



INFORME RESUMIDO SOBRE TRAZABILIDAD ALIMENTARIA

Texto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
Ministerio de Sanidad y Consumo.

Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo.

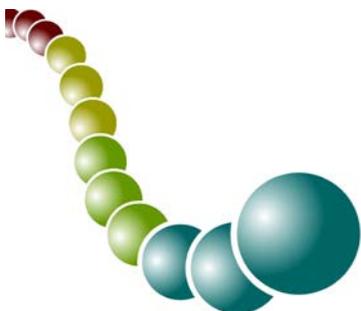


Especial mención al punto 2 donde indica:

El programa de trazabilidad que se desarrolle ha de formar parte de los sistemas de control interno del operador económico de la empresa alimentaria y la empresa de piensos y no ser gestionados de manera separada.

Gestion5 SQL cumple con esa premisa y
PUEDE EVALUARLO para su Sistema Integral de Gestión Empresarial.

Llámenos al 902 111 105
Se lo mostraremos



► 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y OBJETO DEL DOCUMENTO



Obligaciones recogidas en el artículo 18 del Reglamento 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, según el cual, **a partir del 1 de enero de 2005**, deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos y los piensos en todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Afecta a todos los operadores económicos distintos de aquellos dedicados a la producción primaria, se debe destacar que la trazabilidad es una herramienta de gestión implícita en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). La gestión del sistema APPCC, cuya finalidad es la reducción de los peligros asociados a la producción y comercialización de alimentos, requiere, sin duda, **la identificación de los productos bajo la responsabilidad del operador económico**.

► 2. CONCEPTO DE TRAZABILIDAD



¿Qué se entiende por trazabilidad?

De acuerdo con artículo 3 del Reglamento 178/2002, la trazabilidad es **“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”**.

Algunos aspectos destacables del sistema de trazabilidad son:

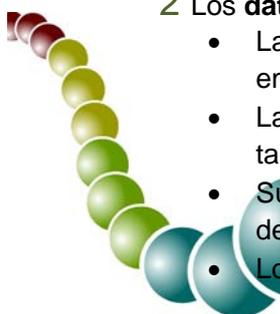
- **El programa de trazabilidad que se desarrolle ha de formar parte de los sistemas de control interno del operador económico de la empresa alimentaria y la empresa de piensos y no ser gestionados de manera separada.**
- Debe proporcionar toda la información imprescindible y necesaria sobre un producto puesto en el mercado por una empresa y, en su caso, permitir a ésta la adopción de medidas eficaces, contribuyendo a alimentar la transparencia necesaria para sus clientes y Administración.
- Es un instrumento que proporciona información dentro de la empresa con el fin de facilitar la gestión y el control de las distintas actividades. Aunque puede y debe ser usada ante la aparición de problemas, en ningún momento debe ser confundida con un mecanismo destinado de forma exclusiva a la retirada de productos del mercado.

El procedimiento o sistema de trazabilidad que se adopte dentro de cada empresa deberá tener en cuenta:

1 La **identificación del producto**, es decir, un medio único, lo más sencillo posible, para identificar un producto o agrupación de productos.

2 Los **datos del producto**, es decir:

- Las materias primas, partes constituyentes del producto o mercancías que entran en cada empresa.
- La manera en que fue manejado, producido, transformado y presentado, en caso de existir tales procesos.
- Su procedencia y destino, así como las fechas de ambos (una etapa antes y una etapa después).
- Los controles de que ha sido objeto, en su caso, y sus resultados.

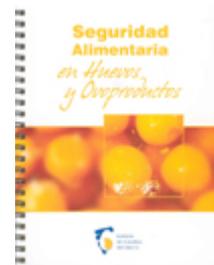


3 La **relación entre la identificación del producto y los datos** sobre el mismo. El seguimiento del movimiento de un producto (trazabilidad) va ligado a información comercial y de procesos internos y autocontroles.

► 3. SITUACIÓN LEGISLATIVA

Aparte de esta disposición general, algunas de las disposiciones de carácter **vertical** que contemplan obligaciones relativas a la trazabilidad, aplicada con distintas finalidades, afectan a los siguientes productos:

- la carne de vacuno
- la leche y los productos lácteos
- la pesca y los productos de la pesca
- los huevos
- los organismos modificados genéticamente



► 4. IMPORTANCIA DEL SISTEMA



- **Para las empresas:** aumento de la seguridad y beneficios económicos.
- **Para el consumidor:** aumento de confianza.
- **Para la Administración:** mayor eficacia en gestión de incidencias.

► 5. RESPONSABILIDADES

Operadores económicos.

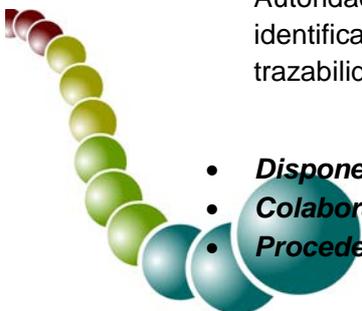
El Artículo 18 del Reglamento (CE) N° 178/2002 responsabiliza al operador económico de la identificación y almacenamiento de la información que él puede controlar, es decir, lo que él puede verificar y garantizar dentro de sus actividades habituales.



La mayoría de las empresas individualmente no pueden dar respuesta sobre la trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria –tampoco es esto lo que exige el Reglamento–, pero cada una sí deberá recopilar la información sobre los ingredientes y materias primas, alimentos, piensos y actividades bajo su control. Por lo tanto, es absolutamente necesaria la implicación de los distintos agentes de la cadena alimentaria para que funcione la trazabilidad.

En relación con el objeto de esta Guía, corresponde a los operadores económicos:

- **Tener implantado el sistema de trazabilidad:** El artículo 18 del Reglamento (CE) 178/2002 exige tener implantado un sistema de trazabilidad documentado y ponerlo a disposición de la Autoridad competente si ésta así lo solicita. Además, exige la obligación de etiquetar o identificar los alimentos y piensos de forma adecuada para que pueda conocerse su trazabilidad mediante documentación o información.
- **Disponer de la información necesaria.**
- **Colaborar con las Autoridades Competentes.**
- **Proceder a la retirada de los productos.**



- En el caso de **empresas de venta al por menor** o distribución, aunque no afecte al envasado, etiquetado, inocuidad o a la integridad del alimento será responsable, dentro de los límites de las actividades que lleve a cabo, de:
 - retirar los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad
 - facilitar la información pertinente para su trazabilidad
 - cooperar en las medidas que adopten los productores, los transformadores, los fabricantes o las autoridades competentes.

► 6. FASES PARA LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA



El Artículo 18 del Reglamento 178/2002 impone una obligación genérica de trazabilidad (de alimentos, piensos y animales destinados a la producción de alimentos y otras sustancias) en cada una de las etapas de la cadena agroalimentaria.

Sin embargo, es importante destacar que el Artículo 18 **no impone específicamente de qué forma, ni a través de qué medios, los operadores económicos de empresas alimentarias deben conseguir este objetivo.**

Por ello, los operadores podrán elegir libremente entre una gran variedad de sistemas y herramientas a su disposición, siempre que cumplan su objetivo final. **Se podrán utilizar desde procedimientos manuales sobre papel hasta tecnologías con soportes informáticos, electrónicos, de radio frecuencias etc.** Los operadores pueden también elegir la forma de identificar los productos y la forma de recoger y almacenar la información citada.

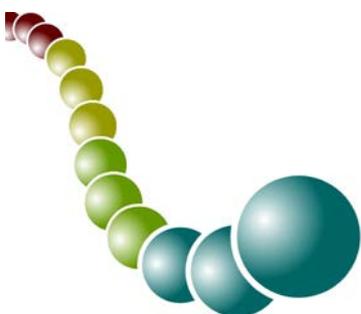
6.3. Definición del ámbito de aplicación

El sistema de trazabilidad que se implante en cada empresa desde el eslabón anterior hasta el eslabón posterior, debe ayudar a mantener la trazabilidad en toda la cadena alimentaria. Dependiendo de la actividad dentro de la cadena alimentaria, el sistema puede necesitar:

1. **Trazabilidad hacia atrás:** Trazabilidad de cuáles son los productos que entran en la empresa y quiénes son los proveedores de esos productos.
2. **Trazabilidad interna o trazabilidad de proceso:** Trazabilidad de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos).
3. **Trazabilidad hacia delante:** Trazabilidad de los productos preparados para la expedición y del cliente inmediato al que se le entregan.

Debe prestarse atención a la relación entre las tres áreas, ya que lo que se pretende es que el sistema de trazabilidad no tenga quiebras y la información fluya “desde la granja hasta la mesa” a lo largo de todos los eslabones. El Artículo 18 sólo impone al operador económico de la empresa alimentaria y de piensos la obligación legal de identificar a su proveedor inmediato y a su cliente inmediato.

Deberá tenerse registrada una forma de contactar con el proveedor (nombre, dirección y teléfono) las 24 horas en caso de que haya problemas.



► Anexo: disposiciones legislativas

A. LEGISLACIÓN HORIZONTAL.

1. Reglamento (CE) nº 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 (D.O.C.E:nº L31 de 1.2.2002)



2. Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos (BOE10.01.2004), resultado de la transposición de la Directiva 2001/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de diciembre de 2001

3. Real Decreto 2207/95, de 28 de diciembre, sobre higiene de productos alimenticios (B.O.E 27.02.1996), resultado de la transposición de la Directiva 93/43/CEE

A) Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (H1) (D.O.C.E:nº L 226 de 25.6.2004)

B) Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (H2) (D.O.C.E. nº L 226 de 25.6.2004)

B. LEGISLACIÓN VERTICAL O SECTORIAL SOBRE IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CON FINES DIVERSOS.

1. Carne y derivados

Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos Comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno, (BOE 20.12.2003)

2. Pescado y productos de la pesca

- 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 (BOE 3.01.2003)

- 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 (BOE 5.02.2004)

- Reglamento (CE) 2406/1996 del Consejo de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros (D.O.C.E:nº L 334 de 23.12.1996)

3. Leche y productos lácteos

- Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche. (B.O.E. 19.02.2004)

- Reglamento (CE) nº 2771/1999 de la Comisión, de 16 de diciembre de 1999, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1255/1999 del Consejo en lo que respecta a las medidas de intervención en el mercado de la mantequilla y la nata (DOCE nº L 333 de 24/12/1999 p. 0011 – 0043)

4. Huevos.

- Reglamento (CE) 2295/2003 de la Comisión de 23 de diciembre de 2003 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) 1907/90 del Consejo relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos (D.O.C.E:nº L 340 de 24.12.2003)

5. Organismos Modificados Genéticamente.

- Reglamento nº 1830/2003 del Parlamento europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OMG y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos (D.O.C.E:nº L 268 de 18.10.2003)

- Reglamento (CE) nº 65/2004 de la Comisión, de 14 de enero de 2004 por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente (D.O.C.E:nº L 10 de 16.01.2004)

Nota de P&G Informática.

Toda la información ha sido literalmente "pegada" de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Los caracteres indicados en **negrita** y azul, han sido remarcados para su mejor visualización rápida. No se ha incluido el texto íntegro sino partes del mismo consideradas como más interesantes. Toda la información es literal y exacta al documento oficial. Para ver toda la documentación vea en www.aesa.msc.es.

