



La trazabilidad en los productos de la pesca

■ **GABRIEL OCAÑA.** Jefe de Servicio de Gestión Administrativa. FROM. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dado el carácter novedoso de la trazabilidad o también llamada rastreabilidad en el sector de los productos de la pesca, resulta necesario estructurar su desarrollo de manera simple y en la medida de lo posible concreta. En primer lugar es justificado relatar los antecedentes y conceptos generales que sobre la trazabilidad se vienen utilizando en los productos alimenticios; seguidamente se hará un relato de la distinta normativa comunitaria y nacional que afecta a las actuaciones necesarias para conseguir los objetivos de la trazabilidad; para finalizar con la exposición de las actuaciones que en apoyo de tal concepto se viene realizando por distintos países, incluida la llevada a cabo por las Administraciones pesqueras nacionales.

Desde los años ochenta, la cuestión de la inocuidad y de la calidad de los alimentos viene suscitando una creciente inquietud tanto en las distintas administraciones como entre los consumidores.

La trazabilidad de los animales destinados al consumo humano, como los incorporados a su alimentación, así como sus derivados, ha ido creciendo a medida que el consumidor ha ido perdiendo el control directo de la producción y la venta de alimentos.

Los sistemas de rastreabilidad de productos, de forma genérica, que requieren de una cadena transparente de controles para conservar la credibilidad y ejecutar puntualmente las funciones de transferencia de información, comprenden dos grandes bloques, a saber:

- Un sistema único de información.
- Un mecanismo creíble y verificable para preservar la identidad de los ejemplares a lo largo de la cadena alimentaria.

Tales sistemas pueden subdividirse en cuatro categorías, según se aplique al país de origen, al minorista, al industrial o a la identidad del animal desde el lugar de producción hasta el punto de venta del consumidor.

Recientes episodios sobrevenidos en Europa, como las crisis provocadas por la encefalopatía espongiforme bobina, la fiebre aftosa o la contaminación de alimentos por dioxinas, han afectado gravemente al comercio y han puesto de relieve la necesidad de métodos más eficaces para el rastreo de animales vivos y sus derivados, especialmente cuando son objeto de intercambios comerciales, no sólo cuando se producen entre territorios de una misma comunidad como la Unión Europea, sino en el ámbito internacional. Asimismo, además de los efectos comerciales negativos, los anteriores acontecimientos han supuesto una mayor sensibilidad del consumidor en cuanto a la aceptación de términos como "seguridad alimentaria". La opinión pública se pregunta con más frecuencia ¿estamos seguros ante lo que comemos? ¿la globalización de los mercados hace perder la localización o la producción real de un producto?, ¿cada día es

más importante la "letra pequeña" de las etiquetas de los alimentos, para detectar donde se ha producido un alimento, que hasta ahora presumíamos de una localización muy cercana?

A este respecto, conviene indicar que los consumidores de mayor poder adquisitivo dan prioridad cada vez más a los factores no económicos, al momento de adquirir un producto alimenticio, entre los que cabe destacar:

- Que el producto sea identificable desde su origen.

- Que sea diferenciable con respecto a otros productos alternativos.

- Que sea seguro en términos de salud.

- Que sea saludable para la dieta.

- Que sea conveniente en términos de comodidad y simplicidad en su preparación culinaria.

La Organización Internacional de Normalización define la rastreabilidad (ISO 8402:1994) como la "capacidad para rastrear los antecedentes, la aplicación o la ubicación de una entidad por medio de identificaciones registradas". Obviamente la aplicación del concepto de rastreabilidad supone la elaboración de sistemas que proporcionen información sobre el ciclo completo del producto alimenticio de que se trate, o lo que es lo mismo para nuestro caso de los productos pesqueros, desde la zona de captura o zona de producción para el caso de la acuicultura, hasta la mesa del consumidor final.

CUESTIÓN DE CONCEPTOS

Llegados a este punto, parece conveniente diferenciar algunos conceptos que bajo el término trazabilidad se vienen utilizando como sinónimos o cuando menos que su puesta en práctica puede llegar al mismo fin, que es conseguir la mayor credibilidad del producto y por ende la confianza del consumidor. Me refiero a trazabilidad, identificación, certificación de productos, marcas y lábeles de calidad.

La certificación supone una declaración en la que se asegura que ciertas operaciones, como por ejemplo la reco-



lección y/o manipulación, se han llevado a cabo de conformidad con las normas ambientales, sociales o relativas a la inocuidad y calidad de los alimentos en cuestión. La identificación es un medio para lograr la trazabilidad, pero no es la única inversión a realizar al implantar un adecuado sistema de trazabilidad. Las marcas suponen la puesta en conocimiento hacia el consumidor de ciertas características de un determinado producto. Los lábeles de calidad suponen un compromiso, con reconocimiento de las autoridades correspondientes, sobre la realización de determinadas prácticas y parámetros de calidad aplicados por los intervinientes en su puesta en el mercado, normalmente productores y comercializadores.

La investigación y la experiencia práctica, hasta ahora escasamente producida en relación con los sistemas de rastreabilidad del pescado han mostrado algunas dificultades para los siguientes supuestos:

- Pescado capturado.

- Pescado procedente de la pesca en pequeña escala.

- Productos pesqueros muy elaborados

Obviamente el establecimiento de mecanismos para superar esas dificultades posibilitaría la rastreabilidad en toda la cadena comercial, a fin de lograr que todos los productos pesqueros se etiqueten con indicaciones precisas sobre su origen y sobre cada una de las fases de comercialización y/o elaboración por las que han pasado.

NUEVA NORMATIVA EUROPEA

En el año 2000, la Comisión Europea formuló cuatro propuestas para derogar 17 reglamentos sobre higiene de los alimentos, con objeto de establecer una única política transparente y eficaz en esta materia. Dichas propuestas vienen referidas a las siguientes materias:

- Higiene de los alimentos.

- Normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal.

- Controles oficiales para los productos de origen animal destinados al consumo humano.

- Normas que regulan la producción, introducción en el mercado e importación de productos de origen animal destinados al consumo humano.

Los cuatro reglamentos, que deberán estar vigentes el 1 de enero de 2004, tienen como principios rectores los siguientes principios:

- La inclusión de todos los alimentos a todos los niveles.

- La responsabilidad primaria de los productores de alimentos.

- La rastreabilidad de todos los alimentos e ingredientes de los alimentos.

Al hilo de este último principio, cabe citar que el nuevo reglamento sobre higiene de los productos alimenticios contiene disposiciones relativas a:

- Inscripción por la autoridad competente de todas las empresas alimentarias y asignación a cada una de ellas de un número de inscripción que ha de acompañar al producto hasta su destino.

- Mantenimiento obligatorio de un registro que especifique a los suministradores de ingredientes y alimentos.

- Obligación para los productores de establecer procedimientos de retirada del mercado de los productos que representen un grave riesgo para la salud de los consumidores.

La Unión Europea está ultimando actualmente el marco regulador de los requisitos sobre etiquetado, higiene de los alimentos y rastreabilidad. Así, el artículo 4 del Reglamento (CE) 104/2000, que entró en vigor el 1 de enero pasado, sólo permite comercializar productos

pesqueros si una presentación o etiquetado apropiados indica:

- Denominación comercial de la especie.
- El método de producción (captura en el mar, en aguas interiores o cría).
- La zona de captura o producción.

Conviene recordar aquí que el Estado español ya publicó el Real Decreto 331/1999, de 26 de febrero, (vigente en la actualidad) de normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos, el cual basándose en lo dispuesto en el Reglamento (CE) 2406/96, así como en lo previsto en normas nacionales como el Real Decreto 1437/1992, el Real Decreto 212/1992, y el Real Decreto 1882/1994, dicta normas que exigen la puesta en el mercado de los productos a los que afecta dicho Real Decreto, con una etiqueta que habrá de acompañar al producto desde su primera venta en origen, hasta la puesta en venta al consumidor, siendo su objetivo principal el dar una mayor información al consumidor, consiguiendo, por tanto, una mayor transparencia de los mercados. Obviamente la citada norma ha de ser modificada en los términos de una adecuación a lo previsto en el citado Reglamento (CE) 104/2000.

Asimismo, la Comisión Europea, en su Reglamento (CE) 2065/2001, establece las disposiciones detalladas para la aplicación del tan citado Reglamento (CE) 104/2000, en cuanto a la información de los consumidores sobre los productos de la pesca y de la acuicultura. Así, el artículo 8 de aquella norma indica que la información sobre la especie en cuestión debe aparecer en la etiqueta o en el envase de los productos o en un documento comercial (incluida la factura) que la acompañe. Su artículo 9 exige que los Estados miembros establezcan medidas para comprobar la aplicación de dicho artículo 8.

Por otra parte el también artículo 4 del Reglamento (CE) 104/2000 dispone que los Estados miembros establecerán y publicarán la lista de las denominaciones comerciales admitidas en su territo-



rio, como mínimo en todas las especies enumeradas en los anexos I y IV de dicho Reglamento, indicando, respecto de cada especie, el nombre científico, la denominación en la lengua o lenguas oficiales del Estado miembro y, en su caso, la denominación o denominaciones aceptadas o toleradas a nivel local o regional. El anterior mandato ha sido cumplimentado por el Estado español mediante la publicación en el BOE de 13 de febrero pasado de la Resolución de 22 de enero de 2002, de la Secretaría General de Pesca Marítima, por lo que ya existe una lista oficial de denominaciones comerciales para todo el territorio español.

La propuesta de Directiva (2001)433 de la UE deberá entrar en vigor el 1 de enero de 2004. Dicha propuesta modificará la Directiva 2000/13 sobre etiquetado de los alimentos, eliminando la norma por la se exige del etiquetado a los ingredientes compuestos que intervengan en menos del 25 por ciento en el producto acabado. En cambio, introducirá el etiquetado obligatorio para todos los ingredientes compuestos de los productos alimenticios, y en particular para todos los alimentos de los que se sabe que pueden causar alergias, incluidos los alimentos marinos.

EXPERIENCIAS EN MARCHA

En apoyo de este realce del concepto de trazabilidad ó rastreabilidad, cabe citar que varias entidades públicas y privadas de otros países están elaborando proyectos destinados a asegurar la rastre-

bilidad de los productos pesqueros a lo largo de toda la cadena. Así, la Junta Británica para el sector del pescado marino, ha elaborado un proyecto sobre rastreabilidad orientado a buques que desembarcan en las Islas Shetlan.

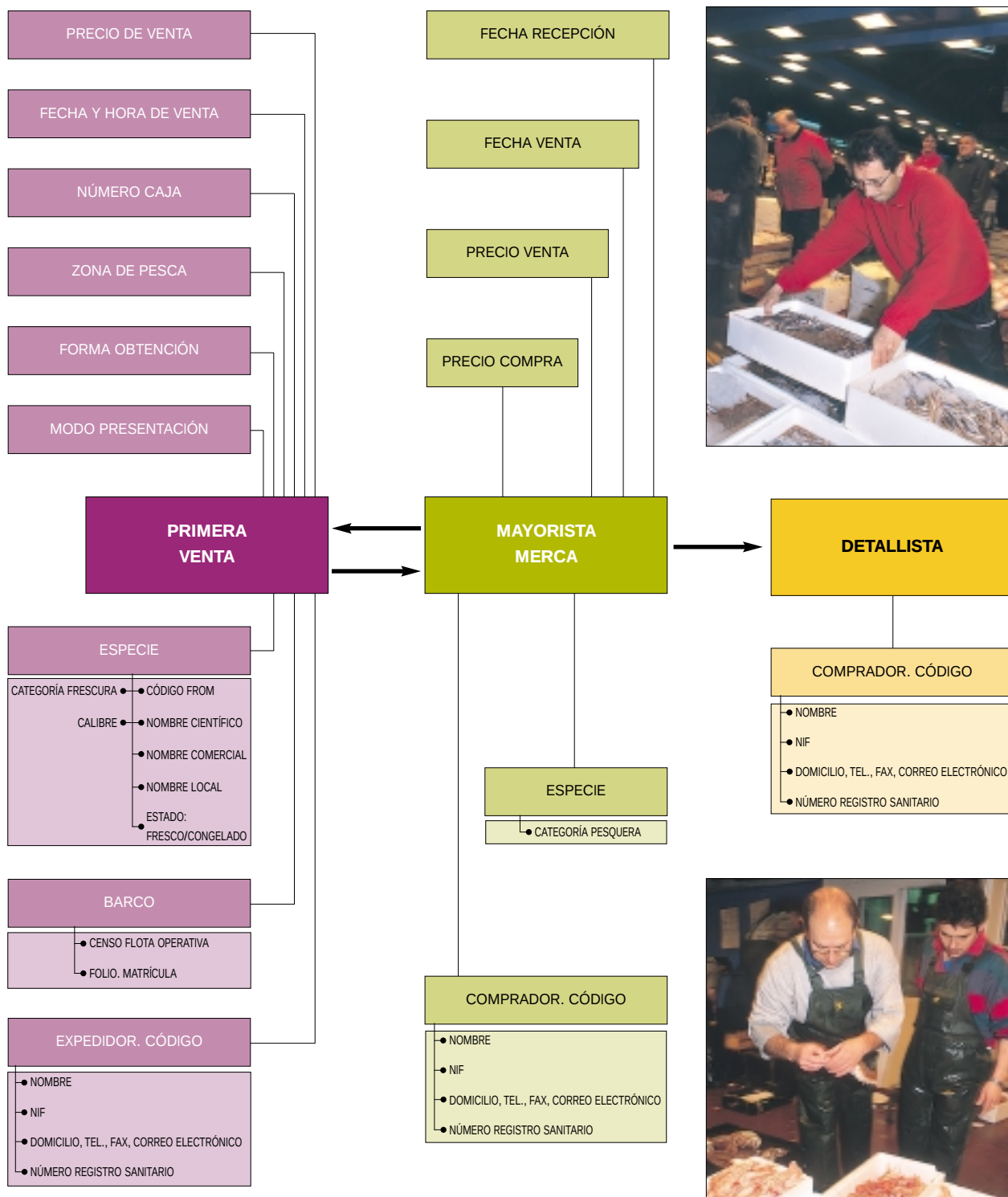
Estos buques mantienen una conexión electrónica con los mercados en tierra a través de un ordenador personal que transmite información, entre otras cosas, sobre el peso, la zona de captura y la fecha de captura. Asimismo una empresa noruega ha creado un sistema de rastreabilidad basado en el ADN que puede utilizarse no sólo con fines de comercialización y mejoramiento, sino también de rastreo y diagnóstico de infecciones y de vacunación.

Por ultimo indicar que la Unión Europea esta financiando el Proyecto TRACE-FISH que agrupa a 24 empresas e institutos de investigación de toda Europa, teniendo como objetivos la adopción de planteamientos comunes sobre los datos que deberían acompañar a los productos pesqueros desde que son recolectados hasta que llegan al consumidor, este proyecto trata de crear un sistema electrónico de rastreabilidad mediante el cual los interlocutores comerciales transmitan información sobre el pescado que manipulan a una base de datos, a través de un único identificador electrónico aplicado a cada paquete de pescado.

A mi juicio el concepto de rastreabilidad o trazabilidad se encuentra en plena fase de expansión primero conceptual y después de aplicación con las distintas variantes que pueden alojarse en un concepto tan amplio como el que estamos analizando. Por la dispersa información existente puede comprobarse que en otros sectores alimenticios la cuestión que se analiza se observa bastante avanzada; este el caso del sector cárnico en el que nos encontramos con una producción estabulada, donde resulta preciso conocer todos los factores que pueden incidir en la crianza del animal: zona de producción, alimentación, medidas de carácter sanitario adoptadas, fecha de sacrificio, etc.; en el lugar de sacrificio,

GRÁFICO Nº 1

DIAGRAMA DE FLUJOS SOBRE TRAZABILIDAD



FUENTE: Elaboración propia.

despieces, agentes intervinientes en su comercialización, etc., y porque en todo caso existe un componente de salud pública que en razón de los hábitos de consumo resulta absolutamente esencial.

No obstante, resulta necesario que por parte de los técnicos y expertos en este tema se ponga cierto orden sobre lo que realmente se quiere perseguir con el uso y puesta en marcha de un concepto como es el de la trazabilidad, porque en todo caso quiero pensar que no se va a utilizar la información que pueda emanar de la trazabilidad en el establecimiento de una base de datos más, de las que yo creo que ya empezamos a estar saturados. Me estoy refiriendo a que la trazabilidad como tal no debe ser un fin en sí misma, muy por el contrario deberá suponer una herramienta suficientemente eficaz para conseguir un objetivo determinado. Esa debe ser la cuestión y ese debe ser el inicio del planteamiento, o lo que es lo mismo, determinar con absoluta claridad que es lo que queremos conseguir: si una mayor transparencia de los mercados, donde se pueda disponer de determinada información que favorezcan las transacciones comerciales, si una seguridad alimentaria preservando la salud de los consumidores, si el fomento de una mayor información al consumidor, o si por último los tres anteriores conceptos mezclados en la proporción que corresponda.

Personalmente me inclino por la mezcla de los tres conceptos porque en todo caso se encuentran íntimamente interrelacionados y bajo un punto de vista práctico y de economías de escala es menos costoso proporcionalmente capturar 15 datos precisos que 5. Obviamente, para el supuesto de existir una priorización en la mezcla propuesta, se debe anteponer y figurar como componente necesario el factor de salud pública, (ante todo seguridad alimentaria en el consumo humano), en segundo lugar la mezcla con una menor proporción del elemento de información al consumidor y, por último, el factor de fomento de las transacciones comerciales.



LAS INICIATIVAS DEL FROM

Me referiré finalmente a lo que bajo este nuevo concepto de la trazabilidad se está haciendo desde la Administración y más en concreto desde el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través del FROM. Con independencia de promocionar y favorecer la implantación de lo dispuesto en la reglamentación comunitaria y nacional, en cuanto a la aplicación de normas referidas al etiquetado de los productos pesqueros, desde hace unos meses se viene desarrollando un proyecto piloto de información de precios entre distintos participantes, a fin de que por parte de los mismos puedan establecerse políticas comerciales y productivas en razón del conocimiento exacto de precios y de producciones de determinadas especies en su primera puesta a la venta en origen y esas mismas especies en su comercialización por parte del sector mayorista. Obviamente el éxito del proyecto depende de la exactitud de la información que se incorpore al sistema, por lo que resulta absolutamente necesaria la incorporación de cuantos más datos sean necesarios para llegar a una mayor concreción. A este respecto, dicho proyecto, e insisto para determinadas especies seleccionadas, necesita datos como los que figuran en el gráfico nº 1.

Visto el contenido básico de la información citada puede manifestarse que en principio se asegura una trazabilidad adecuada de las especies sometidas al Proyecto, por lo que en todo momento este Organismo y las contrapartes (Co-

fradía de Pescadores de Tarragona, Co-fradía de Pescadores de Bermeo, Organización de Productores de Marín, Co-fradía de Pescadores de Isla Cristina, Organización de Productores de Palangre de La Guardia, Armadores de Burela S.A., Puerto de Celeiro y Organización de Productores Pescagalicía; junto a tres Mercas: Mercavalencia, Mercabarcelona y Mercamadrid) podrán determinar con exactitud qué es lo que ha ocurrido desde la propia captura hasta que ese mismo producto ha llegado al profesional detallista. Obviamente ello exige, y por ello su fundamento de "proyecto piloto", determinados requisitos y prácticas pesqueras y comerciales que en la actualidad no están generalizadas en nuestro sector pesquero. Se trata, por tanto, de realizar una demostración a pequeña escala de un sistema que en razón de los objetivos alcanzados pueda extenderse el resto del sector.

No podemos olvidarnos de nuestra propia realidad comercial pesquera, en la que los cambios han de ser realizados de manera concienzuda y lenta, demasiado lenta para lo que algunos quisiéramos, pero en todo caso aceptados por el propio sector que captura y comercializa; y por otra parte tal situación ha de ser confrontada con la realidad consumista de pescado del ciudadano español, que alcanza los 40 kilos por persona y año, y con una tendencia clara hacia su incremento. Hasta hace muy pocos años se mantenían principios como "todo lo redondo, grisáceo y alargado era merluza y todo lo plano y con ojos era gallo". No podemos pasar de un día para otro de esos conceptos a conseguir tener en las manos del consumidor de manera generalizada toda la información que los técnicos requieren. Sin duda la razón la tienen los técnicos, pero siempre tendrá que existir la predisposición de adecuación a la realidad comercial pesquera cargada de historia, que en nuestro caso es muy larga. ●

GABRIEL OCAÑA

Jefe de Servicio de Gestión Administrativa. FROM
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación