



salud pública



Guía de Trazabilidad Alimentaria



Guía de Trazabilidad Alimentaria





0. Índice

1. ¿Qué es la Trazabilidad?	4
2. ¿Qué utilidad tiene?	6
3. Contenidos del Plan de Trazabilidad.	8
4. Aplicación en algunos sectores alimentarios.	12
4.1 Carne Fresca.	14
4.2 Leche, Queso y otros productos lácteos.	16
4.3. Productos Hortofrutícolas.	18
4.4. Aceite de Oliva y Vino.	20
5. Conclusiones.	22



A vibrant outdoor market stall filled with fresh produce. In the foreground, there are several white trays and boxes of ripe, red tomatoes. Behind them, there are more trays of oranges and a large mesh bag of onions. In the background, there are more stalls with various fruits, including watermelons and more oranges. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day. A semi-transparent red banner is overlaid across the middle of the image, containing the text "1. ¿Qué es la trazabilidad?".

1. ¿Qué es la trazabilidad?

La "Trazabilidad" se puede definir como la posibilidad de seguir el rastro de un alimento desde su origen hasta que llega a manos del consumidor, es decir, desde que se produce o nace hasta que se consume. Por lo tanto supone la capacidad de conocer en cada momento el origen, la transformación y la distribución de cualquier alimento.

La normativa europea de seguridad alimentaria (Reglamento (CE) n° 178/2002, 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) obliga a todos los intervinientes de la cadena alimentaria a disponer de un sistema de registro e identificación que permita poder "rastrear" el producto hacia delante, hacia atrás y en el propio proceso interno (desde el campo a la mesa). Esto supone tener registros adecuados durante todas las fases del proceso productivo: desde la llegada de las materias primas hasta la salida del producto final.



A photograph of a herd of cows in a lush green field. The cows are of various colors, including white, brown, and tan. They are scattered across the field, some grazing and some standing. A semi-transparent orange banner is overlaid across the middle of the image, containing the text "2. ¿Qué utilidad tiene?".

2. ¿Qué utilidad tiene?

Los fabricantes y por consecuencia los consumidores se benefician de la aplicación de esta herramienta.

- **Generar confianza en los consumidores.**

La trazabilidad facilita poder aportar información relevante al consumidor sobre el origen del producto y otros datos importantes (por ejemplo lugar de nacimiento, cebo, sacrificio o despiece de un animal, contenido de alérgenos, organismos modificados genéticamente,...). De esta forma el productor o fabricante consigue generar confianza en los consumidores hacia sus productos.

- **Reducción de costes.**

Aparte de su trascendencia dentro de la seguridad alimentaria, un adecuado sistema de trazabilidad puede proporcionar información relevante a la empresa para optimizar el control de los procesos y la gestión interna.

Además, ante la detección de cualquier problema en algún ingrediente o proceso, un adecuado sistema de trazabilidad permitirá localizar rápidamente los productos afectados y limitar las repercusiones. De esta forma se evitan tanto posibles daños personales a los consumidores, como perjuicios a la empresa productora.



A low-angle photograph of a cornfield. The foreground is filled with vibrant green corn leaves and stalks, some showing developing tassels. The background is a bright blue sky with scattered white clouds. A semi-transparent dark blue horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the text.

3. Contenidos del Plan de Trazabilidad

La trazabilidad es una herramienta indispensable de control, seguridad y calidad alimentaria.

El Plan de Trazabilidad de la empresa debe incluir los siguientes aspectos:

- Trazabilidad hacia atrás.
- Trazabilidad interna o de proceso.
- Trazabilidad hacia delante.
- Identificación y definición de lote.
- Trazabilidad de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Procedimiento de localización, inmovilización y retirada de los productos.



Cada empresa ha de definir su lote de trazabilidad en función de los criterios que le resulten más adecuados. Un lote es el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado, manipulado o envasado en las mismas circunstancias y que por tanto son susceptibles de tener los mismos riesgos.

Una vez definido el lote de trazabilidad, éste constituirá la pieza angular que debe identificarse perfectamente con las materias primas e ingredientes, materiales de envasado, procesos de elaboración, distribución, proveedores, clientes, etc.

Si el Sistema de Trazabilidad se diseña sobre lotes pequeños, menor cantidad de producto habrá de retirarse en caso de que se detecte una pérdida de seguridad del alimento.

Por el contrario, si se basa en lotes mayores o el sistema de trazabilidad no es adecuado, la cantidad de producto retirado y las repercusiones para la empresa serán mucho mayores ante la misma incidencia.

En el caso del sector primario, el Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece claramente que en las explotaciones de producción primaria deben existir registros que garanticen la seguridad alimentaria.



En algunos sectores existen bases de datos oficiales (por ejemplo el SITRAN para el sector cárnico o la LETRA Q en el lácteo). Es importante destacar que estos registros informáticos oficiales no eximen de la responsabilidad que cada operador alimentario tiene de instaurar un sistema de trazabilidad adecuado y completo (hacia atrás, en proceso y hacia delante) en su actividad, aunque estos registros oficiales pueden integrarse en el sistema de trazabilidad de la empresa.

Una vez implantado el sistema de trazabilidad en un establecimiento es necesario completarlo con un procedimiento de localización y retirada del mercado de posibles productos (lotes) afectados. Una herramienta útil para verificar la eficacia de este procedimiento es la realización de "simulacros de retirada de productos".





4. Aplicación en algunos sectores alimentarios

Una vez expuesto el significado de la Trazabilidad y su importancia en la gestión de la seguridad alimentaria de las empresas, en este capítulo se exponen a nivel orientativo algunos ejemplos aplicados en los sectores alimentarios más representativos de Castilla-La Mancha.




4.1 CARNE FRESCA

En el sector ganadero (bovino, caprino, ovino, y porcino) existe una base de datos oficial, denominada SITRAN (Sistema de Trazabilidad Animal), que recoge información sobre los animales, sus movimientos y el destino de los productos y los subproductos que originan. El SITRAN no es exclusivo del sector cárnico, pero puede aportar datos adecuados al sistema de trazabilidad de la empresa.


La existencia de registros correspondientes al SITRAN no exime a la empresa de disponer de un sistema de trazabilidad propio adecuado.




EN LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

- 
- Documento Identificativo de cada animal con sus tratamientos veterinarios, movimientos de entrada y salida de la explotación, etc.
 - Nombre y dirección de proveedores y naturaleza de los productos suministrados (animales, piensos, medicamentos veterinarios,...).
 - Nombre y dirección del cliente y naturaleza de los productos suministrados.
 - Fechas de la transacción o suministro.

EN LOS MATADEROS

- 
- Una vez que llega el ganado se comprueban los documentos de entrada (así como, en su caso la identificación individual de los animales) y los documentos de transporte con los números de los animales y se introducen en una base de datos.
- Una vez sacrificados los animales se etiquetan las canales con la información individual o colectiva que corresponda. Cada media canal o unidad comercial dispondrá de marcado sanitario y se etiquetará con todos los datos relativos a la canal de origen.

EN LAS SALAS DE DESPIECE

- 
- Las medias canales llegan de los mataderos, se pesan y se identifican con nuevas etiquetas que añaden a la información que viene del matadero, su peso y la fecha de entrada en la sala de despiece.
- Cuando se vaya a despiezar una media canal, se imprimirán tantas etiquetas como piezas se obtengan para identificarlas convenientemente.

DISTRIBUCIÓN O COMERCIO MINORISTA



4.2 LECHE, QUESO Y OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS

En este sector existen dos tipos de empresas con características distintas con respecto al sistema de trazabilidad:

1. Las explotaciones ganaderas.
2. Las industrias lácteas.

Además del SITRAN, en el sector lácteo vacuno existe otra base de datos informatizada oficial en la que quedan registrados todos los agentes intervinientes y los movimientos de la leche, que se denomina LETRA Q (Iniciales de LEche TRAzabilidad y Qualidad). Es necesario reiterar que en ningún caso este sistema de registro oficial sustituye al Sistema de Trazabilidad propio que ha de disponer cada operador.



EN LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

- Este eslabón incluye el ordeño, el almacenamiento en la explotación y la entrega de la leche a la industria transformadora.
- Documento Identificativo de cada animal con su historial, tratamientos veterinarios, etc.
 - Nombre y dirección de proveedores y naturaleza de los productos suministrados (animales, piensos, medicamentos veterinarios,...).
 - Nombre y dirección del cliente y naturaleza de los productos suministrados.
 - Cada vez que se produce un movimiento de leche se ha de registrar su destino así como las fechas de la transacción o suministro

EN LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN (LECHE, QUESO Y OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS)

- En la recogida, transporte, recepción y almacenamiento se han de registrar todos los datos de proveedores: fecha de recepción, proveedor, tanque o almacén de destino; así como asignar un código interno para realizar el seguimiento. Además se tomarán muestras para análisis.
- Al inicio y durante el proceso se anotarán:
 - Materias Primas utilizadas (incluidos aditivos, sal, etiquetas, envases...), nº lote, cantidad y proveedor.
 - Productos intermedios, productos elaborados: nº lote, cantidad y destino.
 - Maquinaria por la que pasa el producto.
 - Otros detalles importantes como parámetros del proceso: pasteurización, personal que interviene en la elaboración, resultados de catas o análisis...
- En la venta del producto terminado se han de registrar:
 - Fechas: de envasado, de expedición y de caducidad o consumo preferente.
 - Lote.
 - Cantidad.
 - Cliente (destino).
 - Producto y Formato.

DISTRIBUCIÓN O COMERCIO MINORISTA



4.3 PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Castilla-La Mancha es una Comunidad Autónoma con importante producción hortofrutícola. Este sector se encuentra marcado por tratarse de productos muy perecederos y por la estacionalidad de la producción.

La actuación de los agricultores/productores **es crucial para evitar que se sobrepasen** los límites de residuos fitosanitarios en los alimentos. Es importante que se respeten unas **Buenas Prácticas Agrícolas** y que se sigan las instrucciones de aplicación de los productos fitosanitarios, poniendo especial atención en los **plazos de seguridad** establecidos.



EN LAS PARCELAS DE PRODUCCIÓN

Los agricultores o titulares deben llevar un registro de:

- Identificación de las propias parcelas, así como de los productores que las trabajan.
- Un libro de registro donde se anoten todas las actuaciones: siembra, tratamientos en el campo, plagas, recolección, tratamientos posteriores a la cosecha, resultados de análisis, etc.
- Nombre y dirección de los proveedores y naturaleza de los productos (semillas, fitosanitarios,...) suministrados.
- Nombre y dirección de los clientes y naturaleza de los productos suministrados.
- Fechas de la transacción o suministro.



EN LAS COOPERATIVAS O SOCIEDADES AGRARIAS DE TRANSFORMACIÓN

A estas cooperativas llegan los camiones con los productos directamente del campo. Antes de proceder a la recepción o volcado se debe transmitir la información correspondiente a la parcela de origen. La cooperativa registrará estos datos y se asegurará de que haya un seguimiento del producto en la propia cooperativa.

Normalmente en las Cooperativas y S.A.T. se realiza el procesado o transformación de los vegetales. Este procesado puede consistir desde una simple clasificación por categorías, calidad, tamaño, etc. para su venta en fresco hasta el enlatado, congelado o "cuarta gama" (vegetales lavados, cortados, mezclados y empaquetados).

En cuanto a los registros de trazabilidad, se han de consignar los tratamientos o manipulaciones realizadas a cada partida, relacionándolos con las partidas del producto mediante un código (nº lote) de trazabilidad.

El lote de trazabilidad habrá de aparecer en la etiqueta final (o en las cajas o palés).



DISTRIBUCIÓN O FRUTERÍA



4.4 ACEITE DE OLIVA Y VINO

Al igual que en los demás subsectores, cada eslabón es responsable de recoger la información básica pasando de uno a otro hasta llegar al consumidor final.



EN LAS PARCELAS DE PRODUCCIÓN

Los olivereros o viticultores han de llevar registros de:

- Identificación de las propias fincas y de los productores.
- Todas las actuaciones realizadas en el olivar o el viñedo: tratamientos, plagas, recolección, tratamientos posteriores a la cosecha, resultados de análisis, etc.
- Nombre y dirección de proveedores (fitosanitarios...) y naturaleza de los productos suministrados.
- Nombre y dirección de los clientes y naturaleza de la producción suministrada. (Identificación de las fincas de la que proceden, variedad,...)
- Fechas de la transacción o suministro.



EN LAS ALMAZARAS O BODEGAS.

- En la recepción y almacenamiento previo se han de registrar todos los datos de los proveedores: fecha de recepción, proveedor, finca, variedad, silo o almacén de destino; así como asignar un código interno para realizar el seguimiento. Además se pueden tomar muestras para análisis.
- Al iniciar el proceso y durante el mismo (desde la limpieza, despalillado, molienda... hasta el envasado) se registra:
 - Materias Primas utilizadas (incluidos aditivos, envases,...). nº lote, cantidad y origen (proveedor).
 - Productos intermedios, productos elaborados: nº lote, cantidad y destino.
 - Maquinaria por la que pasa el producto.
 - Otros detalles importantes: parámetros del proceso, personal que interviene en la elaboración, resultados de catas o análisis...
- En la venta del producto envasado se registrarán:
 - Fechas: de envasado, de expedición y de caducidad o consumo preferente.
 - Depósito de procedencia.
 - Lote.
 - Cantidad.
 - Cliente (destino).
 - Producto y Formato.



DISTRIBUCIÓN O COMERCIO MINORISTA



A vibrant field of sunflowers under bright sunlight. The flowers are in various stages of bloom, with some showing dark brown seed heads. The background is a dense field of similar flowers, creating a sense of depth. A semi-transparent horizontal bar is overlaid across the middle of the image, containing the text.

5. Conclusiones

La Trazabilidad es una **herramienta** de vital importancia para el correcto funcionamiento **del Sistema de Seguridad Alimentaria** y supone que se pueda identificar el origen y el destino de un producto alimentario, así como cualquiera de las fases de su producción.

Todas las empresas y operadores alimentarios: productores, industrias de transformación y productores hortofrutícolas han de disponer de un sistema de trazabilidad **adaptado a su tamaño y recursos**, que contará con **registros**, preferible pero **no necesariamente informáticos**, que garantizarán la eficacia del sistema.

La existencia de **registros** informáticos **oficiales no exime** de la responsabilidad que cada operador alimentario tiene **de instaurar un sistema de trazabilidad adecuado** y completo (hacia atrás, en proceso y hacia delante) en su actividad.



