambios:
 1. Emigración del campo a la ciudad.
 2. Aumento de la población urbana.
 3. Disminución de la población rural.

4. Desconexión paulatina del consumidor urbano del propio medio rural.
5. Desconocimiento de la forma de producción de alimentos en el campo.
6. Aumento del nivel cultural y en consecuencia, aparición de nuevas “sensibilidades” a temas desconocidos hasta ahora, como el interés creciente por:
 - El bienestar animal, respeto y conservación del medio ambiente.
7. Aumento de la comunicación, información a nivel nacional - internacional.
8. Presión mediática permanente e información en algunos casos, no ajustada a la realidad científica del problema.
9. Miedo a lo desconocido, a las nuevas tecnologías de producción de animales y alimentos.
10. Debates científicos sin decantar, originando discrepancias importantes que desorientan al consumidor y a los poderes públicos encargados de tomar las decisiones.

Todo lo anterior ha hecho que aumente la “desconfianza” del consumidor en la producción de alimentos, incrementando el miedo a las consecuencias de su consumo.

- Deberíamos, quizás, hacer una reflexión, sobre el fundamento de este miedo, de esta desconfianza.

Que duda cabe, que durante los últimos años, el soporte legislativo publicado y destinado tanto en España como en la Unión Europea a garantizar la seguridad alimentaria del consumidor ha sido muy importante, y ha obtenido excelentes resultados.

Hasta el momento la producción ganadera está regulada por un conjunto de normas, que garantizan adecuadamente la calidad higiénico sanitaria de los productos de origen animal.

- La población debe conocer, que hoy, ya existe un amplio abanico de disposiciones que regulan desde:

- Alimentación animal
- Los medicamentos de uso veterinario
- La no utilización como finalizadores de productos prohibidos
- Controles sanitarios en las explotaciones de origen
- Planes nacionales de erradicación de zoonosis: tuberculosis – brucelosis.
- Programas de identificación animal.
- Legislación sobre: mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos, higiene del personal, inspección sanitaria, etc.
- Etiquetado de carne
- Producción y comercialización de carnes frescas – leche- huevos- moluscos – pescados, etc.

Todo este conjunto de normas, ha contribuido a mantener un adecuado nivel de salud en la población actual, normas que junto a otros factores, han permitido que en nuestra sociedad se viva mejor y más tiempo.

- A modo de ejemplo, cabe estudiar la evolución de la esperanza de vida al nacimiento en el periodo 1991 – 2050.

ESPERANZA DE VIDA			
AÑO	AMBOS SEXOS	VARONES	MUJERES
1991	77'20	73'58	80'81
2001	78'90	75'61	82'91
2011	80'15	76'68	84'47
2021	80'81	77'34	85'17
2026	81'12	77'65	85'50

Se puede comprobar por tanto como nuestra población aumentará en edad, en el futuro y ha aumentando ya de hecho, durante los últimos años.

Si la alimentación es un factor clave para el desarrollo armónico de un ser vivo, que duda cabe que si hoy, no existiera una auténtica seguridad alimentaria, no se podrían obtener en ningún caso los datos señalados anteriormente.

- El estudio comparativo de estos datos con otros países menos desarrollados, refuerza, sin duda, mi tesis.
- Sin embargo, y a pesar de lo indicado anteriormente, es cierto que algo ha fallado, por lo que es preciso realizar un análisis profundo de lo efectuado hasta ahora, detectar los problemas, sacar las conclusiones y poner en marcha las medidas precisas para resolverlos.

B. CAUSAS DESENCADENANTES

Dos hechos clave, acaecidos en la U.E. han aumentado la presión de la sociedad sobre las Administraciones Públicas, tanto nacionales como en la Comunidad, originando la explosión de todo un conjunto de cambios inevitables:

- La aparición de la EEB y el problema de las Dioxinas, y su coincidencia en el tiempo, han sido en mi opinión, el desencadenante, de todo un proceso en la propia Unión Europea destinado a conseguir los siguientes :

OBJETIVOS

- ❖ Reforzar la calidad higiénico sanitaria de los productos de origen animal para:
 - Garantizar al consumidor un alto grado de seguridad alimentaria
 - Y recuperar su confianza.
- El consumidor, pierde la confianza en un tipo de carne y se refugia, aumentando el consumo de otras.
- Este hecho, hace pensar, que no ha perdido la confianza globalmente, en las Instituciones, o en los sistemas de control, pues si esto hubiera sido así se habría observado un descenso en todo el conjunto de carnes y en productos de origen animal. Se produce sin embargo, una desconfianza selectiva y específica, disminuyendo claramente el consumo de carne de vacuno, como consecuencia del problema de la EEB (Encefalopatía Espongiforme Bovina), e importante disminución en el consumo de la carne de pollo, influenciado por el problema de las dioxinas.

Es por ello, insisto, por lo que los dos objetivos clave enmarcados dentro del Libro Blanco son: Garantizar al consumidor esta seguridad y recuperar su confianza.

MEDIOS PARA CONSEGUIRLO

La U.E., ha dado respuesta a esta incógnita, mediante la introducción de importantes cambios, en la propia estructura de la Comisión, creación de organismos específicos y modificación del soporte legislativo sobre la materia.

- En este sentido aparece la Dirección General de Protección y Defensa de los Consumidores, DG 24, asumiendo competencias y responsabilidades que tradicionalmente se encontraban en la DG VI – Dirección General de Agricultura.

- Aparece en escena La Agencia Europea de la Seguridad Alimentaria, como instrumento específico, Organismo independiente y responsable de la determinación y comunicación del riesgo.

- Se publica el Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria, a modo de cuerpo de doctrina, que refleja las prioridades de la Comisión en este sentido, proponiendo planteamientos nuevos.

- Y aparece también un conjunto de normas: Nuevos Reglamentos y Directivas comunitarias encaminados al mismo fin.

- Vemos por tanto, en su Libro Blanco como la Comisión recurre a nuevos medios:

1. Administrativos
2. Legislativos
3. De control
4. Información al consumidor.

1. Instrumento Administrativo. Destaca la creación de un nuevo organismo alimentario europeo independiente: Agencia Europea Seguridad Alimentaria.

Funciones del Organismo:

- Formulación de dictámenes científicos independientes.
- Gestión de los sistemas de alerta rápida.
- Comunicación y diálogo con los consumidores.
- Redes de información con las agencias nacionales y organismos científicos.
- Comunicación a la Comisión del análisis del riesgo.

- La Comisión decidirá las actuaciones a tomar en función del análisis.

2. Instrumento Controles

- Unificar criterios de control en la U.E.
- Conseguir el mismo nivel de protección del consumidor en la Unión.
- Definir un marco comunitario para el desarrollo y la gestión de los sistemas nacionales de control.
- Agilizar los procedimientos actuales de infracción.
- Ampliar controles en frontera tanto para los productos destinados al consumo humano como para alimentación animal.
- Medidas de coordinación en la actuación de los P.I.F.

Instrumento Información al Consumidor

- Participación del consumidor en la nueva política de seguridad alimentaria.
- Mayor información al consumidor.
- Objetividad de la información.

La Comisión señala en el Libro Blanco una nueva filosofía de actuación:

- Necesidad de un planteamiento único a lo largo de toda la cadena alimentaria – “De la Dehesa a la Mesa” – Trazabilidad, con un planteamiento global e integrado, más eficaz que el antiguo sectorial y rígido.
- Definiendo claramente la responsabilidad de cada eslabón de la cadena:

ESLABONES

1. Agricultores
2. Fábricas de piensos
3. Ganaderos
4. Transformadores de alimentos industrialización
5. Manipuladores
6. Autoridad competente de EEMM
7. Comisión
8. Consumidores

FUNCIONES

- Producción de alimentos para el ganado
- Producción primaria
- Transformación,
- Transporte, almacenamiento, venta
- Controles
- Evaluación EEMM
- Almacenamiento, cocinado

RESPONSABILIDADES

Eslabones 1 a 5: Responsables principales

Eslabón 6. Autoridad Competente: Garantizar cumplimiento de los anteriores elementos de la cadena, mediante los sistemas nacionales de vigilancia y control

Eslabón 7. Comisión: Evaluación de la capacidad de las autoridades competentes para la puesta en marcha de los sistemas nacionales a través de auditorias e inspecciones a nivel nacional.

Eslabón 8. Consumidor: Responsabilidad sobre un adecuado almacenamiento, manipulación y cocinado de los alimentos.

¿POR QUÉ ES NECESARIO MODIFICAR LAS NORMAS?

La actual legislación comunitaria, se ha configurado, a lo largo de los últimos 30 años, por influencias científicas, sociales, políticas, económicas, pero en el marco de la creación de un mercado interior, con vistas al consumidor final, sin ordenar adecuadamente.

Ya en el año 97, el Libro Verde sobre los principios generales de la legislación alimentaria, señalaba esta particularidad.

¿Qué análisis hace la Comisión a este respecto?

- La producción primaria es compleja.
- La legislación actual es adecuada.
- Es necesario, sin embargo reordenar las piezas legislativas existentes actualmente, con el fin de ser más eficaces en la defensa de los intereses de los consumidores.

La Comisión pretende, en consecuencia desarrollar aquéllas líneas de actuación, más necesarias para conseguir lo señalado anteriormente, destacando las siguientes:

- Lista positiva para alimentos de origen animal.
- Ampliar lista negativa actual.
- Eliminación para harina de carne – cadáveres de animales.
- O.G.M. revisión.(Organismo Genéticamente Modificado)
- Prohibición de antibióticos.
- Profundizar en los controles internos. de las Industrias (Buenas prácticas de fabricación controles – trazabilidad).
- Autorización de plantas productoras de alimentos para animales y controles oficiales.

- Integración de la alimentación animal en el sistema de alerta rápida de alimentación humana.

El propio Libro Blanco señala, que la salud animal es esencial para la salud pública y la protección de los consumidores, y es curioso que este principio, que ahora se reconoce por la propia U.E., es un elemento clave que viene siendo consustancial e íntimamente ligado con la actividad de nuestra profesión. Si contemplamos el escudo de los veterinarios, comprobamos como desde siempre, ha aparecido en el mismo un lema: HIGIA PECORIS – SALUS POPULI.

Estamos todos tan acostumbrados a leerlo y a conocerlo, que quizás no hemos reparado en su importancia. HIGIENE PECUARIA – SALUD DEL PUEBLO. Esta frase, que enmarca nuestra actividad profesional, es la base fundamental, para prevenir desde la propia explotación de origen – para garantizar desde la propia explotación de origen, la salud de la población – la seguridad alimentaria del propio consumidor.

Es en la explotación de origen, en la granja, dónde se puede gestar un problema sanitario que posteriormente tendrá repercusión en la salud del consumidor.

Y perdonar que insista, en este Foro, dentro del marco de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, en algo que para nosotros, veterinarios, venimos conociendo y practicando desde siempre, es en la explotación donde adquiere toda su magnitud el eslogan de la Dehesa a la Mesa, de la Granja al Plato.

Desde las zoonosis transmisibles, pasando por aquellas sustancias que incorporadas a su alimentación puedan ser vehiculadas posteriormente en los productos de origen animal (carne – leche – huevos – antibióticos – anabolizantes – sulfamidas – promotores de crecimiento – dioxinas, etc., hasta las parasitosis, condiciones de higiene y de manejo en la explotación (estrés, carnes fatigadas, carnes febriles).

Todo ello, forma un conjunto de posibles causas o con-causas capaces de influir negativamente en la seguridad alimentaria del consumidor. De ahí, que en estos momentos, adquiera una mayor transcendencia, un mayor protagonismo y una mayor responsabilidad la actuación de una actividad profesional que ha venido realizando este trabajo desde siempre.

Hace unos días, repasando la prensa nacional, tropecé con una noticia que me sorprendía gratamente, y no es normal, en estos tiempos que

aparezcan noticias positivas en los medios de comunicación. La noticia recogía el resultado de una encuesta, según la cual, la profesión veterinaria, estaba siendo muy valorada por los españoles, tras la crisis de las vacas locas.

Esta noticia sirve para reconocer ahora, y para poner las cosas en su sitio, después de muchos años de esfuerzo, dedicación y entrega de nuestra profesión a la sociedad.

Y es en este sentido, en el que la propia U.E., adquiere conciencia de esta realidad tomando la resolución de fortalecer aquellos aspectos relacionados con la sanidad animal en las explotaciones de origen.

El Libro Blanco, señala la necesidad de actuar en varios frentes:

- Reforzando la vigilancia comunitaria de las zoonosis
- Potenciando los programas de erradicación de enfermedades
- Aumentando las actuaciones para la hidatidosis y brucella melitensis
- Actuando con mayor intensidad sobre los alimentos con destino a los animales y sus medicamentos
- Incidiendo sobre el bienestar animal en las granjas.

Pero sobre todo lo que se observa es un cambio fundamental en la filosofía de actuación, trata de ensamblar todos los elementos, de la cadena alimentaria, con actuaciones inconexas o poco relacionadas entre sí, en una línea de actuación única, de tal forma que cada eslabón adquiere la responsabilidad específica que le corresponde, pero dentro de un solo conjunto de actuación.

Con este fin la U.E. propone la aparición de las siguientes normas::

1. Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios
2. Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
3. Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las disposiciones para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano

4. Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se establecen las normas zoonosanitarias aplicables a la producción, comercialización e importación de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
5. Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se derogan determinadas Directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se modifican las Directivas 89/662/CEE y 91/67/CEE.

De las normas anteriores, vamos a comentar aquéllas que tienen una relación con la actividad pecuaria:

REGLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Establece las normas para garantizar la higiene de los productos alimenticios en todas las etapas de la producción “desde la producción primaria” hasta la puesta a la venta al consumidor final.

Incorpora un conjunto de nuevos conceptos, dentro de su apartado de definiciones, que son necesarios conocer para poder evaluar adecuadamente el alcance del mismo.

Artículo 2 **Definiciones**

A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- Higiene alimentaria, denominada en los sucesivo “higiene”, las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano, de un producto alimenticio teniendo en cuenta su utilización prevista.
- Inocuidad alimentaria: la garantía de que los alimentos no provocarán efectos perniciosos en los consumidores finales, cuando se preparen o consuman teniendo en cuenta su utilización prevista.

- “Empresa del sector alimentario”: cualquier establecimiento público o privado, en el que se realicen, ya sea con carácter lucrativo o no, una o todas las etapas del proceso, desde la producción primaria hasta la puesta a la venta o el abastecimiento de los productos alimenticios al consumidor final.
- Agente económico del sector alimentario: La persona o personas encargadas de garantizar que se cumplen los requisitos del presente Reglamento en la empresa del sector alimentario de la que sean responsables.
- Productos primarios: los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca.
- Producción primaria: producción, cría o cultivo de productos primarios, incluidos la recolección, caza, pesca, ordeño y todas las etapas de la producción animal anteriores al sacrificio.
- Autoridad o autoridades competentes: la autoridad o autoridades centrales de un Estado miembro responsables de los fines y controles establecidos en el presente Reglamento o cualquier otra autoridad u organismo en los que hayan delegado sus competencias las autoridades centrales.
- Certificación: el procedimiento por el cual las autoridades competentes proporcionarán garantías por escrito o de forma equivalente, de la conformidad con los requisitos.
- Equivalencia: la capacidad de diferentes sistemas de alcanzar los mismos objetivos.
- Peligro: un agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria.
- Contaminación: la presencia de una sustancia añadida de modo no intencionado a los productos alimenticios o presente en el entorno alimentario, que pueda comprometer la inocuidad o aptitud para el consumo humano de los productos alimenticios.
- Comercialización: la posesión, exposición y puesta a la venta, venta, entrega o cualquier otra forma de puesta en el mercado de la Comunidad.

- **Venta al por menor:** la manipulación y transformación de productos alimenticios y su almacenamiento en los puntos de venta o entrega al consumidor final, que incluye las actividades de restauración colectivas, comedores de empresas, restauración institucional, restaurantes y otras actividades similares de servicios de alimentos y tiendas en las que la actividad principal es el almacenamiento para la venta y la venta al consumidor final, centros de distribución a supermercados, tiendas al por mayor que vendan productos alimenticios envasados y embalados.
- **Consumidor final:** el consumidor último de un producto alimenticio que no deberá utilizar ese producto como parte de cualquier operación o actividad de una empresa alimentaria.
- **Envasado y envase:** la protección de un producto mediante la utilización de un primer envase o primer recipiente en contacto directo con el producto, y el propio primer envase o recipiente.
- **Embalaje:** la operación que consiste en colocar uno o varios productos de origen animal envasados en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, si el envase tiene la solidez necesaria para proteger eficazmente los productos, podrá considerarse embalaje.
- **Productos de origen animal:** los productos alimenticios obtenidos a partir de animales incluida la miel.
- **Productos de origen vegetal:** los productos alimenticios obtenidos a partir de vegetales.
- **Productos sin transformar:** productos alimenticios que no hayan sido sometidos a un tratamiento, incluidos, por ejemplo, productos que se hayan dividido, partido, seccionado, deshuesado, picado, desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado o molido, refrigerado, congelado o ultracongelado.
- **Productos transformados:** productos alimenticios obtenidos de la aplicación a productos sin transformar de tratamientos como calentamiento, ahumado, salazón curado, escabechado, secado, adobo, extracción, extrusión, etc., o de una combinación de dichos procedimientos o productos; podrán añadirse sustancias

necesarias para su elaboración o para conferir características específicas a los productos.

- Recipiente herméticamente cerrado: recipiente concebido para proteger contra la introducción de microorganismos y destinado a este fin.
- En caso necesario, en su caso, suficiente: que es necesario, oportuno o suficiente tras realizar un análisis de riesgos en el contexto del sistema HACCP.

Artículo 3

Obligaciones Generales

Los agentes económicos del sector alimentario garantizarán que todas las etapas del proceso de las que sean responsables, desde la producción primaria hasta la puesta a la venta o el abastecimiento de los productos alimenticios al consumidor final, se llevarán a cabo de forma higiénica de acuerdo con lo dispuesto en el presente Reglamento.

Dentro de las definiciones anteriores, observamos como la producción primaria se encuentra englobada en la cadena alimentaria, como un eslabón más.

Así el eslabón “empresa del sector alimentario, señala a cualquier establecimiento en el que se realice una o todas de las etapas del proceso, desde la producción primaria hasta la puesta a la venta o el abastecimiento de los productos alimenticios al consumidor final.

Al definir “producción primaria”, destaca: “todas las etapas de la producción animal anteriores al sacrificio”.

“Productos primarios”: los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca.

“Productos de origen animal”: los productos alimenticios obtenidos a partir de animales, incluida la miel.

Si analizamos el artículo 3: Obligaciones generales, vemos como los agentes económicos “, del sector alimentario, GARANTIZARAN que todas las etapas del proceso, desde la producción primaria hasta la puesta a la venta, se llevarán a cabo de forma higiénica. Cabe destacar aquí, la

responsabilidad directa que adquieren los ganaderos comunitarios, al incluir al Reglamento el concepto de GARANTIA, que deben aportar los mismos.

Estas GARANTIAS que deben aportar los ganaderos, estarán sustentadas en una GUIA DE PRACTICAS en base a las cuales se llevarán a cabo la producción.

Las mencionadas GUIAS DE PRACTICAS, están encaminadas a controlar, eliminar o inducir los problemas que puedan plantearse en esta producción primaria, teniendo en cuenta:

- La adopción de prácticas y medidas que garanticen que los productos alimenticios y las fuentes alimentarias se produzcan en condiciones higiénicas apropiadas.
- La adopción de medidas en relación con el medio ambiente.
- El control de contaminantes, plagas, enfermedades e infecciones de animales y plantas.
- La obligación de informar a la autoridad competente si se tiene sospechas de que hay un problema que puede afectar a la salud humana.

El Reglamento señala además:

Requisitos de los productos de origen animal

En los códigos de prácticas correctas se describirán las medidas que deban tomarse para garantizar la higiene de los productos alimenticios, lo que incluirá en su caso:

- Aplicar procedimientos adecuados de limpieza y desinfección respecto de los locales de estabulación, equipos, instalaciones, jaulas y vehículos de transporte, etc.
- Tomar precauciones cuando se introduzcan nuevos animales en una explotación, piscifactoría, zona de cría de moluscos, etc.
- Utilizar correctamente los medicamentos veterinarios y los aditivos de los piensos.
- Evacuar adecuadamente los animales muertos, residuos y desperdicios.
- Aplicar programas eficaces de lucha contra enfermedades.

- Aislar los animales enfermos.
- Limpiar los animales para sacrificio.
- Adoptar medidas de protección para impedir la introducción de enfermedades contagiosas o transmisibles al ser humano.
- Enumerar los posibles peligros asociados a los piensos.
- Describir los problemas que pueden afectar a la salud humana y que es necesario notificar a la autoridad competente.
- Aplicar programas de control de la higiene, de control de la zoonosis y de vigilancia de la sanidad de los animales.

Los ganaderos llevarán registros o documentación que incluyan datos pertinentes sobre la protección de la salud y en particular sobre lo siguiente:

- La naturaleza y el origen de los piensos
- La situación de la sanidad animal y el bienestar de los animales en la explotación.
- La utilización de medicamentos veterinarios (Naturaleza del tratamiento y fecha de aplicación).
- La aparición de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de los productos de origen animal (por ejemplo infecciones de la ubre)
- Los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales u otras muestras que tengan importancia para la salud humana, en particular respecto a los programas de control de determinados agentes zoonóticos.
- Todos los informes del matadero sobre los resultados de las inspecciones ante-mortem y post-mortem.

Los ganaderos contarán con la ayuda de quienes se ocupen de los animales en la explotación (veterinarios, agrónomos, técnicos agrarios, etc.), para la llevanza de los registros o la documentación mencionados anteriormente.

Dichos registros o documentación podrán combinarse con los registros que puedan exigirse en virtud de otras normas comunitarias o nacionales. Los ganaderos deberán llevar los registros o documentación antes mencionados para presentarlos a la autoridad competente cuando así lo solicite durante el periodo que deberá fijar la misma.

La información sobre la inocuidad alimentaria incluida en dichos registros o documentación deberá acompañar a los animales de abasto al matadero o, en su caso, a los productos animales a las fábricas de transformación con el fin de informar a las autoridades competentes y a los

agentes económicos que reciban los productos alimenticios sobre la situación sanitaria de los animales.

La norma anterior, como vemos, se configura como pieza clave, para la realización de una producción primaria, con plenas garantías para el consumidor final.

Pero además de lo anterior, cabe destacar también el **PROYECTO DE REGLAMENTO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS DISPOSICIONES PARA LA ORGANIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, CON RESPECTO A LA SALUD PÚBLICA Y LA SANIDAD ANIMAL**, señalando entre otras cosas, lo siguiente:

Requisitos de control aplicables a todos los productos

1. Se realizarán controles oficiales de los productos de origen animal en todas las fases, desde la producción primaria hasta la comercialización inclusive, y en particular:
 - a) Controles en las explotaciones con el fin de comprobar el cumplimiento de las normas de higiene y las normas zoonositarias, combinados con los controles sobre el bienestar de los animales, los residuos y los piensos exigidos por la normativa comunitaria.

Cuando no se cumplan las normas sobre higiene, bienestar animal o residuos o cuando se diagnostiquen enfermedades transmisibles a los seres humanos y a los animales, se adoptarán las medidas pertinentes.

En el caso de los animales de sacrificio, el servicio oficial encargado de realizar las inspecciones ante-mortem y post-mortem en el matadero será informado de cualquier problema que surja en las explotaciones que pueda repercutir en la inocuidad de los productos alimenticios.

En este apartado se produce el nexo de unión, entre la granja – matadero, no actuando como componentes externos, sino como piezas complementarias, para ensamblarlas en el mismo puzzle.

- b) Controles en los establecimientos para comprobar o examinar el cumplimiento de las normas de higiene específicas en el Reglamento

...(por el que se establecen normas de higiene específicas para los productos alimenticios de origen animal) y en particular:

- En su caso, el cumplimiento de las condiciones de autorización.
 - El uso correcto de los sellos sanitarios o de los números de registro.
 - La calidad sanitaria de los productos.
 - El cumplimiento de los requisitos relativos a la temperatura y, en su caso, de los requisitos microbiológicos.
- c) Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 89/662/CEE del Consejo, controles durante la comercialización de los productos para comprobar o examinar en particular:
- El cumplimiento de las normas sobre el marcado sanitario.
 - El cumplimiento del mantenimiento de la cadena de frío.
 - En su caso, los documentos que acompañan el envío.
- d) Cualquier otro control necesario para comprobar el cumplimiento de la normativa comunitaria.

2. Durante los controles oficiales:

- a) Los gestores de los establecimientos, el propietario o su representante, así como las personas responsables de los productos durante la comercialización deberán facilitar la realización de los controles, garantizar las condiciones apropiadas y poner a disposición el espacio y los medios necesarios para garantizar un control adecuado.
- b) La autoridad competente accederá libremente a los establecimientos y cualesquiera otras infraestructuras, como explotaciones, buques, medios de transporte, lonjas, etc.

Cabe mencionar también el **PROYECTO DE REGLAMENTO POR QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS ZOOSANITARIAS APLICABLES A LA PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN E IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.**

El mencionado proyecto, va destinado a evitar la propagación de enfermedades transmisibles a los animales, señalando entre otras cosas que los productos de origen animal deberán obtenerse de animales que cumplan las condiciones de sanidad animal establecidas en la normativa comunitaria pertinente.

Vemos por lo tanto como la Unión, intenta evolucionar de forma rápida y eficaz, reforzando el cuerpo de doctrina legislativa comunitaria, con el fin, como se ha dicho anteriormente de:

- Reforzar la seguridad del consumidor.
- Conseguir su confianza

Ahora bien, manteniendo y continuando con el guión de mi exposición, nos habíamos planteado previamente algunas reflexiones, que aún no hemos comentado:

A la vista del panorama anterior:

- *¿Qué consecuencias va a sufrir la ganadería española y comunitaria?*
- *¿Está realmente preparado este sector para asumir el reto?*

Las normas comunitarias están exigiendo cada día una mayor profesionalidad, conocimientos, formación.

Todo lo anterior, va a incrementar, indudablemente los costes de producción.

Así mismo, se va a producir una mayor competitividad a la hora de poner los productos en el mercado para su traslado a la mesa del consumidor.

Al poder identificar los problemas aparecidos, en todos y cada uno de los eslabones de la cadena agro-alimentaria, no va a existir ya una responsabilidad diluida, sino que se podrá detectar el problema concreto, en cada uno de ellos.

La ganadería española, hará frente al reto, siempre que sea capaz de mantener una oferta de animales vivos, huevos, leche, de calidad higiénico – sanitaria contrastada.

En mi opinión, se producirá una auténtica renovación en el campo español, en la forma siguiente:

- 1) En el mercado, aumentará la oferta de productos de origen animal, a partir del crecimiento de las estructuras de concentración de oferta.

- 2) Estas estructuras, deberán contratar un suministro permanente de productos de origen animal, con los grandes mataderos, a los que exigirán las condiciones higiénico-sanitarias de sus carnes, considerando el enorme perjuicio de imagen, caída ventas, etc., que la aparición de un problema sanitario, presentado en un punto de venta, ocasionará para toda la cadena.
- 3) Las exigencias que puedan derivarse del binomio GRAN SUPERFICIE – MATADERO, repercutirán con toda seguridad en la forma de aprovisionamiento de animales para el propio matadero, el cual buscará una oferta permanente y de calidad constante de los animales, de orígenes conocidos, en todos los aspectos correspondientes de las explotación, raza, cruce, alimentación y sobre todo CALIDAD SANITARIA.
- 4) La necesidad de puesta en marcha de la TRAZABILIDAD, en todos y cada uno de los eslabones de la cadena, obligará al DETALLISTA, a poder tener controlados todos ellos, puesto que el desconocimiento de su funcionamiento adecuado, repercutirá directamente sobre el vendedor final, es decir, sobre sí mismo.

En consecuencia, entiendo que nuestra ganadería, evolucionará, hacia modelos contractuales: GANADERO – MATADERO – DETALL.

En este aspecto, desaparecerán todas aquellas explotaciones que no sean capaces de compaginar los binomios de:

- coste – eficacia sanitaria
- coste - beneficio

Aumentarán el tamaño de las explotaciones.

Aumentarán los contratos con mataderos, contrato de suministro que podrán contemplar además:

- Tipo de producto por calidad – infiltración grasa, raza, cruce, etc.
- Calidad sanitaria.
- Precio.

En estas condiciones, entiendo que nuestra ganadería podrá hacer frente al reto y salir airosa del lance, sin demasiadas dificultades.

¿Están preparados los profesionales españoles, veterinarios-agrónomos, para hacer frente al reto?

¿Cómo influirá la nueva legislación comunitaria en su actuación profesional?

Entiendo que la formación universitaria que hoy reciben los alumnos en nuestras facultades de veterinaria, les capacita, mediante, la correspondiente especialización y formación continuada para desarrollar una labor profesional eficaz, que les permita convertirse en la pieza clave, en el motor de la actividad económico-ganadera, garantizando que la misma, cumpla con las exigencias de seguridad alimentaria para el consumidor que demandará, cada día más, nuestra sociedad.

Por otra parte, la tecnificación creciente que la producción de animales va a desarrollar en el futuro, los hará pieza imprescindible en el esquema sanitario – productivo.

Por lo tanto, considero que en esta nueva aventura, en la que se embarca nuestro trabajo, las posibilidades de salir airosos de la empresa están aseguradas, de tal manera, que nuestro viejo lema profesional, **HIGIA PECORIS SALUS PUPULI**, siga siendo una fiel referencia de garantía, al servicio de la **SEGURIDAD ALIMENTARIA** del consumidor y en consecuencia al servicio de nuestra sociedad.

