

# DOSSIERTÈCNIC

## N02 | TRAZABILIDAD AGROALIMENTARIA

### APLICACIÓN EN LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS Y PESQUERAS

Abril 2005

P02 Presentación P03 Definiciones P04 Importancia P05 Normativa

P06 Creación de un sistema P07 Beneficios / Anexos P08 Ejemplos de documentos

P11 Artículo presentación ACSA P12 La Entrevista



**ruralCat**

La comunitat virtual agroalimentària  
i del món rural

[www.ruralcat.net](http://www.ruralcat.net)



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia i Pesca  
[www.gencat.net/darp](http://www.gencat.net/darp)





## PRESENTACIÓN



**Antoni Siurana i Zaragoza**

Honorable Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca

Con la publicación de este DOSSIER TÉCNICO sobre la trazabilidad en el sector agroalimentario, pretendemos dar respuesta a las inquietudes planteadas por los agricultores, ganaderos y pescadores catalanes ante la entrada en vigor, este pasado mes de enero, del Reglamento (CE) 178/2002, por el cual se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Este sector tiene una gran importancia estratégica para nuestro país, tanto desde el punto de vista de generación de riqueza y las producciones que obtenemos, como por la contribución que realiza al mantenimiento del equilibrio territorial, fijando la población en zonas rurales y de montaña. No tenemos que olvidar que en Cataluña -para citar sólo algún ejemplo- producimos más del 50% de la producción de peras y de manzanas del Estado, o el 28% del porcino o del 30% de la carne de bovino, y la agroindustria factura aproximadamente el 24% de las ventas del sector a nivel estatal.

Por lo tanto, desde la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca estamos haciendo los esfuerzos necesarios para ayudar al sector a producir aquello que los consumidores piden y que no es otra cosa que unos productos seguros y de la máxima calidad. Los consumidores pueden tener la certeza de que si en cualquier momento se produce una alarma sanitaria relacionada con los alimentos, éstos serán retirados inmediatamente del mercado, y por lo tanto que si compran y consumen productos

catalanes no habrá ningún riesgo para la salud. Evitaremos, de esta manera, los graves perjuicios para todo el sector que puede provocar una alarma sanitaria.

Deseo que este DOSSIER TÉCNICO les sea de utilidad, contribuya a aclarar dudas que la nueva normativa pueda plantear y colabore con los productores para hacer, de ésta, una oportunidad para reforzar nuestra producción en la cadena agroalimentaria y mejorar la confianza de los consumidores.

Textos: Estos textos han sido recopilados y elaborados por Alfons Vilarrasa i Cagigós. Departamento Agricultura, Ganadería y Pesca. [avilarrasa@gencat.net](mailto:avilarrasa@gencat.net)  
Edita: Dirección General de Producción, Innovación y Industrias Agroalimentarias del DARP.

[dossier@ruralcat.net](mailto:dossier@ruralcat.net)

[www.ruralcat.net](http://www.ruralcat.net)

[www.gencat.net/darp](http://www.gencat.net/darp)

# DEFINICIONES



## ¿Qué es la trazabilidad?

“Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en los alimentos o a los piensos o con probabilidad de serlo” (Reglamento (CE) 178/2002).

Para implantar la trazabilidad, en primer lugar, habremos de establecer un sistema de identificación de los productos y el establecimiento de una relación inequívoca entre las materias primas y su origen, el proceso de elaboración y su distribución.

Es un requisito fundamental en la empresa alimentaria y la de piensos. Hace falta que cada empresa alimenticia establezca un procedimiento para identificar cualquier producto que está bajo su responsabilidad; y eso para cada operador de la cadena.

La Ley 20/2002, de seguridad alimenticia, establece la trazabilidad como uno de los principios de la política de seguridad alimenticia.

## ¿Qué se entiende por alimento o producto alimenticio?

“Cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por el ser humano o con probabilidades razonables de serlo, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente, como si no.” No incluye los piensos.

## ¿Qué se entiende por pienso?

Cualquier sustancia o producto, incluyendo los aditivos, destinados a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado total, o parcialmente, como sí no.

## ¿Qué se entiende por empresa alimenticia?

Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, realice cualquier actividad relacionada con alguna de las etapas de la producción, la transformación o la distribución de alimentos o piensos.

## ¿Qué es el etiquetado?

El etiquetado es el conjunto de indicaciones y menciones que hacen referencia a un producto determinado y permiten informar al consumidor sobre la composición del producto, el proceso de fabricación, el lugar de fabricación ...

## ¿Qué se entiende por producción primaria?

La producción, cría o cultivo de productos primarios. También incluye la caza, la pesca y la recolección de productos silvestres.

## ¿Qué se entiende por consumidor final?

El consumidor último de un producto alimentario que no utilizará este alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.



NUNCA HABÍA HABIDO TANTA  
SEGURIDAD ALIMENTICIA EN LA  
UNIÓN EUROPEA

# IMPORTANCIA DE LA TRAZABILIDAD



LA CONFIANZA DE LOS CONSUMIDORES SE BASA EN LA TRANSPARENCIA INFORMATIVA



## ¿Desde cuándo es obligatorio llevar la trazabilidad de los alimentos y de los piensos?

El Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, publicado en enero del año 2002, establece que será obligatorio a partir del 1 de enero de 2005.

Confirma que los empresarios son los responsables de la seguridad de los alimentos.

No obstante, en Cataluña, la Ley de Calidad agroalimentaria ya establecía la obligación de llevar la trazabilidad en las industrias agroalimentarias, desde julio de 2003.

También hay normativa vertical anterior a estas fechas, para seguir la trazabilidad en la carne de bovino, huevos, producción integrada ...

## ¿Para qué sirve la trazabilidad?

Para dar confianza al consumidor sobre los alimentos que adquiere, ya que le permite conocer el origen del alimento, y por lo tanto poder exigir responsabilidades a lo largo de toda la cadena alimenticia.

Permite, también, que en caso de que un empresario alimentario o de piensos detecte un alimento o un pienso que no reúna los requisitos de seguridad alimentaria, lo pueda retirar inmediatamente del mercado e informar a las autoridades competentes.

## ¿Quién está obligado a realizarla?

Todas las empresas alimentarias y de piensos relacionadas con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación o la distribución, para garantizar que en todas las fases de la cadena, los alimentos o los piensos son seguros.

También están obligados a verificar que se cumplan estos requisitos.

Por eso es necesario que identifiquen todas las empresas a las cuales hayan suministrado sus productos, y que los etiqueten adecuadamente para facilitar la trazabilidad.

## Características de los sistemas de trazabilidad:

No hay un sistema predeterminado de trazabilidad.

Cada empresa puede adaptar lo que le sea más útil y que se adapte mejor a las características de su sistema de producción.

Se pueden utilizar desde sistemas de control manual sobre papel, tecnologías con soporte informático, hasta sistemas electrónicos, de radiofrecuencias, etc.

Cualquier empresa alimentaria y de piensos tiene que poder identificar las empresas y las personas que les han suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción

de alimentos o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, un pienso, o con probabilidades de serlo.

Por eso es necesario que todas las empresas alimentarias dispongan de unos archivos o registros y de un sistema de identificación que permita en todo momento saber el origen y el destino de los productos alimenticios y de las materias primas que lo componen.

## ¿Por qué es obligatorio llevar la trazabilidad de los alimentos y los piensos?

- Por las últimas crisis sanitarias europeas, relacionadas con los alimentos.
- Publicación del Libro blanco de la Seguridad Alimenticia (enero, 2000). [http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub06\\_es.pdf](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_es.pdf)
- Principio de seguridad de los alimentos: “de la granja a la mesa”.

Las últimas crisis alimentarias se iniciaron con el anuncio el año 1996 de la relación entre la encefalopatía espongiforme bovina, conocida como la enfermedad de las vacas locas, y una nueva variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jacob en los humanos. Posteriormente, el año 1999, la contaminación por dioxinas y bifenilos policlorados de piensos de aves de un gran número de explotaciones de Bélgica, o los casos de intoxicaciones por consumo de carne con clenbuterol, provocó que la opinión pública de la UE tuviera una crisis de confianza sobre la seguridad de los alimentos. Provocó que la UE

rediseñara la política de seguridad alimentaria, publicando el Libro blanco de seguridad alimentaria de la Comisión Europea.

El Libro blanco enumera los principios y las acciones que tienen que caracterizar la política de seguridad alimentaria de la UE. Establece que se apliquen medidas preventivas a lo largo de toda la cadena alimenticia desde la producción primaria hasta el suministro al consumidor final; es decir, la seguridad del alimento desde la granja hasta la mesa, estableciendo la responsabilidad de todos los participantes en el proceso, con el objetivo de la protección de la salud pública, y definiendo como principales responsables de la seguridad alimentaria los fabricantes de pien-

sos, los agricultores y ganaderos y la industria agroalimentaria.

Enumera hasta 84 acciones que se tendrán que desarrollar en los próximos años, para mejorar las normas sobre seguridad alimenticia, destacando la de la transparencia como la principal acción para aumentar la confianza de los consumidores en la política europea en esta materia.

El Reglamento (CE) 178/2002 define el principio de trazabilidad y la obligación de disponer de sistemas de autocontrol por parte de las empresas alimenticias.

#### Etiqueta Carne

<b>INDUSTRIA CARNICA</b> Su Dirección, población, teléfono y fax	
<b>CARNE DE TERNERA /MEDIA</b>	
Nacido en: España Engordado en: España, Sacrificada a: España, 10.0000/B Despedazado a: España, 10.1111/B Número de animal: ES090902622445	ESPAÑA 10.1111/B CEE
Peso: 4 kg Fecha caducidad: 01/06/2005	
<b>Conservar entre 0o C y 5o C</b>	

## NORMATIVA REGULADORA



LA SEGURIDAD ALIMENTARIA INCLUYE TODAS LAS ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN, LA TRANSFORMACIÓN Y LA DISTRIBUCIÓN (DE LA GRANJA A LA MESA)

#### • Normativa europea

- Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento y del Consejo, sobre los principios y requisitos generales de la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios.
- Reglamento (CE) 853/2004, por el cual se establecen medidas específicas de higiene de los productos de origen animal.
- Reglamento (CE) 854/2004, por el cual se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de productos de origen animal destinados al consumo humano.

#### • Normativa estatal (para cada tipo de producto)

- Normas de etiquetado
- Normas de identificación de productos de

la pesca, de los huevos, leche, carne de bovino, OGM....

#### • Normativa catalana

- Ley 20/2002, de seguridad alimenticia.
- Ley 14/2003, de calidad agroalimentaria.

#### Guías de Prácticas Correctas

El sector primario no está obligado a llevar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), pero podrá elaborar guías de prácticas correctas de higiene, que serán recomendaciones de carácter voluntario.

Los Estados miembros revisarán las Guías elaboradas por los diferentes sectores productivos y las enviarán a la Comisión, que las publicará en el DOUE, Diario Oficial de la Unión Europea (Reglamento (CE) 852/2004).

# CREACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD



## Requisitos para crear un sistema de trazabilidad:

1. Estudiar los archivos existentes previamente en la empresa que nos puedan servir para llevar la trazabilidad, sin necesidad de crear registros nuevos.

2. Consultar con proveedores y clientes previamente, para ver el tipo de información que necesitan y si hay guías voluntarias de trazabilidad para empresas del sector.

3. Definir el ámbito de aplicación, según el tipo de actividad de la empresa alimenticia:

Se pueden definir 3 ámbitos de aplicación:

- . Trazabilidad hacia atrás: Afecta a los productos que entran en la empresa y cuáles son sus proveedores.
- . Trazabilidad interna o de proceso: Que es la que se aplica dentro de la empresa, cuando los productos se dividen, cambian o se mezclan. (Qué se hace, Como se hace, Cuando se hace, Identificación del producto final)
- . Trazabilidad hacia adelante: la que se lleva de los productos preparados para la expedición y del cliente a quien se entrega.

En definitiva, cada peldaño de la empresa alimentaria y de piensos tiene la obligación legal de identificar su proveedor inmediato y su cliente inmediato.

4. Definir los criterios que agrupen los productos (lote).
5. Establecer los registros y la documentación adecuada.
6. Establecer mecanismos de verificación, con simulacros periódicos.

7. Establecer procedimientos para localizar productos.

## ¿Qué información tiene que contener un sistema de trazabilidad?

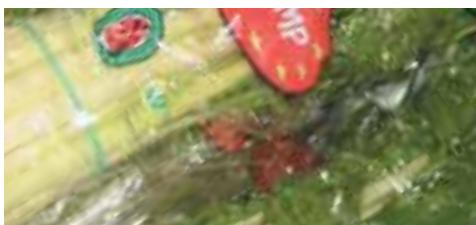
- . Los datos del proveedor (nombre, dirección y teléfono), para poder establecer contacto las 24 horas del día, en caso de que haya problemas.
- . Lote y número de identificación de los productos que entran a la empresa. Puede ser suficiente el albarán o documento de acompañamiento comercial o la factura, siempre que aporten datos que permitan identificar el producto.
- . Fecha en que llegan los productos.
- . Tratamientos fitosanitarios realizados.
- . Tratamientos veterinarios.
- . Destino que se le da al producto y en qué fecha.
- . Identificación de los productos intermedios, en caso de hacer manipulaciones o transformaciones.
- . Identificación del producto final que se entrega al cliente.
- . Nombre de la empresa o cliente a quien se entrega el producto.
- . Fecha de entrega.
- . Datos del medio de transporte que se considere necesario para garantizar la trazabilidad, como transportista, matrícula del vehículo o contenedor ...

En el caso de empresas que entregan sus productos al consumidor final, no es necesario registrar a sus clientes individuales.



LOS ALIMENTOS SE TIENEN QUE IDENTIFICAR PARA FACILITAR LA TRAZABILIDAD

# BENEFICIOS DE LA TRAZABILIDAD



ES NECESARIO PODER IDENTIFICAR A LOS SUMINISTRADORES DE LOS ALIMENTOS, PIENSOS Y ANIMALES, PARA GARANTIZAR LA TRAZABILIDAD

## Beneficios que le comporta a la empresa agroalimentaria

- Es un instrumento para asegurar un más alto nivel de protección de la salud y de gestión del riesgo.
- Proporciona información a la empresa para facilitar el control de procesos y de la gestión; por ejemplo, del control de stocks.
- En caso de surgir un problema, facilita la localización, la inmovilización y, si ocurre, la

retirada efectiva y selectiva de los alimentos y de los piensos.

- Permite demostrar el origen del problema y por lo tanto depurar las posibles responsabilidades.
- Contribuye a facilitar la certificación de los productos y a asegurar la calidad.
- Potencia el mercado, promoviendo la seguridad comercial de los alimentos y recuperando la confianza de los consumidores.

## Beneficios para los consumidores

- Proporcionan confianza, ya que se dispone de transparencia informativa sobre los productos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, desde el productor hasta el consumidor.
- Se tiene la garantía que, en el caso de surgir un problema, se podrán tomar las acciones oportunas con la máxima eficacia, rapidez y coordinación.

# ANEXOS

País d'origen: Espanya Catalunya	Classe: PEIX DE LA CO...	Present: Categoría: Dato: EX...
Producte: Nom científic: <i>Morone chrysops</i>	Nom comercial: LLO...	
País de origen: Espanya	Present: Categoría: Dato: EX...	Present: Categoría: Dato: EX...



LOS PRODUCTORES DE ALIMENTOS Y PIENSOS TIENEN LA RESPONSABILIDAD DE RETIRAR DEL MERCADO LOS PRODUCTOS QUE NO CUMPLAN LOS REQUISITOS DE SEGURIDAD

## Particularidades de los diferentes sectores

### Sector agrícola

Cuaderno de explotación:

- Hoja de fertilización
- Hoja de tratamientos fitosanitarios
- Hoja de control de plagas y enfermedades
- Hoja de revisión de maquinaria agrícola.

Albaranes y facturas de los productos comprados.

Identificación de los productos vendidos, con fecha de entrega, nombre y dirección del comprador.

### Sector ganadero

Libros de explotación:

- Hoja de datos: Registro, Marca oficial, Especies, Capacidades, Censo.
- Movimiento de animales: Origen, fecha de entrada e Identificación, Destino y fecha de los animales vendidos.
- Hoja de incidencias: Analíticas realizadas, inspecciones.

Albaranes o facturas de las materias primas.  
Registro de tratamientos de medicamentos, con archivo de las recetas.

### Sector pesquero

Pesca extractiva:

- Documento o nota de venta de la lonja, indicando las especies y los kilos vendido en la subasta.
- Albaranes o facturas de las ventas, indicando la fecha, las especies y los kilos vendidos, y el nombre y la dirección del comprador.

Acuicultura:

- Origen y fecha de entrada de las adquisiciones de crías y alevines.
- Albaranes o facturas de las materias primas.
- Incidencias: analíticas realizadas, inspecciones ...
- Registro de tratamientos de medicamentos.
- Ventas realizadas, indicando la fecha, las especies vendidas, los kilos, y el nombre y dirección del comprador.

Marisqueo:

- Guía de circulación, indicando la zona de ex-

tracción, la fecha, los kilos y el lugar de destino: depuradora o centro de expedición.

### Industrias agrarias

- Registro de la industria.
- Registro o archivo de entrada de productos y materias, con cantidad, fecha de entrada, nombre y dirección de los proveedores y destino que se le da al producto.
- Identificación de los productos a granel dentro de la empresa.
- Identificación de los productos elaborados.
- Registros o archivo de las manipulaciones y tratamientos de los productos.
- Registro o archivo de los lotes vendidos, con fecha, nombre y dirección del comprador.

Las industrias tienen que tener un sistema de autocontrol, basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Éste es el sistema más eficaz reconocido actualmente para mantener un nivel elevado de seguridad alimentaria.

# EJEMPLOS DE DOCUMENTOS PARA REALIZAR LA TRAZABILIDAD

A Continuación os ofrecemos algunos ejemplos de documentos para seguir la trazabilidad. Podéis encontrar más y descargarlos en [www.ruralcat.net](http://www.ruralcat.net) DIB Registro de

DIB

DOCUMENT D'IDENTIFICACIÓ PER A BOVINS DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN PARA BOVINOS			
Cataluña		España	
Nom i cognoms / Nombre de explotación Número i codi de registre / Número y código de explotación		NÚM. d'identificació / Nº de identificación	
<b>DATOS DE L'ANIMAL / DATOS DEL ANIMAL</b>			
Data de naixement / Fecha de nacimiento Codi de la casa / Código de la explotación	Sexe / Sexo	Race / Raza	Mesura a Naixement / Medida de nacimiento
<b>DATOS DE L'EXPLOITACIÓ / DATOS DE LA EXPLOITACIÓN</b>			
Codi / Código	Nom d'exploitant o explotador / Nombre de explotador o la explotación		Titular / Titular
<b>DATOS DE LA MARE (ADONÉS) D'EXPORTACIÓ A ALS NO COMUNITARIS / DATOS DE LA MARE (ADONÉS) D'EXPORTACIÓN A LOS NO COMUNITARIOS</b>			
Any / Año Dia / Día Mes / Mes	Mena a l'exportació / Mena en exportación Dia / Día Mes / Mes	Què s'ha exportat / Qué se ha exportado Any / Año	Exportat a un altre país / Exportado a otro país
<b>DADOS SOBRE PRIMAS / DATOS SOBRE PRIMAS</b>			
Serà entre primes especials i subvencions especials / Será entre primas especiales y subvenciones especiales			
Primer tipus d'ajuda / Primer tipo de ayuda	<input type="checkbox"/> Data / Fecha		
Segon tipus d'ajuda / Segundo tipo de ayuda	<input type="checkbox"/> Data / Fecha		

Registro de tratamientos veterinarios

Registre de tractaments veterinaris							
Tipus d'espècie	Identificació						
Típic veterinar	data	data tractament	nom	tipus tractament	tipus objecte	part	identificació
	Subjecció			Proceder tractament			
Típic veterinar	data	data tractament	nom	tipus tractament	tipus objecte	part	identificació
	Subjecció			Proceder tractament			
Típic veterinar	data	data tractament	nom	tipus tractament	tipus objecte	part	identificació
	Subjecció			Proceder tractament			





Libro de Explotación Agrícola

ANY \_\_\_\_\_

## QUADERN D'EXPLOTACIÓ

\*\*\*\*\*

**DADES IDENTIFICATIVES**

NOM DEL PRODUCTOR/EMPRESA: \_\_\_\_\_ NIF/CIF: \_\_\_\_\_

ADREÇA: \_\_\_\_\_ MUNICIPI: \_\_\_\_\_

CODI POSTAL: \_\_\_\_\_ PROVÍNCIA: \_\_\_\_\_

TELÈFON: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

Observaciones de campo de plagas y enfermedades

### Observacions de camp de plagues i malalties

Parcel·la núm. (1) \_\_\_\_\_ Superfície: \_\_\_\_\_ Nombre Cultivo: \_\_\_\_\_

Plagues i malalties	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Set.
Artròpods (insectes)							
Artròpods (aràcnids)							
Malalties fúngiques							
Malalties bacterianes							
Malalties víriques							
Malalties parasitàries							
Malalties fisiològiques							
Malalties nutricionals							
Malalties mecàniques							
Malalties químiques							
Malalties físiques							
Malalties ambientalmentals							
Malalties desconegudes							

(1) Plagues i malalties

Plagues i malalties	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost
Artròpods (insectes)						
Artròpods (aràcnids)						
Malalties fúngiques						
Malalties bacterianes						
Malalties víriques						
Malalties parasitàries						
Malalties fisiològiques						
Malalties nutricionals						
Malalties mecàniques						
Malalties químiques						
Malalties físiques						
Malalties ambientalmentals						
Malalties desconegudes						

Firma de confirmació de les dades: \_\_\_\_\_

Análisis

### Anàlisi

1.- Anàlisi del sòl

Procediment de determinació anàlisi del sòl (1)

Tipus de sòl	Nº de sòl	CE (1)	CE (2)	CE (3)	CE (4)	CE (5)	CE (6)	CE (7)	CE (8)	CE (9)	CE (10)

(1) Anàlisi per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (2) Anàlisi per determinar el nivell de contaminació del sòl. (3) Anàlisi per determinar el nivell de contaminació del sòl. (4) Anàlisi per determinar el nivell de contaminació del sòl. (5) Anàlisi per determinar el nivell de contaminació del sòl. (6) Anàlisi per determinar el nivell de contaminació del sòl. (7) Anàlisi per determinar el nivell de contaminació del sòl. (8) Anàlisi per determinar el nivell de contaminació del sòl. (9) Anàlisi per determinar el nivell de contaminació del sòl. (10) Anàlisi per determinar el nivell de contaminació del sòl.

2.- Anàlisi de l'orgue de pag

Anàlisi de l'orgue de pag (1)

CE	CE (1)	CE (2)	CE (3)	CE (4)	CE (5)	CE (6)	CE (7)	CE (8)	CE (9)	CE (10)

3.- Anàlisi de fulles

Anàlisi de fulles (1)

N	P	K	Ca	Mg	Na	Si	Cu	Zn	Pb	Mn	B

(1) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (2) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (3) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (4) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (5) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (6) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (7) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (8) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (9) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl. (10) Anàlisi de fulles per determinar el nivell de fertilitat del sòl i el grau de contaminació del sòl.

Revisión de maquinaria de tratamientos fitosanitarios y herbicidas

### Revisió de la maquinària de tractaments fitosanitaris i herbicides

#### Màquines de tractament en ús

Totals: \_\_\_\_\_

Model	Tipus	País

Descripció de la màquina

Marca i model: \_\_\_\_\_ Any d'elaboració: \_\_\_\_\_

Característiques	Quantitat (1)	Lloc (1)	Defecte (1)	Vegetal (1)	Classificació
Protecció					
Estat general de la màquina					
Tipus					
Aplicador					
Dipòsit					
Motors					
Regulador					
Distribuidor					
Filtre					
Bomba					
Engranatge					
Vegetal					

(1) Control de vegetals i de malalties. (2) Control de vegetals i de malalties. (3) Control de vegetals i de malalties. (4) Control de vegetals i de malalties. (5) Control de vegetals i de malalties. (6) Control de vegetals i de malalties. (7) Control de vegetals i de malalties. (8) Control de vegetals i de malalties. (9) Control de vegetals i de malalties. (10) Control de vegetals i de malalties.

**VALIDACIÓ DEL RESULTAT GENERAL DE LA REVISIÓ:**  FAVORABLE  DEFAVORABLE

En cas de resultat defavorable, les mesures correctives són de:

Signatura del tècnic: \_\_\_\_\_ Signatura del propietari o del seu representant: \_\_\_\_\_

Marca i cognoms: \_\_\_\_\_ Marca i cognoms: \_\_\_\_\_

# LA TRAZABILIDAD DENTRO DE LA SEGURIDAD ALIMENTICIA EN CATALUÑA



**Eduard Mata Albert**

Director, Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria-  
acsa@gencat.net

Las “vacas locas”, el clenbuterol, los pollos con dioxinas, el aceite de orujo, las cocas de Sant Joan con salmonela, la “gripe aviar”, etc. Haciendo un repaso en la última década no es posible encontrar un año en lo que no se haya producido una crisis alimenticia de mayor o menor intensidad. Pero, si analizamos estos incidentes uno por uno, nos damos cuenta de que no siempre han coincidido con una afectación de la salud. Algunas de estas crisis responden más a una cuestión de desconfianza que a un peligro comprobado para la salud. Así, mientras los estudiosos y los expertos nos dicen que la seguridad alimenticia es, en nuestras regiones, la más elevada que se ha conocido nunca, la población desconfía, más que nunca, de los alimentos que consume. Los comportamientos que se derivan tienen unas consecuencias a menudo devastadoras para los sectores afectados. En Cataluña estos efectos son frecuentemente más evidentes dada la importancia de su sector agroalimentario que, si se considera en su conjunto, se sitúa como el primer sector económico catalán y, además, con una notable vocación exportadora.

A menudo se intenta explicar esta situación con la pérdida de confianza en las instituciones administrativas y políticas, pero yo creo que la desconfianza es más profunda y abarca al conjunto del “sistema alimenticio”, incluyendo también en todos los agentes económicos que participan en la cadena alimenticia: campesinos, ganaderos, fabricantes, tenderos, etc. Son por eso que una buena política de seguridad alimenticia tiene que tener dos grandes objetivos: por una parte tiene que implementar medidas que mejoren la seguridad de los alimentos,

en congruencia con el alto nivel de protección de la salud que desean a los ciudadanos y, de otra, tiene que contribuir a recuperar la confianza de los consumidores en el sistema de suministro alimenticio. Tenemos que tener en cuenta, sin embargo, que son dos objetivos estrechamente ligados ya que conseguir el segundo objetivo depende de la consecución del primero.

Por todo eso se tienen que aplicar medidas preventivas a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde las explotaciones agrícolas y ganaderas hasta la mesa de los consumidores. Es aquí donde la trazabilidad se convierte en fundamental, con su capacidad de reproducir el historial de un producto, con el fin de poder localizar rápidamente el origen de los problemas que puedan surgir en su elaboración o distribución, evitar que lleguen productos inseguros a los consumidores y evitar estos incidentes en el futuro.

La seguridad alimenticia es transversal y, en su consecución, tienen responsabilidades diversas administraciones, departamentos y sectores alimentarios. La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria tiene el encargo, por su ley de creación, de garantizar la coordinación y la cooperación entre todos estos actores. El caso de la trazabilidad es un buen ejemplo pues, además de los ayuntamientos, son competentes para su control los departamentos de Salud, de Agricultura, Ganadería y Pesca y de Comercio, Turismo y Consumo y hay que decir que todos nos hemos puesto de acuerdo en cómo abordar este tema de una forma homogénea y coordinada.

Cuando hablamos de trazabilidad no partimos de cero. La inmensa mayoría de las empresas que participan en la cadena alimenticia disponen de la información necesaria para aplicarla, incluso, algunos sectores primarios como el de bovino de carne o las frutas trabajan, desde hace tiempo, con normas que incorporan los principios de la trazabilidad. En todo caso, en un futuro inmediato, se tendrán que hacer esfuerzos en la ordenación de esta información y mejorar su accesibilidad. La aplicación de los sistemas de autocontrol en las empresas

alimentarias y la extensión de las Guías de Buenas Prácticas en los sectores agrícolas y ganaderos ayudarán a conseguirlo. Este dossier es un documento que va en este sentido y es un ejemplo más del firme compromiso del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca en conseguir una producción agraria, en Cataluña, segura y de calidad.

El trabajo de las administraciones públicas en este ámbito es un factor de competitividad importante en el sector alimentario ya que su eficacia redundará en un incremento de la confianza de los consumidores y de los socios comerciales, creando un marco estable para el comercio alimentario. Esta actividad administrativa es una condición necesaria pero no suficiente. Los consumidores tienen que percibir que los fabricantes de piensos, los agricultores y ganaderos y los productores o manipuladores de alimentos destinados al consumo humano también se sienten implicados en la seguridad de los alimentos y las materias primas que producen. La confianza solamente se recuperará y se mantendrá si todos los que intervienen en la cadena alimentaria se comprometen con la seguridad y, además, actúan según este compromiso sin vacilaciones





A PARTIR DE 2005 LA NORMATIVA EUROPEA OBLIGA A LAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS A INCORPORAR LA TRAZABILIDAD EN SUS PRODUCCIONES, UN SISTEMA QUE PERMITE EL SEGUIMIENTO DE UN PRODUCTO DESDE LA MATERIA PRIMA HASTA LLEGAR AL CONSUMIDOR FINAL. EN EL GRUPO BATALLÉ LA TRAZABILIDAD SE EMPEZÓ EN IMPLEMENTAR EL AÑO 2001 I PERE BATALLÉ NOS EXPLICA SU EXPERIENCIA EN ESTE CAMPO

### **En Enero de 2005 entró en vigor la normativa europea para la trazabilidad de los alimentos, ¿en que momento su empresa empezó a trabajar para aplicarla?**

El año 2001 implementamos el sistema de trazabilidad en todo el grupo, obteniendo la certificación correspondiente con la entidad certificadora Calitax.

### **El Grupo Batallé dispone de tres líneas de trabajo (Selección, Reserva y Cárnica). ¿Qué aspectos de sus procesos tuvieron que variar?**

En selección, aunque ya teníamos la identificación implementada, se incorporaron modificaciones informáticas con el fin de mantener la trazabilidad del lote de animales hasta terceros. En Cárnica y Reserva se incorporaron nuevos sistemas informáticos y de marcaje individual de los canales y piezas.

### **“Una de las dificultades está en que los proveedores cumplan también los requisitos del sistema”**

### **¿Encuentra que el proceso de adaptación ha sido complicado? ¿Cómo lo han llevado a cabo?**

En general una de las dificultades está en que los proveedores cumplan también los requerimientos del sistema. En el caso de la línea de Selección, el hecho de disponer del certificado ISO facilitó mucho la aplicación del sistema de

# LA ENTREVISTA

**Pere Batallé**

Director del Grupo Batallé

## **“Para el consumidor final la trazabilidad da una garantía de calidad y seguridad alimenticia”**

*Hablamos con Pere Batallé, empresario de la industria cárnica del cerdo, que trabaja con sistemas de trazabilidad desde el año 2001*

trazabilidad. En el caso de Cárnica o Reserva, trabajar en producto final ha hecho necesario implementar nuevas herramientas basadas en internet en el procesado de la información.

La aparición constando de nuevas tecnologías que pueden ayudar en la trazabilidad nos ha llevado a abrir una línea de investigación específica destinada a la mejora de la trazabilidad de los animales y productos cárnicos derivados.

### **¿Qué ventajas ve en el hecho de usar la trazabilidad, tanto para la empresa como para sus clientes? ¿Y para el consumidor final?**

Permite una mayor transparencia en todo el proceso de producción de carne de porcino, desde el nacimiento de los animales hasta la compra por parte del ama de casa. Por parte de la empresa se obtiene un mayor control de todos los procesos de producción internos. Para el consumidor final la trazabilidad da una garantía de calidad y seguridad alimentaria.

### **¿Ve algún inconveniente destacable en la aplicación de la trazabilidad?**

Los inconvenientes propios de tener que gestionar un gran volumen de información: la necesidad de un soporte informático adecuado o la adaptación del personal a los nuevos sistemas de trabajo.

### **¿Con respecto a la inversión económica, a qué gastos generales ha tenido que hacer frente?**

Principalmente en el tema informático, para adecuarnos a las necesidades del sistema. Y también en la formación del personal.

### **“Esta transparencia da confianza al consumidor o cliente”**

### **¿Qué información llegará a los clientes y consumidores mediante la trazabilidad?**

Que el producto se ha elaborado según las normativas sanitarias y de seguridad alimentaria vigentes, sin perjudicar ni el bienestar del animal ni el medio ambiente. Esta transparencia da confianza al consumidor o cliente.

### **¿Cree que el hecho de aplicar la trazabilidad le ha abierto puertas y perspectivas de futuro?**

Se mejora el proceso productivo y eso implica una mejora de la calidad, cosa que el cliente valora más positivamente. Cada vez se exige más y posiblemente acabará siendo un requerimiento imprescindible para el futuro del sector.

### **¿Con respecto al sector porcino, destacaría algún hecho diferencial de otros sectores en la aplicación de la trazabilidad?**

En el caso del sector porcino la dificultad actual es la identificación individual, por este motivo la trazabilidad se realiza por partidas de animales amparadas por una misma guía sanitaria de matadero. En la sala de despiece, generalmente se acostumbra a un sistema de trazabilidad diaria. Eso no quiere decir que en algunas industrias cárnicas, cómo es ahora la nuestra, para según qué tipo de animal previamente seleccionado se disponga de trazabilidad de sus piezas cerdo por cerdo.

Pero estos casos son puntuales a causa de la dificultad que eso representa actualmente. En este sentido estamos colaborando en un proyecto europeo de R+D (investigación y desarrollo) que intenta establecer un sistema de trazabilidad individual, desde los pocos días de vida del animal hasta la sala de despiece, basado en la utilización combinada de microchips electrónicos inyectables y muestras de ADN.

Ruralcat  
redacció@ruralcat.net