

DOSSIER ESPECIAL

**Todo sobre
trazabilidad**

Contactos ETD Internet

Iván Sánchez

Responsable de Interalimentaria.net

Especialista en el sector de la alimentación y las bebidas

Introducción

Interalimentaria ha querido ir má allá de su misión informativa sobre la actualidad diaria para reunir en este PDF una serie de documentos imprescindibles para poder implantar un sistema de trazabilidad y cumplir con la normativa comunitaria.

El pasado 1 de enero entró en vigor el reglamento (CE) n° 178/2002 que obliga a todas las empresas alimentarias de la UE a garantizar la trazabilidad. No son pocas las dudas que han surgido entre los empresarios a la hora de establecer un sistema de trazabilidad. Este PDF reúne una serie de documentos que podrán ayudar a los responsables de las compañías alimentarias a resolver sus incertidumbres sobre este tema.

Este PDF está estructurado en dos grandes bloques: El PRIMER BLOQUE incluye las principales normativas y estudios relacionados con la trazabilidad. EL SEGUNDO BLOQUE recopila las noticias más importantes que Interalimentaria ha publicado sobre esta temática

PRIMER BLOQUE: NORMATIVA Y ESTUDIOS

Reglamento (CE) n° 178/2002.....	6
Pautas de la UE para aplicar la trazabilidad	7
Estudio sobre trazabilidad de alimentos en España	7
Cuaderno CEL del Grupo de Trabajo sobre Trazabilidad Alimentaria	10

SEGUNDO BLOQUE: NOTICIAS

Debate sobre el Estado del 'bientrazar' (31-03-05)	19
Entre suficiente y notable (17-03-05).....	20
Trazabilidad puntera (16-3-05).....	22
El Foro de la Trazabilidad caliente motores (11-03-05).....	23
Trazabilidad: progresos y peligros (7-03-05)	24
Retiran más de 2.700 salsas en Levante (25-2-05)	25
Detectan productos con Sudan 1 en España (24-2-05).....	26
La trazabilidad en la restauración (23-02-05).....	28
La trazabilidad entra en juego (20-01-05)	29
Primera guía española de trazabilidad (5-10-04).....	30
Nace el primer salón sobre trazabilidad (28-09-04).....	31
Los consumidores desconfían de la industria cuando hay crisis alimentaria (7-04-04).....	32
El consumidor sólo se preocupa por la trazabilidad durante las crisis alimentarias (12-03-04).....	33

Primer Bloque: normativa y estudios

Reglamento (CE) n° 178/2002

A través de la web

<http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:ES:HTML>

puede acceder al reglamento íntegro 178/2002.

Esta normativa establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, ampara a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

A continuación, reproducimos el Artículo 18, que estipula las obligaciones y los actores implicados en la trazabilidad:

1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

2. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

3. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

4. Los alimentos o los piensos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos pertinentes de disposiciones más específicas.

5. Podrán adoptarse disposiciones para la aplicación de lo dispuesto en el presente artículo en relación con sectores específicos de acuerdo con el procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 58.

Pautas de la UE para aplicar la trazabilidad

El pasado 20 de diciembre el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria presentó un documento que incluía una serie de pautas para el cumplimiento de la nueva normativa sobre trazabilidad. A través de la web http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_es.pdf puede acceder a la integridad del documento.

Esta disposición especifica las responsabilidades de los diferentes operadores de la cadena alimentaria, el proceso de retirada de productos peligrosos del mercado y los requisitos para las exportaciones e importaciones.

Así, estipula que cada operador deberá registrar el nombre, la dirección del productor y la fecha de la transacción. Todos estos datos se conservarán durante un período de cinco años para los productos sin una vida útil especificada.

Para los productos con una vida útil superior a cinco años, la información deberá conservarse durante el periodo de vida útil más seis meses y para los productos muy perecederos que tienen una fecha de caducidad inferior a tres meses o sin una fecha especificada, durante los seis meses siguientes a la fecha de fabricación o entrega.

También establece un protocolo de retirada de productos peligrosos del mercado, así como los casos en los que los operadores tienen la obligación de informar a las autoridades de una determinada retirada.

Además, especifica en qué medida se aplican los requisitos de trazabilidad a los productos que se exportan o los que son importados a la UE

Estudio sobre trazabilidad de alimentos en España

El pasado mes de febrero la Asociación Europea para la Identificación Segura IDtrack presentó II Estudio sobre Trazabilidad de Alimentos en España. Puede descargarse gratis el informe completo a través de http://www.idtrack.org/sections/Traceability/form_estu/index.html/view o acceder a la presentación del estudio: <http://www.interalimentaria.net/imagenes/pdf/presentacion.pdf>.

Este estudio ha evidenciado que el 86,9% de las empresas españolas está bastante o totalmente preparada para cumplir la normativa europea de trazabilidad, mientras que un 13,1% se encuentra en una fase intermedia y ninguna considera que ha hecho poco o nada.

Uno de los cambios más significativos con respecto al estudio del año pasado se ha producido en los niveles de conocimiento del reglamento sobre trazabilidad. Así, en esta última edición el 99% de las compañías aseguraba conocerlo, frente al 58,8% de la encuesta anterior.

Sin embargo, 3 de cada 10 sociedades consideran que la normativa no es suficientemente clara. A pesar de ello, el nivel de sensibilización es alto, ya que

Cumplimiento con la normativa

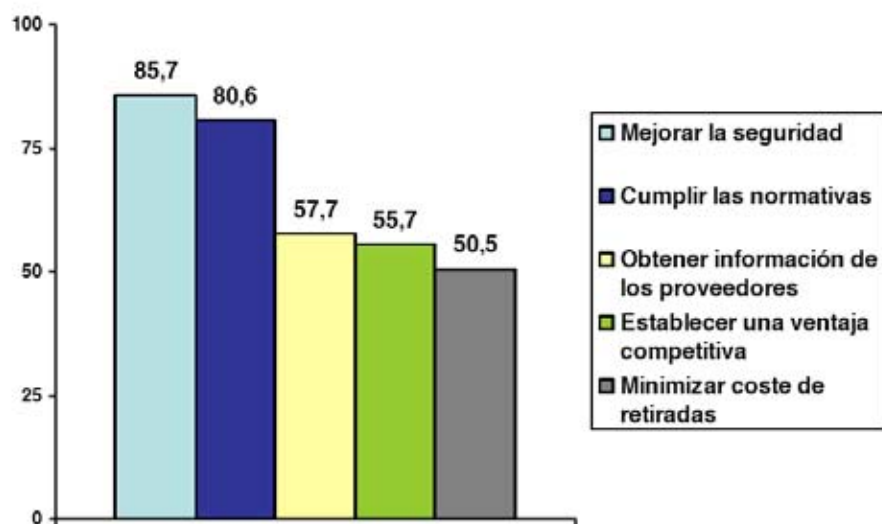


- ☉ Las proveedoras son las más preparadas el 95,5%
- ☉ Las de distribución las que menos preparadas con el 83%

para el 91,8% se trata de una preocupación fundamental.

De las 350 empresas que conforman la muestra de la encuesta -las primeras compañías españolas del sector por facturación y por número de empleados-, el 98% ya ha implantado un sistema de trazabilidad.

Motivos de implementación



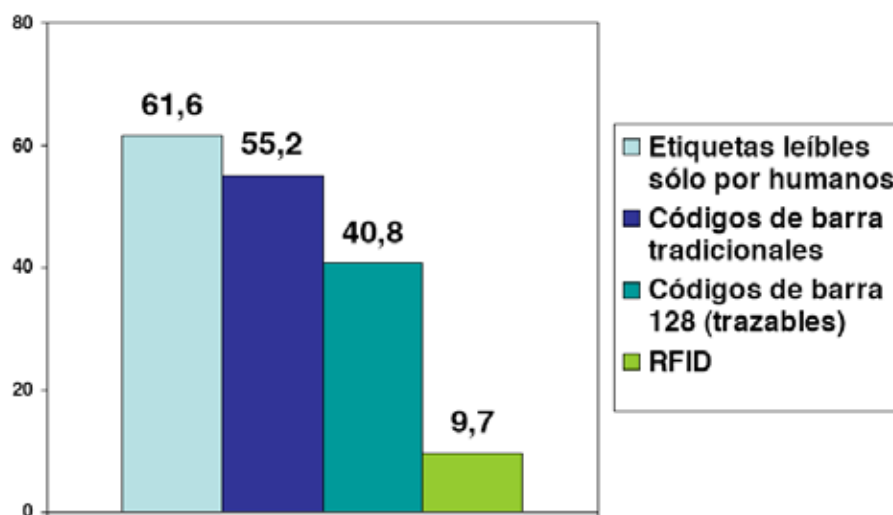
- ☉ El 98 % tienen actualmente implantado un sistema de trazabilidad

La implicación del departamento de informática en el establecimiento de sistemas de trazabilidad ha pasado del 3,7% al 22%. El código de barras tam-

bién ha ganado peso en la identificación de ingredientes o productos hasta el 52,2%. Sin embargo, las etiquetas leíbles sólo por humanos siguen dominando este capítulo, con un 61,6%.

Auto-identificación

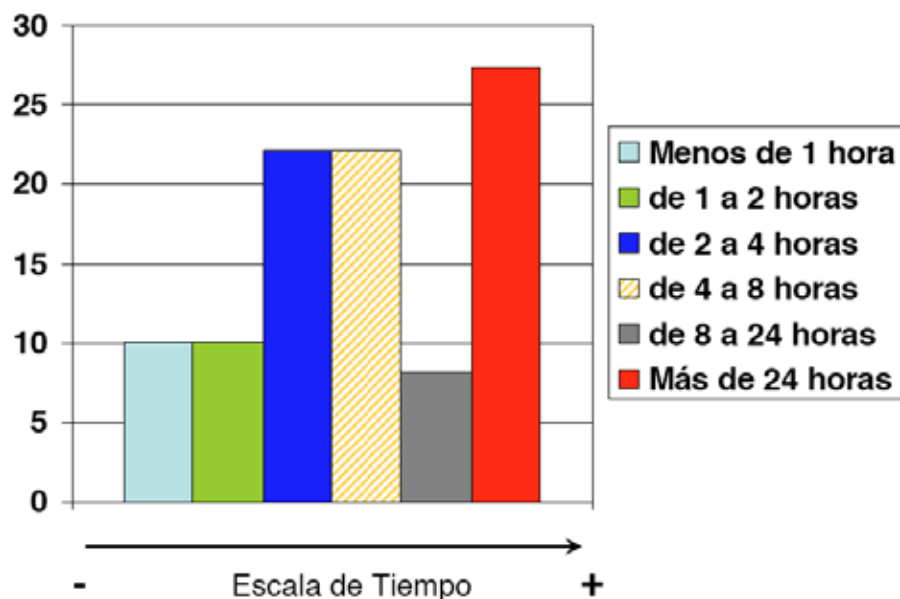
Contenedores de productos que llegan de sus proveedores, ¿qué porcentaje de ellos tiene o usa los siguientes tipos de etiquetas de identificación?



El estudio también ha puesto en evidencia una serie de carencias, como el hecho de que sólo una de cada 10 empresas cumplan con la recomendación europea de responder a una crisis en menos de una hora.

Lluís Soler, director de Idtrack, ha 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”.

Tiempo de responder una crisis



Robert Madge, presidente de Idtrack ha asegurado que “el nivel de cumplimiento de la normativa de trazabilidad en España es muy similar a la media Europea. En países como Bélgica y Holanda hay una mayor sensibilización en torno a este tema”.

Cuaderno CEL del Grupo de Trabajo sobre Trazabilidad Alimentaria

El Centro Español de Logística presentó el pasado mes de marzo las conclusiones del Grupo de Trabajo sobre Trazabilidad Alimentaria. El informe establece una serie de recomendaciones para cumplir con la normativa europea en los diferentes procesos de la cadena de suministros.

“Nunca un control debe ser más costoso que el hecho controlado”. El Grupo de Trabajo sobre Trazabilidad Alimentaria, impulsado por el Centro Español de Logística (CEL) e Informática El Corte Inglés, ha partido de esta premisa para elaborar sus conclusiones.

Danone, Carrefour, Unilever, Casbega (distribuidora de Coca-Cola), Grupo Siro, Allied Domeq y Microsoft han sido algunas de las empresas que han formado parte de esta agrupación, creada en noviembre de 2003. El CEL ha publicado un cuaderno con las recomendaciones del grupo, aplicables a aquellos procesos de la cadena de suministros que han sido considerados como “claves” para garantizar la trazabilidad.

VOCABULARIO

Glosario de definiciones clave en trazabilidad

En las siguientes páginas se recoge la explicación del léxico y expresiones que pueden ser necesarias para la correcta comprensión del Cuaderno. Estas definiciones han sido recogidas de diferentes fuentes competentes o bien consensuadas por el grupo de trabajo.

Agente

Todos aquellos operadores que por sus acciones, enfocadas en un producto o grupo de productos, contribuyen en su producción, tratamiento, almacenaje, transporte y/o comercialización. Este término incluye a proveedores, fabricantes, almacenistas, unidades de proceso, transportistas y operadores logísticos, mayoristas, minoristas, agentes productores y propietarios de restaurantes. También están incluidos todos los operadores que llevan a cabo estas funciones bajo cualquier otra denominación.

Agronomía

Conjunto de conocimientos aplicables al cultivo de la tierra, derivados de las ciencias exactas, físicas y económicas.

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)

Sistema de autocontrol obligatorio que deben implantar las empresas de transformación o distribución de alimentos, utilizado para prevenir los problemas higiénico sanitarios mediante un conocimiento exhaustivo del producto, los procesos, así como los puntos críticos que hay que controlar, a través de su normalización.

Cliente

ISO 9000:2000: organización o persona que recibe un producto: consumidores, usuarios finales, minoristas, beneficiarios y compradores. El cliente puede ser interno o externo a la organización.

Consumidor

Cliente final.

EDI (Intercambio Electrónico de Datos)

Es el intercambio de documentos en un formato normalizado, entre los sistemas informáticos de quienes participan en una relación comercial.

EDIFACT

Estándar EDI para Administración, Comercio y Transporte.

Trazabilidad

Reglamento (CE) nº 178/2002: 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.

ISO 9000:2000: capacidad para seguir la historia, la aplicación o la localización de todo aquello que está bajo consideración.

Nota: al considerar un producto, la trazabilidad puede estar relacionada con el origen de los materiales y las partes, la historia del procesamiento o la distribución y localización del producto después de su entrega.

Codex Alimentarius: es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución.

VOCABULARIO

Glosario de definiciones clave en trazabilidad

Comité de Seguridad Alimentaria de AECOC: se entiende como trazabilidad aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministro, en un momento dado y a través de unas herramientas determinadas.

El concepto trazabilidad lleva inherente la necesidad de poder identificar cualquier producto dentro de la empresa, desde la adquisición de las materias primas o mercancías de entrada, a lo largo de las actividades de producción, transformación y/o distribución que desarrolle, hasta el momento en que el operador realice su entrega al siguiente eslabón en la cadena.

La trazabilidad hacia atrás (TRAZA) permite, a partir de un producto intermedio o final, obtener de forma ágil la información relevante asociada a dicho producto, hasta llegar al origen de las materias primas.

La trazabilidad del proceso (INTERNA) permite vincular los productos que entran en una empresa con los que salen. Es necesario tener en cuenta las divisiones, cambios o mezclas de lotes o

agrupaciones, así como el número de puntos en los que es necesario establecer registros o nexos con el sistema de autocontrol ya establecido.

La trazabilidad hacia delante (RASTREO) permite conocer dónde se ha distribuido un determinado producto. Con ella, a partir de una materia prima se puede conocer el producto final del que ha formado parte.

Manual de Trazabilidad

Documento en el que se incluye al menos la siguiente información: objetivos que se buscan, definición de responsabilidades en toda la cadena, descripción detallada del sistema de trazabilidad, y su relación con los sistemas de trazabilidad de clientes y proveedores.

Proceso

ISO 9000:2000: conjunto de actividades mutuamente relacionadas o que interactúan, las cuales transforman elementos de entrada en resultados. Los elementos de entrada de un proceso son generalmente resultados de otros procesos.

Procedimiento

ISO 9000:2000: Forma especificada para llevar a cabo una actividad o proceso. Cuando el procedimiento está documentado, se utiliza con frecuencia el término "procedimiento escrito" o "procedimiento documentado".

Punto de ruptura

Puntos en los cuales se pueden producir pérdidas de información de trazabilidad de los productos,

a lo largo de la cadena de suministro de productos envasados.

Riesgo

Posibles pérdidas de información de trazabilidad como consecuencia de los puntos de ruptura en la cadena de suministro de productos envasados.

Recomendación

Recomendación o recomendaciones asociadas a cada riesgo para intentar solventar las pérdidas de información de trazabilidad.

Lote

R.D. 1334/1999: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Grupo de trabajo: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio obtenido, fabricado o envasado con elementos perfectamente mensurables en cuanto a su procedencia. Cuando un elemento (incluido su embalaje si está en contacto con el producto) de los que entran a formar parte del producto cambia de procedencia o de uniformidad (lote), deberá cambiar el lote del producto que se trata.

Lote homogéneo

Resultado de la mezcla de distintos lotes del mismo producto y con calidades similares.

Lote promocional

Lote proveniente de la construcción de una agru-

pación formada por productos de diferentes lotes reempaquetados en idénticas condiciones formando una única unidad.

Identificación

Es la correspondencia única, sencilla e individual entre una referencia o identificador y un lote, unidad de producto, agente, actividad o localización.

Etiquetado

R.D. 1334/1999: menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Especificación de requerimientos

Documento contractual que define un producto y las características y especificaciones que necesitan ser garantizadas o aseguradas del mismo por el proveedor.

Lista de materiales (ingredientes) / receta

Descripción de los componentes y las cantidades de los mismos que forman un producto.

Ingrediente

R.D. 1334/1999: toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado o eventualmente en una forma modificada.

RAL (Recomendaciones de AECOC para la logística)

Recomendaciones orientadas a establecer unos criterios que permitan a las partes que intervienen en el proceso logístico trabajar conjunta y coordinadamente para ganar en eficiencia en la cadena de suministro.

Sistema EAN.UCC

Se trata de una serie de herramientas estandarizadas (Código de Barras e Intercambio Electrónico de Datos "EDI") puestas al servicio de las empresas para facilitar su comunicación, con independencia del sector en el que opere o la dimensión de la organización.

EAN 13

AECOC: código adecuado para la codificación de unidades de consumo (Unidades Básicas).

EAN 14

AECOC: código adecuado para la codificación de agrupaciones y unidades logísticas.

Por agrupación se entiende un conjunto de Unidades Básicas cuya función es facilitar el manipulado de éstas para envíos, procesos de entrega y recepción, etc.

EAN 128

AECOC: código adecuado para la identificación de productos y sus agrupaciones, permite representar información adicional inherente al producto (información logística), tal como el número de lote, la cantidad de unidades, fechas (caducidad,

producción, envasado), dimensiones comerciales y logísticas, envíos, números de serie, etc. También permite la identificación de localizaciones y puntos de entrega.

Sistema de Gestión de Calidad

ISO 9000:2000: conjunto de elementos mutuamente relacionados o que interactúan para establecer la política y los objetivos y para lograr dichos objetivos, con el objeto de dirigir y controlar una organización con respecto a la calidad.

Sistema de Gestión de Almacén

Sistema informático que permite relacionar dentro de los diferentes almacenes de una organización el flujo físico de la mercancía con un flujo lógico de información, de manera que se tengan registrados los distintos movimientos realizados. Es por tanto una herramienta que permite un mayor control del stock, los movimientos, la optimización del espacio, etc.

Unidad de cultivo de tratamiento homogéneo

Superficie a la que se le aplican operaciones agronómicas y de cultivo similares.

Fuente: CEI

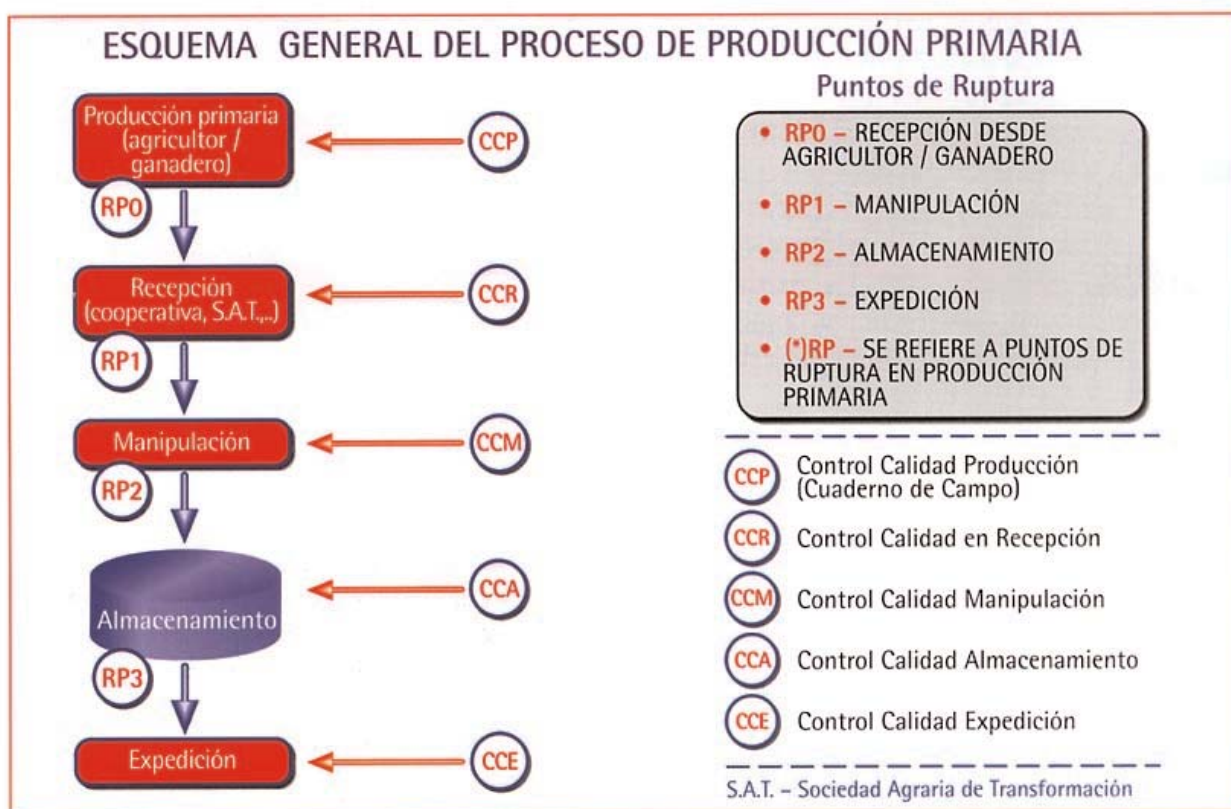
El informe parte de un sugerencia genérica: “No llevar a cabo la trazabilidad de una manera económicamente viable entraña un doble riesgo para el consumidor, pues los productos trazados y seguros podrían ser desplazados del mercado debido a su precio y ser sustituidos por otros productos más baratos e inseguros”.

A modo de introducción, establece una definición general de trazabilidad y un glosario con definiciones clave en esta materia.

Producción primaria

En este proceso de la cadena alimentaria, el Grupo de Trabajo sobre Trazabilidad Alimentaria recomienda la elaboración por parte del agricultor y el ganadero de un “cuaderno de campo que recoja toda la información referente a la producción primaria (tratamientos, productos empleados, dosis, fechas, etc.)”.

El productor también debe encadenar cada partida de producto con los inputs (productos fitosanitarios, piensos, etc.), identificando la unidad de cultivo de tratamiento homogéneo (superficie a la que se aplican las operaciones agronómicas y cultivos similares), los tratamientos utilizados y el operador responsable de la misma.



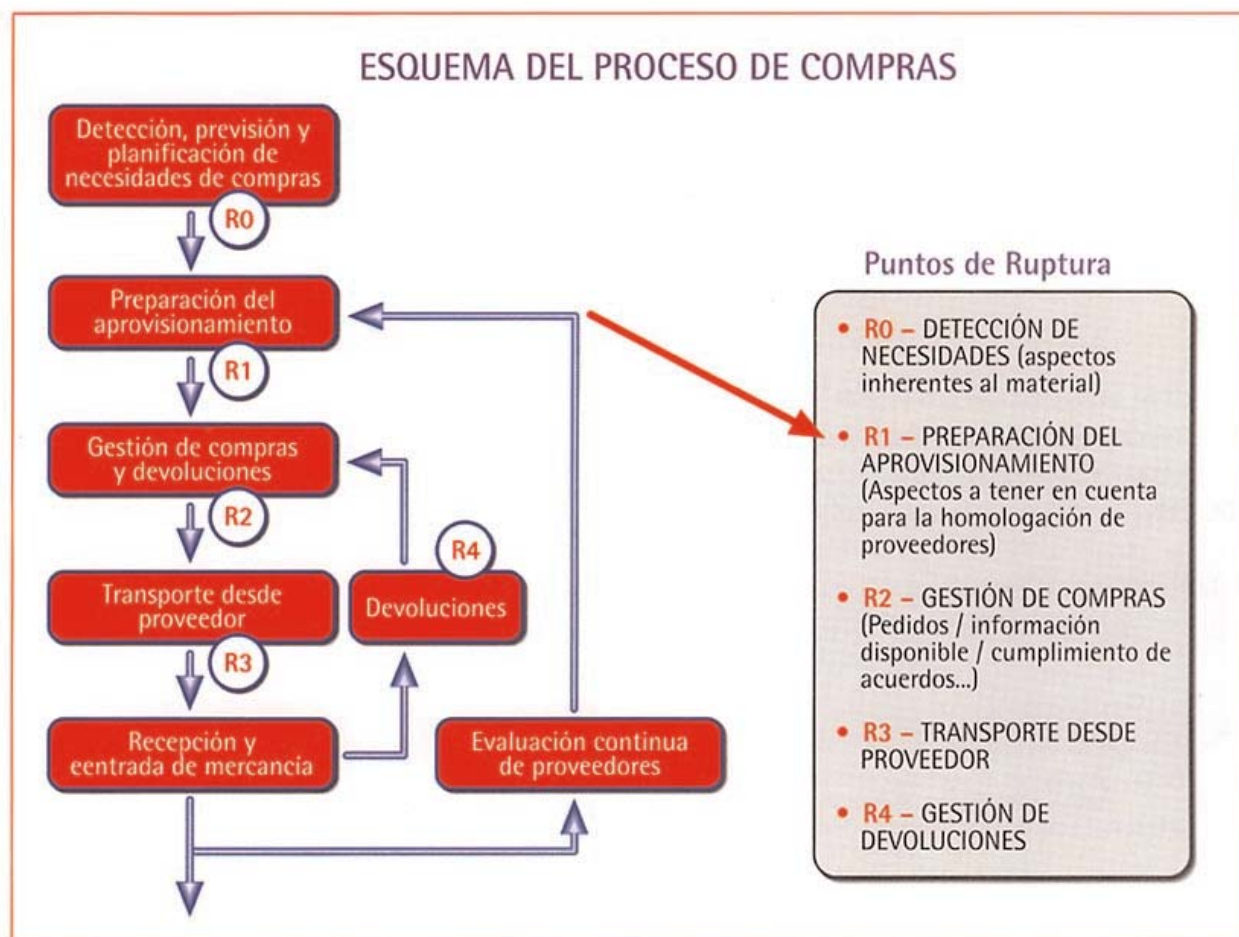
Fuente: CEI

Departamento de compras

Para el grupo de trabajo, el aspecto más importante de esta fase es la utilización del sistema de identificación estándar EAN.UCC, puesto que permite “a los distintos eslabones no sólo comunicarse sino representar información inherente al producto como el número de lote, cantidad de unidades, las fechas de caducidad o envasado, etc.”.

Por lo que se refiere a los contactos con los proveedores, recomienda utilizar una de las herramientas del EAN.UCC: el sistema de comunicación EDI estándar (Electronic Data Interchange).

Su principal ventaja es que “emisor y receptor de un determinado documento comercial puedan ser directamente los respectivos ordenadores centrales para ganar tiempo y evitar errores”.



Fuente: CEI

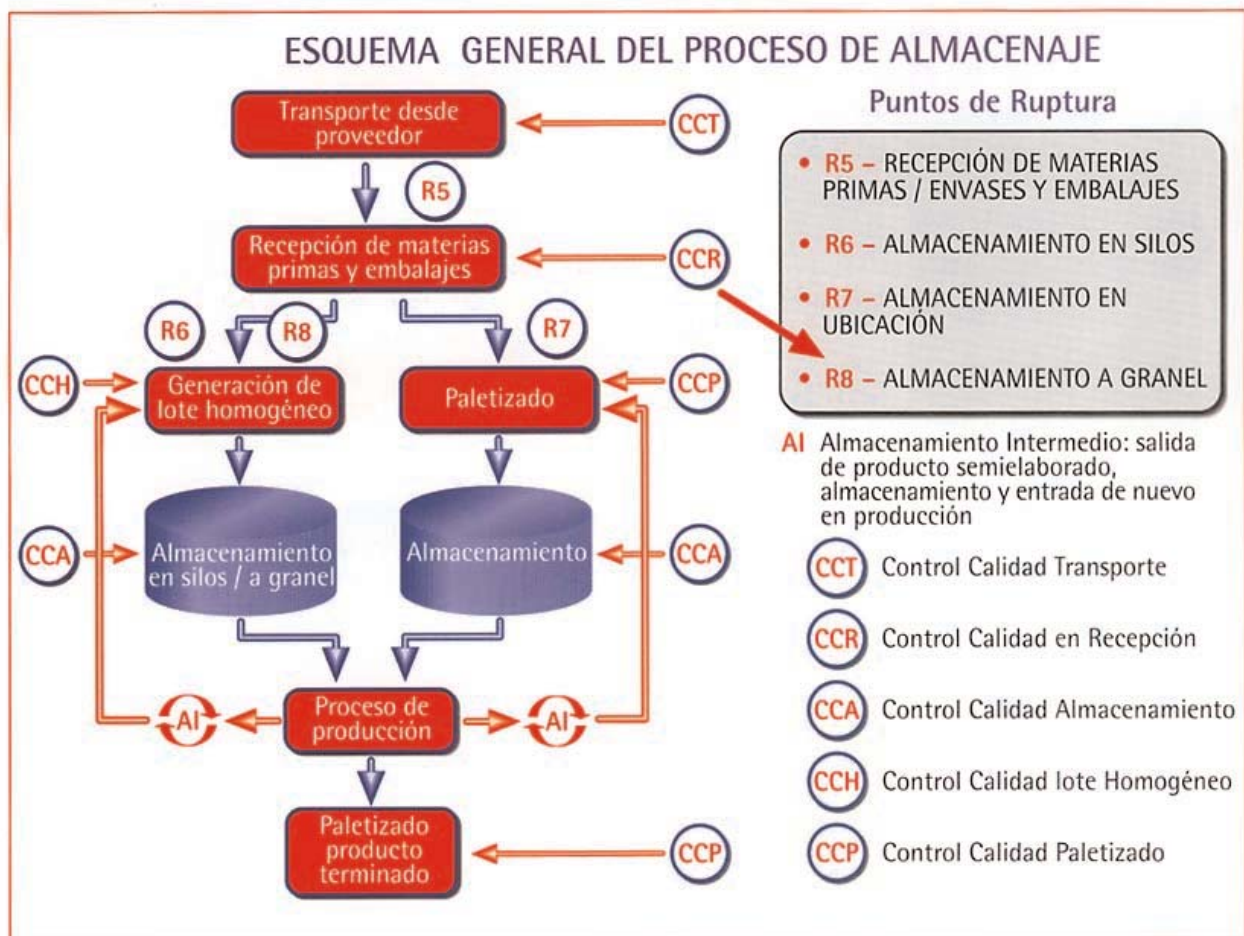
Registro de datos en el almacén

Según el Grupo de Trabajo sobre Trazabilidad Alimentaria, “el almacenamiento paletizado requiere de una precisa identificación de los palets. Aquellos que se usen en el almacén para movimientos internos u otras operaciones deberán ser codificados con un SSCC”.

Con respecto a la gestión de la información dentro del almacén, este colectivo considera que la radiofrecuencia es especialmente adecuada para el sector alimentario porque “conocer en todo momento el estado y situación de las unidades de consumo es vital para la empresa”.

Todos los productos y agrupaciones alimentarias deberán estar codificadas y simbolizadas con un código que los identifique de forma individual. En el momento en el que llegan al almacén, todas las unidades de consumo han de tener impresas la fecha de caducidad o consumo preferente y/o número de lote.

“Sólo de esta forma la empresa conocerá qué productos deben salir antes al mercado y cuáles no”, precisa el cuaderno del CEL.

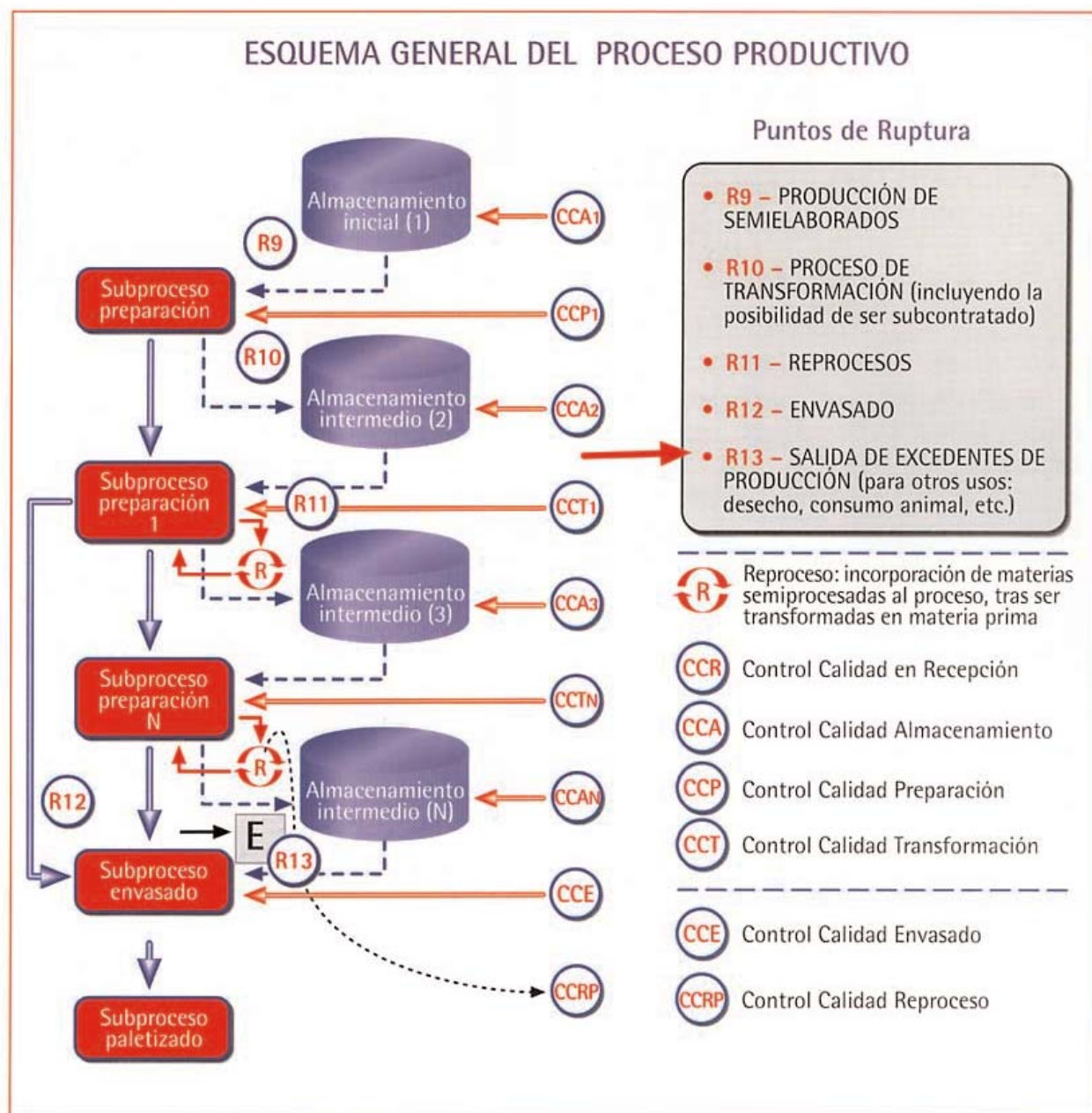


Fuente: CEI

Producción

Según este libro, se trata de la fase más delicada en cuanto a trazabilidad se refiere. Para evitar situaciones de riesgo es imprescindible, según el grupo, “realizar una separación clara de los distintos procesos de transformación para poder ahorrar tiempo ante cualquier incidencia que pueda surgir”.

En el almacenamiento recomienda de nuevo la utilización del EAN.UCC para la identificación del producto terminado. También insta al establecimiento de un sistema de identificación de excedentes de producción destinados a consumo animal o a la elaboración de subproductos.



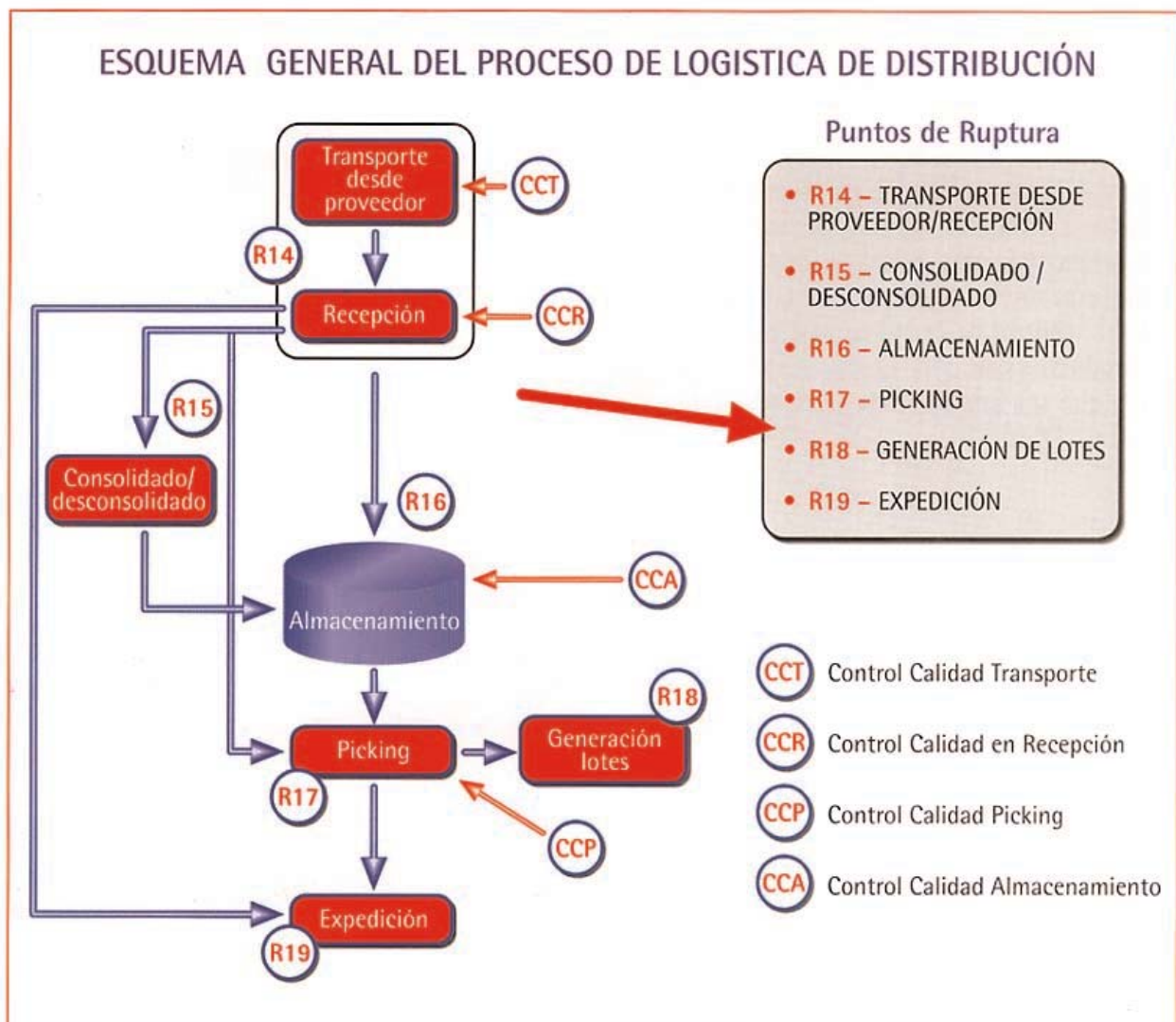
Fuente: CEI

Almacenaje y distribución

En esta fase es vital disponer de un albarán con número de expedición y en el que se detalle la mercancía, el lote recibido y/o fecha de caducidad (en papel y/o EDI). En el caso de palets, “se debería realizar la entrega mediante palets monolote”, en los casos en que sea posible. Sinó, a través de una multi-referencia o multilote que venga perfectamente identificada.

En el proceso de picking, esta agrupación insta a conservar la etiqueta del palet hasta que éste quede vacío. En cuanto a la generación de packs, se establecerá “un nuevo identificador de lote del pack creado” y “la fecha de caducidad que se asignará al nuevo producto será la del producto más ganar tiempo y evitar errores”.

Es conveniente solicitar al proveedor que envíe la mercancía correctamente identificada mediante estándares EAN.UCC.

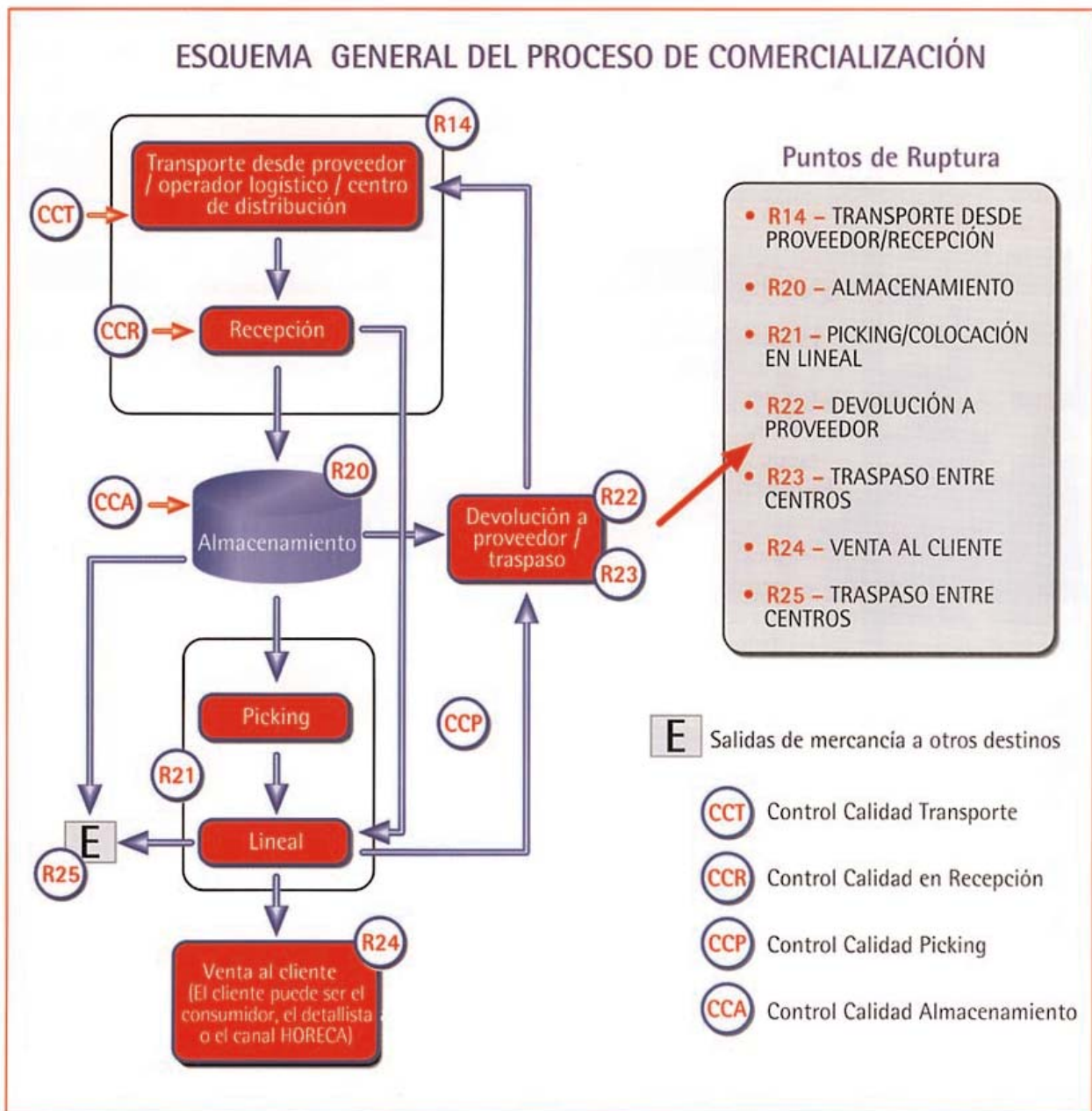


Fuente: CEI

La comercialización

El Grupo de Trabajo sobre Trazabilidad cree conveniente para este último eslabón de la cadena el establecimiento de “procedimientos de control (Sistemas de Gestión de Calidad) de la mercancía que hay en tienda y de aquella que se entrega”.

Para evitar posibles puntos de ruptura, considera necesaria la disposición de un albarán o, en caso de palé, del monolote o de la multireferencia perfectamente identificada.



Fuente: CEI

RESUMEN SEGÚN PROCESOS

Actuación ante puntos de ruptura

En cada proceso de la cadena de suministro se pueden producir puntos de ruptura. Para conseguir que la trazabilidad aplicada sea una solución y no un problema más, la organización puede seguir esta serie de recomendaciones en cada uno de los puntos, de las cuales destacan la utilización de estándares de comunicación y sistemas de información (EAN.UCC); el seguimiento de recomendaciones generales (RAL's); o la entrega de palets monolote.

Producción primaria

1. Organizar la producción en unidades homogéneas de cultivo donde se apliquen operaciones culturales y técnicas de cultivo similares
2. Disponer del consejo técnico de especialistas en producción, calidad y trazabilidad
3. Racionalizar procesos e implantar sistemas de calidad integral respetuosos con el medio ambiente, teniendo presente que muchos procedimientos son similares a los de producción de alimentos de calidad
4. Contemplar las particularidades de los productos y de los procesos de la empresa. Elaborar un cuaderno de campo con la información de la explotación, recomendaciones del técnico, datos de cultivo, etc.
5. Pensar que la trazabilidad no es un fin, sino una herramienta para la seguridad alimentaria, la calidad y una mejor gestión de los procesos
6. Implantar herramientas estándares que sirvan de lenguaje común con los clientes
7. Definir y asignar responsabilidades y tareas al personal
8. Solicitar y recopilar información sobre *inputs* (productos fitosanitarios, piensos, etc.), y sobre los clientes y destinos de los productos.
9. Implantar criterios para agrupar productos
10. Establecer procedimientos de autocontrol

Proceso de compras

1. Determinar la información de trazabilidad que es necesaria para los materiales y solicitar la utilización de estándares EAN. UCC
2. Tener en cuenta la tipología y agrupaciones logísticas de materiales
3. Definir y comunicar las responsabilidades de cada área/departamento
4. Modificar o implementar sistemas de información capaces de hacer posible el registro de información
5. Establecer acuerdos comerciales entre proveedor y cliente teniendo en cuenta los aspectos relativos a trazabilidad
6. Asegurarse que el proveedor garantiza la trazabilidad en las etapas anteriores
7. Realizar un plan con el/los proveedor/es para el inicio de los intercambios
8. Diseñar una ficha logística donde se indiquen los condicionantes de la compra y entrega
9. Seguir, en la medida de lo posible, las RAL's del sector para asegurar el mejor entendimiento entre las partes
10. Asegurar la identificación de los productos o jerarquía de productos en las devoluciones

Proceso de recepción y almacenaje

1. Solicitar a los proveedores que faciliten vía EDI toda la información referente al albarán contemplando datos de trazabilidad
2. Enviar la información de la devolución al proveedor mediante el mismo sistema (EDI)
3. Definir todos los procedimientos relativos a trazabilidad
4. Etiquetar la mercancía, si es que no lo está
5. Utilizar un sistema de captura de datos automática que permita introducir la menor cantidad de datos posibles evitando los errores
6. Registrar todos los datos en soporte electrónico
7. Definir los distintos tipos de silos y determinar si se ha de definir una zona gris o un lote homogéneo. Asimismo, registrar los datos relativos a limpieza de silos
8. Identificar aquellos palets que se usen internamente en el almacén con un nuevo SSCC
9. Registrar todos los movimientos de mercancía entre palets (consolidado - desconsolidado)
10. Utilizar un sistema de gestión de almacén que permita tener toda la información relativa a los movimientos de mercancía entre palets registrados, así como posibles ocurrencias como rotura de palets, aflorado, merma de stock, etc.

Proceso de producción

1. Realizar revisión y alineamiento del proceso
2. Definición clara de tareas y responsabilidades
3. Revisión y adaptación del sistema de información para que cumpla con los nuevos requerimientos y que sea capaz de coordinar información de diferentes orígenes
4. Definir de modo inequívoco la lista de materiales/receta
5. Separar claramente los distintos procesos de transformación para poder acotar ante las incidencias
6. Evitar en la medida de lo posible procesos manuales
7. Definir los procedimientos de actuación para identificar la materia prima a reprocesar (nuevo lote) y asignarla a nuevas órdenes de fabricación
8. Establecer siempre la asociación de una orden de producción a una línea de envasado
9. Utilizar un sistema de identificación para el producto terminado, preferiblemente un estándar EAN. UCC
10. Definir procedimientos de actuación para identificar y gestionar los excedentes de producción con destino a consumo de animales y/o subproductos

Proceso de almacenaje y distribución

1. Disponer de un número de albarán con número de expedición y en el que se dé detalle de la mercancía, lote recibido y/o fecha de caducidad (en papel y/o EDI)
2. Generar la etiqueta en la recepción, en el caso de que el proveedor no envíe la mercancía correctamente identificada
3. Disponer, en caso de palet/entrega, de una multi-referencia o multilote que venga perfectamente identificado. En los casos en que sea posible realizar entrega de palets monolote
4. Identificar aquellos palets que se usen internamente en el almacén con un nuevo SSCC
5. Utilizar un sistema de gestión de almacén que permita tener registrada toda la información relativa a los movimientos de mercancía entre palets, así como posibles incidencias
6. Guardar en el hueco la etiqueta del palet original hasta que quede vacío
7. Asociar la mercancía surtida a un SSCC
8. Mantener registrados los lotes de origen en la generación de packs
9. Usar albaranes con detalle de la mercancía, lote enviado y/o fecha de caducidad (papel y/o EDI)
10. Etiquetar la mercancía a nivel de unidad de agrupación (palet/caja) con EAN 128. Conservar la información de la recepción (si no se ha modificado)
11. Identificar los casos de palet/entrega multireferencia o multilote en el albarán y si es posible, a nivel físico, en la caja
12. Entregar, preferentemente y siempre que sea posible, palets monolote y monoreferencia
13. Seguir las RAL's en la medida de lo posible

Proceso de comercialización

1. Establecer procedimientos de control de la mercancía que entra y se gestiona en tienda (reserva y sala de venta)
2. Disponer de un número de albarán con número de expedición y con el detalle de la mercancía, lote recibido y/o fecha de caducidad (papel y/o EDI)
3. Mantener la trazabilidad de la mercancía para posibles usos o fines alternativos, o devoluciones

El uso de estándares de comunicación y sistemas de información (EAN. UCC/ EDI), el seguimiento de RAL's o la entrega de palets monolote son recomendaciones útiles para evitar rupturas en todos los procesos

Fuente: CEI

Segundo bloque: Noticias

Debate sobre el Estado del 'bientrazar' (31-03-05)

En el transcurso de la Jornada de Trazabilidad del SAL se alzaron varias voces críticas contra la Administración por su falta de implicación en la implantación de la trazabilidad. Algunos denunciaron que existen diferentes interpretaciones según sea la CC AA.

Isabel M^a Cid, directora de calidad del Grupo Zena, denunció ayer en el transcurso del Salón de la Alimentación de Madrid “la debil concienciación de las autoridades sanitarias españolas con respecto a la trazabilidad alimentaria”.

Esta directiva también criticó las diferentes interpretaciones por parte de algunas CC AA: “Mientras que en Madrid es suficiente con el registro informático de los productos recibidos en los restaurantes, en Galicia y Andalucía nos exigen apuntar a mano todos los alimentos entrantes”.

Por su parte, Ignacio Moreno, responsable de trazabilidad, producción y logística de la consultora especializada en gran consumo Market Data, denunció que “en la cadena de suministros un mínimo porcentaje de empresas están tomando medidas y no es la Administración sino la gran distribución la que está presionando a los proveedores para que adopten un sistema de trazabilidad”.

Cid recordó que para la directora de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, María Neira, “no es necesario establecer sanciones en materia de trazabilidad”.

Restauración

El grupo Zena, propietario de las cadenas Foster's Hollywood y Cañas y Tapas, dispone de un sistema de trazabilidad documental. Una de sus particularidades es que realiza auditorías tanto a los proveedores como a las empresas de logística y distribución que tiene contratadas.

Estas auditorías verifican el proceso de trazabilidad establecido por dichas compañías y si éstas cumplen con la legislación vigente. En la fase de recepción de materias primas se registra la fecha, el código de albarán, de pedido, de producto, la temperatura y la integridad del envase.

Cuando el alimento llega al restaurante se etiqueta, introduciendo de esta manera la fecha de entrada, la vida útil y la persona responsable de esta fase. También se registra la fecha de inicio de la descongelación, la de la finalización de la descongelación, la de la elaboración y la de apertura.

Para Isabel Cid, el ticket de compra “es el último eslabón que nos permite realizar un rastreo en toda la cadena, ya identifica la hora y el día del consumo, el camarero, el establecimiento o CIF de la empresa y los productos adquiridos”.

Distribución

Por su parte, Ignacio Moreno considera que la exigencia indispensable que deben establecer las cadenas de distribución a los proveedores es “la introducción del EAN 128 en todos los palés, que incluye información sobre el fabricante, el producto, el lote, la cantidad, la fecha de caducidad y el peso”.

Cuando se trabaja con grandes volúmenes de datos, “es necesario el establecimiento de un sistema informático, puesto que reduce el margen de error y proporciona una identificación inmediata de lotes en caso de una crisis alimentaria”.

Moreno ha admitido que “la radiofrecuencia tiene un coste muy elevado, por lo que se implantará a medio-largo plazo”. El portavoz de Market Data ha querido dejar claro que “la trazabilidad es una inversión porque genera una serie de beneficios como la mejora de la calidad y la optimización del proceso productivo”.

La jornada de trazabilidad del SAL fue organizada por la Asociación Española de Calidad, que agrupa a 4.800 empresas.

Enlaces de interés:

[Web del SAL](#)

[Web de AEC](#)

Entre suficiente y notable (17-03-05)

El I Foro de la Trazabilidad está evidenciando la disparidad de opiniones sobre el nivel de aplicación de la trazabilidad en España. Unos opinan que estamos claramente por encima de la media europea y otros sólo nos dan un aprobado “justito”.

Por Iván Sánchez

Una gran huella con un código de barras preside el cartel del I Foro de la Trazabilidad, que se celebra hasta mañana viernes en Barcelona. Pues bien, Interalimentaria se ha acercado al salón para conocer el camino recorrido por las empresas españolas en esta materia.

El primer stand que nos encontramos nada más entrar es el de la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC). No es de extrañar, si tenemos en cuenta que es la organizadora del foro junto con Fira de Barcelona.

Allí nos atiende Roger Gaspa, gerente de servicios y trazabilidad de AECOC, que bromea cuando le pedimos que nos conteste algunas preguntas: “Os vamos a cobrar derechos”, dice sonriendo.

Sobre el nivel de aplicación de la trazabilidad en España con respecto a la media Europea, Gaspa asegura que “estamos avanzados con respecto a Europa porque somos unos de los países que llevamos más tiempo trabajando este tema”.

En este sentido, recuerda que “antes de que se aprobara cualquier normativa al respecto, muchas empresas españolas se estaban regulando asimismas”.

La visión más crítica

El optimismo del representante de AECOC nos deja tranquilos, pero por muy poco tiempo. Concretamente hasta que llegamos al stand de Siemens Servicios Industriales.

Allí, Andreas Maschmann, responsable del Sector Alimentación y Vidrio, comenta que “España va por detrás de la media europea porque es uno de los pocos países de la UE que no ha establecido un régimen de sanciones. Noto que muchas empresas, al no haber multas, se quedan a la espera”.

Según Maschmann, “parece ser que a partir de junio-julio la Administración española empezará a tomar medidas al respecto”.

Como se hace con los médicos, vamos en busca de una tercera opinión. Para ello contamos con la colaboración de Óscar González, delegado comercial de proyectos SCM de Checkpoint.

Su visión se acerca más a la de Siemens que a la de AECOC: “En cuestión de trazabilidad yo le daría a España un aprobado justito. No estamos preparados como debiéramos”.

El representante de Checkpoint añade que “este año, con la entrada en vigor de la normativa, la administración ha querido ser flexible. A partir del 2006 se pondrá un poco más fuerte y aparecerán las primeras multas. Yo creo que avanzaremos más durante el 2006 y el 2007, porque aquí aprendemos a base de golpes”.

Ni tan siquiera esta tercera opinión nos saca de dudas, porque a una compañía de soluciones de trazabilidad seguramente no le interese decir que el nivel de trazabilidad es óptimo, ni a una asociación de fabricantes y distribuidores que estamos en el furgón de cola de Europa.

Soluciones

Pero no sólo de opiniones vive una feria. El I Foro de la Trazabilidad presenta un amplio abanico de soluciones adaptadas a los diferentes sectores. Por ejemplo, Checkpoint ofrece a los supermercados y grandes superficies un estante inteligente, denominado Smart Shelf, que permite identificar los artículos con etiquetas de RFID a través de lectores electrónicos.

Algunas de las soluciones destacan por su especificidad. Así, Siemens dispone del sistema Braumat para el segmento cervecero y de un proyecto de trazabilidad para el sector pesquero, consistente en la grabación de datos de la captura y la subasta.

Microsoft también está presente en el foro junto a Tracewise, su partner en trazabilidad. Esta compañía ofrece el paquete de software you.trace.it, que destaca por su rapidez de implantación.

Enlaces de interés:

[Web del I Foro de la Trazabilidad](#)

Trazabilidad puntera (16-3-05)

Algunos directivos españoles se iban hundiendo en la silla a medida que el director ejecutivo de Metro, Gerd Wolfram, presentaba el plan de trazabilidad de su empresa. Un chip controla las partidas desde el almacén hasta el super. *Por Iván Sánchez.*

El I Congreso AECOC de Trazabilidad y Radiofrecuencia de Identificación (RFID), que se celebra en Barcelona entre el 16 y el 18 de marzo, ha tenido hoy como invitado de lujo al director ejecutivo del grupo de distribución Metro, Gerd Wolfram.

Este directivo ha presentado el plan de trazabilidad que ha puesto en marcha la cadena teutona desde noviembre del año pasado. Dicho proyecto está basado en la tecnología de radiofrecuencia de la identificación (RFID), que se compone de un chip inteligente denominado EPC (Electronic Product Code).

De momento, este sistema implica a 20 proveedores y 22 tiendas situadas en Alemania, con el objetivo de involucrar a 100 proveedores y más de 250 establecimientos a finales de este año.

El EPC se incluye en cada uno de los palés, siendo detectado por unos lectores de RFID instalados en un centro de distribución de Macro. Los mismos lectores se sitúan en la zona de recepción de mercancías de los establecimientos.

Ventajas

Para Wolfram, las principales ventajas de la RFID es la “eficacia, la transparencia y la información a tiempo real”.

“Eficacia porque reduce el margen de error y agiliza la cadena de suministros. Transparencia porque podemos identificar el palé en cualquier punto del proceso e información en tiempo real porque podemos informar al momento a diferentes responsables”, ha explicado este directivo.

Wolfram ha destacado otros de los beneficios de esta tecnología: “Hemos

reducido en un 50% el riesgo de quedarnos sin existencias, además de permitirnos mejorar el servicio postventa y luchar contra la piratería de marcas”.

Según el director ejecutivo de Wolfram, la radiofrecuencia de identificación permite chequear de manera automática que el contenido de la partida recibida es el mismo que el enviado por el proveedor.

Además, agiliza la descarga, evitando que los camiones tengan que esperar durante horas para descargar.

Para Wolfram, “quedan todavía 15 años para que el RFDI llegue al artículo de venta porque es complicado desarrollar un chip que quepa en un yogurt y porque cuesta 50 céntimos. Todavía tiene que bajar mucho de precio para que salga rentable para el consumidor”.

Enlaces de interés: [Web del I Foro de la Trazabilidad](#)

El Foro de la Trazabilidad calienta motores (11-03-05)

La organización del I Foro de la Trazabilidad, que se llevará a cabo en Barcelona del 16 al 18 de marzo, prevé una asistencia de más de 3.000 profesionales. En el marco de este certamen se celebrará el I Congreso AECOC de Trazabilidad y RFID.

Por Iván Sánchez.

El I Foro de la Trazabilidad, que se celebrará en el Palacio de Congresos de Fira Barcelona, contará con 1.500 m² de exposición donde se darán cita diferentes consultoras y proveedores de soluciones tecnológicas, entre servicios de software, hardware y radiofrecuencia de identificación (RFID).

El I Congreso AECOC de Trazabilidad y RFID contará con la presencia de la presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, María Neira, y de la directora general de consumo, Ángeles M^a Eras.

Entre las personalidades del mundo de la empresa que asistirán a este evento destaca el director ejecutivo de la cadena alemana Metro, Gerd Wolfram. Este directivo expondrá el proyecto de trazabilidad de la empresa, que involucra actualmente a 100 proveedores y 10 centros de logística.

El objetivo de este plan es lograr que para principios de 2006 un total de 300 proveedores y 250 tiendas utilicen la tecnología RFID y que durante el 2007 lo hagan sus 800 establecimientos.

La Jijonenca

También presentarán sus planes de trazabilidad el director general de La Jijonenca, Marcos Ros; el responsable de calidad de Carrefour, Ángel Márquez;

el director de logística del Grupo Leche Pascual, Javier Ribera; y el director de la cadena de suministros de Kraft, Carlos Huguet, entre otros.

El ámbito asociativo estará representado por Jorge Jordana, secretario general de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB); Javier Millán, director general de la Asociación Nacional de Grandes Empresas de la Distribución (ANGED); e Ignacio García, director general de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS).

En el marco de este certamen se presentará el Estudio sobre Trazabilidad Alimentaria, elaborado por el Grupo de Trabajo en Trazabilidad Alimentaria que ha promovido El Centro Español de Logística e Informática El Corte Inglés.

Además de analizar las implicaciones que tiene la trazabilidad para la industria, este informe incluye una guía práctica de recomendaciones.

La Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC) y Fira de Barcelona son las encargadas de la organización del I Foro sobre Trazabilidad. AECOC, que cuenta con 20.500 compañías asociadas, es la única asociación del país que une a fabricantes y distribuidores.

Enlaces de interés:

[Web del I Foro de Trazabilidad](#)

Trazabilidad: progresos y peligros (7-03-05)

Los resultados de la encuesta sobre trazabilidad llevada a cabo por Interalimentaria nos ha dejado una de cal y otra de arena. La buena noticia es que el 79% asegura cumplir con la normativa europea. Sin embargo, el dato preocupante es que el 7% todavía la desconoce.

El pasado 1 de enero entró en vigor el artículo 18 del reglamento CE 178/2002 que obliga a las empresas del sector alimentario a garantizar la trazabilidad de sus productos. El 9 de febrero Interalimentaria publicó una encuesta para recabar el nivel de cumplimiento de esta normativa.

Pues bien, los resultados de dicha encuesta, que finalizó el pasado 3 de marzo, son a grosso modo positivos, aunque hay algún aspecto que no deja de despertar cierta intranquilidad. El primer aspecto satisfactorio es que el 79% asegura cumplir íntegramente la normativa europea de trazabilidad.

Cabe recordar que durante el 2003 un 41,2% de las empresas españolas desconocía las disposiciones de la UE sobre trazabilidad. En este sentido, podemos decir que el sector español se ha 'puesto las pilas'. Este 79% también contrasta con el 72,8% que hace dos años aseguraba estar bastante o totalmente preparado para cumplir la normativa.

Peligros

De esta encuesta llevada a cabo por Interalimentaria también se desprende que el 14% admite no cumplir la normativa europea de trazabilidad, aunque espera acatarla en breve.

El aspecto positivo de este dato es que dichas empresas están ultimando sus sistemas de trazabilidad, pero lo preocupante es que a día de hoy no cumplen con la normativa. Esta preocupación se acrecenta con el 7% que aún desconoce la normativa.

Estamos hablando que, a efectos prácticos, el 21% de las empresas españolas todavía no cumplen con el artículo 18 del reglamento CE 178/2002. El peligro real es que estos casos de incumplimiento pueden dar al traste con la eficacia de la trazabilidad.

Recordemos que la trazabilidad permite, ante una crisis alimentaria, detectar rápidamente el lote o lotes afectados sin necesidad de retirar toda la producción de un país. Sin embargo, si algún actor de la cadena alimentaria no cumple con la normativa, la detección de la partida afectada se complica.

Precisamente, el famoso artículo número 18 obliga a las empresas del sector a registrar la procedencia de sus materias primas y el destino de sus preparados.

Así, en el caso de que se detecte alguna irregularidad y una de las empresas afectadas no cumpliera con la normativa, se pierde la pista del siguiente eslabón de la cadena.

Enlaces de interés:

[Web de la Unión Europea](#)

Retiran más de 2.700 salsas en Levante (25-2-05)

La Dirección General de Salud Pública de la Generalitat valenciana ha inmovilizado en los últimos días 2.746 envases de salsa con el colorante rojo Sudan 1, distribuidos por una empresa de dicha comunidad autónoma. Este ingrediente cancerígeno está prohibido en la UE.

La Consellería de Sanidad de la Generalitat Valenciana ha respondido al aviso emitido el lunes por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, en el que notificaba la alerta por presencia de Sudan 1 en salsa worcester del Reino Unido.

La notificación precisaba que el producto contaminado, de la marca Crosse & Blackwell, se distribuía en botellas de cristal de 150 ml. y con fecha de consumo preferente 2008, 2009 y 2010.

Según fuentes del Gobierno valenciano, fue la empresa fabricante de esta

salsa la que indicó a la Consellería de Sanidad el nombre de la empresa distribuidora en España y ésta le facilitó el listado de establecimientos donde se había distribuido el producto.

En los últimos días, técnicos de la Dirección General de Salud Pública han realizado inspecciones tanto en la empresa distribuidora como en los puntos de venta, para comprobar la retirada del producto y su posterior destrucción.

Lote en Alicante

La presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AES), María Neira, ha manifestado que se está procediendo a la retirada de un lote de salsa contaminada con Sudan 1, localizado en Alicante, que “no ha pasado al consumo humano”.

Neira ha descartado que esta sustancia tóxica entrara en España como componente de otros alimentos, sino únicamente como producto final en un lote de salsa *worcester* que fue retirado en el importador, antes de que fuera puesta a la venta.

La CE ha informado de la existencia en España y otros 11 países de salsas y productos alimentarios contaminados con Sudan 1, sustancia prohibida en la UE para fines alimentarios. La Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer la ha clasificado como cancerígena.

Se trata de un tinte rojo utilizado habitualmente como colorante en aceites, ceras, petróleo y en productos para sacar brillo al calzado y a los suelos.

Enlaces de interés:

[Web de la Generalitat valenciana](#)

[Ministerio de Sanidad y Consumo](#)

Detectan productos con Sudan 1 en España (24-2-05)

La Comisión Europea ha detectado en España y otros 11 países productos contaminados con Sudan 1, una sustancia cancerígena. Por su parte, el Gobierno español está procediendo a la retirada de un lote afectado en Alicante que “no ha pasado al consumo humano”.

El portavoz comunitario de Sanidad, Philip Tod, ha hecho público hoy que la CE ha detectado en España y otros 11 países productos contaminados con Sudan 1. Bélgica, Chipre, Dinamarca, Grecia, Francia, Italia, Irlanda, Malta, Holanda, Portugal y Austria son el resto de Estados afectados.

La Comisión Europea ha conocido la existencia de esta contaminación después de que el Reino Unido, donde ya se han retirado 420 productos, informara de la existencia de 20 envíos de alimentos con este tinte rojo a otros 12 países comunitarios.

Las autoridades sanitarias británicas detectaron hace unos días varias partidas de salsa “worcester” y otros alimentos elaborados con chile que contenían esta sustancia nociva.

El Sudán 1 ha sido clasificado como cancerígeno por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer y desde junio de 2003 la UE prohíbe la importación del chile que contenga dicho ingrediente.

Lote afectado

La presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA), María Neira, ha hecho público hoy que “se está procediendo a la retirada de un lote de salsa contaminada con Sudán I, localizado en Alicante, que no ha pasado al consumo humano”.

Neira ha descartado que esta sustancia tóxica entrara en España como componente de otros alimentos, sino únicamente como producto final en un lote de salsa “worcester” que fue retirado en el importador, antes de que fuera puesta a la venta.

La presidenta de AESA también ha negado que McDonald’s haya distribuido en España salsas con Sudán 1. Esta aclaración se debe a que las autoridades británicas han detectado este ingrediente cancerígeno en una salsa baja en calorías de la cadena de comida rápida.

María Neira ha querido transmitir un mensaje de “tranquilidad” al consumidor porque “la red de alerta ha funcionado” y se ha demostrado que “la trazabilidad es un instrumento increíble” para la seguridad de los consumidores.

Además, ha aclarado que el Sudán I “es una sustancia potencialmente cancerígena en ratones de laboratorio que sólo en caso de consumos importantes, diarios y durante varios años puede producir un riesgo potencial de cáncer”.

El chile que ha desatado las alarmas había sido importado por el Reino Unido durante el 2002, un año antes de que la UE prohibiera la entrada del también conocido como polvo de ‘chili’ que incorporara la sustancia tóxica en cuestión.

En este sentido, el comisario europeo de sanidad, Markos Kyprianou, ha lamentado que 18 meses después de la entrada en vigor de esta normativa los operadores “no se hayan desecho de las antiguas existencias y no hayan cumplido sus obligaciones”.

Enlaces de interés:

[Web del Ministerio de Sanidad](#)

La trazabilidad en la restauración (23-02-05)

Aunque lo primero que suele venir a la cabeza cuando hablamos de trazabilidad es una granja o una fábrica alimentaria, la normativa europea también afecta de pleno a la restauración. En España las enseñas se debaten entre la externalización o los procedimientos propios.

El reglamento CE 178/2002, en vigor desde el pasado 1 de enero, exige la trazabilidad a todos los actores de la cadena alimentaria: desde el agricultor, al productor alimentario hasta el distribuidor y el responsable de la venta final al consumidor.

En este sentido, la restauración también está obligada a cumplir dicha normativa. La legislación anterior únicamente exigía a estos establecimientos la comprobación de la caducidad de las partidas recibidas. Ahora deben identificar además el envío y la procedencia de cada unidad.

Para responder a estos nuevos requisitos, las cadenas que operan en España se debaten entre la externalización o el establecimiento de sistemas propios.

En el primer caso están ganando peso los operadores logísticos, que cada vez reciben más encargos de cadenas de restauración para controlar el producto desde su origen hasta la llegada al local. Es el caso de Canela Foods, que ha puesto en marcha un nuevo sistema de trazabilidad.

Este procedimiento permite el control de los diferentes proveedores, la supervisión de los movimientos que se realizan en el almacén y la identificación de las partidas.

Externalización

Café de Indias es una de las enseñas que ha optado por la externalización. Rafael Ruiz, director general de esta cadena, apunta que han querido cubrirse las espaldas con una empresa que tiene desarrollado desde hace varios años todo el proceso de trazabilidad.

Se trata del grupo portugués Delta Cafés, con el que la franquicia andaluza firmó un acuerdo el año pasado. Ruiz explica que en la trazabilidad de productos vegetales como el café hay que tener en cuenta las formas de acondicionamiento, el transporte y la comercialización, así como la especie vegetal en cuestión puesto que cada una de ellas cuenta con una regulación específica.

En cambio, otras cadenas como McDonald's han optado por el establecimiento de un sistema de trazabilidad propio.

Así, su proveedor de hamburguesas, Esca Foodsolutions, registra todos los lotes con una etiqueta en la que aparecen el nombre del proveedor, la fecha de

entrada, los kilos y el número del pedido. Posteriormente, etiqueta las cajas indicando el día y la hora de producción junto a la fecha de caducidad.

Enlaces de interés:

[Portal de la Unión Europea](#)

La trazabilidad entra en juego (20-01-05)

Desde el pasado 1 de enero la Unión Europea obliga al sector alimentario a garantizar la trazabilidad de todos sus productos. Los sistemas para aplicar esta normativa son muy diversos, desde un simple control escrito hasta un microchip.

Cuando se empezó a hablar en nuestro país sobre la obligatoriedad de la trazabilidad, muchos empresarios temieron el elevado coste que podía conllevar la aplicación de esta normativa.

Sin embargo, dicha disposición, incluida en el reglamento de seguridad alimentaria de la UE aprobado en enero de 2002, ofrece total flexibilidad a la hora de escoger el sistema que garantice dicha trazabilidad.

Así, se acepta desde un simple control escrito hasta un registro informatizado o un microchip. De esta manera, cada empresa puede adaptar el sistema a sus posibilidades.

A pesar de que la trazabilidad es concepto manido por el sector, es preciso tener presente el contenido del Artículo 18 del reglamento de seguridad alimentaria que hace referencia a este procedimiento.

Así, la normativa establece que “en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada a un alimento o pienso”.

El texto estipula que todos los actores de la cadena alimentaria “deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado” algunos de los elementos referidos en el párrafo anterior.

Además, establece que “los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos”.

Beneficios

Pero, ¿de que manera contribuye la trazabilidad a mejorar la seguridad alimentaria? María Neira, presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAs), lo deja muy claro:

“En lugar de tener que retirar toda la producción de un país ante un peligro potencial, la precisión va a ser tan grande que casi vamos a llegar a la estantería del supermercado donde se colocaron los productos”.

Hace escasas semanas tuvo lugar un caso concreto de aplicación de la trazabilidad. Se detectaron dioxinas en la leche de una vaca holandesa y en 48 horas se descubrió el origen de dichas sustancias.

Así, el pienso que había comido el animal contenía peladuras de patatas que habían sido utilizadas para la fabricación de patatas fritas de bolsa. En este proceso productivo las patatas se introducen en agua con arcilla, retirándose las que flotan.

Finalmente se descubrió que la arcilla estaba contaminada debido a un incendio registrado en la mina alemana de donde procedía.

Enlaces de interés:

[PDF con el texto del reglamento de seguridad alimentaria](#)

Primera guía española de trazabilidad (5-10-04)

A partir del próximo 1 de enero entrará en vigor una nueva directiva europea que obliga a garantizar la trazabilidad de los productos alimentarios. Los productores españoles de pescado son los primeros que cuentan con una guía sobre esta materia en nuestro país.

La ministra de Agricultura, Elena Espinosa, ha presentado la primera Guía de la Trazabilidad de la Industria de Transformación de Productos del Mar, que pone a disposición de las empresas una serie de recomendaciones sobre los procedimientos necesarios para garantizar la máxima seguridad en la producción.

Este documento, pionero en España, es el resultado del trabajo de las cerca de 270 empresas asociadas a Conxemar-ANIE en colaboración con el Ministerio de Agricultura y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

Su principales destinatarios son las industrias vinculadas a la transformación de productos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura, sin incluir a las empresas dedicadas a la fabricación de conservas.

Conocimiento del mercado

La titular de Pesca ha señalado que “la transparencia en las condiciones de producción aportarán un profundo conocimiento del mercado en beneficio de las empresas y los consumidores”. Por su parte, la presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, María Neira, ha querido recordar que “la trazabilidad es indispensable para la calidad de los productos”.

Este nuevo documento permitirá disponer, de una forma rápida, de toda la información sobre un determinado alimento. Ello hará posible la detección del origen de cualquier fallo de producción en todas las fases de la cadena alimentaria.

Elena Espinosa ha aprovechado la ocasión para animar a las empresas a elaborar un documento similar para el sector de la comercialización.

Enlaces de interés:

<http://www.mapya.es>

Nace el primer salón sobre trazabilidad (28-09-04)

A partir del próximo 1 de enero de 2005 entra en vigor una nueva directiva de seguridad alimentaria. Para dar respuesta a las inquietudes de los profesionales, Fira de Barcelona y AECOC han creado un nuevo salón sobre trazabilidad.

La nueva directiva europea obliga a las empresas del sector alimenticio a garantizar la trazabilidad de sus productos. Es por ello que la asociación empresarial de fabricantes y distribuidores AECOC y Fira de Barcelona han decidido crear el primer Salón de la Trazabilidad, que se celebrará en la ciudad condal entre el 15 y el 17 de enero próximos.

Esta nueva feria estará compuesta por dos grandes áreas: una exposición, en la que se darán cita las principales empresas que ofrecen servicios tecnológicos, logísticos y de consultoría especializados en trazabilidad; y un congreso, que contará con la presencia de los principales expertos en la materia.

Ventajas

La trazabilidad ofrece las garantías de seguridad que viene demandando el consumidor tras las crisis alimentarias de los últimos años. Este seguimiento individualizado del producto a lo largo de toda la cadena alimentaria permite la retirada de cualquier mercancía que presente algún problema, en un breve plazo de tiempo.

Este proceso también supone una mejora en la gestión empresarial, al optimizar el control de stocks y agilizar los procesos de entrega. Todo ello repercute positivamente en la gestión de los almacenes y en los procesos logísticos y comerciales.

A pesar de las bondades de la trazabilidad, el hecho de que ésta sea obligatoria a partir del 1 de enero de 2005 ha suscitado la necesidad de asesoramiento normativo y tecnológico por parte de un gran número de empresas.

Ello ha llevado a Fira de Barcelona y AECOC a crear un nuevo salón profesional que responda todas estas dudas e inquietudes. Dicha feria, la primera de estas características que se lleva a cabo en España, se celebrará en el Palacio de Congresos de Fira de Barcelona.

AECOC y Fira de Barcelona

Con este nuevo evento, la alimentación pasa a ser uno de los sectores de mayor peso en Fira de Barcelona. Por su parte, AECOC es una de las mayores asociaciones empresariales del país, con más de 20.500 compañías asociadas.

La principal peculiaridad de esta entidad es que fabricantes y distribuidores trabajan conjuntamente para la mejora de sectores tan diversos como la alimentación, el téxtil, la ferretería y el bricolaje.

Enlaces de interés:

<http://www.firabcn.es/>

<http://www.aecoc.es>

Los consumidores desconfían de la industria cuando hay crisis alimentaria (7-04-04)

Los consumidores europeos no confían en la información que les ofrece la industria alimentaria cuando se produce una crisis, como la de la vacas locas o la gripe del pollo, pues menos de un 10% consideran que les dice toda la verdad.

El dato forma parte de un estudio de la Comisión Europea sobre “Confianza en la alimentación en Europa”, realizado en Reino Unido, Alemania, Italia, Noruega, Dinamarca y Portugal. El objeto del estudio es, según Bruselas, conocer los motivos y efectos de la desconfianza que los alimentos inspiran en los consumidores.

El estudio indica que son “raros” los consumidores que piensan que las instituciones “dicen toda la verdad durante una crisis de este tipo y entre los más confiados destacan daneses y noruegos.

Además, menos del 10% confía en las informaciones proporcionadas por la industria y las cadenas de supermercados, mientras que un 14% dan más credibilidad a los agricultores.

Las asociaciones de consumidores, los expertos en alimentación y las agencias nacionales son, sin embargo, instancias que “gozan de un gran crédito”.

El informe también se interesa por otros aspectos de los alimentos como su calidad, sabor, métodos de producción y precio, sobre los que un 33 por ciento de los consultados creen que “se han degradado con el tiempo”.

Los portugueses (80%) y los italianos (60%) son los más pesimistas al considerar que estas características han evolucionado de forma desfavorable durante las últimas dos décadas, añade Bruselas.

En los seis países consultados, el pesimismo “se asocia a una imposibilidad de confiar” en determinados productos, tales como las salchichas y

hamburguesas, alimentos sobre cuya buena composición cree un 20% de los consumidores.

Sin embargo, la confianza mostrada por los consumidores del norte de Europa es mayor que la de los del sur, destacando en especial los británicos, más “optimistas” respecto a la evolución de la alimentación en las últimas décadas.

El consumidor sólo se preocupa por la trazabilidad durante las crisis alimentarias (12-03-04)

El secretario general de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Carlos Escribano, reconoció ayer que la mayoría de los consumidores no prestan atención a la trazabilidad y están mucho más preocupados en la relación calidad/precio en sus compras de productos agroalimentarios.

Escribano participó en las Jornadas Nacionales de Inspección y Calidad de la Carne: Seguridad Alimentaria, que se celebran ayer y hoy en la feria Alimentaria 2004, donde a las 12:00 horas se guardó un minuto de silencio en solidaridad con las víctimas del atentado de Madrid.

Explicó que, en los momentos de crisis alimentarias, el consumidor sí se que se preocupa por la trazabilidad de los productos; al tiempo que destacó que ésta será una garantía que en el futuro exigirán todos los consumidores, por lo que insistió en la importancia de aplicarla a todo el proceso de producción.

En este sentido, añadió que es un concepto básico para incrementar el valor de los productos al consumidor.

En el transcurso de su ponencia “El control integral de las producciones ganaderas”, aseguró que los planes de trazabilidad son la mejor herramienta para mantener la confianza del consumidor en momentos de crisis, ya que permiten identificar puntualmente el problema y evitar repercusiones en el conjunto de las producciones.

Subrayó que España es el país más avanzado de la Unión Europea en la implantación del programa de trazabilidad y que es un proceso que está costando mucho dinero a los productores y a las administraciones, con el reto de implantar un sistema homogéneo en toda la cadena para que se convierta en una herramienta eficaz.

“La trazabilidad exige hacer cambios estructurales en todo el sector”, apostilló Escribano, que explicó que van desde los ganaderos tienen que cambiar para asumir que “no producen animales sino alimentos” hasta las Administraciones que tienen modernizarse e invertir para mejorar los programas.