



Trazabilidad

Un trabajo de la Asociación Europea para la Identificación Segura

El 98% de las empresas españolas disponen de un sistema de trazabilidad

■ II Estudio sobre Trazabilidad de Alimentos

Patricia Durán

comunicaciones@idtrack.org

La Asociación Europea para la Identificación Segura, IDTrack ha presentado el II Estudio sobre Trazabilidad de Alimentos en la feria BTA. El documento demuestra que el 98% de las empresas españolas ya han implantado un sistema de trazabilidad.

Pese a ello, los sistemas de intercambio de información continúan haciéndose de una manera muy manual, ya que el 61,6% de las empresas siguen utilizando etiquetas identificativas sólo legibles por humanos.

En cuanto al cumplimiento de la normativa, 86,9% dicen estar bastante o totalmente preparadas para cumplir la legislación europea de trazabilidad. No obstante, el 70% considera que la legislación no es suficientemente clara.

A pesar de los avances en materia de trazabilidad, este estudio pone de manifiesto algunas carencias, como el hecho de que sólo cuatro de cada diez empresas podrían responder a una crisis en menos de cuatro horas

El estudio presentado es gratuito y está a disposición de cualquier empresa u organismo público en la página web www.idtrack.org.

Se trata del segundo estudio realizado por IDTrack con la colaboración del proveedor integral de soluciones móviles inalámbricas Psion Teklogix, de AS Software, compañía experta en el desarrollo de software de gestión empresarial y en la prestación de servicios de Data Center y de la empresa consultora e integradora experta en el campo de la trazabilidad Olzet Seguridad Alimentaria S.A.

Uno de los cambios más significativos respecto al estudio del año pasado se ha producido en los niveles de

Quando la salud y la seguridad están en juego, hay que tomarse las cosas en serio. Así lo entiende el 98% de las empresas alimentarias españolas, según un estudio elaborado y presentado recientemente por IDTrack

Foto del Catálogo de LINPAC Materials Handling, www.linpac.com.

conocimiento del reglamento sobre trazabilidad. Así, en esta última edición el 99% de las compañías aseguraba conocerlo, frente al 58,8% de la encuesta del año 2004. El 85,7% de las empresas considera que era necesaria una normativa de estas características por razones de seguridad alimentaria. Pese a esto, en la actualidad sólo una de cada cuatro empresas se basa en las pautas oficiales para aplicar la trazabilidad.

El consumidor final vuelve a ser el gran beneficiado de la obligatoriedad de la trazabilidad, según el 87,6% de las empresas, y el menos benefici-

ciado es el productor. El 71% de las empresas aseguran que la trazabilidad será útil para promover la calidad hasta el consumidor final.

El 91,8% considera que la trazabilidad es una preocupación fundamental para su empresa. Son las empresas de distribución las que están menos concienciadas al respecto, con el 82,6%.

En cuanto a informatización, la implicación del departamento de informática en el establecimiento de sistemas de trazabilidad ha pasado del 3,7% al 22%. El código de barras también ha ganado peso en la identificación de ingredientes o productos para fines de trazabilidad, hasta el 52,2%. Sin embargo, las etiquetas leíbles sólo por humanos siguen dominando este capítulo, con un 61,6%. Existe poca confianza con los sistemas de intercambio de información automatizada entre sus proveedores y sus sistemas, ya que solamente el 44,7% creen que son compatibles.

Durante la presentación del estudio, el director de ID-track, Lluís Soler Gomis, ha resaltado la baja informatización de las empresas y apuntado que "a pesar de que el uso de sistemas informáticos ha aumentado durante el último año, el albarán sigue siendo la principal herramienta de intercambio de información".

El presidente de IDtrack, Robert Madge, añade que este último año se han realizado muchas mejoras en la implantación de la trazabilidad, pero el estudio revela que la función práctica de estos sistemas no está asegurada.

Para saber más...

www.idtrack.org
www.pSIONTEKLOGIX.com
www.asoftware.com
www.olzet.com

Consumo y Salud

Por sus beneficios sobre la salud...

Frutos secos todo el año

Los frutos secos son alimentos propios de las culturas del Mediterráneo y, en sus diversos tipos y variedades, están muy presentes en épocas señaladas. Por Navidad, por ejemplo, se consumen turrone de almendras, avellanas, etc, y en la tradición catalana las sobremesas en familia y con invitados se alargan alrededor del típico postre de músico, con almendras, avellanas, nueces y otros frutos.



El consumo tradicional de frutos secos tiene cierta estacionalidad, muy marcada en el caso de la nuez, coincidiendo su mayor consumo con los meses de noviembre y diciembre en los que se concentra el 85% del consumo anual. Pero en los últimos años se observa una tendencia a aumentar su consumo durante el resto del año debido a la inclusión de las nueces en la dieta por sus efectos beneficiosos para la salud cardiovascular.

Fundación Nucis,
www.nucis.org

PROJAR



PROJAR+KEKKILÄ=
Confianza para sus Cultivos

POINSETTIA, CICLAMEN, BOUGAMVILLEA,
 CACTUS, PLANTA DE FLOR EXTERIOR
 LANTANA, VIBURNUM, HEBES, CALLISTENUM,
 DIPLADENIA, PLANTA ORNAMENTAL ...

SUSTRATOS ESPECIALES
 Mezclas a medida en cualquier presentación



Central VALENCIA. Tels. 96 159 74 80 · Fax. 96 192 02 50
 E-mail: projar@projar.es · www.projar.es
 Delegaciones. MADRID · MURCIA · ALMERIA · MALAGA

El Arca Combo es un contenedor eficiente, económico e higiénico para la manipulación de líquidos.



El palet Everest tiene incorporada una etiqueta RFIP para garantizar una perfecta trazabilidad.



Transporte y Logística

Propiedades y condiciones óptimas

Recomendaciones para almacenar frutas y hortalizas

Marita Cantwell, investigadora de la Universidad de California, ha realizado un interesante y completo estudio recopilatorio de frutas y hortalizas listadas en orden alfabético y en el que se ofrece información sobre nombres comunes y científicos de cada producto, temperatura de almacenamiento óptima para su conservación, humedad relativa, temperatura máxima de refrigeración, producción de etileno, duración de almacenamiento y condiciones de atmósferas controladas.

Para saber más...

El documento completo se encuentra, en inglés, en <http://postharvest.ucdavis.edu/Produce/Storage/index.shtml>

Transporte y Logística

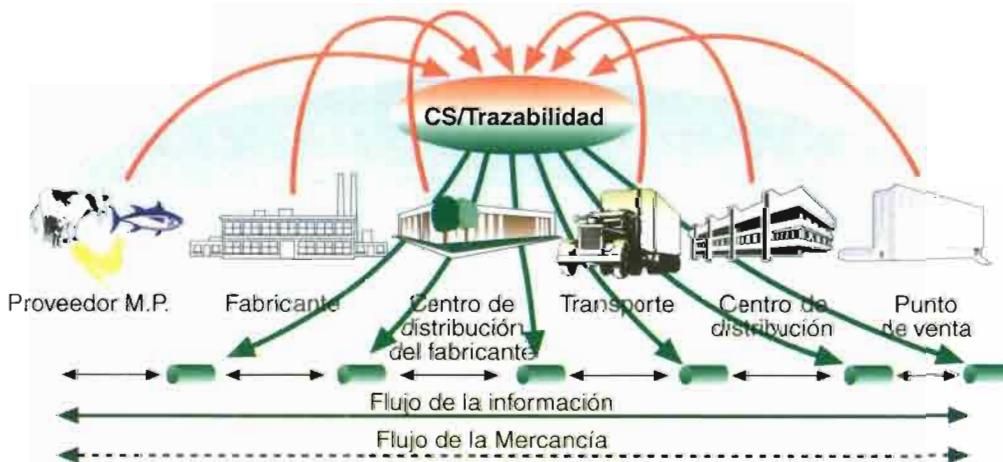
Everest y Arca Combo

Para un manejo más cómodo y seguro

Arca Systems ha dirigido el desarrollo del concepto del contenedor-palet plegable. Recientemente se han lanzado varios modelos nuevos en Europa y Estados Unidos. El palet Everest es el resultado de muchos años de trabajo y desarrollo. Se trata de una combinación de material reciclable fuerte, diseño innovador y una nueva tecnología de

producción eficiente. El Everest es el único palet de plástico que reúne los requisitos de higiene y resistencia sin esfuerzos adicionales.

Para el almacenaje y transporte de concentrado de frutas y verduras, Arca Systems ha desarrollado también el contenedor Arca Combo, un excelente sustituto del embalaje tradicional en esta creciente industria.



Trazabilidad

Una herramienta versátil y adaptable

CS/Trazabilidad: el pasaporte para la cadena de distribución

CS/Trazabilidad es un producto desarrollado Megasoft Computer Technologies que sustituye al pasaporte en el sector del Gran Consumo.

Se trata de un software para el control y gestión de la trazabilidad que captura, almacena y relaciona toda la información que se produce en la cadena de

suministro, permitiendo a los agentes seguir y controlar la procedencia y destino de los productos, así como la inmediata localización de los mismos.

Para saber más...

www.megasft.com
info@megasft.com

Consumo y Salud

La efectividad de las campañas publicitarias

Envejece el consumidor medio de naranjas y clementinas

Un estudio de Intercitrus revela que el mayor consumo de naranjas y clementinas frescas en España se da entre personas jubiladas y adultos independientes, mientras que en hogares de parejas jóvenes con hijos menores de 7 años los índices de consumo son los más bajos.

La investigación pone de manifiesto que la ingesta de cítricos frescos se reduce en las casas en las que se da una o varias de las siguientes variables: familia joven, familia con niños pequeños, familia con ama de casa que trabaja fuera del hogar o familias numerosas. De hecho, la diferencia media de consumo entre los hogares sin niños y las familias con descendencia es de hasta 17 kilos de naranjas y 3 kilos de mandarinas por año. La interprofesional española ejecuta su séptima campaña de promoción y publicidad a fin de incrementar el consumo de naranjas y clementinas en Europa y EEUU.

El trabajo de Intercitrus, "La publicidad genérica de cítricos. Análisis de su efectividad", arroja luz sobre la efectividad de las campañas publicitarias en Europa en un entorno marcado por el acelerado cambio de los estilos de vida, la creciente competencia de las multinacionales de la alimentación y una apertura imparabla de las fronteras respecto a la entrada de frutas frescas consideradas hasta hace poco exóticas. Para más información: www.horticom.com?58917.

Distribución

El Ministerio quiere incentivar la creación de una interprofesional de fruta dulce

AIPEMA valora positivamente un primer contacto con la distribución

La Asociación Interprofesional de Pera y Manzana valora positivamente el encuentro celebrado el pasado mes de diciembre en el Ministerio de Agricultura entre representantes de asociaciones de empresas de comercio en destino y miembros de la interprofesional, como un primer paso para definir una posible interprofesional de fruta dulce. El Director General de Industria

Agroalimentaria y Alimentación del MAPA, Jorge A. Santiso Blanco, se reunió con los principales operadores del sector de la fruta dulce a fin de impulsar la creación de una Organización interprofesional Agroalimentaria de fruta dulce, en respuesta a la inquietud manifestada desde diversos ámbitos asociativos e institucionales. Para más información: www.horticom.com?59254.

Logística

33m de altura para cerca de 9000 paletas

Congelados de Navarra duplica su capacidad de almacenaje bajo cero



Congelados de Navarra, empresa dedicada al procesado de verduras congeladas, ha duplicado su capacidad de almacenaje bajo cero con la construcción de un almacén automático autoportante de 33 m de altura y capacidad para cerca de 9000 paletas. Con esta nueva instalación, ya no es necesario tener carretilleros trabajando en condiciones de frío extremo (-20°C); se evita la manipulación de mercancías y, de este modo, mejora el orden y se minimiza la rotura de paletas. El periodista Daniel Martínez escribe un amplio reportaje sobre las nuevas instalaciones de la empresa en la revista Mecalux News. info@mecalux.com, especializada en logística.



GENERADOR DE HIELO TURBO

Sistemas de pre-enfriamiento y cámara de conservación para melones... y todo tipo de Frutas y Hortalizas



COMPRESOR VILTER



VILTER
TRADITION & TECHNOLOGY
Together. Working For You.




- Sistema Air Fresh de frío húmedo, con hielo líquido
- Hydrocooler; melón, espárrago y otras frutas y hortalizas compactas
- Vacuum cooler
- Plantas frigoríficas prefabricadas compactas
- Programas de control automático de cámaras
- Soluciones especiales



APLICACIONES INDUSTRIALES DEL HIELO Y REFRIGERACIÓN, S.L.

AIR-APLICACIONES INDUSTRIALES, S.L.
Valencia, 24 • 46183 L'ELIANA (Valencia) • Tel/Fax: 96 274 18 68

ammonia series



EUROMARESME GROUP

PLANTA JOVEN A PERFIL DEL CLIENTE

PLANTA JOVEN DE:

- VIVAZ
- ANUAL
- AROMATICAS
- CRISANTEMOS
- HORTENSIAS
- CYCLAMEN
- HELECHOS
- BEGONIA ELATIOR
- ARBOLES Y ARBUSTOS
- CONIFERAS
- SEMILLAS
- ETC

CASA DE CAMP, 31 - APARTADO, 34 - 08340 VILASSAR DE MAR (Barcelona)
Tel. 937 502 560 - Fax 937 502 563
E-Mail: info@euromaresme.com - Pag web: www.euromaresme.com