

# La trazabilidad y la normativa de higiene en las primeras fases de la cadena de producción de alimentos

Las exigencias de la seguridad alimentaria son muy difíciles en los segmentos menos modernizados



**L**a nueva política europea de seguridad alimentaria se basa en la aplicación de un enfoque integrado «de la granja a la mesa» que cubre todas las fases de la cadena alimentaria, incluida la producción de piensos, la producción primaria, la transformación de alimentos, el almacenamiento, el transporte y la venta al por menor. Supone un cambio en las obligaciones de las explotaciones agrarias, que hasta ahora habían quedado al margen de algunas obligaciones como la aplicación de las normas APPCC.

Hasta ahora, algunas de las herramientas claves de la seguridad alimentaria, la trazabilidad y el control de los procesos productivos, se aplicaban a determinados segmentos de la producción agroalimentaria en los que se buscaba una mayor rentabilidad o el acceso

a mejores mercados: las frutas y hortalizas frescas o las carnes, entre otros. Estas herramientas servían para ganar la confianza del consumidor y los esfuerzos invertidos en su desarrollo se veían recompensados en términos monetarios de una forma u otra. El liderazgo de la implantación de la trazabilidad lo ha jugado la gran distribución mediante la introducción en los protocolos de producción que deben cumplir sus suministradores. Mientras la aplicación de la trazabilidad se desarrolló en este entorno, únicamente alcanzaba a la parte de la producción canalizada por estos circuitos. Ahora, la situación es radicalmente distinta, obligando a todos los agentes a aplicarla para poder estar presentes en el mercado europeo.

La aplicación de la trazabilidad y de la normativa de higiene supone un coste, pero sobre todo, supone un gran esfuerzo y requiere buenas dosis de imaginación. Será necesario que todas las empresas lleven un control informático de sus actividades y que los sistemas de información sean compatibles a lo largo de la cadena; este control debe incluir datos del producto y del proceso. Pero también, la aplicación de la trazabilidad suministra una información fundamental para la mejora de la gestión de las

La importancia de la alimentación en la salud de los ciudadanos y la creciente preocupación por la calidad y sanidad de los alimentos han hecho de la seguridad alimentaria un objetivo transversal de la Unión Europea que, como tal, está integrado en todas las políticas comunitarias. La reforma de la PAC, realizada en el marco de la Agenda 2000, incorporó la seguridad e higiene de los alimentos a los objetivos de la PAC y, posteriormente, lo reforzó en la revisión intermedia de 2003. En estos momentos, la Comisión es partidaria de incorporar los requisitos de seguridad alimentaria, trazabilidad y normas de higiene a la condicionalidad del pago único, cuestión que España, junto a otros países miembros, discute.

**Alicia Langreo Navarro e Isabel Benito García.**

Saborá, Estrategias Agroalimentarias.

empresas y de las relaciones entre ellas; en este marco puede resultar particularmente positiva en la mejora del funcionamiento de las cooperativas.

La aplicación de las nuevas normas está restringida al territorio de la UE. En los productos importados, la trazabilidad empieza en el importador, sin que la Unión pueda legislar sobre los agentes de los países suministradores; eso significa que, en caso de alarma alimentaria, el importador será el responsable y deberá asumir todos los riesgos.

La seguridad alimentaria implica la aplicación de dos instrumentos básicos: la trazabilidad, obligatoria desde enero de 2005, y las normas de higiene, desde enero de 2006. Para facilitar su extensión en el sistema alimentario, la AESA ha publicado una guía base, y en la mayor parte de los sectores productivos los agentes han pactado guías específicas.

### ► La seguridad alimentaria en las primeras fases de la cadena de producción

La aplicación de las obligaciones derivadas de la seguridad alimentaria difiere mucho entre sectores. En algunos, como las frutas y hortalizas y las carnes, los procesos están avanzados gracias a su temprano desarrollo en los segmentos líderes, cuestión que en las carnes se vio reforzada por las obligaciones derivadas de las medidas tomadas tras la crisis de las vacas locas, que han hecho del subsector de los piensos uno de los más controlados en la actualidad y en el que la organización sectorial Cesfac ha jugado un papel de primer orden. Por otro lado, las exigencias ya históricas de la sanidad animal obligan desde hace mucho tiempo a una identificación fehaciente de los animales mediante los crotales y a un control exhaustivo de los movimientos. En otros, como en el lácteo, ha habido planes públicos. Quedan, sin embargo, amplios sectores en los que su aplicación está muy atrasada y que se enfrentan a serias dificultades.

Antes de seguir adelante, es necesario mencionar el escaso papel jugado por las Administraciones agrarias en esta cuestión, lo que ha provocado que, contrariamente a lo ocurrido en la vecina Francia, los sectores afectados apenas hayan contado con mecanismos ni líneas de apoyo para abordar esta difícil cuestión; de igual manera, no se han mejorado las estructuras necesarias para facilitar la definición y manejo de lotes.

En términos generales, existen una serie de características de los productos y de sus cadenas de producción que facilitan la aplicación de las normas de seguridad alimentaria entre las que destacan: la facilidad de identificación del producto, alta definición de las variedades empleadas, que facilita la identificación de los lotes, existencia de explotaciones agrarias profesionalizadas, de ciertos niveles de verticalización en la cadena de producción, de márgenes suficientes para poder reorganizar el trabajo y de estructuras logísticas profesionalizadas, una cadena comercial no excesivamente larga, así como la existencia de operadores comerciales e industriales que ya apliquen los sistemas APPCC. Además, la organización interna entre estos agentes facilita la trazabilidad interna y la aplicación de las normas de higiene, existencia de una organización o de contactos habituales interprofesionales permiten afrontar conjuntamente las dificultades, etc.

Las cooperativas tienen una posición específica: en principio, la verticalización que supone la relación entre cooperativas y socios facilita el flujo de la información y aquellas cooperativas

# Vida Rural



La única revista quincenal  
del sector agrícola español.  
Para estar informado de toda la  
actualidad e innovación agraria.

SUSCRÍBASE



Eumedia, S.A. Dpto. de Suscripciones.

c/Claudio Coello, 16, 1º

Tlf.: 91 426 44 30 · Fax: 91 575 32 97

E-mail: suscripciones@eumedia.es

## GRANELES



Para la aplicación de la trazabilidad es importante que en la fase de elaboración del producto se mantenga "el rastro" de cada lote salido de las explotaciones.

que tienen disciplina interna, planes de cultivo y técnicas de campo se encuentran en buenas condiciones para asesorar a los socios en las nuevas exigencias y controlar el producto; sin embargo, en el caso contrario, en las cooperativas sin disciplina interna ni planes de cultivo y apenas estructura de gestión, no hay posibilidades de control y la presión de la base social puede llevar a la aceptación de producciones inadecuadas y a la falta de control de las buenas prácticas.

En todos los sectores existen segmentos mejor y peor preparados para la aplicación de las normas de seguridad alimentaria, aunque la importancia tanto económica como social o la distribución geográfica de los segmentos mejores varía mucho. De todos modos, existe una dificultad especial en los sectores en los que es necesario el manejo de graneles en grandes volúmenes en los primeros escalones; en tal situación se encuentran, por ejemplo, todos los granos (cereales, oleaginosas, proteaginosas), el vino, el aceite, etc.

Los principales problemas que se encuentran en los segmentos más débiles de estas cadenas de producción son:

- Problemas en la fase agraria debido a:
  - Número muy alto de explotaciones que no alcanzan la dimensión mínima que hace posible la profesionalidad y que contribuyen a la agricultura a tiempo parcial y marginal.
  - Avanzada edad de los agricultores.
  - Escasa utilización de semilla certificada.
  - Bajos rendimientos en amplias zonas, lo que dificulta la incorporación de innovaciones y causa el deterioro del cultivo, etc.
- Problemas en la primera puesta en mercado por:
  - Escaso control del transporte desde el campo.
  - Inexistencia de instrumentos de medición de la calidad en este nivel, lo que impide la remuneración de acuerdo a la calidad.
  - Inexistencia de capacidad de almacenamiento fragmentada que permita separar calidades y cualificar el mercado.
  - Escasa cualificación, dimensión y preparación de gran parte de los primeros compradores, que tienen dificultades para controlar las compras y el manejo interno.
  - Fragmentación de los operadores y existencia de un número

- ro alto de transacciones, tanto físicas como económicas.
- Falta de capacidad de almacenamiento fraccionada, etc.
- Problemas derivados de las características del mercado de graneles por:

- Falta de identificación adecuada de la mercancía.
- Poca transparencia.
- Falta de profesionalización de buena parte de los agentes, etc.

Estos problemas se agravan cuando la industria tiene otros estructurales que pesan sobre el conjunto de la cadena de producción.

En definitiva, las exigencias de la seguridad alimentaria son muy difíciles en los segmentos menos modernizados y con peor estructura empresarial del sistema alimentario, y tanto en la fase agraria como en la primera puesta en mercado van a colaborar en la inevitable reestructuración empresarial que ya está en marcha, ante la cual sería importante que tanto las Administraciones públicas como el poder político y las organizaciones del sector hiciesen una profunda reflexión.

## ► Aplicación de la trazabilidad en las primeras fases de la cadena

La aplicación de las normas de seguridad alimentaria requiere, en primer lugar, conocer la composición y estructuración de la cadena de producción en cada caso. Esto supone el conocimiento de los circuitos de la mercancía entre las empresas que la integran y dentro de ellas.

Esta aplicación es extensiva al control de los flujos, es decir, las empresas que hacen los portes.

### Descripción de los pasos a seguir

Para cada paso de la mercancía, entre empresas o dentro de una misma empresa, es necesario conocer los procesos que tienen lugar, así como las condiciones de las instalaciones y maquinaria. Los mecanismos de control que se diseñen deberán permitir la recogida y sistematización de esta información.

La primera cuestión a resolver es la determinación y caracterización de los lotes, que debe hacerse desde la explotación o incluso dentro de ella. Los lotes pueden estar constituidos, por ejemplo, por el volumen de cada entrega a la empresa de la fase siguiente, que estará identificada y caracterizada (fecha de la recolección, almacenaje, parcela de origen, etc.).

El siguiente operador deberá mantener "el rastro" de cada lote salido de las explotaciones, de forma que deberá conocer en qué depósito se han almacenado y el manejo del mismo. A partir de ahí, deberá arbitrarse un sistema de información que permita conocer los movimientos y procesos del producto de cada depósito de entrada y relacionarlo con los lotes de salida.

Este sistema permitiría trabajar con lotes abiertos y mantener acotada la identificación, origen y procesos en el producto. En todo este mecanismo sería necesario tener identificados los transportes realizados por terceros al mismo nivel.

En el ámbito de la explotación, a la trazabilidad habría que añadir la información de las labores y tratamientos realizados en cada parcela, algo parecido a las exigencias de los protocolos y a los cuadernos de buenas prácticas.

Necesariamente, habrá que adaptar las instalaciones de las explotaciones y de los primeros operadores a las nuevas normas. ■