

La TRAZABILIDAD.

El día 1 de enero de 2005 ha entrado en vigor el **Reglamento Europeo CE 178/2002**, que obliga a las empresas involucradas en la producción y gestión de los alimentos a disponer de sistemas de trazabilidad.

Como se trata de una cuestión conocida por las grandes empresas de producción y comercialización, pero es relativamente nueva para los agricultores y pequeñas empresas agrarias en general, y en cambio, las consecuencias de esta obligatoriedad afectan a todo el sector, hemos creído interesante hacer una aproximación al tema.

La TRAZABILIDAD: una herramienta de gestión. Generalidades.

La trazabilidad es un término inexistente, el significado del cual no encontraremos en el diccionario, a pesar de que su uso se ha generalizado en los últimos años. De hecho, se trata de una traducción procedente de otras lenguas, que definen esta palabra como el **control de un proceso**, o la **localización de un producto en cualquier punto de la cadena de suministro**, conociendo además los componentes de la fabricación y sus vínculos en las etapas del proceso.

Aceptando, pues, que todos los procesos de la industria agroalimentaria son **trazables**, los podemos identificar todos seguidos dentro de la cadena alimentaria, desde el origen (el campo o la granja), hasta el consumidor.

La iniciativa europea, además de **certificar el origen** de los productos comercializados en la UE, intenta **identificar los procesos, materias primas y aditivos** utilizados en su elaboración.

Quizás alguien se pueda plantear la trazabilidad como una excentricidad o como un gesto de la política comercial proteccionista, pero la UE la establece como una obligación a partir del 2005, de manera que

todos los alimentos, además de incorporar a las etiquetas la fecha de envasado, caducidad y composición, deberán presentar la información que certifique todos los pasos seguidos en su elaboración, al igual que su origen.

El **Reglamento 178/2002**, antes mencionado, **establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, creando la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria donde se fijan los procedimientos a seguir**. Por otro lado, debe entenderse la trazabilidad no sólo desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, sino como una herramienta de gestión de la producción y del control de los mercados.



Los expertos coinciden en señalar **que los aspectos más destacables del sistema de trazabilidad son:**

- Requisito fundamental para la gestión, que requiere procedimientos documentados orientados a la identificación del producto. Debe ser considerado como una herramienta, no como una solución.
- Recopila y contrasta la información sobre los alimentos y la vincula a los componentes y/o materias primas, procesos y productos.
- El programa que se deberá establecer para desarrollarla deberá formar parte de los sistemas de control interno de

cada empresa productora o comercializadora.

- Debe proporcionar toda la información imprescindible y necesaria sobre un producto situado en el mercado por una empresa, y permitir la transparencia.
- Es un instrumento que proporciona información dentro de una empresa, con el fin de facilitar la gestión y el control de sus actividades.

La trazabilidad en el sector hortofrutícola.

El incremento del nivel de exigencia de los consumidores, de la distribución y de las administraciones por garantizar el control y la calidad de los productos hortofrutícolas, tiene un reflejo claro en el amplio conjunto de normas europeas, nacionales, autonómicas y sectoriales que existen. Todas ellas son sinónimo de seguridad, pero es tarea de cada empresa agroalimentaria implantar las que considere más adecuadas a su actividad.



Dentro de estas normas, las empresas distribuidoras europeas integradas en EUREP implantaron el Protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas. Por su parte, el sector de las frutas y hortalizas nacional asociado a la Federación de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas (FEPEX) puso en marcha las denominadas Normas de Producción controlada (UNE).

A estas normas hay que añadir las que establecen las propias cadenas de mayoristas para satisfacer las exigencias de sus clientes y también el Real Decreto que obliga a toda **industria agroalimentaria** a establecer y demostrar la existencia de un control de puntos críticos (APPCC) para garantizar la calidad sanitaria y evitar cualquier riesgo para la salud del consumidor.

En definitiva, se trata de un conjunto de normas cuya implantación supone bastante

tiempo, pero que cuyo resultado a medio y largo plazo es beneficioso para la empresa.

Un aspecto común a todas estas normas es la **trazabilidad del producto (frutas y hortalizas frescas, conservadas y transformadas)**, exigible durante todo el proceso de certificación.

En sí mismo, es un nexo de unión de todos los puntos de control contemplados en las diferentes normas a modo de información sobre el producto, o dicho de otro modo: es la forma de conocer toda la información de un producto sea cual sea el punto dentro del proceso en el que se encuentre.

Como conclusión, decir que el sistema de trazabilidad que deben implantar obligatoriamente todas las empresas hortofrutícolas servirá para:

- Garantizar un nivel alto de protección de la salud del consumidor.
- Proporcionar información a las propias empresas, facilitando así el control y la gestión de los procesos (por ej. control de estocs).
- Contribuir a garantizar la calidad y la certificación del producto.
- Facilitar la localización de un problema, si aparece, y la adopción de las actuaciones correctoras correspondientes.
- Permitir la toma de decisiones sobre el destino de lotes o agrupaciones de productos, con los consecuentes beneficios económicos que ello supone.
- depurar las responsabilidades derivadas de delitos contra la salud pública o las relativas a litigios sobre la calidad comercial de los productos durante las transacciones.
- Ayudar a afrontar las reclamaciones de los clientes sobre los productos que se entregan, al proporcionarnos información sobre las causas del problema detectadas en cualquier punto de la cadena, desde la producción en origen hasta la venta.
- Potenciar el mercado, promoviendo la seguridad comercial de los alimentos y ganando o recuperando, en su caso, la confianza de los consumidores.

Nuestro **Departamento Técnico** está a su disposición para aclarar cualquier duda al respecto y ampliar esta información.