

## LA CRISIS DE LA CARNE DE CABALLO EN EUROPA Y LA INICIATIVA EN NESTLÉ (C)<sup>1</sup>

El lunes 18 de febrero a primera hora, Nestlé comunicó a las autoridades que había detectado ADN de carne de caballo en una proporción superior al 1% en una de las muestras de carne de su proveedor Schypke. Acto seguido se inició la retirada de todos los productos que se fabricaban utilizando carne de ese proveedor (en concreto, Buitoni Beef Ravioli y Tortellini de carne, que se vendían en Italia y España, y Lasagna a la Boloñesa Gourmandes, que se vendía en Francia). Al mismo tiempo, se llevó a cabo la comunicación del suceso por parte de la compañía, colgando en su web un comunicado donde explicaba la situación. Ese comunicado se recoge en el Anexo 1.

*“Nuestros exámenes han hallado trazas de ADN de caballo en dos productos elaborados con carne de res suministrada por H.J. Schypke”, expresó Nestlé en su declaración. “Los niveles hallados superan el límite de 1 por ciento que la Agencia de Seguridad Alimentaria del Reino Unido usa para indicar la posibilidad de adulteración o negligencia flagrante”.*

H.J. Schypke, subcontratista alemán de uno de los proveedores de Nestlé, JBS Toledo N.V., con sede en Bélgica, indicaba ese mismo día en un comunicado que no había adquirido carne de caballo a sabiendas. *“Lamentamos este incidente e intensificaremos nuestros esfuerzos para ofrecer productos de la mayor calidad”, expresó el comunicado. “Como resultado, realizaremos pruebas genéticas a toda la carne cruda que compremos en el futuro”.* Nestlé suspendió las relaciones con Schypke.

---

<sup>1</sup> 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<sup>a</sup> 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.

## MÁS PRODUCTOS AFECTADOS: AHORA ESPAÑA

Los análisis continuaron y, el domingo 24 de febrero, en muestras de materia prima cárnica servida por Servocar<sup>2</sup> (España), que había certificado la autenticidad de la carne que servía, se encontraron trazas de carne equina por encima del 1 por ciento.

Al día siguiente, tras informar de nuevo a las autoridades competentes y publicar un comunicado oficial, tanto desde la Central en Suiza como desde Nestlé España (en los Anexos 2 y 3 se muestran ambos comunicados), se retiraron todos los productos que contenían carne de ese proveedor<sup>3</sup>, anunciando al mismo tiempo que terminaría su relación comercial con ellos y tomaría las acciones legales pertinentes.

José López explicaba:

*“Esta claro que éste es un problema al que casi todos los fabricantes de la industria de la alimentación se enfrentan en este momento. Se está cometiendo un fraude generalizado en toda Europa. A pesar de nuestros estrictos controles, y a pesar de recibir certificados y garantías reiteradas de nuestros proveedores, las pruebas de ADN han demostrado una vez más que nos han suministrado carne de res mezclada con carne de caballo. No hay ningún problema de seguridad alimentaria, pero el etiquetado erróneo de los productos significa que estos no cumplen con los elevados estándares de los consumidores esperan de nosotros.*

*Estamos quitando de los lineales un número limitado de productos que se venden sólo en España a base de carne suministrada por el proveedor en cuestión, Servocar. Estos serán reemplazados con productos en los que se ha confirmado por las pruebas de ADN que contienen 100 por cien carne de res.*

*Nos gustaría asegurar a los consumidores que no bajamos la guardia, nos mantendremos vigilantes. Ya no trabajaremos con las empresas que nos proveían con carne de vaca mezclada con carne de caballo. Estamos analizando cada una de las nuevas entregas de carne que recibimos de todos nuestros proveedores. Además, estamos mejorando nuestros procedimientos de control de calidad para asegurarnos de que no nos enfrentaremos al mismo problema en el futuro. La*

---

<sup>2</sup> Servocar era un intermediario cárnico que comercializaba carne de vacuno, cordero, cerdo y aves. Era una PYME localizada en una población de la provincia española de Toledo, que había sido proveedor acreditado por Nestlé desde hacía más de 25 años, tiempo en el que había superado satisfactoriamente todas las auditorías impuestas por la compañía relativas a la calidad de los productos, instalaciones y buenas prácticas, entre otros. La última de dichas auditorías de calidad había sido realizada el 24 de octubre de 2012. Anualmente SERVOCAR servía aproximadamente 65.000 kilos de carne de vacuno a Nestlé, suministrándole piezas enteras (delantero de vacuno deshuesado).

<sup>3</sup> Los productos eran seis productos refrigerados y congelados: Fusilli boloñesa Buitoni (refrigerados), Canalones Microondas La Cocinera (Congelado), Empanada gallega de carne La Cocinera (congelado), Relleno de carne La Cocinera (Refrigerados), Gratén de berenjenas La Cocinera (congelado), Empanadillas de carne La Cocinera (Congelado).

*calidad y la seguridad de nuestros productos es, y será siempre, nuestra prioridad número uno”.*

Como medida de precaución no sólo se retiraron los productos en los que se encontró carne de caballo, sino también todos los productos que se produjeron con carne suministrada por Servocar. El 5 de marzo se envió un comunicado por *email* a todos los consumidores registrados. El Anexo 4 recoge el correo enviado. A finales de febrero, Servocar declaró que *“nunca había distribuido, comprado o vendido carne de caballo”*.

A partir de ese momento, Nestlé continuó haciendo pruebas para detectar ADN de caballo y de cerdo en toda la carne que utilizaba para sus productos vendidos en Europa. Rechazarían cualquier lote que hubiese sido adulterado. Esperaban que otros fabricantes que trabajasen con productos cárnicos llevasen también a cabo las mismas pruebas.

El 10 de marzo ya se habían realizado más de 700 test cubriendo alrededor del 96 por ciento de la carne de ternera usada. El 15 de abril ampliaron el alcance de los análisis para comprobar no sólo ADN de caballo y de cerdo, sino el de otras muchas especies: pavo, pollo, pato, cordero, ciervo, avestruz, burro, búfalo, canguro, emú,...

Los responsables de Nestlé comentaron: *“Siempre hemos tenido un sistema integral de aseguramiento de la calidad, garantizando la aplicación de numerosos controles en toda la cadena de valor, con especial énfasis en garantizar la seguridad alimentaria y cumplimiento de la calidad. Para ello tenemos sistemas de auditoría y sistemas de control de calidad, incluyendo pruebas analíticas. Sin embargo, no eran suficientes. Ahora estamos agregando nuevas pruebas para el ADN de caballos y de cerdo, en todos los materiales que nos suministran”*.

José López recalca:

*“Lo importante aquí no es el coste de las pruebas, sino la seguridad que nos proporciona a nosotros, a nuestros clientes y los consumidores. Ya teníamos un amplio programa de garantía de calidad y este nuevo programa de análisis lo fortalece aún más”*.

Así, Nestlé había comenzado un análisis sistemático de ADN en cada partida de carne, estudiando otros tipos de fraudes con respecto a las materias primas, intentando fortalecer aún más las capacidades de auditoría de los proveedores. Además introdujo un sistema global de aseguramiento de la calidad del proveedor para los productos cárnicos (GSQA –Global Supplier Quality Assurance), que incluía un sistema de trazabilidad que permitiría a sus compradores tener un mayor control e información sobre la cadena de suministro. El sistema se basaba en una aplicación web que recogía, almacenaba y analizaba los envíos de los proveedores y su calidad.