

TRAZABILIDAD Y RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN INTEGRADA

**Contreras Chacón G.M., De la Villa Bermejo J.M.,
Gallego Quesada A.J. y García González R.**

Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola. Universidad de Sevilla. Sevilla
(España). Email: gematina4@hotmail.com

RESUMEN

La aparición de las diferentes enfermedades, como la encefalopatía en vacuno y ovinos, las peste porcina, la gripe aviar, etc., y las preocupaciones del consumidor por saber qué tipo de productos están consumiendo, han llevado a las Administraciones Públicas y a distintos empresarios a establecer medidas de seguridad más exigentes que aseguren una garantía del origen y salubridad de los productos. Es en ese momento cuando surgen los distintos sistemas de trazabilidad (normativa de la UE 178/2002) que actualmente se conocen, los cuales dan seguridad y beneficios, tanto al consumidor como al empresario:

- Identificación de Materia Auxiliar y Materia Prima
- Control de stocks
- Control de los procesos productivos
- Optimización de los mismos
- Coordinación y colaboración con los distribuidores
- Localización inmediata de los lotes ante un posible problema
- Disminución de costes operativos y productivos, etc.

Palabras clave: trazabilidad, producción animal integrada.

INTRODUCCIÓN

Según el Reglamento 178/2002 trazabilidad o rastreabilidad es "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". Según la comisión del Codex Alimentarius "Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapas(s), especificada(s) de la producción, transformación y distribución".

Un buen sistema de trazabilidad debe, junto con los sistemas de auto-control de las empresas, permitir, en caso de aparición de problemas, dar respuesta rápida, mediante información veraz, a las siguientes preguntas (M.S.C., 2004):

- ¿Qué ha ocurrido?
- ¿Qué productos se identifican como expuestos a las circunstancias adversas?
- En su caso ¿qué materias primas han contribuido al problema? ¿Quién y cuando me las suministró?
- ¿Cuál ha sido el destino de los productos afectados o sospechosos?...

El artículo 18 del reglamento 178/2002 impone una obligación genérica de trazabilidad (de alimentos, piensos y animales destinados a la producción de alimentos y otras sustancias) en cada una de las etapas de la cadena agroalimentaria. Según la guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa alimentaria, las fases que debe pasar una empresa para su correcta implantación en el sistema deben de ser (www.aesan.msc.es):

- Estudiar los sistemas de archivos previos.
- Consultar con proveedores y clientes.
- Definir ámbito de aplicación.
- Definir criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad.
- Establecer registros y documentación necesaria.
- Establecer mecanismos de validación /verificación por parte de la empresa.

- Establecer mecanismos de comunicación Inter.-empresas.
- Establecer procedimiento para la localización, inmovilización y, en su caso, retirada de productos.

2. TRAZABILIDAD Y RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN ANIMAL INTEGRADA

La agricultura integrada es sinónimo de calidad, garantizando una excelente calidad de los productos a través de su trazabilidad y de la obtención de alimentos frescos o transformados de calidad y saludables para el consumidor a través del uso de prácticas de cultivo que respetan el medio ambiente, incidiendo en el uso de métodos que disminuyan el uso de productos químicos. Entre sus ventajas cabe reseñar (www.consumaseguridad.com):

- garantizar una producción bajo una normativa técnica que respeta el medio,
- la salud del consumidor,
- el mantenimiento de una agricultura sostenible a largo plazo.

Los sectores productivos de producción ganadera tienen interés por asegurar la trazabilidad de sus producciones, diseñándose "Modelos Lógicos de Trazabilidad" (MLT), los cuáles servirán para establecer los requisitos mínimos de cumplimiento de los operadores implicados en la cadena de producción, transformación, manipulación, distribución y comercialización a la hora de establecer su sistema de trazabilidad. (García-Fidalgo, 2004).

Según la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC), actualmente podríamos establecer los siguientes tipos de trazabilidad:

- Trazabilidad ascendente (hacia atrás), saber cuáles son los productos recibidos en la empresa, acotados con alguna información de trazabilidad (fecha de caducidad/consumo, lote) y quiénes son los proveedores de los productos.
- Trazabilidad interna o de procesos, trazabilidad dentro de la propia empresa.
- Trazabilidad descendente (hacia delante), saber cuáles son los productos expedidos por la empresa acotados con alguna información de trazabilidad.(AECOC).

2.1.- Trazabilidad en carne de porcino

Cada animal debe llevar un crotal auricular que le relaciona con la explotación ganadera. Existe una base de datos oficial, denominada SIMOPORC

(similar al SIMOGAN de la carne de vacuno), que permite tener un control de los movimientos de animales desde su nacimiento hasta el matadero. Sin embargo, como no existe ningún reglamento que obligue a ello, esa información no llega al consumidor en una etiqueta (O.C.U.).

2.2.- Trazabilidad de la carne de ovino y caprino

La Unión Europea ha preparado una propuesta de Reglamento de Identificación y Registro de especies de ovino y caprino. La propuesta de la Comisión exige que todas las ovejas y todas las cabras nacidas en la Unión Europea después del 1 de julio de 2003 lleven dos marcas con un único número de identificación.

En España se está trabajando sobre la base del SIMOGAN (base de datos del sector vacuno) y el SIMOPORC (base de datos del sector porcino) para crear el SIMOVI, que se encargará de identificar a todo el ganado ovino y todos sus movimientos (O.C.U.).

2.3.-Trazabilidad de la carne de vacuno

Debido a la encefalopatía espongiforme bovina la trazabilidad en vacuno está más avanzada, a través del SIMOGAN. Los puntos críticos donde existe peligro de que la trazabilidad se pierda son los dos siguientes:

- en el matadero al eliminar los crotales.
- en la venta al corte, el consumidor no tiene a la vista la misma información que es exigible en una barqueta de carne de una gran superficie (O.C.U.).

Figura 1. Ejemplo del nuevo etiquetado de producto comercial (O.C.U.)

		E 10 06742-4 CEE	
C/ Albarracín, 21 28037 Madrid		Carne para Guisar	
Variedad: Vacuno	2	Nacido en: España	3
Tipo animal: Ternera	3	Cebado en: España	4
Pieza: Aleta	4	Sacrificado en: España (10-1440/ LU)	5
Referencia/Lote: 2611	5	Despiezado en: España (10-1440/ LU)	6
Conservar entre 0°C y 2°C		F. Caducidad: 30/06/01	
		Precio Kg. 9.2 €	Peso neto. 0.475 Kg.
2 500001 004376		Total € 4.37 €	

1 Número de referencia que asegura un vínculo entre el canal, cuarto o pieza de carne y el animal o grupo de animales de donde procede la carne.
2 Lugar de nacimiento
3 País o países de engorde
4 País de sacrificio
5 Número de autorización del matadero
6 Número de autorización de la sala de despieze

2.4.- Trazabilidad láctea

La primera parte de la cadena, que es el registro de animales, está controlada gracias al funcionamiento de SIMOGAN. La siguiente parte, que es el seguimiento de la leche desde la salida de la explotación hasta la fabricación del producto lácteo, se va a realizar con el sistema de trazabilidad que se denomina Letra Q (Leche, Trazabilidad y Calidad), que es un sistema de bases de datos centralizado que gestiona toda la información recibida y la pone a disposición de todos los implicados (O.C.U.).

2.5.-Trazabilidad de los huevos y las gallinas ponedoras

El nuevo Reglamento establece la obligatoriedad de marcar los huevos de categoría A (los que están destinados a consumo directo) con un código que identifique la granja y la forma de cría. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha creado un registro general de establecimientos de gallinas ponedoras, regulado bajo el Real Decreto 372/2003 (O.C.U.).

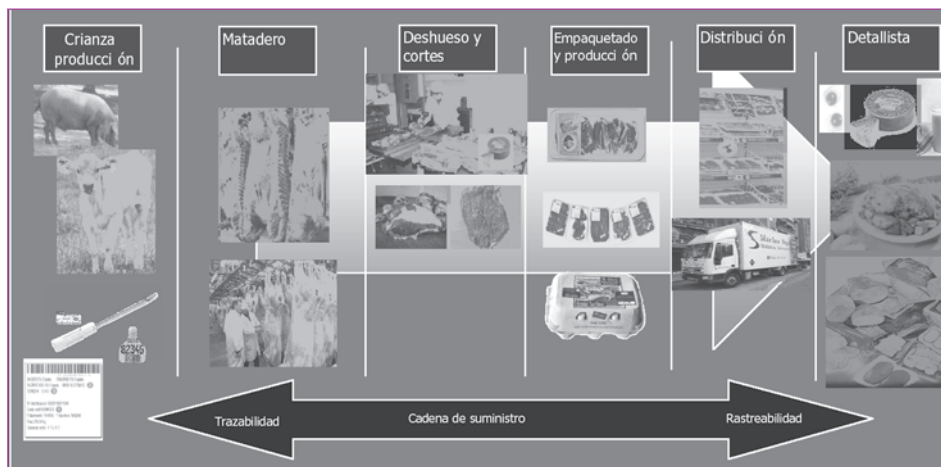
2.6.-Trazabilidad en la distribución

La distribución es el último eslabón de la cadena por la que pasa el producto antes de llegar al consumidor. Cuando hablamos de la distribución nos referimos tanto a la "gran distribución", en la que se encuentran los supermercados, hipermercados y grandes superficies, como a la "pequeña distribución", que integra a los pequeños comerciantes. Las empresas de distribución están trabajando con AECOC (Asociación Española para la Codificación Comercial) para establecer sistemas de trazabilidad basados en códigos de barras, ya que es un sistema que facilita el trabajo del registro de referencias (O.C.U.)

3.- VENTAJAS QUE APORTA EL SISTEMA DE TRAZABILIDAD

Finalmente y con el objeto de asegurar la trazabilidad de origen a lo largo de toda la cadena de producción, deberá establecerse un sistema de control que garantice el producto desde el origen hasta el consumidor final, de forma que en todo momento pueda conocerse su procedencia. Todos los datos necesarios para garantizar la trazabilidad de origen y de proceso de los productos procedentes de la Producción Ganadera Integrada se archivarán y se conservarán al menos durante tres años (García-Fidalgo, 2004).

Figura 2. Esquema de la trazabilidad de los productos del origen al consumidor.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

B.O.E..nº 185. 2006. ORDEN APA/2555, de 27 de julio/14190,p.29292-29293.

García-Fidalgo, O. 2004 Certificación de sistemas de trazabilidad. www.agroinformacion.com

www.aecoc.es. Asociación Española de Codificación Comercial y Comercio
Ministerio de sanidad y consumo (M.S.C). 2004. Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria, Ed. Agencia española de seguridad alimentaria. 79 págs.

www.ocu.org. Organización de Consumidores y usuarios.

www.aesan.msc.es. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

www.consumaseguridad.com Diario de Seguridad Alimentaria.