

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

Era miércoles, 16 de enero de 2013, cuando José López, Vicepresidente Mundial de Operaciones de Nestlé, leía la noticia que había salido esa misma mañana en la prensa.

Gracias a unos test rutinarios de autenticidad realizados en Irlanda por la Autoridad de Seguridad Alimentaria del país (FSAI – Food Safety Authority of Ireland), se habían encontrado trazas de ADN de carne de caballo y/o cerdo en algunos productos de carne de ternera, particularmente en hamburguesas congeladas vendidas en supermercados. La FSAI había informado a los cinco grandes distribuidores afectados: Tesco², Dunnes Stores³, Aldi⁴, Lidl⁵ y Iceland⁶. De una muestra de 27 hamburguesas analizadas de estos 5 supermercados, 10 contenían ADN de carne de caballo y una de ellas (producida por la empresa Silvercrest para la marca *Everyday Value* de Tesco) contenía hasta un 29% de carne de ese animal. Esa misma mañana, todos ellos retiraban los productos adulterados, llegando a retirarse más de 10 millones de hamburguesas en unos pocos días.

José López, pensativo, subió al avión. Volvía a Vevey de unos de sus viajes. Antes de despegar llamó a su secretaria: en cuanto llegase a la central, se reuniría con su equipo para estudiar mejor la situación y poder decidir las acciones a tomar y, siguiendo la práctica habitual en Nestlé cuando había una crisis, había dado instrucciones de anular

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.

Copyright © Septiembre de 2013, Instituto Internacional San Telmo. España.

No está permitida la reproducción, total o parcial, de este documento, ni su archivo y/o transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro o por otros medios, sin la autorización expresa y escrita del Instituto Internacional San Telmo.

² Cadena de gran distribución multinacional británica. Es el segundo minorista mayor del mundo según sus beneficios (después de Wal-Mart).

³ Cadena de gran distribución irlandesa.

⁴ Cadena de Supermercados de descuento alemana.

⁵ Cadena de supermercados de descuento alemana.

⁶ Cadena de supermercados galesa que opera en RU e Irlanda.

los demás compromisos. José siempre tenía presente que los consumidores eran lo primero y su confianza vital. La experiencia le había demostrado que para solucionar bien esas crisis, había que enfocarlas bien desde el principio y para ello había que darles su tiempo, dedicándoles toda su atención.

EL PUNTO DE PARTIDA: IRLANDA

En noviembre de 2012, la FSAI desarrolló una campaña de control sobre el contenido en algunos productos alimenticios, entre ellos la carne de vacuno, uno de los principales productos alimentarios del país (en el Apéndice 1 se recogen algunos datos del sector de la carne de vacuno en Irlanda). Para realizar el estudio se tomaron muestras a nivel minorista y se realizaron pruebas de laboratorio de la carne utilizando técnicas analíticas basadas en el ADN para diferenciar entre distintas especies animales. Según el Ministro de Agricultura irlandés, Simon Coveney, estos controles rutinarios constituían una garantía para el consumidor, que confiaba en la calidad y trazabilidad de todos los productos que se podían consumir.

En enero se notificaba, mediante el sistema de Alerta Rápida (RASFF⁷), la detección de carne de caballo en productos etiquetados como carne de vacuno. El origen de los productos implicados era Polonia y Rumania, habiendo pasado por operadores intermediarios de diferentes estados miembros, entre ellos Irlanda, Reino Unido, Luxemburgo, Francia, Holanda y Suecia.

Inmediatamente se informó a las grandes superficies que habían resultado afectadas por el incidente. Las hamburguesas congeladas de estos supermercados se retiraron de la venta. Las informaciones de que disponía la FSAI, que pasó a investigar los casos, apuntaban a una negligencia o a una introducción deliberada en la cadena alimentaria.

Ese mismo día, el 16 de enero, Silvercrest, del grupo ABP Food Group⁸, proveedor de carne afectada, colgaba en su web sus disculpas y manifestaba que introduciría un nuevo sistema de testeado para todos sus productos cárnicos. El Anexo 1 muestra el comunicado que emitió la empresa. Se había encontrado carne de caballo en 9 de las 13 hamburguesas de Silvercrest analizadas.

La planta de procesado de Silvercrest, en el condado fronterizo irlandés de Monaghan, con una capacidad de procesado de 3,7 millones de hamburguesas diarias, anunció también que suspendería sus operaciones indefinidamente en espera de nuevas investigaciones. A finales de enero se hacía público que Silvercrest había perdido los

⁷ El RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), lanzado en 1979, es una herramienta de la Unión Europea para intercambiar información entre las autoridades nacionales relativa a remesas de alimentos en casos en los que se ha identificado algún riesgo para la salud humana y se han tomado algún tipo de medidas (tales como retenciones, retiradas, decomisos o rechazos de productos). Este mecanismo permite a los países de la UE comprobar rápidamente si están también afectados por el problema y adoptar, en su caso, las medidas necesarias.

⁸ Uno de los grupos de alimentos procesados europeos líderes, con sede en Irlanda y un gran número de marcas *premium* de carne de vacuno.

contratos con Burger King, Tesco, Aldi y el grupo Co-operative en el Reino Unido. Según Tesco, Silvercrest utilizó carne de proveedores que no estaban en la lista de proveedores autorizados que había sido previamente comunicada.

Durante las cuatro semanas que siguieron a la publicación de la primera noticia, hasta el 17 de febrero de 2013, la venta de hamburguesas congeladas cayó un 43%, y la de comidas preparadas congeladas un 13%, según Kantar Worldpanel.

Mike Gibney, Director del Instituto de Alimentación y Salud de la Universidad de Dublín comentaba que *“el hecho de que los supermercados presionen para llegar al precio más barato posible podría ser parte del problema. La carne de vacuno es tres o cuatro veces más cara que la carne de caballo, que se utiliza principalmente en alimentos para mascotas. A medida que empujan hacia abajo el precio del productor, empujan hacia abajo el precio de su proveedor, ahí te acercas al peligro”*.

Mientras tanto, ABP Food Group, la empresa matriz de Silvercrest, anunció que comenzaría a realizar pruebas de ADN en sus líneas de producción y mandaría técnicos a las plantas de producción de todos sus proveedores de materias primas.

Estos análisis de ADN no se realizaban todavía en ese momento de manera extendida en la industria alimentaria. Irlanda comenzó a realizarlos en 2011, cuando se descubrió que una gran parte del pescado etiquetado como bacalao en los supermercados y restaurantes de comida rápida eran en realidad abadejo⁹, pescado blanco más barato.

Al mismo tiempo, la Comisión Europea hacía hincapié en que no existía riesgo para la salud alimentaria que afectase a los consumidores de estos productos, ya que la carne de caballo no comportaba riesgos para el consumo humano. Sin embargo, los consumidores sí tenían derecho a estar informados correctamente de los productos alimenticios que consumían. La irregularidad de esos productos radicaba en un etiquetado que informaba erróneamente de su contenido cárnico.

Asimismo, saltó también la alarma de la fenilbutazona, un medicamento veterinario no autorizado en animales destinados al consumo humano, pero que sí se utilizaba en caballos (y en seres humanos). Según la FSAI, en las muestras analizadas el nivel más alto de ese compuesto detectado en muestras de caballo había sido de 1,9 mg/kg., cantidad entre 520 y 1.600 veces inferior a la dosis terapéutica en humanos. Por tanto, el posible riesgo para la salud se consideró irrelevante.

PRIMERAS MEDIDAS

Cuando José llegó a la reunión que había convocado, terminó de informarse con exactitud de lo que estaba ocurriendo y hasta qué punto afectaba a Nestlé y sus consumidores. Los datos confirmaron que los productos de Nestlé en Irlanda y Reino Unido no se habían visto afectados. Para la reunión se había convocado a personas de

⁹ Pescado de la familia del bacalao