



Presentación

Este apartado está dedicado a la Guía de trazabilidad de la industria de transformación de productos de la pesca y acuicultura elaborada por el Comité de Técnicos de ANIE/CONXEMAR en colaboración con los expertos en trazabilidad de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

Indice

1. Antecedentes
2. Introducción
3. Definición de trazabilidad o rastreabilidad
4. Ámbito de aplicación
5. Elementos
6. Operaciones
7. Glosario de términos
8. Anexo. Flujograma de operaciones.



Introducción

CONXEMAR y ANIE, asociaciones que en realidad caminan unidas, y que representan a los profesionales de la industria de transformación de los productos congelados del mar, a nivel nacional, presenta esta guía de trazabilidad.

Conscientes ambas asociaciones de su papel determinante, a la hora de asegurar al consumidor todas las garantías de fiabilidad del producto final que llega a sus manos, ha elaborado con el esfuerzo de los técnicos de las empresas asociadas las normas y procesos a seguir que se presentan en esta guía. Tanto a los técnicos, como a las empresas a las que pertenecen y que han permitido que dediquen parte de su trabajo a esta guía, nuestro agradecimiento, en nombre de todos los asociados.

Finalmente, tanto CONXEMAR como ANIE, queremos mostrar un agradecimiento especial a la colaboración prestada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

PRESIDENTES DE CONXEMAR Y ANIE



De la granja al consumidor, trazabilidad, rastreabilidad... son ideas y conceptos cada vez más presentes en nuestro vocabulario.

Pero... ¿qué es trazabilidad?

Este concepto es objeto de discusión desde hace ya tiempo, su principio rector es un "planteamiento global integrado" que en el sector pesquero implica a toda la cadena desde la extracción del pescado hasta su puesta a disposición del consumidor.

Es preciso recalcar que una trazabilidad inequívoca de los alimentos y de sus ingredientes es cuestión compleja, en la que se debe tener en cuenta la especificidad de los distintos sectores y productos.

Y esto es precisamente lo que ha conseguido esta Guía, ya que resultará ser una valiosa herramienta para la industria de transformación de productos de la pesca y de la acuicultura. La transparencia en las condiciones de producción aportará un profundo conocimiento del mercado en beneficio tanto del sector transformador como del resto de la cadena de comercialización de los productos pesqueros, abriendo un amplio campo de posibilidades al consumidor de productos pesqueros.

Debemos destacar la importancia de la iniciativa desarrollada por el sector transformador de productos de la pesca y la acuicultura, adelantándose a la inminente obligatoriedad de la aplicación de un sistema de trazabilidad. Sería muy interesante que otros sectores actúen en este sentido y con total seguridad este tipo de acciones servirán de estímulo para lograrlo.

Es para mí una gran satisfacción presentar esta guía, "La Guía de Trazabilidad de la Industria de Transformación de Productos de la Pesca y Acuicultura" que facilitará a los profesionales su labor garantizando la trazabilidad de sus productos.

Elena Espinosa Magaña
Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación

En julio de 2004, la Comisión del Codex Alimentarius, en su reunión anual celebrada en Ginebra, adoptó una nueva definición del concepto de trazabilidad, lo que va a permitir que en todos los países del mundo entendamos lo mismo cuando hablamos de trazabilidad: es la capacidad de rastrear el recorrido de un alimento a través de todas las etapas: producción, procesado y distribución.

La trazabilidad es de una importancia capital para garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores, porque nos permite disponer de una forma rápida de toda la información sobre un alimento, se puede conocer, en caso de fallo dónde se produjo éste y permite ofrecer una mayor garantía al combinarlo con el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). En la UE la definición de trazabilidad amplía la obligatoriedad al seguimiento de piensos, animales productores de alimentos o sustancias que pueden ser incorporadas en un alimento o pienso.

A partir de enero de 2005, la aplicación de la directiva será obligatoria en todos los países de la Unión Europea.

La industria española ha tomado la iniciativa de editar esta guía y estamos seguros que será un excelente instrumento de apoyo para que en enero del 2005 todo esté a punto para la aplicación del sistema de trazabilidad.

María P. Neira González
Presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria



1. Antecedentes

La trazabilidad y/o sus diversos elementos son conocidos bajo esta denominación u otras como rastreabilidad, vienesiendo utilizados por las empresas desde hace tiempo como un elemento más de control de la propia actividad.

Las crisis alimentarias ocurridas en los últimos años han acrecentado la importancia de la trazabilidad como herramienta de la seguridad alimentaria.

La exigencia de trazabilidad aparece específicamente recogida en:

- Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. (CAP I Definiciones Art. 3 y CAP II Trazabilidad Art. 18)

Además existe otra legislación relacionada con dicha exigencia como:

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (transposición de Directiva del Consejo n° 89/396 de 14 de junio de 1989 relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio).
- Reglamento (CE) n° 2065/2001 de la Comisión, de 22 de octubre de 2001, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo en lo relativo a la información del consumidor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Real Decreto 121/2004, de 23 de enero sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.
- Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.
- Real Decreto 1702/2004, de 16 de julio por el que se modifica el Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

2. Introducción

El objetivo de esta guía es poner a disposición de las empresas del Sector una serie de recomendaciones sobre los procedimientos y contenidos de trazabilidad, facilitando su implantación y/o aplicación.

Con intención aclaratoria es conveniente realizar una serie de puntualizaciones: El objetivo de esta guía es poner a disposición de las empresas del Sector una serie de recomendaciones sobre los procedimientos y contenidos de trazabilidad, facilitando su implantación y/o aplicación. Con intención aclaratoria es conveniente realizar una serie de puntualizaciones:

- La empresa debe examinar esta guía confrontándola con las circunstancias propias que rigen su actividad industrial y adecuándola a dicha actividad.
- Aunque trazabilidad y APPCC dimanan de cuestiones de seguridad alimentaria y pueden tratarse de forma integrada, la primera se centra en la historia del producto, mientras la segunda tiene por objeto garantizar la seguridad del proceso para la obtención de productos salubres. Por tanto, la empresa decidirá el nivel de integración de ambos procedimientos, si bien hay que tener presente que un buen sistema de APPCC debe proporcionar toda la información necesaria para garantizar la historia del producto.
- Trazabilidad y etiquetado son conceptos distintos tanto en su naturaleza como en su objetivo. Mientras la primera es una herramienta de control que puede utilizarse en seguridad alimentaria, control interno de procesos etc; la segunda es un elemento de información destinado a asegurar la capacidad de libre elección del consumidor. No obstante determinados elementos de información del etiquetado (por ejemplo, denominación comercial o número de lote son o pueden ser utilizados en la trazabilidad del producto.
- La transmisión de los elementos de información asociados a la trazabilidad debe ser continua, sin interrupciones en la misma, independientemente del soporte físico en que dicha transmisión se realice.
- La empresa está obligada a poner a disposición de los organismos de control pertinentes los elementos que componen su sistema de trazabilidad.



3. Definición de Trazabilidad o Rastreabilidad

Existen diferentes definiciones de trazabilidad, sobre todo en las normas de calidad de productos.

El artículo 3 del Rº 178/2002 define trazabilidad como:

"La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo".

En otras palabras Trazabilidad es la capacidad para reconstruir la historia de un producto mediante información confeccionada y/o seleccionada para este fin.

Para la consecución de este objetivo global, cada eslabón de la cadena alimentaria contribuye con su propio plan de trazabilidad, facilitando a su vez que los demás eslabones cumplan sus exigencias específicas de trazabilidad.

4. Ámbito de aplicación

La presente guía abarca desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final o terminado.

La guía esta destinada a las industrias de transformación de productos de la pesca, el marisqueo y la acuicultura, no contemplándose en ella la industria destinada a la fabricación de conservas.

5. Elementos

Cada empresa establecerá los procedimientos adecuados que garanticen tanto la recogida, confección y transmisión de la información como la confección y mantenimiento de los registros de dicha información.

Para ello hay que definir claramente:

- 1) La información asociada a la mercancía, tanto si esta impresa en los envases y/o embalajes como si esta incluida en una etiqueta adosada a los mismos o en un documento que acompañe a la mercancía. En dicho documento (sea factura, albarán u otro) debe figurar aquella información que identifique a la mercancía de manera clara e inequívoca.
- 2) Los registros que la empresa debe mantener para garantizar la reconstrucción de la historia de un producto. Es también importante que estos registros identifiquen a las mercancías de forma inequívoca.

6. Operaciones

Para mejor comprensión se ha dividido la actividad industrial en las diferentes etapas que teóricamente la componen, a sabiendas que la actividad de la empresa, individualmente considerada puede comprender varias o solo una de las etapas descritas.

Las etapas son las siguientes: Recepción de materia prima, almacenamiento de materia prima, producción, almacenamiento de producto terminado y expedición.

Nota: Conviene aclarar que el apartado registro que aparece en cada etapa se refiere exclusivamente al hecho de que la información debe ser registrada, no debiendo entenderse que para cada etapa haya que crear un archivo específico.



6.1 Recepción de materia prima:

1) Definición:

El proceso de recepción de materia prima consiste en recibir los productos pesqueros u otras materias primas, descargarlos e introducirlos en zonas de almacenamiento acondicionadas de acuerdo con la naturaleza del producto o proceder a su elaboración.

2) Información:

Durante esta etapa existen dos bloques de información: La información del proveedor (bien sea el fabricante de la materia prima o una tercera empresa) y la información del producto (por cada partida).

1. Información del Proveedor:

- Nombre, razón social o denominación del mismo.
- Numero de autorización, NIF, etc. según corresponda.
- Domicilio
- País.

2. Información del producto:

- Denominación comercial.
- Denominación científica.
- Zona de captura.
- Método de obtención.
- Cantidad de la partida (Peso, N° de cajas, etc)
- Fecha de recepción y/o referencia de almacén.

3. Información adicional:

- Identificación del medio de transporte)
- Cualquier otra que la empresa considere necesaria (ej: n° de lote asignado por el proveedor).

3) Registro:

La legislación comunitaria aplicable (R° 178/2002) solo especifica que la empresa debe identificar a sus proveedores, ahora bien es obvio que a efectos de control es necesario establecer un vínculo de unión entre el proveedor y la mercancía que este suministra, por lo que debe registrarse tanto al proveedor en sí como la identificación de la partida suministrada.

También puede incluirse otra información de estimarse conveniente.

Buena parte si no la mayoría de la información esta contenida en el certificado sanitario de origen, CMR, BL, factura comercial, etc. (siempre que los identifique inequívocamente).

6.2 Almacenamiento de materia prima:

1) Definición:

El almacenamiento de materia prima es el depósito y mantenimiento de esta en condiciones adecuadas.

2) Información:

- Movimiento de entrada de materia prima (n° de almacén o cámara, cantidad y fecha de entrada)
- Movimiento de salida de materia prima (cantidad y fecha de salida)

3) Registro:

Se registran los movimientos, tanto de entrada como de salida de la mercancía así como el volumen de la partida. Debe existir relación entre la salida de una materia prima y su entrada en el almacén.



6.3 Producción:

1) Definición:

Producción es el conjunto de operaciones destinadas a obtener un producto (como pueden ser: transformación, elaboración, envasado, etiquetado, etc).

2) Información:

- Identificación de la materia prima.
- Fecha de producción.
- N° de lote o fecha de duración mínima o fecha límite de consumo o fecha de caducidad cuando éstas incluyan al menos el día y mes.
- Cantidad de producto producido.
- Identificación del producto final (mediante una breve descripción del mismo o mediante el número de lote cuando éste identifica inequívocamente el tipo de producto final).

3) Registro:

Se registrará la información anterior. La identificación de la materia prima se realizará mediante el registro de salida del almacén o de la información registrada en la etapa de recepción, en ausencia de almacenamiento previo.

6.4 Almacenamiento de Producto Final:

1) Definición:

El almacenamiento de los productos pesqueros terminados, consiste en el mantenimiento de éstos en cámaras de conservación a temperatura conveniente.

2) Información:

- Movimiento de entrada en almacén (n° de almacén o cámara, cantidad y fecha de entrada).
- Movimiento de salida de almacén (n° de almacén o cámara, cantidad y fecha de salida).

3) Registro:

- Se registrará la información anterior.



6.5 Expedición:

1) Definición:

La expedición es la salida de producto final desde el lugar de almacenamiento para comercialización, transformación posterior, almacenamiento, etc...

2) Información:

1. Información del cliente:

- Nombre, razón social o denominación.
- Domicilio.
- País.

2. Información del producto:

- Identificación del producto (podrá realizarse mediante: denominación, código, lote, referencia de almacén o cualquier medio que la empresa considere conveniente)
- Cantidad.

3. Información adicional:

- Fecha
- Medio de transporte
- Identificación del destinatario: Nombre o razón social, domicilio, y país.

3) Registro:

La legislación comunitaria aplicable (R^o 178/2002) sólo especifica que la empresa debe identificar a sus clientes, ahora bien es obvio que a efectos de control es necesario establecer un vínculo de unión entre el cliente y la mercancía, por lo que debe registrarse tanto al cliente en sí como la identificación, lo más completa posible, de la partida suministrada.

También puede incluirse otra información de estimarse conveniente.

Consideración Final:

Para aquellos productos a los que es de aplicación el R^o 104/2000, artículo 4, la información referente a denominación comercial del producto, denominación científica de las especies que lo componen, zona de captura y método de obtención de la materia prima utilizada en su composición, deba ser transmitida al siguiente eslabón de la cadena alimentaria.

7. Glosario de términos.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

BL: Conocimiento de embarque marítimo. Datos incluidos: Carga (Puerto, Fecha y Datos del cargador), Descarga (Puerto, Datos del destinatario), Número de contenedor, datos del producto/s, bultos y kilos, Zona de captura, Datos de la naviera.

CMR: Conocimiento de carga para transporte por carretera. Datos incluidos: Carga (fecha y datos del cargador, lugar de la carga) Descarga (destinatario), Producto, bultos y kilos, Temperatura de transporte, Datos del transportista.

Lote: Se entiende por lote el conjunto de unidades de un producto alimenticio elaborado, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.



8. Anexo. Flujograma de operaciones.



