

La TRAÇABILITAT.

El dia 1 de gener de 2005 ha entrat en vigor el **Reglament Europeu CE 178/2002**, que obliga a les empreses involucrades en la producció i gestió d'aliments a disposar de sistemes de traçabilitat.

Com que es tracta d'una qüestió probablement coneguda per les grans empreses de producció i comercialització, però és relativament nou pels agricultors i petites empreses agràries en general i, en canvi, les conseqüències d'aquesta obligatorietat abasten tot el sector, ens ha semblat d'interès fer una aproximació al tema.

La TRAÇABILITAT: una eina de gestió. Generalitats.

La traçabilitat és un terme inexistent, el significat del qual no trobarem al diccionari, tot i que el seu ús ha estat força generalitzat en els últims anys. De fet, es tracta d'una traducció procedent d'altres llengües, que defineixen aquesta paraula com el **control d'un procés**, o la **localització d'un producte en qualsevol lloc de la cadena de subministrament**, coneixent a més a més els components d'obtenció i els seus lligams amb les etapes del procés.

Acceptant doncs, que tots els processos de la indústria agroalimentària són **traçables**, els podem identificar tots seguits dins de la cadena alimentària, des de l'origen (el camp o la granja) fins al consumidor.

La iniciativa europea, a més de **certificar l'origen** dels productes comercialitzats a la UE, intenta **identificar els processos, matèries primeres i additius** utilitzats en la seva elaboració.

Potser encara algú es pot plantejar la traçabilitat com una excentricitat o com un gest de la política comercial proteccionista, però la UE l'estableix com a una obligació a partir del 2005, de manera que tots els aliments, a més d'incorporar a les etiquetes

la data d'envasat, caducitat i composició, hauran de presentar la informació que certifiqui tots els passos seguits en la seva elaboració, al igual que el seu origen.

El **Reglament 178/2002**, ja mencionat, **estableix els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, creant l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària on es fixen els procediments a seguir**. Per altra banda, cal entendre la traçabilitat no només des del punt de vista de la seguretat alimentària, sinó com a eina de gestió de la producció i del control dels mercats.



Els experts coincideixen en remarcar que els aspectes més destacats del sistema de traçabilitat són:

- requisit fonamental per la gestió, la qual precisa processos documentats, orientats a la identificació del producte. Ha de ser considerat com una eina, no com una solució
- recopila i contrasta la informació sobre els aliments i la vincula als components i/o matèries primeres, processos i productes
- el programa que caldrà establir per a desenvolupar-la ha de formar part dels sistemes de control intern de cada empresa productora o comercialitzadora
- ha de proporcionar tota la informació imprescindible i necessària sobre un

producte presentat al mercat per una empresa i, permetre la transparència necessària per als seus clients i també per a l'Administració

- és una eina que proporciona informació dins de l'empresa, amb la finalitat de facilitar la gestió i el control de les seves activitats

La traçabilitat en el sector hortofructícola.

L'augment del nivell d'exigència dels consumidors, de la distribució i de les administracions per garantir el control i la qualitat dels productes hortofructícoles, té un clar reflex dins l'ampli conjunt de normes europees, nacionals, autonòmiques i sectorials que existeixen. Totes elles són sinònims de seguretat, però és feina de cada empresa agroalimentària, implantar les que consideri més adequades a la seva activitat.



Dins d'aquestes normes, les empreses distribuïdores europees integrades en EUREP, van implantar el Protocol de Bones Pràctiques Agrícoles. Per l'altra part, el sector fruiter i d'hortalisses nacional associat a la Federació de Productors i Exportadors de Fruites i Hortalisses (FEPEX) va posar en marxa les denominades Normes de Producció controlada (UNE).

A aquestes normes hi hem d'afegir les que estableixen les pròpies cadenes de majoristes, per satisfer les exigències dels seus clients i també el Real Decret que obliga a tota **indústria agroalimentària** a establir i demostrar l'existència d'un sistema de control de punts crítics (APPCC) per garantir la qualitat sanitària i evitar qualsevol risc per la salut del consumidor.

En termes generals, es tracta d'un conjunt de normes, la implantació de les quals suposa molt de temps, però que dóna resultats

beneficiosos per l'empresa a curt i llarg termini.

Un aspecte comú a totes aquestes normatives és la **traçabilitat del producte (fruites i hortalisses fresques, conservades o transformades)**, exigible durant tot el procés de certificació.

En sí mateix, és un nexa d'unió de tots els punts de control contemplats en les referides normes a mode d'informació sobre el producte, o dit d'una altra manera: és la forma de conèixer tota la informació d'un producte sigui quin sigui el punt dins del procés productiu o comercial en el que es trobi.

Com a conclusió, s'ha de dir que el sistema de traçabilitat que han d'implantar obligatòriament totes les empreses hortofructícoles servirà per a :

- garantir un nivell alt de protecció de la salut del consumidor
- proporcionar informació a les pròpies empreses, facilitant així el control i la gestió dels processos (p.ex. control d'estocs)
- contribuir a garantir la qualitat i la certificació del producte
- facilitar la localització d'un problema, si apareix , i l'adopció de les actuacions correctores corresponents
- permetre la presa de decisions sobre el destí de lots o agrupacions de productes, amb els conseqüents beneficis econòmics que això pot suposar
- depurar les responsabilitats derivades de delictes contra la salut pública o les relatives a litigis sobre la qualitat comercial dels productes durant les transaccions
- ajudar a afrontar les reclamacions dels clients sobre els productes que s'entreguen, al proporcionar-nos informació sobre les causes del problema detectades en qualsevol punt de la cadena, des de la producció en l'origen fins la venda.
- potenciar el mercat, promovent la seguretat comercial dels aliments i guanyant o recuperant, en el seu cas, la confiança dels consumidors.