



Ponencia

Día / hora

Lunes 19 de abril 10:00 – 11:00 h

Ponente

Sr. José Ignacio Arranz Recio

Centro / Organización

AESA





Ponencia	Levels of abiotic contaminants in fishery products and developments on new techniques for their analysis
Día / hora	Lunes 19 de abril 11:15 – 14:00 h (Mesa redonda - 1ª ponencia)
Ponente	Jacob de Boer
Centro / Organización	Wageningen University, Animal Sciences Group, Netherlands Institute for Fisheries Research, IJmuiden, The Netherlands

Fishery products have been under pressure of environmental contaminants since the 1950s. Because of a growing population and inadequate measures for treatment of domestic and industrial sewage, local discharges of large quantities of nutrients into coastal waters created the first noticeable cases of eutrophication. The public concern raised by these activities has contributed measurably to the emergence of aquatic pollution as a political issue. Fish has rather benefited than suffered from the nutrients pollution. However, contamination of trace metals and of mercury in particular, had a direct effect on the fish quality. In addition to the metal contamination from the 1960s and 1970s, new hazards were observed: organochlorine pesticides such as DDT, industrial contaminants such polychlorinated biphenyls (PCBs), and related compounds, as well as marine oil pollution have all been identified as threats to healthy fishery products. Effects of these contaminants on the fish itself have been very limited and restricted to some local areas. Effects on organisms higher in the food chain, such as seals, have, however, been identified. Consequently, in particular the presence of persistent and bioaccumulating contaminants such as PCBs and dioxins were considered to pose a serious risk to human health. Their occurrence, not only in wild but also in farmed fish, has led to European maximum residue limits (MRLs). At the moment time trends of these contaminants are generally decreasing. Unfortunately, new contaminants have attracted the attention of environmental scientists. Brominated flame retardants which are being used world wide in large quantities in textiles and electronic devices have reached the marine environment, and are accumulating in organisms including fish. Perfluorinated alkanes and related compounds, used as moisture and fat repellents, have also been reported to be present in marine organisms. The occurrence of the latter two categories shows that political optimism as regards decreasing trends of PCBs in the 1990s was not justified in a general sense.

For a proper risk assessment, a high quality, accurate determination of these contaminants is essential. Most of the relevant contaminants are complex mixtures and require sophisticated, often time consuming analytical methods. Research on analytical methods is nowadays focused on the development of alternative, cheaper but reliable methods. The dioxin crisis in Belgium that took place in 1999 has shown that in case of emergency European food control laboratories have a lack of capacity to handle large sample streams. In addition, the currently available methods are generally very expensive for routine monitoring.

Very little is known on the balance between the negative effects of contaminants and the positive effects of unsaturated fatty acids in fish. Obviously, it is very difficult to balance these effects as they are highly different in character, timing, and target organs. Nevertheless, a risk benefit analysis of fish consumption is badly needed. Scientists should take up this challenge, and authorities and industries should collectively support such studies to ensure a long term production of healthy fish for human consumption.



Ponencia	Review of existing freshness indices for fish products
Día / hora	Lunes 19 de abril 11:15 – 14:00 h (Mesa redonda - 2ª ponencia)
Ponente	Maria Leonor Nunes
Centro / Organización	INIAP/IPIMAR, Department of Technological Innovation and Upgrading of fish Products. Avenida de Brasília 1449-006 Lisboa, Portugal

Fresh fish products (farmed and wild-caught) are highly perishable due to their biological composition and the habitat where they grow, in consequence of enzymatic and microbiological reactions. The knowledge and monitoring of these quality changes throughout the fish production chain are essential not only to support the business but also because very often influences the technological process to be applied, and can be an important tool for fish tracing back. Within quality of fish or fishery products, freshness makes a major contribution since is essential for the final quality of all kinds of seafood products, and allows to estimate the remaining shelf life and consequently to decrease the amount of fish waste. Freshness is usually followed by several sensory, chemical, physical and microbiological methods. This paper summarises information on most of indices presently used to evaluate freshness and predict remaining shelf life.



Ponencia	The microbial aspect of safety in fishery products
Día / hora	Lunes 19 de abril 11:15 – 14:00 h (Mesa redonda - 3ª ponencia)
Ponente	F. Leroi; L. Han-Ching
Centro / Organización	IFREMER ,Centre of Nantes - FRANCE

Food safety is becoming more important in food market due to several structural changes in the world food system : Moreover, fishery products are the most traded food in the world and the seafood market size is growing regularly with the increasing demand for fish and fishery products.

Statistics in food borne diseases have shown that seafood is involved in 10-20 % of outbreaks. The microbial hazards in seafood are caused by some indigenous micro-organisms but also by some micro organisms originated from animal/human faecal contamination. These micro organisms can be introduced in the aquatic environment or during post harvest handling and processing. The problem is particularly serious in shellfish which concentrate virus and are often eaten raw or lightly cooked. Some other seafood products are sensitive depending on their characteristics : lightly preserved or mild processed products, scombroid fish and raw fish muscle.

To manage seafood safety different ways are implemented : controlling the initial level, preventing the increase in the level or reducing the level of the hazard. The case of safety management of shellfish is illustrated with the difficulty to master the hazard of virus.

From these data some research priorities are suggested : among them, development of methods for the detection and the typing of micro-organisms are considered of high priority in order to facilitate the development of better controls for seafood production and hence to increase the efficiency of safety management of fishery products.



Ponencia	Control y prevención de riesgos específicos en la Acuicultura
Día / hora	Lunes 19 de abril 11:15 – 14:00 h (Mesa redonda - 4ª ponencia)
Ponente	D. Santiago Cabaleiro Martínez
Centro / Organización	CETGA - Centro Tecnológico Gallego de Acuicultura

La acuicultura de peces o piscicultura es un sector productivo que lleva instalada en Galicia desde hace muy poco tiempo como actividad económica.

En estos momentos en Galicia hay dos especies de peces que mayoritariamente se producen, una es la trucha y la otra el rodaballo.

Paralelamente a esto hay otras dos especies, que con mucho esfuerzo se han comenzado a cultivar de forma industrial, como son el besugo y el lenguado, y esperamos que en los próximos años se sumen especies como el salmonete, la merluza, el abadejo o el mero. Especies que en estos momentos se encuentran en fase de investigación.

La piscicultura desde sus comienzos ha sido una actividad con un elevado riesgo desde el punto de vista empresarial: Problemas en el abastecimiento y calidad de los alevines, patologías, trazabilidad en el pienso en cuanto a su composición, control de calidad en sus parámetros químicos y microbiológicos del agua de aporte y del pienso destinado a la alimentación. Todos estos riesgos implican un necesario y continuo proceso de mejora en la producción y en el procedimiento de los controles de calidad necesarios.

Para poder entender los riesgos asociados a esta producción podemos enumerar la siguiente secuencia de pasos:

1 Reproductores 2 → Huevos 3 → Alevines 4 → Preengorde 5 → Engorde 6 → Sacrificio 7 → Venta

Para conseguir un producto final aceptable por el consumidor es necesario llevar un control estricto en cada uno de los pasos descritos anteriormente, ya que el cliente europeo a diferencia de otros consumidores como los chinos, les importa cada vez más como ha sido la producción del pescado que van a consumir, tanto en su manejo, como en su bienestar, como en su alimentación.

El consumidor Europeo no admite ningún tipo de malformación o asimetría, que en la acuicultura se dan por que en un ambiente controlado y sin depredadores podrían ir hacia delante mientras que en la pesca no se adaptaría y serían presas fáciles. Esto implica que en la cadena productiva hay que dominar los pasos 1 y 2.

Los clientes europeos admiten distintos niveles de grasa en los productos de crianza, por lo que hay que controlar los niveles de grasa en los piensos, en función del mercado al que se dirija nuestro producto. La coloración es un factor que cada zona tiene en cuenta a la hora de comprar un determinado producto y aquí hay que controlar en manejo, el pienso (dependiendo de especie cultivada) y el sacrificio que puede provocar manchas o alteraciones en la coloración por hemorragias.

Cada vez mas el cliente se implica en como cultivas y con que para decidir si compran tu producto. En muy poco tiempo, veremos que cada pescado de acuicultura tendrá un código que permitirá al cliente seguir el producto que compra hasta sus padres y podrá averiguar que es lo que se le ha hecho en cada uno de los pasos descritos anteriormente con lo que el producto y la producción será una misma unidad desde el punto de vista de la calidad, de su control y por supuesto del cliente.



Ponencia	The integration of olive oil of the mediteranean diet, investigation and control
Día / hora	Lunes 19 de abril 16:30 – 17:30 h
Ponente	L.S: Conte
Centro / Organización	Dipartimento di Scienze degli Alimenti –università di Udne – Italy

Advanced trends in nutritional reserach lead to concept of “functional foods”, that is to say foods able to carry biological active molecules, among which those called “phytochemicals” that comprise antioxydant, too.

Olive oils, mainly extra virgin may be considered, for some aspects, somewhat as an “ante litteram” functional food: this oil, infact, presents, as is well known, a fatty acid composition usully characterysed by a good monounsaturated/polyunsaturated fatty acid ratio, while, among minor components, its unique composition is characterised by simoultaneous presence of tocopherosl and other phenolic substances chemically classified as secoridoids and trivially called “polyphenols”

Richness in monounsaturated fatty acids and in natural antioxydant give to virgin olive oil its extraordinary stability and resistance to oxidation.

This could be important but not suficient to state the hystorycal success of olive oils: taste is another very important factor of its high value.

Because of these “benefits” and of its low yield in comparison to seeds, olive oils undergoes to a number of tentative of frauds.

As time passes, progress in analytical techniques, however, admit to fight with success against frauds: in this presentation, hystorycal aspects of quality and purity control will be presented, then the actual situation will be described.

In 2003, an inportant goal was realysed by reaching a complete harmonisation between UE, IOOC and Codex Alimentarius. The agreement is very important in the frame of global market.

In order to reach a complete agreement on quality assessment parameters, the classification grid is organysed by different levels and of course, it guarantee “a mininum” quality. However, quality guarante is a quite different problem than product valorisation . By this point of view, a number of strategies has been developed, POD is one of them, but other approaches are possible e.g. evaluation of antioxydant activity.

Traceability could be another approach and UE Reg, 178 will be a milestone within this frame, some hypthoesys will be presented, based on volatile compound profile in relationship to cultivar and to geographycal origin, as well as some preliminary results based on DNA extraction from oil.



Ponencia	Ensuring Fish and Shellfish Authenticity by Protein- and DNA-Analysis – Application of Biochemical and Molecular Biological Methods for Species Identification
Día / hora	Lunes 19 de abril 17:30 – 18:30 h
Ponente	Hartmut Rehbein
Centro / Organización	Federal Research Centre for Food and Nutrition, Department of Fish Quality, Palmaille 9, D-22767 Hamburg, Germany

The number of aquatic organisms used for human consumption is considerably underestimated by the public. In a rough estimation about 4000-5000 species world-wide of fishes, crustaceans and molluscs are finding their way to the table of human beings. Consumers are not aware of this great variety of seafood, especially in countries where fish consumption is low. The confusion is enhanced by the habit to use one name for several fish species, which may differ in sensory attributes.

Mislabelling of fishery products does occur, especially in cases where esteemed species like sturgeons (delivering black caviar), some tunas, cod (*Gadus morhua*) or North Atlantic hake (*Merluccius merluccius*) are over-exploited, limited in availability and high-priced. Consumers have to be protected against fraud, and fair trade must be safeguarded.

Against this background food control laboratories need reliable, fast and cheap methods for authentication of all kinds of seafood. The techniques discussed in this presentation will help to answer seven questions, which are frequently asked by industry, trade and consumers:

1. Is the declaration of this fishery product correct?
2. How to determine an unknown fish species?
3. Origin (fishing ground, area, country) of the fish?
4. Wild or farmed fish?
5. Organically farmed fish?
6. Genetically modified fish?
7. Composition of mixed products?

The principles of protein electrophoresis and several methods of PCR (polymerase chain reaction)-based DNA-analysis are described, and examples of application of these methods to solve problems of authentication are given.

Need for future research is discussed, and the necessity of a database and a network of laboratories working on authentication is emphasized.



Ponencia	Traceability in the fish chain to increase consumer trust in fish and fishfarming products
Día / hora	Lunes 19 de abril 18:30 – 19:30 h
Ponente	Erling Larsen
Centro / Organización	Danish Institute for Fisheries Research

The EU Regulation 178/2002 (General Food Law) article 18 deals with traceability. The White Paper on Food Safety published in 2000 also mentions traceability. The General Food Law from 2002 has to a certain degree been influenced by the food scare in Belgium with dioxin in feed for e.g. chickens in 1999. One of the reasons that this incident went out of hand and became a major crisis, was the total lack of traceability.

The seafood area has been spared the major food scares – until now. Salmon produced in aquaculture facilities has been in the medias headlines recently, mainly based on data that has been published in Science vol. 303, 9 Jan 04. This gave rise to a step decline in the consumption of salmon, mainly in Southern Europe but the opposite effect was found in Scotland.

Traceability as such, has for years been part of the seafood products load of information. Every box of fish, tin of mollusc or package of smoked herring is part of a batch. This batch has a number which refers to the previous link in the chain from the fisherman to the consumer. Maybe the batch number refers to a huge batch such as a shipload of fish or even a month production, but it is traceable. The reason that the EU Commission wants traceability as part of the General Food Law is to prevent that the principle of traceability is challenged by business operators.

Due to the focus on traceability it is a golden opportunity to integrate traceability with the other management systems in function in the fish sector – especially the hygiene HACCP based control systems and other quality management systems.

A presentation of the newly granted Integrated Project at the 6th Framework Programme, SEAFOODplus (www.SEAFOODplus.org), with special emphasis on the horizontal activity “Seafood traceability to ensure consumer confidence”, will be given. This project will develop a validated traceability system based on a strict methodology and implementation part that hopeful will ensure that: *Validated traceability systems are traceability systems that can be “trusted”; internally in a company and externally by all customers and authorities.*



Ponencia	Relación de las autoridades competentes de Sanidad Exterior con los operadores. El DVCE - SISAEX III
Día / hora	Martes 20 de abril 9:30 – 10:30 h
Ponentes	D. Pedro Ángel García González D. Francisco Raúl Alonso Amoedo
Centro / Organización	Secretaría General de Sanidad - Subdirección General de Sanidad Exterior Asociación Provincial de Transitarios

I. EL COMERCIO EXTERIOR DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

La importación de productos de la pesca supuso en 2003 un valor económico de unos 4 millones de €, situándose este comercio exterior entre los 20 capítulos de mayor volumen del comercio exterior español, netamente por encima de sectores de importación tan señalados como las “manufacturas de fundición de hierro”, “prendas y complementos de vestir”...frutos secos y otros más...

El Saldo comercial supone 2.471.377 Miles de € en negativo (A favor de las importaciones).

Debido a la importancia de estas importaciones, adquiere gran relevancia la acción de los controles sanitarios de estos productos, no solo desde el punto de vista nacional sino internacional, al ser nuestro país frontera comunitaria frente a importaciones de terceros países y las relaciones que la autoridad competente debe establecer con el sector implicado.

II. LAS AUTORIDADES RESPONSABLES DEL CONTROL SANITARIO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA DE PAISES TERCEROS.

- La Comisión Europea (Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores): Competente en el desarrollo normativo en el ámbito comunitario, por medio de Directivas, Reglamentos y Decisiones.
- El Ministerio de Sanidad y Consumo, responsable de las bases, coordinación y gestión de la Sanidad Exterior por medio de Reales Decretos, órdenes Ministeriales, Circulares e Instrucciones; al ser una competencia exclusiva del Estado (Artículo 149.1.13 de la Constitución Española).
- El Ministerio de Administraciones Públicas. A este departamento están adscritas las administraciones periféricas, como son las DEPENDENCIAS DE SANIDAD EXTERIOR, unidades responsables de la gestión directa al aplicar las normas establecidas.
- Otras Administraciones (Agencia Tributaria y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación)

III. LOS CONTROLES LOS PRODUCTOS DE LA PESCA DE PAISES TERCEROS.

Se expondrá brevemente las cifras de Controles en los Puestos de Inspección Fronterizos españoles.



En los últimos 5 años (1999-2003) se han efectuado casi 137.000 Controles en frontera de productos de la pesca, rechazándose casi 1800 partidas. El incremento de los Controles en los últimos 5 años ha sido de aproximadamente un 25%.

Se comentarán las Alertas sanitarias existentes a nivel internacional, producidas por productos de la pesca, comentándose las causas más significadas.

IV. LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y DE ACUICULTURA. EL DOCUMENTO VETERINARIO COMUN DE ENTRADA (DVCE).

Respecto al Control Documental en Frontera de estos productos, hasta este momento, se ha venido utilizando como documento de control sanitario de mercancías por parte de Sanidad Exterior, el denominado Anexo III de la Orden Ministerial del 20 de Enero de 1994.

La reciente publicación del *Reglamento (CE) Nº 136/2004 de la Comisión, de 22 de enero de 2004 por el que se establecen los procedimientos de control veterinario en los puestos de inspección fronterizos de la Comunidad de los productos importados de terceros países*, establece un nuevo documento de control: El Documento Veterinario Común de Entrada, en adelante DVCE.

Este Documento deberá ser conocido por los operadores, ya que la PARTE 1 de este DVCE se completará por los operadores que lo presentarán al PIF como una solicitud de inspección de la mercancía. Nuestra intención, como veremos más adelante, es que esta operación se realice telemáticamente.

V. LAS RELACIONES CON LOS OPERADORES DEL SECTOR IMPORTADOR DE PRODUCTOS DE LA PESCA

De una forma clásica, los Operadores del sector importador de productos de la pesca en nuestro país, responden a la siguiente clasificación operativa:

- Agentes de Aduanas,
- Agente Consignatario de Buques,
- Operadores de Handling, y
- Transitarios.

Todos ellos se relacionan con las autoridades sanitarias en una serie de contactos que podemos identificar en los siguientes momentos:

1. Traslado de normas, sea cual sea su rango:

- Normativa Comunitaria.
- Listados de establecimientos autorizados
- Normativa nacional.

La página web del Ministerio de Sanidad y Consumo, será la vía utilizada para trasladar este tipo de información a los sectores interesados. De hecho ya existe información avanzada al respecto.



Sin embargo, la evolución de los procedimientos informáticos y las nuevas exigencias en la prestación de servicio público, han obligado a iniciar el estudio de sistemas que agilicen las relaciones entre los operadores económicos y la Administración sanitaria y, en este sentido:

2. A partir de otoño de 2004 quedará implantada una nueva versión del Sistema Informático de Sanidad Exterior (**SISAEX III**) que incorpora como novedad un sistema telemático de cumplimentación del DVCE por parte de los operadores, de forma que se podrá solicitar la inspección de mercancías por esta vía a los servicios de sanidad exterior y permitirá en todo caso información en tiempo real del estado de situación de los diferentes expedientes generados en la inspección sanitaria y permitirá, una vez realizada ésta satisfactoriamente, el despacho automático aduanero de la mercancía implicada, en colaboración con las autoridades aduaneras.

La importancia de esta nueva herramienta que, sin duda, va a colaborar muy eficazmente en impulsar la dinámica de los procedimientos del control sanitario, merece que en el día de hoy nos detengamos en ella en los minutos que nos quedan:

Se expondrá las líneas generales del funcionamiento de SISAEX III (Aplicación-Operadores Económicos)



Ponencia	ENAC y la acreditación en el sector agroalimentario
Día / hora	Martes 20 de abril 10:30 – 11:15 h
Ponente	D^a Elisa Gredilla
Centro / Organización	Entidad Nacional de Acreditación – ENAC.

ENAC es una entidad privada, independiente y sin ánimo de lucro cuya organización y procedimientos de actuación se ajustan en todo momento a los criterios y normas establecidos en la Unión Europea (EN45003 y EN45010), así como a las guías y criterios de acreditación que se aplican internacionalmente. Su finalidad es la de coordinar y dirigir en el ámbito nacional un Sistema de Acreditación.

ENAC acredita **organismos** que realizan actividades **de evaluación de la conformidad**, sea cual sea el sector en que se desarrolle su actividad, su tamaño, su carácter público o privado, o su pertenencia a asociaciones o empresas, universidades u organizaciones de investigación.

- Laboratorios
- Entidades de Inspección
- Entidades de Certificación
- Verificadores Medioambientales

Ensayos

La correcta realización de los ensayos es una pieza clave en cualquier esquema de evaluación de la conformidad, especialmente en el campo agroalimentario. Esto es así ya que la gran mayoría de las características que se asignan a un alimento y que son evaluadas son propiedades químicas, microbiológicas u organolépticas, que deben ser determinadas mediante un ensayo, por ello, si los resultados obtenidos por los laboratorios no son fiables, el resto de actividades que puedan realizarse serán igualmente cuestionables.

En el campo voluntario los laboratorios de ensayo actúan realizando análisis, generalmente fisico-químicos, microbiológicos y sensoriales, ya sea para la propia industria o para otros evaluadores de la conformidad.

En el campo reglamentario la actividad de los laboratorios se concreta principalmente en el control oficial de productos alimenticios, en este sentido, el Real Decreto 1397/1995 plantea la acreditación de los laboratorios públicos o privados que realicen esta actividad.

Los **laboratorios de ensayo**, para ser acreditados, deben demostrar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma UNE EN-ISO/IEC 17025.



Inspección

La inspección es una actividad de evaluación de la conformidad que persigue evaluar el cumplimiento con requisitos de carácter general tales como condiciones higiénicas, bienestar de los animales, existencia de ciertas instalaciones o técnicas, etc.

En el campo voluntario actúan a instancias tanto de la propia industria, principalmente en actividades de control de suministradores, como subcontratadas por Entidades de Certificación de Producto.

En el campo reglamentario la actividad suele ser hecha directamente por la Administración a través de los servicios oficiales de inspección.

Las **entidades de inspección**, para ser acreditadas, deben demostrar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma UNE EN 45004.

Certificación de Producto

Es una actividad que pretende, mediante el uso de *marcas de certificación*, dar al consumidor final la confianza de que un producto cumple con ciertos requisitos claramente definidos. El que un producto esté certificado implica que el productor ha demostrado al certificador su capacidad para poner en el mercado solamente producto conforme, es decir, aquél que cumple los requisitos establecidos.

La certificación se da principalmente en el campo voluntario si bien los documentos normativos que recogen las características específicas de los productos alimenticios y/o de su proceso de producción pueden haber sido elaborados por el propio sector (mediante normas o documentos sectoriales) o por los poderes públicos en leyes o reglamentos.

Ejemplos de documentos elaborados por el sector privado (ambos relativos a buenas prácticas agrícolas) serían las *Normas UNE 155000* sobre producción controlada o el *Protocolo EUREPGAP* elaborado por una asociación de grandes supermercados europeos. En ambos casos, los productores para poder demostrar a sus clientes que cumplen con los requisitos establecidos en dichos documentos, deben ser evaluados positivamente por una entidad de certificación de producto.

En el sector reglamentario la herramienta de la certificación de producto está siendo utilizada profusamente por la UE en diferentes reglamentos. Para entender la importancia que a nivel comunitario se da a la acreditación como medio de generar confianza en los consumidores basta saber que los Reglamentos Comunitarios que regulan aspectos tales como el *etiquetado facultativo de carne de vacuno*, la *agricultura ecológica* o las *Denominaciones de Origen* exigen a los organismos que vigilan su cumplimiento el cumplimiento de la norma EN 45011.

Las **Entidades de Certificación**, para ser acreditadas, deben demostrar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma UNE EN 45011.



Ponencia	Trazabilidad, una herramienta para la seguridad alimentaria
Día / hora	Martes 20 de abril 11:30 – 12:30 h
Ponente	D. Xavier Merino
Centro / Organización	Asociación Española de Codificación Comercial - AECOC

En los últimos años hemos vivido numerosos episodios de crisis alimentarias que han puesto en entredicho la garantía de los productos que se ofrecen al consumidor. La encefalopatía espongiforme bovina (EEB), más conocida como la crisis de las “vacas locas”, marcó el punto de inflexión tanto en la concepción política de la seguridad alimentaria como en su percepción empresarial. Su impacto puso de manifiesto importantes debilidades en la cadena alimentaria y, consecuentemente, en los mecanismos de gestión de estas crisis por parte de las autoridades sanitarias como garantes de esta seguridad.

Conscientes de la necesidad de mejorar la seguridad alimentaria de los productos y la percepción de esta por parte de los consumidores, la Comisión Europea publicó el Reglamento CE/2002/178, que obliga a las empresas a trabajar para garantizar la trazabilidad de los productos a lo largo de su ciclo de vida. Dicho reglamento –que entra en vigor el próximo 1 de enero del 2005- alcanza a todas las categorías de alimentos y a todos los operadores económicos involucrados en la cadena alimentaria.

El objetivo era y sigue siendo minimizar y prevenir las situaciones de crisis, a partir de asociar a cada producto su origen y destino a lo largo de la cadena de suministros.

El Consejo Directivo de AECOC anticipándose a este escenario decidió en 2001 crear el Comité de Seguridad Alimentaria, un grupo de trabajo formado por destacadas empresas de la Industria y la Distribución, que tiene dos grandes líneas de actuación: por un lado, el desarrollo de un “Manual de Gestión Coordinada de Crisis” (publicado en 2002) y, por otro, el desarrollo de Recomendaciones de Trazabilidad (publicadas de 2001 hasta la fecha).

El Comité de Seguridad Alimentaria definió en su día el término “trazabilidad” como: *“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 suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas”*.

La trazabilidad requiere un flujo de información que se mueve en dos ámbitos:

1. Uno interno a las empresas, que requiere el registro de las características y origen del producto ligadas a la variable lote.
2. Otro externo, que afecta a los operadores que participan en la cadena de suministro, los cuales deben transmitir la información asociada al producto, o lo que es lo mismo, transmitir una clave que vincule al producto con las características registradas.

La mayor eficiencia de este proceso de transmisión de la información se logra a partir del uso de los estándares EAN.UCC, que permiten tanto la trazabilidad ascendente o la identificación del origen del producto como la trazabilidad descendente o la localización, de forma precisa, de los lotes a través de los que ése producto está presente en la cadena de suministro.

En definitiva, para poder garantizar la trazabilidad de los productos es imprescindible la participación y colaboración de todos los agentes que participan en la cadena de suministro.



Ponencia

Día / hora

Martes 20 de abril 12:30 – 13:30 h

Ponente

Ricardo García-Mayor; Luisa Pérez Méndez

Centro / Organización
