or to articulate R&D+r projects. In the course of its development stage, the tool was examined and evaluated by various types of users to make it more user friendly and as attractive as possible. Changes were then made according to their suggestions.
Parallel to this, a thorough search for references was carried out so that the database could have an adequate volume of information prior to launching. So information is available not only on traceability itself but also on issues such as labelling, health requirements, APPCC, etc.
The greatest challenge that we are now facing entails making these eighteen months of work something that does not get lost and, more importantly, to keep it alive.

QUALITY AND SAFETY

Eduardo Míguez
Deputy Manager of the General Directorate, Port of Celeiro

In a more logical than programmed way, in the north Galician port of Celeiro, the process of improving quality began with the ships. Intuitively, we were thinking about improving the various links in the chain to make a stronger, more competitive chain with a future. The aim was to increase the price of our products. We joined various projects to do with improving processes on board or on land, until we thought that the time had come to certify our product and differentiate it.
In 2003, the GALICIA QUALITY certificate was established for our longline caught hake, the first fish product to be awarded this. It has not been easy because, to obtain it, habits of users on the market have had to change and considerable improvements to aspects such as temperature controls, information from ships or cleanliness were made. It has been costly, but it has meant a great step forward in an area that now takes up a good deal of our efforts: traceability. All today's fishing forums have something to

bios sugeridos por la mayoría de estos agentes. Paralelamente, se llevó a cabo un exhaustivo trabajo de búsqueda de referencias, de modo que la base de datos pudiese adquirir un volumen adecuado de información para su puesta en marcha. De este modo, puede encontrarse información relacionada no sólo con la trazabilidad en sí misma sino también con cuestiones como etiquetado, requisitos sanitarios, APPCC, etc.
El mayor reto al que nos enfrentamos ahora es el de conseguir que este resultado, fruto de dieciocho meses de trabajo, no se pierda y, lo que es aún más importante, mantenerlo vivo. ⚓



Eduardo Míguez
Adjunto a la Dirección General del Puerto de Celeiro

Calidad y seguridad

De una forma más lógica que programada, en Celeiro el proceso de mejora de calidad se empezó por los barcos. Intuitivamente pensábamos en mejorar los distintos eslabones de la cadena con el objetivo de hacer una cadena fuerte, competitiva y con futuro. El fin a alcanzar: incrementar el precio de nuestros productos. Nos integramos en distintos proyectos relacionados con la mejora de los procesos a bordo o en tierra hasta que creímos que había llegado la hora de certificar nuestro producto y diferenciarlo. En el 2003 nace el certificado de GALICIA CALIDADE para nuestra merluza del pincho, primer producto de la pesca que lo lleva. No ha sido



say on this, but we should bear in mind that ensuring traceability is not the same as labelling products. The Port of Celeiro already has a traceability system, covering catch from the ship to the consumer, but to be realistic, I must say that it is being introduced very slowly, for various reasons, such as the many economic means needed. Having a renewed fishing sector concerned about improvements in product treatment means that the Port of Celeiro is achieving part of a goal set at its foundation 11 years ago. There has been so much change that the results are now plain to see: differentiation via quality. The future entails an increasingly modern, professional fishing sector, interested in the environment, and able to get used to living with food risks. It is the responsibility of the fishermen and port managers to ensure food safety in order to start thinking about a sector with a long future ahead.

nada fácil porque para ello se han tenido que modificar los hábitos de los usuarios de la lonja, así como mejorar profundamente aspectos como controles de temperaturas, información de los barcos o limpieza. Ha sido costoso, pero supuso un gran paso para un campo que ahora ocupa muchos de nuestros esfuerzos: la trazabilidad. No hay foro pesquero actual que no la nombre, pero deberíamos de tener en cuenta que asegurar trazabilidad no es lo mismo que etiquetar productos. El Puerto de Celeiro cuenta ya con un sistema de trazabilidad desde el barco hasta el consumidor, pero siendo realista tendría que decir que está implantándose de forma muy lenta por varios motivos, como los muchos medios económicos que se necesitan. Contar con un sector pesquero renovado y preocupado por las mejoras del tratamiento del producto supone alcanzar parte de un meta que el Puerto de Celeiro se había puesto en su nacimiento, hace ya 11 años. Ha sido tal el cambio que ahora ya son visibles los resultados: la diferenciación a través de la calidad. El futuro pasa por un sector pesquero cada vez más moderno, profesional, interesado en el medio ambiente, y que tendrá que acostumbrarse a vivir con los riesgos alimentarios. Es responsabilidad de pescadores y gestores de puertos vigilar la seguridad alimentaria para poder pensar en un sector con una larga trayectoria.



Control de calidad

Raquel Molanes
Asociación de Empresas de Frigoríficos de Pontevedra (APEF)

La trazabilidad, para los almacenes frigoríficos, es ya desde hace años una de sus premisas fundamentales en el día a día de la actividad y una garantía para todos los operadores de la cadena logística alimentaria. La trazabilidad en los almacenes frigoríficos nos permite conocer con exactitud y en todo momento quien suministra, donde se almacena y a quien se entrega el producto. Este procedimiento puede complementarse con otros procesos ya existentes en las empresas del frío como gestión de calidad o control de puntos críticos. Pero sobre todo, la trazabilidad es una meta impuesta por las propias empresas del sector como base de su sistema de autocontrol: su implantación permite a las empresas del frío determinar las responsabilidades dentro de la cadena de frío. La gestión de la calidad y el ecotiquetado son también dos aspectos muy presentes en el sector del frío y en los que se está profundizando actualmente. El ecoetiquetado trata de "certificar" que una determinada pesquería, flota o arte de pesca es respetuosa con el medio ambiente, es decir, garantiza unos estándares mínimos de pesca sostenible y explotación responsable. Pero además, avala también la cadena de custodia a través de la cual podemos identificar el pescado procedente de una pesquería certificada en las etapas posteriores de elaboración, distribución y comercialización. La atención del almacén frigorífico en esta cuestión se centra en preservar la cadena de custodia como complemento a las garantías de trazabilidad y seguridad alimentaria con el consumidor final. El ecoetiquetado aporta información relativa al impacto ambiental del producto que está adquiriendo y se están diseñando las pautas que hay que seguir para su adopción. Actualmente el consumidor está cada vez más concienciado con el respeto al medio ambiente y esta sensibilización ha de ser valorada por las empresas del frío como un factor de competitividad que les puede generar beneficios tanto económicos como sociales.

QUALITY CONTROL

Raquel Molanes
Association of Coldstore Companies, Pontevedra (APEF)

Traceability for coldstores has, for some years now, been one of the basic premises in our day to day activity and a guarantee for all the operators in the food logistics chain. Traceability in coldstores gives us precise information, at all times, as to who supplies, where it is stored and who the product is delivered to. This procedure can be supplemented with other existing processes in coldstore companies, such as quality management or Critical Points Control. But more than anything, traceability is a target imposed by the companies themselves in the sector as a basis for their own self-control system: introducing this allows coldstore companies to determine responsibilities in the cold chain. Quality management and ecolabelling are two more aspects that are very present in the coldstore sector and we are currently moving more into these areas now. Ecolabelling attempts to "certify" that a given fishery, fleet or fishing method respects the environment, i.e., it guarantees minimum standards of sustainable fishing and responsible exploitation. But apart from that, it guarantees the custody chain so that we can identify catch from a certified fishery in the subsequent stages of processing, distribution and marketing. The coldstore's attention focuses on preserving the custody chain as a complement to the traceability guarantees and food safety with the end customer. Ecolabelling gives information on the environmental impact of the product being acquired, and the guidelines to be followed. The consumer is increasingly aware of environmental matters and this sensitizing must be valued by the coldstore companies as a factor affecting competitiveness that can generate both economic and social benefits.