



DOSSIERTÈCNIC

N02 | **TRAÇABILITAT AGROALIMENTÀRIA** **APLICACIÓ A LES EXPLOTACIONS AGRÀRIES I PESQUERES**

Abril 2005

P02 Presentació **P03** Definicions **P04** Importància **P05** Normativa

P06 Creació d'un sistema **P07** Beneficis / Annexos **P08** Exemples de documents

P11 Article presentació ACSA **P12** L'Entrevista



ruralCat

La comunitat virtual agroalimentària
i del món rural

www.ruralcat.net



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca**
www.gencat.net/darp





PRESENTACIÓ



Antoni Siurana i Zaragoza

Honorable Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

Amb la publicació d'aquest DOSSIER TÈCNIC sobre la traçabilitat en el sector agroalimentari, pretenem donar resposta a les inquietuds plantejades pels pagesos, ramaders i pescadors catalans davant l'entrada en vigor, aquest passat mes de gener, del Reglament (CE) 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.

Aquest sector té una gran importància estratègica per al nostre país, tant des del punt de vista de generació de riquesa i les produccions que n'obtenim, com per la contribució que realitza al manteniment de l'equilibri territorial, fixant la població a zones rurals i de muntanya. No hem d'oblidar que a Catalunya -per citar només algun exemple- produïm més del 50% de la producció de peres i de pomes de l'Estat, o el 28% del porcí o del 30% de la carn de boví, i l'agroindústria factura aproximadament el 24% de les vendes del sector a nivell estatal.

Per tant, des de la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca estem fent els esforços necessaris per a ajudar el sector a produir allò que els consumidors demanen i que no és altra cosa que uns productes segurs i de la màxima qualitat. Els consumidors poden tenir la certesa que si en qualsevol moment es produeix una alarma sanitària relacionada amb els aliments, aquests seran retirats immediatament del mercat, i per tant que si compren i consumeixen productes catalans no hi haurà cap risc per a

la salut. Evitarem, d'aquesta manera, els greus perjudicis per a tot el sector que pot provocar una alarma sanitària.

Desitjo que aquest DOSSIER TÈCNIC els sigui d'utilitat, contribueixi a aclarir dubtes que la nova normativa pugui plantejar i col·labori amb els productors per a fer-ne, d'aquesta, una oportunitat per reforçar la nostra producció a la cadena agroalimentària i millorar la confiança dels consumidors.

Textos: Aquests textos han estat recopilats i elaborats per Alfons Vilarrasa i Cagigós. Departament Agricultura, Ramaderia i Pesca. avilarrasa@gencat.net

Edita: Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries del DARP.

dossier@ruralcat.net

www.ruralcat.net

www.gencat.net/darp

DEFINICIONS



Què és la traçabilitat?

“És la possibilitat de trobar i seguir el rastre, a través de totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució d'un aliment, un pinso, un animal destinat a la producció d'aliments o una substància destinada a ser incorporada als aliments o als pinsos o amb probabilitat de ser-ho” (Reglament (CE) 178/2002).

Per implantar la traçabilitat, en primer lloc, haurem d'establir un sistema d'identificació dels productes i l'establiment d'una relació inequívoca entre les primeres matèries i el seu origen, el procés d'elaboració i la seva distribució.

És un requisit fonamental en l'empresa alimentària i la de pinsos. Cal que cada empresa alimentària estableixi un procediment per a identificar qualsevol producte que està sota la seva responsabilitat; i això per a cada operador de la cadena.

La Llei 20/2002, de seguretat alimentària, estableix la traçabilitat com un dels principis de la política de seguretat alimentària.

Què s'entén per aliment o producte alimentari?

“Qualsevol substància o producte destinat a ser ingerit per l'ésser humà o amb probabilitats raonables de ser-ho, tant si ha estat transformat sencera o parcialment, com si no.” No inclou els pinsos.

Què s'entén per pinso?

Qualsevol substància o producte, incloent els additius, destinats a l'alimentació per via oral dels animals, tant si ha estat transformat sencera o parcialment, com si no.

Què s'entén per empresa alimentària?

Tota empresa pública o privada que, amb o sense ànim de lucre, realitzi qualsevol activitat relacionada amb alguna de les etapes de la producció, la transformació o la distribució d'aliments o pinsos.

Què és l'etiquetatge?

L'etiquetatge és el conjunt d'indicacions i mencions que fan referència a un producte determinat i permeten d'informar el consumidor sobre la composició del producte, el procés de fabricació, el lloc de fabricació...

Què s'entén per producció primària?

La producció, cria o cultiu de productes primaris.

També inclou la caça, la pesca i la recol·lecció de productes silvestres.

Què s'entén per consumidor final?

El consumidor darrer d'un producte alimentari que no utilitzarà aquest aliment com a part de cap operació o activitat mercantil en el sector de l'alimentació.



MAI NO HI HAVIA HAGUT TANTA
SEGURETAT ALIMENTÀRIA
A LA UNIÓ EUROPEA

IMPORTÀNCIA DE LA TRAÇABILITAT



LA CONFIANÇA DELS CONSUMIDORS
ES BASA EN LA TRANSPARÈNCIA
INFORMATIVA



Des de quan és obligatori portar la traçabilitat dels aliments i dels pinsos?

El Reglament (CE) 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, publicat el gener de l'any 2002, estableix que serà obligatori a partir de l'1 de gener de 2005.

Confirma que els empresaris són els responsables de la seguretat dels aliments.

No obstant això, a Catalunya, la Llei de Qualitat Agroalimentària ja establí l'obligació de portar la traçabilitat en les indústries agroalimentàries, des del juliol de 2003.

També hi ha normativa vertical anterior a aquestes dates, per a seguir la traçabilitat en la carn de boví, ous, producció integrada...

Per a què serveix la traçabilitat?

Per a donar confiança al consumidor sobre els aliments que adquireix, ja que li permet conèixer l'origen de l'aliment, i per tant poder exigir responsabilitats al llarg de tota la cadena alimentària.

Permet, també, que en el cas que un empresari alimentari o de pinsos detecti un aliment o un pinso que no reuneixi els requisits de seguretat alimentària, el pugui retirar immediatament del mercat i informar a les autoritats competents.

Qui està obligat a realitzar-la?

Totes les empreses alimentàries i de pinsos relacionades amb qualsevol de les etapes de la producció, la transformació o la distribució, per a garantir que en totes les fases de la cadena, els aliments o els pinsos són segurs.

També estan obligats a verificar que es compleixen aquests requisits.

Per això és necessari que identifiquin totes les empreses a les quals hagin subministrat el seus productes, i que els etiquetin adequadament per a facilitar-ne la traçabilitat.

Característiques dels sistemes de traçabilitat:

No hi ha un sistema predeterminat de traçabilitat.

Cada empresa pot adaptar el que li sigui més útil i que s'adapti millor a les característiques del seu sistema de producció.

Es poden utilitzar des de sistemes de control manual sobre paper, tecnologies amb suport informàtic, fins a sistemes electrònics, de radiofreqüències, etc.

Qualsevol empresa alimentària i de pinsos ha de poder identificar les empreses i les persones que els han subministrat un aliment, un pinso, un animal destinat a la producció d'aliments o qualsevol substància destinada a ser incorporada en un aliment, un pinso, o amb probabilitats de ser-ho.

Per això és necessari que totes les empreses alimentàries disposin d'uns **arxius o registres** i d'un sistema d'**identificació** que permeti en tot moment saber l'origen i el destí dels productes alimentaris i de les matèries primeres que el componen.

Per què és obligatori portar la traçabilitat dels aliments i els pinsos?

- Per les darreres crisis sanitàries europees, relacionades amb els aliments.
- Publicació del Llibre blanc de la Seguretat Alimentària (gener, 2000).
http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_es.pdf
- Principi de seguretat dels aliments: "de la granja a la taula".

Les darreres crisis alimentàries es van iniciar amb l'anunci l'any 1996 de la relació entre l'Encefalopatia espongiòria bovina, coneguda com la malaltia de les vaques boges, i una nova variant de la malaltia de Creutzfeldt-Jacob en els humans. Posteriorment, l'any 1999, la contaminació per dioxines i bifenils policlorats de pinsos d'aus d'un gran nombre d'exploracions de Bèlgica, o els casos d'intoxicacions per consum de carn amb clenbuterol, va provocar que l'opinió pública de la UE tingués una crisi de confiança sobre la seguretat dels aliments. Va provocar que la UE redissenyés la política de seguretat alimentària, publicant el Llibre blanc de seguretat alimentària de la Comissió Europea.

El Llibre blanc enumera els principis i les accions que han de caracteritzar la política de seguretat alimentària de la UE. Estableix que s'apliquin mesures preventives al llarg de tota la cadena alimentària des de la producció primària fins al subministrament al consumidor final; és a dir, la seguretat de l'aliment des de la granja fins a la taula, establint la responsabilitat de tots els participants en el procés, amb l'objectiu de la protecció de la salut pública, i definint com a principals responsables de la seguretat alimentària els fabricants de pinsos, els agricultors i ramaders i la indústria agroalimentària.

Enumera fins a 84 accions que s'hauran de desenvolupar en els propers anys, per a millorar les normes sobre seguretat alimentària, destacant la de la transparència com la principal acció per a augmentar la confiança dels consumidors en la política europea en aquesta matèria.

El Reglament (CE) 178/2002 defineix el principi de traçabilitat i l'obligació de disposar de sistemes d'autocontrols per part de les empreses alimentàries.

Etiqueta Carn

INDÚSTRIA CÀRNICA SA Adreça, població, telèfon i fax	
CARN DE VEDELLA /MITJANA	
Nascut a: Espanya Engreixat a: Espanya, Sacrificat a: Espanya, 10.0000/B Especejat a: Espanya, 10.1111/B Número d'animal: ES090902622445	
Pes: 4 kg Data caducitat: 01/06/2005 Conservar entre 0° C i 5° C	

NORMATIVA REGULADORA



LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA INCLOU TOTES LES ETAPES DE LA PRODUCCIÓ, LA TRANSFORMACIÓ I LA DISTRIBUCIÓ (DE LA GRANJA A LA TAULA)

• Normativa europea

- Reglament (CE) 178/2002, del Parlament i del Consell, sobre els principis i requisits generals de la seguretat alimentària.
- Reglament (CE) 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 853/2004, pel qual s'estableixen mesures específiques d'higiene dels productes d'origen animal.
- Reglament (CE) 854/2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials de productes d'origen animal destinats al consum humà.

• Normativa estatal (per cada tipus de producte)

- Normes d'etiquetatge
- Normes d'identificació de productes de la pesca, dels ous, llet, carn de boví, OGM...

• Normativa catalana

- Llei 20/2002, de seguretat alimentària.
- Llei 14/2003, de qualitat agroalimentària.

Guies de Pràctiques Correctes

El sector primari no està obligat a portar el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), però podrà elaborar guies de pràctiques correctes d'higiene, que seran recomanacions de caràcter voluntari.

Els Estats membres revisaran les Guies elaborades pels diferents sectors productius i les trametran a la Comissió, que les publicarà al DOUE, Diari Oficial de la Unió Europea (Reglament (CE) 852/2004).

CREACIÓ D'UN SISTEMA DE TRAÇABILITAT



Requisits per crear un sistema de traçabilitat:

1. Estudiar els arxius existents prèviament a l'empresa i que ens puguin servir per a portar la traçabilitat, sense necessitat de crear registres nous.
2. Consultar amb proveïdors i clients prèviament, per a veure el tipus d'informació que necessiten i si hi ha guies voluntàries de traçabilitat per a empreses del sector.
3. Definir l'àmbit d'aplicació, segons el tipus d'activitat de l'empresa alimentària:

Es poden definir 3 àmbits d'aplicació:

- Traçabilitat cap enrere: Afecta els productes que entren a l'empresa i quins són els seus proveïdors.
- Traçabilitat interna o de procés: Que és la que s'aplica dins l'empresa, quan els productes es divideixen, canvien o es barregen. (Què es fa, Com es fa, Quan es fa, Identificació del producte final)
- Traçabilitat cap endavant: la que es porta dels productes preparats per a l'expedició i del client a qui es lliura.

En definitiva, cada esglaó de l'empresa alimentària i de pinsos té l'obligació legal d'identificar el seu proveïdor immediat i el seu client immediat.

4. Definir els criteris que agrupin els productes (lot).
5. Establir els registres i la documentació adequada.

6. Establir mecanismes de verificació, amb simulacres periòdics.

7. Establir procediments per a localitzar productes.

Quina informació ha de contenir un sistema de traçabilitat?

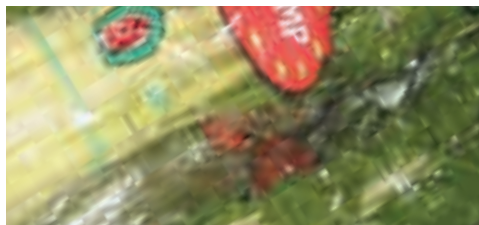
- Les dades del proveïdor (nom, adreça i telèfon), per poder establir-hi contacte les 24 hores del dia, en el cas que hi hagin problemes.
- Lot i número d'identificació dels productes que entren a l'empresa. Pot ser suficient l'albarà o document d'acompanyament comercial o la factura, sempre que aportin dades que permetin d'identificar el producte.
- Data en què arriben els productes.
- Tractaments fitosanitaris realitzats.
- Tractaments veterinaris.
- Destinació que se li dona al producte i en quina data.
- Identificació dels productes intermedis, en cas de fer manipulacions o transformacions.
- Identificació del producte final que es lliura al client.
- Nom de l'empresa o client a qui es lliura el producte.
- Data de lliurament.
- Dades del mitjà de transport que es consideri necessari per garantir la traçabilitat, com transportista, matrícula del vehicle o contenidor...

En el cas d'empreses que lliuren els seus productes al consumidor final, no és necessari registrar els seus clients individuals.



ELS ALIMENTS S'HAN D'IDENTIFICAR PER A FACILITAR-NE LA TRAÇABILITAT

BENEFICIS DE LA TRAÇABILITAT



ÉS NECESSARI PODER IDENTIFICAR ELS SUBMINISTRADORS DELS ALIMENTS, PINSOS I ANIMALS, PER A GARANTIR LA TRAÇABILITAT

Beneficis que li comporta a l'empresa agroalimentària

- És un instrument per a assegurar un més alt nivell de protecció de la salut i de gestió del risc.
- Proporciona informació a l'empresa per a facilitar el control de processos i de la gestió; per exemple, del control d'estocs.
- En cas de sorgir un problema, facilita la lo-

calització, la immobilització i, si s'escau, la retirada efectiva i selectiva dels aliments i dels pinsos.

- Permet demostrar l'origen del problema i per tant depurar les possibles responsabilitats.
- Contribueix a facilitar la certificació dels productes i a assegurar-ne la qualitat.
- Potencia el mercat, promovent la seguretat comercial dels aliments i recuperant la confiança dels consumidors.

Beneficis per als consumidors

- Proporcionen confiança, ja que es disposa de transparència informativa sobre els productes al llarg de tota la cadena agroalimentària, des del productor fins al consumidor.
- Es té la garantia que, en el cas de sortir un problema, es podran prendre les accions oportunes amb la màxima eficàcia, rapidesa i coordinació.

ANNEXOS



ELS PRODUCTORS D'ALIMENTS I PINSOS TENEN LA RESPONSABILITAT DE RETIRAR DEL MERCAT ELS PRODUCTES QUE NO COMPLEIXIN ELS REQUISITS DE SEGURETAT.

Particularitats dels diferents sectors

Sector agrícola

Quadern d'explotació:

- Full de fertilització
- Full de tractaments fitosanitaris
- Full de control de plagues i malalties
- Full de revisió de maquinària agrícola.

Albarans i factures dels productes comprats.

Identificació dels productes venuts, amb data de lliurament, nom i adreça del comprador.

Sector ramader

Libres d'explotació:

- Full de dades: Registre, Marca oficial, Espècies, Capacitats, Cens.
- Moviment d'animals: Origen, data d'entrada i Identificació, Destinació i data dels animals venuts.
- Full d'incidències: Anàlitzes realitzades, inspeccions.

Albarans o factures de les matèries primeres.

Registre de tractaments de medicaments, amb arxiu de les receptes.

Sector pesquer

Pesca extractiva:

- Document o nota de venda de la llotja, indicant les espècies i els quilos venuts a la subhasta.
- Albarans o factures de les vendes, indicant la data, les espècies i els quilos venuts, i el nom i l'adreça del comprador.

Aqüicultura:

- Origen i data d'entrada de les adquisicions de cries i alevins.
- Albarans o factures de les matèries primeres.
- Incidències: anàlitzes realitzades, inspeccions...
- Registre de tractaments de medicaments.
- Vendes realitzades, indicant la data, les espècies venudes, els quilos, i el nom i adreça del comprador.

Marisqueig:

- Guia de circulació, indicant la zona d'ex-

tracció, la data, els quilos i el lloc de destinació: depuradora o centre d'expedició.

Indústries agràries

- Registre de la indústria.
- Registre o arxiu d'entrada de productes i matèries, amb quantitat, data d'entrada, nom i adreça dels proveïdors i destinació que se li dona al producte.
- Identificació dels productes a doll dins de l'empresa.
- Identificació dels productes elaborats.
- Registres o arxiu de les manipulacions i tractaments dels productes.
- Registre o arxiu dels lots venuts, amb data, nom i adreça del comprador.

Les indústries han de tenir un sistema d'autocontrol, basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). Aquest és el sistema més eficaç reconegut actualment per a mantenir un nivell elevat de seguretat alimentària.

EXEMPLES DE DOCUMENTS PER SEGUIR LA TRAÇABILITAT

A continuació us oferim alguns exemples de documents per seguir la traçabilitat. Podeu trobar-ne més i descarregar-vos-els a www.ruralcat.net

DIB

DOCUMENT D'IDENTIFICACIÓ PER A BOVINS
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION PARA BOVINOS

Model 1 d'autocontrolament de l'empresa i Model 2 de controlament de les granges
Codi, d'identificació i nº de registre

DIB

DONDE SE L'EMPLICA I DATOS DEL ANIMAL

Tipus de registre: Model 1 (autocontrolament) Model 2 (controlament de les granges)

DONDE SE L'EMPLICA I DADOS DE LA EMPRESA

Tipus de registre: Model 1 (autocontrolament) Model 2 (controlament de les granges)

DONDE SE L'EMPLICA I DADOS DEL ANIMAL

Tipus de registre: Model 1 (autocontrolament) Model 2 (controlament de les granges)

Registre de tractaments veterinaris

Registre de tractaments veterinaris

Tipus d'animal	Data	Tipus de tractament	Tipus d'animal	Tipus d'animal	Tipus d'animal	Tipus d'animal	Tipus d'animal	Tipus d'animal

LA TRAÇABILITAT DINS LA SEURETAT ALIMENTÀRIA A CATALUNYA



Eduard Mata Albert

Director, Agència Catalana de Seguretat Alimentària
acsa@gencat.net

Les “vaques boges”, el clenbuterol, els pollastres amb dioxines, l’oli de pinyolada, les coques de Sant Joan amb salmone·la, la “grip del pollastre”, etc. Fent un repàs a l’última dècada no és possible trobar un any en el que no s’hagi produït una crisi alimentària de major o menor intensitat. Però, si analitzem aquests incidents un per un, ens adonem que no sempre han coincidit amb una afectació de la salut. Algunes d’aquestes crisis responen més a una qüestió de malifiança que a un perill comprovat per a la salut. Així, mentre els estudiosos i els experts ens diuen que la seguretat alimentària és, a les nostres contrades, la més elevada que s’ha conegut mai, la població desconfia, més que mai, dels aliments que consumeix. Els comportaments que se’n deriven tenen unes conseqüències sovint devastadores per als sectors afectats. A Catalunya aquests efectes són freqüentment més evidents donada la importància del seu sector agroalimentari que, si es considera en el seu conjunt, es situa com el primer sector econòmic català i, a més, amb una notable vocació exportadora.

Sovint hom intenta explicar aquesta situació amb la pèrdua de confiança en les institucions administratives i polítiques, però jo crec que la malifiança és més profunda i abasta al conjunt del “sistema alimentari”, incloent-hi també a tots els agents econòmics que participen a la cadena alimentària: pagesos, ramaders, fabricants, botiguers, etc. És per això que una bona política de seguretat alimentària ha de tenir dos grans objectius: d’una banda ha d’implementar mesures que millorin la segu-

retat dels aliments, en congruència amb l’alt nivell de protecció de la salut que desitgen els ciutadans i, d’altra, ha de contribuir a recuperar la confiança dels consumidors en el sistema de subministrament alimentari. Hem de tenir en compte, però, que són dos objectius estretament lligats ja que aconseguir el segon objectiu depèn de l’assoliment del primer.

Per tot això s’han d’aplicar mesures preventives al llarg de tota la cadena alimentària, des de les explotacions agrícoles i ramaderes fins a la taula dels consumidors. És aquí on la traçabilitat esdevé fonamental, amb la seva capacitat de reproduir l’historial d’un producte, a fi de poder localitzar ràpidament l’origen dels problemes que puguin sorgir en la seva elaboració o distribució, evitar que arribin productes insegurs als consumidors i evitar aquests incidents en el futur.

La seguretat alimentària és transversal i, en el seu assoliment, tenen responsabilitats diverses administracions, departaments i sectors alimentaris. L’Agència Catalana de Seguretat Alimentària té l’encàrrec, per la seva llei de creació, de garantir la coordinació i la cooperació entre tots aquests actors. El cas de la traçabilitat és un bon exemple doncs, a més dels ajuntaments, són competents per al seu control els departaments de Salut, d’Agricultura, Ramaderia i Pesca i de Comerç, Turisme i Consum i s’ha de dir que tots ens hem posat d’acord en com abordar aquest tema d’una forma homogènia i coordinada.

Quan parlem de traçabilitat no partim de zero. La immensa majoria de les empreses que participen a la cadena alimentària disposen de la informació necessària per a aplicar-la, àdhuc, alguns sectors primaris com el de boví de carn o les fruites treballen, des de fa temps, amb normes que incorporen els principis de la traçabilitat. En tot cas, en un futur immediat, s’hauran de fer esforços en l’ordenació d’aquesta informació i millorar-ne la seva accessibilitat. L’aplicació dels sistemes d’autocontrol a les empreses alimentàries i l’extensió de les Guies de Bones Pràctiques als sectors agrícoles i ramaders ajudaran a

aconseguir-ho. Aquest dossier és un document que va en aquest sentit i és un exemple més del ferm compromís del Departament d’Agricultura, Ramaderia i Pesca en l’assoliment d’una producció agrària, a Catalunya, segura i de qualitat.

El treball de les administracions públiques en aquest àmbit és un factor de competitivitat important en el sector alimentari ja que la seva eficàcia redunna en un increment de la confiança dels consumidors i dels socis comercials, creant un marc estable per al comerç alimentari. Aquesta activitat administrativa és una condició necessària però no suficient. Els consumidors han de percebre que els fabricants de pinsos, els pagesos i ramaders i els productors o manipuladors d’aliments destinats al consum humà també se senten implicats en la seguretat dels aliments i les matèries primeres que produeixen. La confiança solament es recuperarà i es mantindrà si tots els que intervenen a la cadena alimentària es comprometen amb la seguretat i, a més, actuen segons aquest compromís sense vacil·lacions.





A PARTIR DE 2005 LA NORMATIVA EUROPEA OBLIGA LES EMPRESES AGROALIMENTÀRIES A INCORPORAR LA TRAÇABILITAT EN LES SEVES PRODUCCIONS, UN SISTEMA QUE PERMET EL SEGUIMENT D'UN PRODUCTE DES DE LA MATÈRIA PRIMERA FINS ARRIBAR AL CONSUMIDOR FINAL. AL GRUP BATALLÉ LA TRAÇABILITAT ES VA COMENÇAR A IMPLEN- TAR L'ANY 2001 I PERE BATALLÉ ENS EXPLICA LA SEVA EXPERIÈNCIA EN AQUEST CAMP

El gener de 2005 va entrar en vigor la normativa europea per a la traçabilitat dels aliments, en quin moment la seva empresa va començar a treballar per aplicar-la?

L'any 2001 vàrem implementar el sistema de traçabilitat a tot el grup, obtenint la certificació corresponent amb l'entitat certificadora Calitax.

El Grup Batallé disposa de tres línies de treball (Selecció, Reserva i Càrnia). Quins aspectes dels seus processos van haver de variar?

A Selecció, malgrat que ja teníem la identificació implementada, es van incorporar modificacions informàtiques per tal de mantenir la traçabilitat del lot d'animals fins a tercers. A Càrnia i Reserva es van incorporar nous sistemes informàtics i de marcatge individual de les canals i peces.

“Una de les dificultats està en que els proveïdors compleixin també els requeriments del sistema”

Troba que el procés d'adaptació ha estat complicat? Com l'han dut a terme?

En general una de les dificultats està en que els proveïdors compleixin també els requeriments del sistema. En el cas de la línia Selecció, el fet de disposar del certificat ISO va facilitar molt

L'ENTREVISTA

Pere Batallé

Director del Grup Batallé

“Pel consumidor final la traçabilitat dóna una garantia de qualitat i seguretat alimentària”

Parlem amb Pere Batallé, empresari de la indústria càrnia del porc, que treballa amb sistemes de traçabilitat des de l'any 2001

l'aplicació del sistema de traçabilitat. En el cas de Càrnia o Reserva, treballar en producte final ha fet necessari implementar noves eines basades en internet en el processat de la informació.

L'aparició constant de noves tecnologies que poden ajudar en la traçabilitat ens ha portat a obrir una línia de recerca específica destinada a la millora de la traçabilitat dels animals i productes carnis derivats.

Quins avantatges veu en el fet d'usar la traçabilitat, tant per l'empresa com pels seus clients? I pel consumidor final?

Permet una major transparència en tot el procés de producció de carn de porcí, des del naixement dels animals fins a la compra per part de la mestressa de casa. Per part de l'empresa s'obté un major control de tots els processos de producció interns. Pel consumidor final la traçabilitat dóna una garantia de qualitat i seguretat alimentària.

Veu cap inconvenient destacable en l'aplicació de la traçabilitat?

Els inconvenients propis d'haver de gestionar un gran volum d'informació: la necessitat d'un suport informàtic adequat o l'adaptació del personal als nous sistemes de treball.

Pel que fa a la inversió econòmica, a quines despeses generals ha hagut de fer front?

Principalment en el tema informàtic, per adequar-nos a les necessitats del sistema. I també en la formació del personal.

“Aquesta transparència dóna confiança al consumidor o client”

Quina informació arribarà als clients i consumidors mitjançant la traçabilitat?

Que el producte s'ha elaborat segons les normatives sanitàries i de seguretat alimentària vigents, sense perjudicar ni el benestar de l'animal ni el medi ambient. Aquesta transparència dóna confiança al consumidor o client.

Creu que el fet d'aplicar la traçabilitat li ha obert portes i perspectives de futur?

Es millora el procés productiu i això implica una millora de la qualitat, cosa que el client valora més positivament. Cada vegada s'exigeix més i possiblement acabarà essent un requeriment imprescindible pel futur del sector.

Pel que fa al sector porcí, destacaria cap fet diferencial a altres sectors en l'aplicació de la traçabilitat?

En el cas del sector porcí la dificultat actual és la identificació individual, per aquest motiu la traçabilitat es realitza per partides d'animals emparades per una mateixa guia sanitària d'escorxadors. A la sala de desfer, generalment s'acostuma a un sistema de traçabilitat diària. Això no vol dir que en algunes indústries càrnies, com és ara la nostra, per segons quin tipus d'animal prèviament seleccionat es disposi de traçabilitat de les seves peces porc per porc.

Però aquests casos són puntuals a causa de la dificultat que això representa actualment. En aquest sentit estem col·laborant en un projecte europeu de R+D (recerca i desenvolupament) que intenta establir un sistema de traçabilitat individual, des dels pocs dies de vida de l'animal fins a la sala de desfer, basat en la utilització combinada de microxips electrònics injectables i mostres d'ADN.

Ruralcat
redacció@ruralcat.net