

LA CRISIS DE LA CARNE DE CABALLO EN EUROPA Y LA INICIATIVA EN NESTLÉ (B)¹

Al día siguiente, 17 de enero, tras la reunión celebrada en Vevey, se iniciaron las investigaciones dentro de Nestlé para mejorar su programa de aseguramiento de la calidad del producto respecto a la adulteración alimentaria. Hasta ese momento, no se hacían en Nestlé pruebas rutinarias para identificar carne de caballo o de cerdo en sus productos. El primer paso consistía, por tanto, en identificar el método de análisis apropiado para confirmar la autenticidad de la carne. Se decidió, además, elaborar un mapa completo de todos los proveedores de productos que contuviesen ternera, con la intención de tener un control más exhaustivo. Mientras tanto, las autoridades sanitarias seguían su investigación.

De nuevo, las preocupaciones aumentaron cuando el lunes, 4 de febrero, las Autoridades de Seguridad Alimentarias de Reino Unido informaban de la presencia de ADN de caballo en la lasaña de ternera de Findus. La empresa comenzó en ese mismo momento a retirar del mercado paquetes de esa lasaña.

Findus UK no formaba parte de Nestlé. Se vendió en el año 2000; sólo en Suiza Nestlé seguía siendo propietaria de la marca, pero hubo que dar explicaciones. Ninguno de los productos de Findus en Suiza contenían esa carne.

El jueves de esa misma semana, la FSA pidió a las empresas del sector realizar pruebas de la autenticidad de los productos de carne de vacuno para detectar si contenían niveles significativos de carne de caballo. Se definió un umbral de 1 por ciento de ADN, a partir del cual se consideraba que la presencia de ADN de otra especie dejaba de deberse a meros contactos cruzados incidentales y se empezaba a considerar adulteración.

¹ Caso de la División de Investigación del Instituto Internacional San Telmo, España. Preparado por el profesor Antonio García de Castro, el profesor José Antonio Boccherini Bogert y la asistente de investigación D^a Rocio Reina Paniagua del Instituto Internacional San Telmo, para su uso en clase, y no como ilustración de la gestión, adecuada o inadecuada, de una situación determinada.

Los fabricantes franceses Comigel (proveedor de Findus) y Spanghero resultaron estar involucrados. El Anexo 1 presenta un análisis de la secuencia de hechos ocurridos en la cadena de suministro de la carne servida por Comigel a Findus.

Al día siguiente, viernes 8 de febrero, José decidió que había que intensificar la vigilancia para identificar y minimizar los posibles impactos en Nestlé.

El lunes 11 de febrero, a la vuelta del fin de semana, una vez completado el mapa de proveedores de carne de Nestlé, se contactó con todos y cada uno de ellos y se les solicitó que certificaran formalmente el origen y la autenticidad de la carne. Ninguno de los fabricantes (Comigel, Spanghero) implicados en el escándalo de Findus fueron identificados como proveedores de Nestlé. Todos y cada uno de los proveedores de Nestlé enviaron ese certificado de autenticidad, garantizando que sus productos estaban libres de carne de caballo. En el Anexo 2 aparece el sistema de auditoría de proveedores de Nestlé.

Además se validó el método a utilizar y se inició su implementación dentro de los laboratorios de Nestlé para realizar la prueba de ADN de caballo en los productos cárnicos.

ANALIZANDO LA CARNE: LA INICIATIVA DE LA UNIÓN EUROPEA

Mientras tanto, el miércoles 13 de febrero, los ministros de los países más afectados, entre los que no estaba España, se reunieron en Bruselas para discutir una respuesta y se decidió endurecer las pruebas de productos alimentarios en respuesta al incidente que se vivía. El Comisario de salud de la Unión Europea comentó que *"la Comisión Europea estaba considerando fortalecer las reglas sobre etiquetas de los productos"*.

"Es evidente que en algún lugar de la línea, alguien (...) ha etiquetado fraudulentamente o, quizás, negligentemente un producto de forma engañosa", declaraba a la prensa el comisionado de salud de la Unión Europea, Tonio Borg. *"Todos los países por los que ha pasado este producto de carne están bajo sospecha, por supuesto. Por países quiero decir las compañías en esos países que trabajaron con este producto de carne"*, afirmaba.

Se fortalecerían las reglas existentes de la Unión Europea, particularmente sobre pruebas a productos y para que las autoridades nacionales forzasen el cumplimiento, comentaba Borg.

"Lo que queremos asegurar es que tengamos los controles adecuados de modo que todas las familias sepan exactamente lo que están comiendo", declaró Borg a Sky TV.

El ministro de Finanzas de Gran Bretaña, George Osborne, dijo que era necesario realizar pruebas más estrictas de los productos para restaurar la confianza pública.

Para ello las autoridades realizarían 2.500 pruebas de ADN en platos preparados a base de carne de vacuno entre el 1 y 31 de marzo y otras 4.000 pruebas a carne de caballo para determinar si daban positivo en fenilbutazona, "*en todos los Estados miembros*" y "*con independencia de las pruebas en marcha*", que habían sido lanzadas por los países por iniciativa individual.

El ministro de Agricultura irlandés, Simon Coveney, calificaba de "*práctica*" y "*sensata*" la propuesta de Borg tras recordar que, dado que el escándalo se había convertido en "*un problema en toda la Unión Europea*", necesitaba de "*una solución europea*".

El Ejecutivo comunitario defendía que el sistema de alerta europeo había funcionado porque "*en un solo día*" se pudo "*rastrear*" el camino que siguió dentro de la Unión Europea la carne de caballo en cuestión. "*No es un fallo del mercado interior, es un incidente dentro del mercado interior que nos tomamos muy en serio para recuperar la confianza de los consumidores*", declaró Borg.

"*En este caso es una violación de las reglas. No es que haya una falta de legislación, es que no se ha cumplido. La ley es muy clara, si hay carne de caballo en la lasaña debe mencionarse en el etiquetado*", afirmó.

LAS PRIMERAS TRAZAS DE CARNE DE CABALLO EN NESTLÉ

El 14 de febrero, Paul Bulcke, Consejero Delegado de Nestlé, declaraba públicamente que Nestlé no se estaba viendo afectada por este problema con la carne de vacuno.

No obstante, viendo el cariz que tomaba la situación, y una vez identificado el tipo de test que se usaría en el análisis para detectar carne de caballo, ese mismo fin de semana, exactamente el 16 de febrero, Nestlé inició sus test internos de todas las materias primas de carne que se utilizaban en Europa.

En estos test, una de las muestras analizadas de carne de vacuno de Schypke², proveedor de Nestlé en Alemania, dio positivo al detectar una presencia de ADN caballo por encima de 1%.

Nestlé, a pesar de los estrictos controles de calidad y seguridad de sus productos (en el Anexo 3 se recoge la política de Nestlé se Calidad y Seguridad), se había visto envuelta en este incidente. José López tenía que reaccionar y decidir qué acciones tomar. ¿Qué hacer tras haber descubierto las muestras de carne afectada? ¿Qué consecuencias traería para el negocio y la imagen de la compañía? ¿Qué podía haber fallado en el sistema? ¿Cómo debía mejorarse?

² Compañía alemana procesadora de productos de carne de res, pollo, cerdo y también algunos productos vegetales. La empresa fue fundada en 1967 por los hermanos Hans y Klaus Joachim Schypke y en 2013 empleaba a 80 personas. Venden tanto su propia marca como marca blanca.