



Gobierno del
Principado de Asturias

Consejería de Medio Ambiente
y Desarrollo Rural

Viceconsejería de Medio Rural
Dirección General de Ganadería y Agroalimentación
Servicio de Modernización y Fomento Asociativo



Fundación
Caja Rural



Guía de TRAZABILIDAD AGRÍCOLA

en el sector primario



TRAS LA HUELLA DEL ALIMENTO

Un kilo de fresas puede desaparecer de la nevera por arte de magia, si hay chicos. Lo que no pueden las fresas es aparecer en la mesa, procedentes de la nevera, por arte de birlibirloque.

Antes de llegar a la nevera del consumidor, la fresa quizás pasó por varios intermediarios, quizás viajó en camión, en ferrocarril o en avión, quizás procedente de Ejea, de Ayamonte o de Candamo, quizás cultivada por Gregorio, Quique o Luisa. Muchos quizás y sólo una certeza: la tienda donde se compró.

*Para seguir el camino trazado por alimentos, frutas, carne o leche, previo a llegar al plato han tenido que dejar trazas de su paso.
Tampoco la fresa apareció por milagro en la mata.*

GUÍA DE TRAZABILIDAD AGRÍCOLA EN EL SECTOR PRIMARIO

1.-INTRODUCCIÓN

2.-CONCEPTO DE TRAZABILIDAD

3.-OBJETIVOS DE LA TRAZABILIDAD

4.-MANUAL DE APLICACIÓN DE LA TRAZABILIDAD

5.-LEGISLACIÓN

6.-CASO PRÁCTICO

1.-INTRODUCCIÓN

Con la publicación del Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento y del Consejo Europeo, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos selectivos a la seguridad alimentaria.

Se inicia así todo un compendio legislativo denominado "Paquete de higiene" que tiene como finalidad asegurar la trazabilidad en todas las etapas de la producción, transformación y distribución, de los alimentos y piensos.

COORDINACIÓN EDITORIAL

Y REALIZACIÓN:

MÁXIMO BRAÑA ARGÜELLES
JAIME LISA ESCANED

EDITA:

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO RURAL
VICECONSEJERÍA DE MEDIO RURAL
DIRECCIÓN GENERAL DE GANADERÍA Y AGROALIMENTACIÓN
SERVICIO DE MODERNIZACIÓN Y FOMENTO ASOCIATIVO

PATROCINA:

FUNDACIÓN CAJA RURAL DE ASTURIAS

DISEÑO GRÁFICO:

J.C. DEL ROSAL FERNÁNDEZ

D.P.:

AS - 5256/08

El Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, considera que uno de los objetivos fundamentales es la salud de las personas, siendo necesario garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado, estableciéndose en el Reglamento 882/2004, los controles oficiales para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de higiene de alimentos y piensos.

Se pone en marcha así todo un proceso que tiene como finalidad asegurar un alto nivel de protección de la salud y del riesgo.

Por ello se crea esta guía con el fin de facilitar al agricultor la información sobre la trazabilidad y las líneas a seguir en su propia explotación.

2.- CONCEPTO DE TRAZABILIDAD:

Según el artículo 3 del Reglamento 178/2002, la trazabilidad es "la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo".

Otra definición establecida por el Codex Alimentarius, la define como "la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución".

Hubo que comprar la planta para luego cultivarla, tratarla contra enfermedades, fertilizarla... Un largo camino de pasos en el que cada uno de los agentes intervinientes tiene una función y una responsabilidad que quedan ocultos si no han dejado rastro o los han limpiado como hace el delincuente listo.

Como en el cuento, sin trazas, sin guijarros para reconocer el camino de regreso uno se pierde en el bosque laberíntico de la cadena alimentaria.

¿Y para qué seguir la huella de los alimentos?

Una de las preocupaciones esencial del ser humano es la salud. Antes que el dinero, antes que el amor ¿o no? ¿o sólo es el consuelo de al que no ha tocado la lotería?

Para una eficaz seguridad alimentaria es preciso conocer al detalle el rastro que han trazado los alimentos, piensos, animales, etc.

Podemos resumir que la trazabilidad nos permite identificar cualquier producto desde su producción hasta el último eslabón de la cadena, que es el consumidor del producto final en todo momento. En función de la actividad a desarrollar dentro de la cadena alimentaria, se pueden diferenciar los siguientes términos en cuanto a la trazabilidad se refiere:

- **Trazabilidad hacia atrás:** En cuanto a la producción primaria, se refiere al control de todos los productos que entran en la explotación y sus proveedores (productos fitosanitarios, biocidas, piensos, etc....)

- **Trazabilidad interna o de proceso:** Siempre refiriéndose a la producción primaria, estarían reflejadas las labores de cultivo realizadas y en particular aquellas que tengan una repercusión sobre la seguridad e higiene de los cultivos, como es la aplicación de productos fitosanitarios.

- **Trazabilidad hacia delante:** Ha de permitir conocer el destinatario inmediato del producto elaborado.

En cada uno de los tipos de trazabilidad que debe de llevar a cabo el productor primario, la información que conviene registrar será la siguiente:

TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS:

- **De quien se reciben los productos:** El origen de los mismos y los datos del proveedor, que permitan contactar con el mismo, en caso de presentarse cualquier incidencia.

- **Que se recibe:** La cantidad del producto suministrado, fecha de caducidad, etc. Sería suficiente con registrar el albarán y/o factura, siempre y cuando vengam reflejados con claridad los datos que identifiquen el producto.

- **Cuando:** Registrando la fecha de entrada en que se reciben.

- **Donde se almacenan:** Debe quedar identificado el almacén donde se depositan los productos.

Ante cualquier incidencia en la larga cadena de la producción, transformación y distribución se podrá actuar en el eslabón exacto y determinar los fallos y las responsabilidades únicamente si se pueden identificar y localizar.

Ante un posible caso de intoxicación el agricultor puede pensar haber vendido un buen producto pero tiene que quedar constancia de ello. A posteriori, su producto puede sufrir manipulaciones inadecuadas o adulteraciones, incluso antes de incorporarse a la cadena comercial ha podido ser tratado con fitosanitarios inadecuados o caducados etc. ¿Dónde y por qué ha surgido el fallo? ¿A quién exigir responsabilidades?

De cada alimento se precisa saber el lugar de cultivo, la variedad, las labores, las patologías y tratamientos y el suministrador, la fecha de siembra, la de recolección la fecha de venta, el nombre del cliente y su dirección etc. etc., todo ello anotado en el CUADERNO DE CAMPO.



TRAZABILIDAD INTERNA:

- Las operaciones se realizan para obtener el producto final. Quedarán reflejadas todas aquellas labores que tengan repercusión importante en la seguridad alimentaria (tratamientos fitosanitarios realizados, resultado de análisis efectuados tomados a plantas, aparición de plagas y enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen vegetal).

- El producto que se produce: Identificación del producto final obtenido, por lote o parcela de producción u otra forma de agrupación que el operador establece.

- Cuando se produce: Deberá quedar reflejada la fecha de recogida (recolección) y su ubicación en caso de almacenamiento previo a su venta o distribución.

TRAZABILIDAD HACIA ADELANTE:

- A quién se entrega: Entidad que recibe el producto, con los datos que permitan su correcta identificación y

forma de contactar con el mismo, persona a quien se entrega el producto.

- Cantidad: Debe de quedar reflejado el número de lote o número de parcela u otra forma de agrupar el producto que identifique éste, la cantidad suministrada, así como aquellos albaranes o documentos de acompañamiento u orden de compra.

- Cuando se realiza la entrega: Fecha de entrega de los productos obtenidos al cliente. De acuerdo con el artículo 1, apartado 2 c), del Reglamento (CE) 852/2004, dicho Reglamento no se aplicará al suministro directo

por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para abastecimiento del consumidor.

Por ello para la entrega de productos directamente al consumidor final no es necesario mantener registros detallados de cada uno de los clientes.



3- OBJETIVOS DE LA TRAZABILIDAD

- Es un instrumento para minimizar los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria.
- Permite asegurar la calidad del producto.
- Facilitar la retirada de los productos ante una posible incidencia.
- Potenciar el producto como consecuencia de garantizar la seguridad alimentaria.

4- MANUAL DE APLICACIÓN

El plan de trazabilidad se puede describir como un documento o documentos que permitan el seguimiento del producto, desde la siembra hasta la llegada al cliente, que permita controlar todas las fases del proceso productivo. Para lo cual el productor primario deberá llevar un cuaderno de campo en el que queden reflejadas aquellas labores o operaciones que estén relacionadas con la higiene y la seguridad de los alimentos producidos.

Como consecuencia de la publicación del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y que en su artículo 4 establece los requisitos generales y específicos en materia de higiene, siendo las disposiciones generales de higiene aplicable a la producción primaria las recogidas en el anexo I, parte A de dicho reglamento; se publica la Orden APA/326/2007, de 9 de febrero, por la que se establecen las obligaciones de los titulares de las explotaciones agrícolas y forestales en materia de registro de información sobre el uso de productos fitosanitarios.

En dicha Orden se establece los registros mínimos que deben de llevar en sus explotaciones con el fin de controlar el uso de productos fitosanitarios. Para ello los agricultores deberán llevar de forma actualizada toda la información requerida bien en papel o en soporte informático.

Documentos de registros


CUADERNO DE CAMPO:

Estaremos dentro de la trazabilidad interna ya definido en el apartado correspondiente. El cuaderno de campo está estructurado en tres cuadros, en el primero (figura 1), quedarán reflejados los datos correspondientes al productor (agricultor, persona jurídica de la explotación), el cultivo sobre el cual se realizan los tratamientos o el local en el caso de que estos tratamientos sean de post-cosecha. Deberá igualmente reflejar la variedad, así como las fechas correspondientes a la siembra o plantación, inicio de recolección y fecha final de la misma. Deberá identificarse la parcela, mediante el sistema de referencias comprendido en el Sistema de Información Geográfica de la Política Agrícola Común (SIGPAC)

Agricultor/ persona jurídica/ Número de explotación	Cultivo/Local
Municipio	Variedad
Polígono/Parcela	Fecha siembra/ plantación
Superficie	Inicio de recolección
Finca	Fecha final de recolección

Figura 1

Figura 4

<p>Xn</p>  <p>Nocivo</p>	<p>NOMBRE COMERCIAL</p> <p>MATADOR</p> <p>Concentrado soluble (CS) 1 Litro</p> <p>MATERIA ACTIVA</p> <p>Composición: Glifosato 35% (350 g / l)</p> <p>NÚMERO DE REGISTRO</p> <p>Inscrito en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios con el número 18.032/09 por Formación S.L.: C/Bermúdez de Castro, nº 4 - Avilés (Asturias-España)</p> <p>Lote: E-0047</p> <p>Fecha: 20-12-1999</p> <p>Distribuido por Vicente & Ramón S.L.</p> <p>C/Siglo XX 26-28 Bajo</p> <p>33208-GIJÓN</p>	<p>Características: Es un herbicida total, sistémico, de traslocación.</p> <p>Aplicaciones autorizadas: Malas hierbas anuales, perennes, en cultivos frutales, horticolas, pastizales, en caminos, cunetas, etc.</p> <p>POSIBLE EMPLEO</p> <p>Dosis de empleo: Una vez aforado el equipo se aconseja una dosis de 1,5 l / Ha para malas hierbas herbáceas y una dosis de 2 l / Ha para malas hierbas leñosas.</p> <p>Plazo de seguridad: No introducir el ganado en las parcelas hasta los 30 días después del tratamiento.</p> <p>Advertencias: Las recomendaciones e información que facilitamos son el fruto de amplios y rigurosos estudios y ensayos. Sin embargo, en la utilización pueden intervenir numerosos factores que escapan a nuestro control (preparación de mezclas, aplicación, climatología, etc.) El usuario será responsable de los daños causados (falta de eficacia, toxicidad en general, residuos, etc...) por un mal uso de este producto.</p>
<p>Nocivo por inhalación y por ingestión. Irrita los ojos. Inflamable. Posibilidad de sensibilización por contacto con la piel. Manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de contacto con los ojos, lávelos inmediatamente y abundantemente con agua y acuda al médico. Usen indumentaria y guantes adecuados y protección para los ojos y la cara. En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible muestre la etiqueta).</p> <p>ANTÍDOTOS Y RECOMENDACIONES AL MÉDICO EN CASO DE INTOXICACIÓN. Síntomas de intoxicación: Por contacto: irritación buconasal y gástrica. Por ingestión o inhalación: Náuseas, vómitos y diarreas, irritación buconasal y tos, opresión torácica, afección pulmonar, vértigo, cefalea, incoordinación, temblores, convulsiones. Primeros auxilios: Retire a la persona de la zona contaminada. No induzca al vómito. Lávese con abundante agua ojos, mucosas y piel. Quitele inmediatamente la ropa manchada o salpicada. Traslade al intoxicado a un centro hospitalario.</p> <p>NO DEJE AL INTOXICADO SÓLO EN NINGÚN MOMENTO. Recomendaciones al médico: Respiración artificial con oxígeno. Si se ha ingerido, realice lavado gástrico. Administre carbón activado. Administre sulfato sódico como purgante. En caso de convulsión, administre DIAZEPAN. Tratamiento sintomático.</p> <p>CONTRAINDICACIONES: Grasas, laxantes oleosos, leche y derivados, adrenalina y estimulantes del sistema nervioso central.</p> <p>PARA MAYOR INFORMACIÓN, LLAME AL SERVICIO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA Teléfono 91 2620420</p> <p>No destruir los envases tras su utilización, devolvérlos al distribuidor, no reutilizarlos.</p> <p>PELIGROSIDAD PARA LA FAUNA: Fauna terrestre: A (baja) Acuicola: C (alta), Apícola: B (media)</p>	<p>LÉASE DETENIDAMENTE LA ETIQUETA</p>	

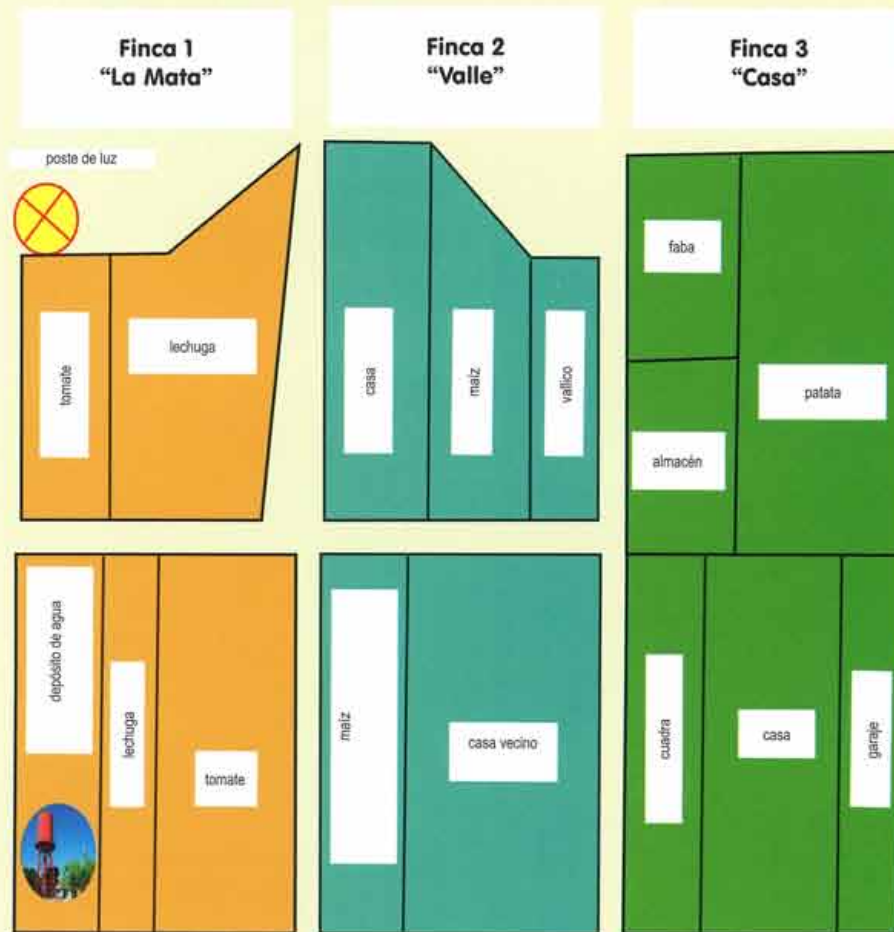
6.- CASO PRÁCTICO

Es indispensable disponer la información de las parcelas que van a ser objeto de seguimiento con el fin de identificarlas de manera precisa, es por ello, que se deberá poseer el código numérico de parcela (S.I.G.P.A.C.).

Pasos que debemos seguir:

El siguiente ejemplo nos permite seguir los pasos a realizar. Partimos del supuesto de que el agricultor tiene tres fincas: "La Mata", "Valle" y "Casa" (próxima a su vivienda).

1) Establecer un croquis de las parcelas con los cultivos.





Gobierno del
Principado de Asturias

Consejería de Medio Ambiente
y Desarrollo Rural

Viceconsejería de Medio Rural
Dirección General de Ganadería y Agroalimentación
Servicio de Modernización y Fomento Asociativo



Fundación
Caja Rural



Guía de TRAZABILIDAD AGRÍCOLA

en el sector primario



TRAS LA HUELLA DEL ALIMENTO

Un kilo de fresas puede desaparecer de la nevera por arte de magia, si hay chicos. Lo que no pueden las fresas es aparecer en la mesa, procedentes de la nevera, por arte de birlibirloque.

Antes de llegar a la nevera del consumidor, la fresa quizás pasó por varios intermediarios, quizás viajó en camión, en ferrocarril o en avión, quizás procedente de Ejea, de Ayamonte o de Candamo, quizás cultivada por Gregorio, Quique o Luisa. Muchos quizás y sólo una certeza: la tienda donde se compró.

*Para seguir el camino trazado por alimentos, frutas, carne o leche, previo a llegar al plato han tenido que dejar trazas de su paso.
Tampoco la fresa apareció por milagro en la mata.*

GUÍA DE TRAZABILIDAD AGRÍCOLA EN EL SECTOR PRIMARIO

1.-INTRODUCCIÓN

2.-CONCEPTO DE TRAZABILIDAD

3.-OBJETIVOS DE LA TRAZABILIDAD

4.-MANUAL DE APLICACIÓN DE LA TRAZABILIDAD

5.-LEGISLACIÓN

6.-CASO PRÁCTICO

1.-INTRODUCCIÓN

Con la publicación del Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento y del Consejo Europeo, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos selectivos a la seguridad alimentaria.

Se inicia así todo un compendio legislativo denominado "Paquete de higiene" que tiene como finalidad asegurar la trazabilidad en todas las etapas de la producción, transformación y distribución, de los alimentos y piensos.

COORDINACIÓN EDITORIAL

Y REALIZACIÓN:

MÁXIMO BRAÑA ARGÜELLES
JAIME LISA ESCANED

EDITA:

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO RURAL
VICECONSEJERÍA DE MEDIO RURAL
DIRECCIÓN GENERAL DE GANADERÍA Y AGROALIMENTACIÓN
SERVICIO DE MODERNIZACIÓN Y FOMENTO ASOCIATIVO

PATROCINA:

FUNDACIÓN CAJA RURAL DE ASTURIAS

DISEÑO GRÁFICO:

J.C. DEL ROSAL FERNÁNDEZ

D.P.:

AS - 5256/08

El Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, considera que uno de los objetivos fundamentales es la salud de las personas, siendo necesario garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado, estableciéndose en el Reglamento 882/2004, los controles oficiales para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de higiene de alimentos y piensos.

Se pone en marcha así todo un proceso que tiene como finalidad asegurar un alto nivel de protección de la salud y del riesgo.

Por ello se crea esta guía con el fin de facilitar al agricultor la información sobre la trazabilidad y las líneas a seguir en su propia explotación.

2.- CONCEPTO DE TRAZABILIDAD:

Según el artículo 3 del Reglamento 178/2002, la trazabilidad es "la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo".

Otra definición establecida por el Codex Alimentarius, la define como "la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución".

Hubo que comprar la planta para luego cultivarla, tratarla contra enfermedades, fertilizarla... Un largo camino de pasos en el que cada uno de los agentes intervinientes tiene una función y una responsabilidad que quedan ocultos si no han dejado rastros o los han limpiado como hace el delincuente listo.

Como en el cuento, sin trazas, sin guijarros para reconocer el camino de regreso uno se pierde en el bosque laberíntico de la cadena alimentaria.

¿Y para qué seguir la huella de los alimentos?

Una de las preocupaciones esencial del ser humano es la salud. Antes que el dinero, antes que el amor ¿o no? ¿o sólo es el consuelo de al que no ha tocado la lotería?

Para una eficaz seguridad alimentaria es preciso conocer al detalle el rastro que han trazado los alimentos, piensos, animales, etc.

Podemos resumir que la trazabilidad nos permite identificar cualquier producto desde su producción hasta el último eslabón de la cadena, que es el consumidor del producto final en todo momento. En función de la actividad a desarrollar dentro de la cadena alimentaria, se pueden diferenciar los siguientes términos en cuanto a la trazabilidad se refiere:

- **Trazabilidad hacia atrás:** En cuanto a la producción primaria, se refiere al control de todos los productos que entran en la explotación y sus proveedores (productos fitosanitarios, biocidas, piensos, etc....)

- **Trazabilidad interna o de proceso:** Siempre refiriéndose a la producción primaria, estarían reflejadas las labores de cultivo realizadas y en particular aquellas que tengan una repercusión sobre la seguridad e higiene de los cultivos, como es la aplicación de productos fitosanitarios.

- **Trazabilidad hacia delante:** Ha de permitir conocer el destinatario inmediato del producto elaborado.

En cada uno de los tipos de trazabilidad que debe de llevar a cabo el productor primario, la información que conviene registrar será la siguiente:

TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS:

- **De quien se reciben los productos:** El origen de los mismos y los datos del proveedor, que permitan contactar con el mismo, en caso de presentarse cualquier incidencia.

- **Que se recibe:** La cantidad del producto suministrado, fecha de caducidad, etc. Sería suficiente con registrar el albarán y/o factura, siempre y cuando vengam reflejados con claridad los datos que identifiquen el producto.

- **Cuando:** Registrando la fecha de entrada en que se reciben.

- **Donde se almacenan:** Debe quedar identificado el almacén donde se depositan los productos.

Ante cualquier incidencia en la larga cadena de la producción, transformación y distribución se podrá actuar en el eslabón exacto y determinar los fallos y las responsabilidades únicamente si se pueden identificar y localizar.

Ante un posible caso de intoxicación el agricultor puede pensar haber vendido un buen producto pero tiene que quedar constancia de ello. A posteriori, su producto puede sufrir manipulaciones inadecuadas o adulteraciones, incluso antes de incorporarse a la cadena comercial ha podido ser tratado con fitosanitarios inadecuados o caducados etc. ¿Dónde y por qué ha surgido el fallo? ¿A quién exigir responsabilidades?

De cada alimento se precisa saber el lugar de cultivo, la variedad, las labores, las patologías y tratamientos y el suministrador, la fecha de siembra, la de recolección la fecha de venta, el nombre del cliente y su dirección etc. etc., todo ello anotado en el CUADERNO DE CAMPO.



TRAZABILIDAD INTERNA:

- Las operaciones se realizan para obtener el producto final. Quedarán reflejadas todas aquellas labores que tengan repercusión importante en la seguridad alimentaria (tratamientos fitosanitarios realizados, resultado de análisis efectuados tomados a plantas, aparición de plagas y enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen vegetal).

- El producto que se produce: Identificación del producto final obtenido, por lote o parcela de producción u otra forma de agrupación que el operador establece.

- Cuando se produce: Deberá quedar reflejada la fecha de recogida (recolección) y su ubicación en caso de almacenamiento previo a su venta o distribución.

TRAZABILIDAD HACIA ADELANTE:

- A quién se entrega: Entidad que recibe el producto, con los datos que permitan su correcta identificación y

forma de contactar con el mismo, persona a quien se entrega el producto.

- Cantidad: Debe de quedar reflejado el número de lote o número de parcela u otra forma de agrupar el producto que identifique éste, la cantidad suministrada, así como aquellos albaranes o documentos de acompañamiento u orden de compra.

- Cuando se realiza la entrega: Fecha de entrega de los productos obtenidos al cliente. De acuerdo con el artículo 1, apartado 2 c), del Reglamento (CE) 852/2004, dicho Reglamento no se aplicará al suministro directo

por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para abastecimiento del consumidor.

Por ello para la entrega de productos directamente al consumidor final no es necesario mantener registros detallados de cada uno de los clientes.



3- OBJETIVOS DE LA TRAZABILIDAD

- Es un instrumento para minimizar los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria.
- Permite asegurar la calidad del producto.
- Facilitar la retirada de los productos ante una posible incidencia.
- Potenciar el producto como consecuencia de garantizar la seguridad alimentaria.

4- MANUAL DE APLICACIÓN

El plan de trazabilidad se puede describir como un documento o documentos que permitan el seguimiento del producto, desde la siembra hasta la llegada al cliente, que permita controlar todas las fases del proceso productivo. Para lo cual el productor primario deberá llevar un cuaderno de campo en el que queden reflejadas aquellas labores o operaciones que estén relacionadas con la higiene y la seguridad de los alimentos producidos.

Como consecuencia de la publicación del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y que en su artículo 4 establece los requisitos generales y específicos en materia de higiene, siendo las disposiciones generales de higiene aplicable a la producción primaria las recogidas en el anexo I, parte A de dicho reglamento; se publica la Orden APA/326/2007, de 9 de febrero, por la que se establecen las obligaciones de los titulares de las explotaciones agrícolas y forestales en materia de registro de información sobre el uso de productos fitosanitarios.

En dicha Orden se establece los registros mínimos que deben de llevar en sus explotaciones con el fin de controlar el uso de productos fitosanitarios. Para ello los agricultores deberán llevar de forma actualizada toda la información requerida bien en papel o en soporte informático.

Documentos de registros


CUADERNO DE CAMPO:

Estaremos dentro de la trazabilidad interna ya definido en el apartado correspondiente. El cuaderno de campo está estructurado en tres cuadros, en el primero (figura 1), quedarán reflejados los datos correspondientes al productor (agricultor, persona jurídica de la explotación), el cultivo sobre el cual se realizan los tratamientos o el local en el caso de que estos tratamientos sean de post-cosecha. Deberá igualmente reflejar la variedad, así como las fechas correspondientes a la siembra o plantación, inicio de recolección y fecha final de la misma. Deberá identificarse la parcela, mediante el sistema de referencias comprendido en el Sistema de Información Geográfica de la Política Agrícola Común (SIGPAC)

Agricultor/ persona jurídica/ Número de explotación	Cultivo/Local
Municipio	Variedad
Polígono/Parcela	Fecha siembra/ plantación
Superficie	Inicio de recolección
Finca	Fecha final de recolección

Figura 1

Figura 4

<p>Xn</p>  <p>Nocivo</p>	<p>NOMBRE COMERCIAL</p> <p>MATADOR</p> <p>Concentrado soluble (CS) 1 Litro</p> <p>MATERIA ACTIVA</p> <p>Composición: Glifosato 35% (350 g / l)</p> <p>NÚMERO DE REGISTRO</p> <p>Inscrito en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios con el número 18.032/09 por Formación S.L.: C/Bermúdez de Castro, nº 4 - Avilés (Asturias-España)</p> <p>Lote: E-0047</p> <p>Fecha: 20-12-1999</p> <p>Distribuido por Vicente & Ramón S.L.</p> <p>C/Siglo XX 26-28 Bajo</p> <p>33208-GIJÓN</p>	<p>Características: Es un herbicida total, sistémico, de traslocación.</p> <p>Aplicaciones autorizadas: Malas hierbas anuales, perennes, en cultivos frutales, horticolas, pastizales, en caminos, cunetas, etc.</p> <p>POSIBLE EMPLEO</p> <p>Dosis de empleo: Una vez aforado el equipo se aconseja una dosis de 1,5 l / Ha para malas hierbas herbáceas y una dosis de 2 l / Ha para malas hierbas leñosas.</p> <p>Plazo de seguridad: No introducir el ganado en las parcelas hasta los 30 días después del tratamiento.</p> <p>Advertencias: Las recomendaciones e información que facilitamos son el fruto de amplios y rigurosos estudios y ensayos. Sin embargo, en la utilización pueden intervenir numerosos factores que escapan a nuestro control (preparación de mezclas, aplicación, climatología, etc.) El usuario será responsable de los daños causados (falta de eficacia, toxicidad en general, residuos, etc...) por un mal uso de este producto.</p>
<p>Nocivo por inhalación y por ingestión. Irrita los ojos. Inflamable. Posibilidad de sensibilización por contacto con la piel. Manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de contacto con los ojos, lávelos inmediatamente y abundantemente con agua y acuda al médico. Usen indumentaria y guantes adecuados y protección para los ojos y la cara. En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible muestre la etiqueta).</p> <p>ANTÍDOTOS Y RECOMENDACIONES AL MÉDICO EN CASO DE INTOXICACIÓN. Síntomas de intoxicación: Por contacto: irritación buconasal y gástrica. Por ingestión o inhalación: Náuseas, vómitos y diarreas, irritación buconasal y tos, opresión torácica, afección pulmonar, vértigo, cefalea, incoordinación, temblores, convulsiones. Primeros auxilios: Retire a la persona de la zona contaminada. No induzca al vómito. Lávese con abundante agua ojos, mucosas y piel. Quitele inmediatamente la ropa manchada o salpicada. Traslade al intoxicado a un centro hospitalario.</p> <p>NO DEJE AL INTOXICADO SÓLO EN NINGÚN MOMENTO. Recomendaciones al médico: Respiración artificial con oxígeno. Si se ha ingerido, realice lavado gástrico. Administre carbón activado. Administre sulfato sódico como purgante. En caso de convulsión, administre DIAZEPAN. Tratamiento sintomático.</p> <p>CONTRAINDICACIONES: Grasas, laxantes oleosos, leche y derivados, adrenalina y estimulantes del sistema nervioso central.</p> <p>PARA MAYOR INFORMACIÓN, LLAME AL SERVICIO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA Teléfono 91 2620420</p> <p>No destruir los envases tras su utilización, devolvérlos al distribuidor, no reutilizarlos.</p> <p>PELIGROSIDAD PARA LA FAUNA: Fauna terrestre: A (baja) Acuicola: C (alta), Apícola: B (media)</p>	<p>LÉASE DETENIDAMENTE LA ETIQUETA</p>	

6.- CASO PRÁCTICO

Es indispensable disponer la información de las parcelas que van a ser objeto de seguimiento con el fin de identificarlas de manera precisa, es por ello, que se deberá poseer el código numérico de parcela (S.I.G.P.A.C.).

Pasos que debemos de seguir:

El siguiente ejemplo nos permite seguir los pasos a realizar. Partimos del supuesto de que el agricultor tiene tres fincas: "La Mata", "Valle" y "Casa" (próxima a su vivienda).

1) Establecer un croquis de las parcelas con los cultivos.

