Trazabilidad, un factor competitivo

Una herramienta de control en seguridad alimentaria, es también información para asegurar la capacidad de selección de mercados y consumidores

Escribe Jorge García

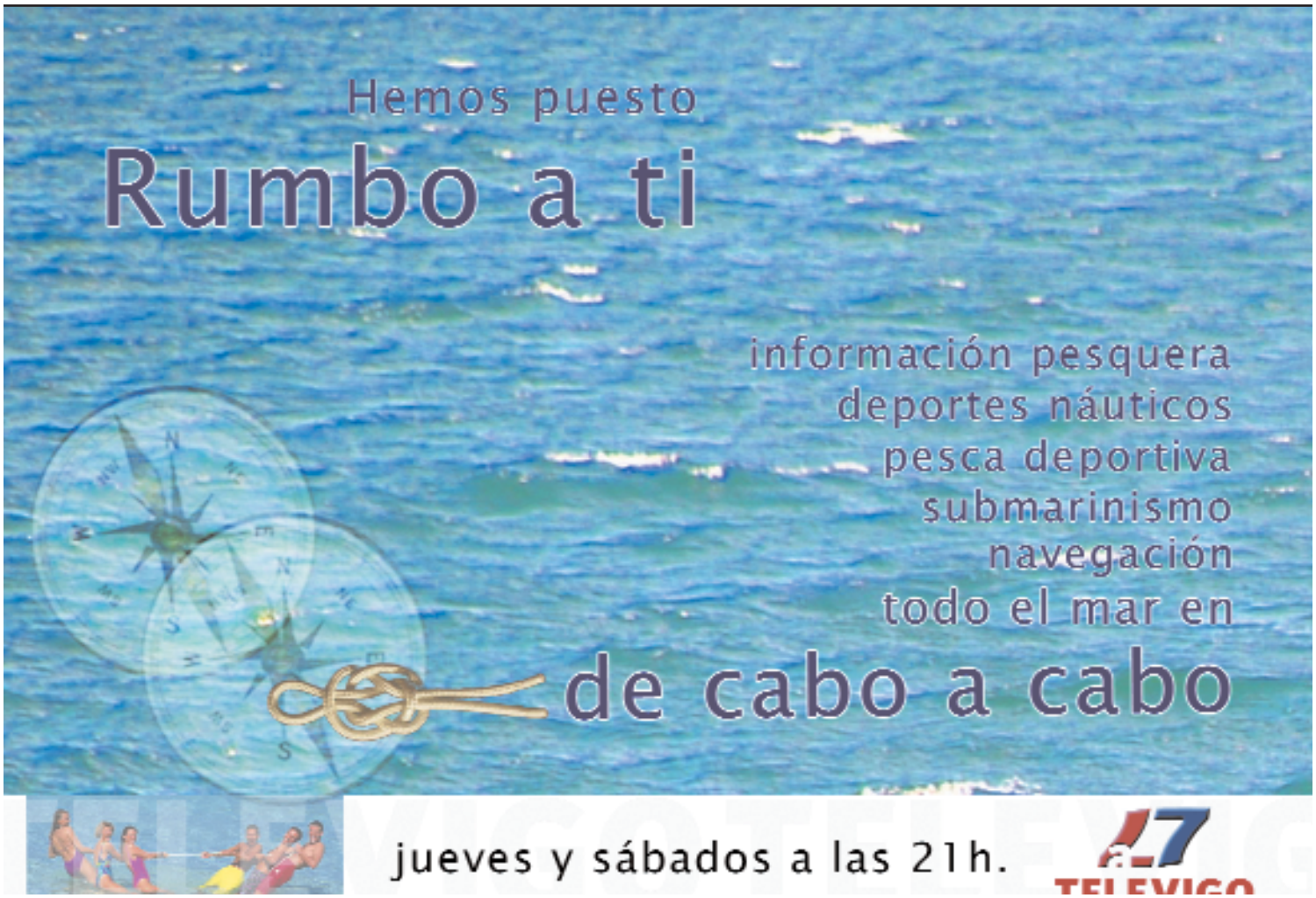
Desde enero pasado, como se sabe, entró en vigor en todos los Estados miembros de la Unión Europea la exigencia legal de acompañar a los productos de alimentación de un complejo conjunto de informaciones, que en el caso del sector pesquero implica a toda la cadena, desde la industria extractiva a la transformación y comercialización del pescado. Se trata de la aplicación práctica de la trazabilidad, un instrumento que desde el punto de vista de las Administraciones está destinada a garantizar la seguridad alimentaria de los productos a los consumidores, ya que posibilita conocer informaciones específicas sobre un alimento, para determinar, entre otros aspectos, su grado de calidad.

La transparencia de las condiciones de producción, procesado y distribución, uno de los principales objetivos de la aplicación de la trazabilidad, generará más conocimiento acerca de los productos de alimentación, pesqueros en este caso, tanto en lo que respecta a la procedencia de las materias primas como a las etapas de almacenamiento, transformación y distribución.

Las distintas Administraciones que intervienen en el control sanitario de los productos de alimentación ven en la trazabilidad, un sistema que les facilitará, en el caso de producirse algún problema en este campo, a un conjunto de datos para conocer la "historia" de los productos y poder así investigar con rapidez y eficacia. Trazabilidad, según una definición asumida por la industria y las Administraciones, es la capacidad para reconstruir la historia de un producto mediante información confeccionada y seleccionada para este fin.

Requisitos y beneficios potenciales

No obstante, los beneficios de la implantación del sistema de trazabilidad, no son únicamente para las Administraciones y los consumidores. Técnicos, expertos y científicos han trabajado en las etapas previas a la entrada en vigor de esa directiva comunitaria, en advertir por diferentes medios al sector acerca de que si, por un lado, las exigencias que plantea dar a conocer la trazabilidad torna algo más compleja la tarea de productores, transformadores y comercializadores, por otro genera la posibilidad de diferenciar materias primas en función de, por ejemplo, su origen y fecha de captura. Esa y otras clasificaciones, señalan los expertos, tiene capacidad suficiente para originar una estrategia comercial por parte del sector extractivo, para influir en los precios





Nerea Otazo

del pescado sujeta, como nadie ignora, a los mecanismos de la oferta y la demanda.

En cualquier caso, es conveniente recordar los nuevos requisitos exigibles desde enero último a los productores de materias primas, por ser de aplicación al sector extractivo de la pesca y que son los siguientes:

Recepción de materia prima:

Definición. El proceso de recepción de materia prima consiste en recibir los productos pesqueros y otras materias primas, descargarlos e introducirlos en zonas de almacenamiento acondicionadas, de acuerdo con la naturaleza del producto o proceder a su elaboración.

Información. Durante esta etapa existen dos bloques de información: la del proveedor, el fabricante de la materia prima o una tercera empresa, y la información del producto por cada partida.

Información del Proveedor. Nombre, razón social o denominación del mismo. Numero de autorización y NIF, según corresponda. Domicilio. País.

Información del producto. Denominación comercial. Denominación científica. Zona de captura. Método de obtención. Cantidad de la partida (peso, número de cajas, etc.). Fecha de recepción y referencia de almacén.

Información adicional. Identificación del medio de transporte y cualquier otra que la empresa considere necesaria, por ejemplo, número de lote asignado por el proveedor.

(Para más información sectorial se puede consultar la Guía de Trazabilidad, en www.conxemar. com. Instituto de Investigaciones Marinas, Departamento de Tecnología de Alimentos, www.iim.csic.es).

Traceability, a competitive factor

Since January last, as is known, in all the Member States of the European Union, the legal requirement to adjoin a complex series of details to food products came into force. In the case of the fishing sector, this involves the entire chain, from the extractive industry to fish processing and commercializing. This is a practical application of traceability, an instrument which, from the viewpoint of the Administrations, is designed to guarantee food safety of products for the consumer, while from the sector's point of view it may be a commercially competitive factor.

Las regulaciones de la trazabilidad

La aplicación de la trazabilidad a los productos de la pesca y la acuicultura está específicamente regulada por el Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Otra legislación relacionada:

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (transposición de Directiva del Consejo número 89/396 de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio).
  • Reglamento (CE) 2065/2001 de la Comisión, de 22 de octubre de 2001, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) y 104/2000 del Consejo en lo relativo a la información del consumidor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Real Decreto 121/2004, de 23 de enero sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.
- Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.
- Real Decreto 1702/2004, de 16 de julio por el que se modifica el Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

Alfa Cold S.R.L.

Via Perugia, 28 - 91026 Mazara del Vallo (TP)
ITALIA
Tel.: +39 0923 – 908653
Fax: + 39 0923 – 672530
E – Mail: alfacold@virgilio.it

Instalaciones Frigoríficas, Navales, Industriales y Comerciales
Con Pruebas R.I.N.A.
Productores de hielo en escamas
Acondicionamiento a bor





- Tanque para el tratamiento de crustáceos con solución de solfito sódico (E221
- Tanque refrigerado fabricado con acero inoxidable AISI 316
  Completamente equipado con refrigerador del grupo electro-automático. Dispon
  en tres dimensiones:
  alfa 001/150, alfa 002/300, alfa 003/450.
- El sistema permite efectuar el tratamiento de crustáceos con aditivos (con solf
  sódico E221) con temperaturas poco superiores a 0°C y ofrece las siguientes
  ventajas:
  - Mejora el shelf-life de langostinos y de cigalas;
  - Respeta la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentic
  - El sistema está destinado principalmente al pesquero de arrastre de gam
    y cigalas y a las industrias que trabajan en el campo de la transformación