

Trazabilidad en las granjas

B. Pernas y R. Bertolá

¿Cómo va a afectar la trazabilidad en las granjas? ¿Cuáles son las responsabilidades de los empresarios de explotaciones alimentarias? ¿Es compatible el sistema de trazabilidad con el sistema de calidad y el sistema de gestión medioambiental?



La normativa básica de la trazabilidad es el **Reglamento (CE) NO 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero**, que es de obligatorio cumplimiento en España a partir del 1 de enero de 2005. Dicho Reglamento establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, crea la "Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria" y fija los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

El concepto de trazabilidad aparece regulado en el artículo 3, definición 15, como:

"La 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".

La trazabilidad consiste, por tanto, en hacer un seguimiento del producto desde los mismos elementos que lo componen, hasta que, ya terminado, es finalmente consumido. Se trata de controlar el producto durante toda la cadena alimentaria. Los beneficios se resumen en una mejora del conocimiento de los productos que responde a la creciente preocupación europea por controlar la sanidad y seguridad de los mismos, y así poder responder ágilmente en caso de una crisis alimentaria. El lema que representa la filosofía de la trazabilidad es: hacer un seguimiento del producto "de la granja a la mesa".

En este sentido, ¿cómo va a afectar el cumplimiento de la trazabilidad en las granjas?

Según el **artículo 18** del citado **Reglamento 178/2002** :

"...2. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso o con probabilidad de serlo. Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

3. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

4. Los alimentos o los piensos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad..."

La trazabilidad implicará un conocimiento exhaustivo tanto de los productos que los distintos proveedores suministran a la granja, como de todos aquellos que salen de la granja para ser adquiridos por otros sujetos intermediarios en la cadena alimentaria anteriores al consumidor final. Es decir, las granjas deberán ser conocedoras de todo aquello que entre en las mismas como de todo aquello que salga, y de quiénes son los sujetos que intervienen en ambas direcciones.



¿Cuáles serán las responsabilidades de los explotadores de empresas alimentarias? Se describen en el **artículo 19** del citado **Reglamento 178/2002**, que se resume en las siguientes ideas:

- Si el explotador de una empresa alimentaria tiene motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no es completamente seguro, procederá a retirarlo del mercado e informará a las autoridades competentes.
- Si el producto estuviera ya en manos de consumidores finales deberá informar adecuadamente de las razones de su retirada y si es necesario deberá recuperar los productos que les hayan sido suministrados.
- Los explotadores no impedirán a ninguna persona cooperar, de conformidad con la legislación y la práctica jurídica nacionales, con las autoridades competentes, ni la disuadirá de hacerlo, cuando ello permita prevenir, reducir o eliminar un riesgo resultante de un alimento.

Colaborarán con las autoridades para evitar o reducir los riesgos que presente un alimento que suministren o hayan suministrado.

El **artículo 21** del mismo **Reglamento 178/2002**, indica que además de las responsabilidades anteriores se añade la RESPONSABILIDAD CIVIL como se indica en la **Directiva 85/374/CEE** del Consejo, que ha sido modificada por la **Directiva 1999/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo**.

Contar con un Sistema de trazabilidad no solo significa cumplir con el **Reglamento 178/2002** sino que también aporta otras ventajas como la identificación de materia auxiliar y prima; control de los stocks; control de los procesos productivos y su optimización; coordinación y colaboración con los distribuidores; localización inmediata de los lotes en una crisis alimentaria y disminución de los costes operativos y productivos.

¿Es compatible el sistema de trazabilidad con el sistema de calidad o el sistema de gestión medioambiental? Son perfectamente compatibles y se complementan entre sí. Distintas normas de calidad hacen alusión a la trazabilidad, así la norma **ISO 9001** en el requisito 7.5.3.; el **Protocolo BRC** en el requisito 2.13, el **Protocolo IFS** en el requisito 4.18 y el **Protocolo Q-Plus** en el requisito 2.1.1, instan a la empresa a tener un sistema de trazabilidad. Los sistemas de calidad y medioambiente son altamente complementarios, y por conmutación, el medioambiente y la trazabilidad también lo son. La trazabilidad ayuda a perfilar todas las fases del proceso productivo, y también ayuda al sistema de gestión medioambiental a tener en cuenta las deficiencias o implicaciones ambientales en cada una de ellas.

ELIJA KUHN, ELIJA LA DIFERENCIA



**Segadoras Acondicionadoras
FC 243 / 283 TG Y RTG**

**UNA MAYOR MANEJABILIDAD
PARA UNA MAYOR EFICACIA**



El porvenir pertenece a aquellos que sabrán elegir una máquina compacta que combina las siguientes cualidades: calidad de trabajo, fiabilidad, comodidad y escasa potencia absorbida. Para conseguir este reto, KUHN ha diseñado las nuevas Segadoras Acondicionadoras arrastradas, especialmente adaptadas a las explotaciones de policultivo-ganadería y a aquellas que se encuentran en terrenos accidentados.

Regulaciones de altura de corte y aligeramiento centralizadas.
Una exclusividad KUHN.



www.kuhn.es

**175
Years of Excellence**

Pol. Ind. Los Frailes, 23
28814
DAGANZO (MADRID)

Tél: 91 878 22 60
Fax: 91 878 25 01
E-mail: info@kuhn.es