

TÍTULO: 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.**

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.

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”*.

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 vengán 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.

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 delante:

- A quien 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 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:

Estaríamos dentro de la trazabilidad interna ya definida en el apartado correspondiente. El cuaderno de campo (anexo 1) 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/ jurídica/Nº de explotación:		Cultivo/local	
Municipio:		Variedad:	
Polígono/ Parcela:		Fecha de siembra/plantación:	
Superficie:		Inicio de recolección:	
Finca:		Fecha final de recolección:	

FIGURA 1

En el segundo cuadro (figura 2), deberá anotar todas aquellas aplicaciones realizadas en el control de agentes nocivos (plagas y enfermedades) indicando fecha de aplicación, el patógeno que se ha tratado,

nombre comercial del producto utilizado, su número de registro y dosis de empleo realizada. En la figura 4, se pone como ejemplo una etiqueta orientativa dónde se puede sacar los datos correspondientes al nombre comercial, materia activa y número de registro.

Fecha	Tratamiento contra	Materia Activa	Nombre comercia	Número de registro	Dosis de empleo	Observaciones

FIGURA 2

En el caso de que por ser un sistema de explotación o producción bajo normas específicas que conlleve análisis de plaguicidas o bien por voluntad propia del productor o por controles oficiales de inspección, deberá ser guardados y reflejados dichos análisis en cuadros específicos.

Cultivo o cosecha	Sustancias Activas Detectadas	Nº de Boletín de análisis	Laboratorio

En cuanto a la trazabilidad hacia adelante, se deberá de reflejar, a quien se entrega el producto, quedando identificado de manera correcta la persona o identidad que la recibe, la cantidad suministrada, indicando el lote o número de parcela de producción, así como la fecha de entrega, ver figura 3.

A de tenerse en cuenta que 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, de acuerdo con el artículo 1, apartado 2) c), del Reglamento (CE) 852/2004.

LOTE	PRODUCTO	VARIEDAD	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CLIENTE O RECEPTOR	DIRECCIÓN	DNI/ CIF	OBSERVACIONES

Figura 3

Todos los cuatro son orientativos, pero deben de tomarse como referencia en cuanto a los datos mínimos a reflejar, por parte del agricultor o identidad con el fin de poner en marcha un programa de trazabilidad dentro de su exploración agraria.


6. – LEGISLACIÓN.

La normativa básica en materia de trazabilidad parte el Reglamento CE 178/2002, de 28 de enero del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria cerrándose la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y las disposiciones que las desarrollan en materia de higiene de los alimentos y piensos.

El Reglamento CE 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios en su artículo 4.1 y Reglamento CE 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de enero, por el que se fijan los requisitos en materia de higiene de los piensos en su artículo 5.1, estableciéndose disposiciones para cuyo cumplimiento se requiere un control del uso de los productos fitosanitarios en las explotaciones agrícolas.

Como consecuencia de la citada legislación, es necesario establecer que obligaciones específicas, en cuanto al registro de datos de uso de productos fitosanitarios y de controles analíticos realizados que incumben a los agricultores en el ámbito de la producción primaria, mediante la creación de un registro de datos a nivel de explotación que deberán llevar los agricultores.

En base a ello se publico 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 la información sobre el uso de los productos fitosanitarios.

<p>Xn</p>  <p>Nocivo</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: Nauseas, 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. Quítese inmediatamente la ropa manchada o salpicada. Traslade al intoxicado a un centro hospitalario NO DEJE AL INTOXICADO SOLO 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. PARA MAYOR INFORMACIÓN, LLAME AL SERVICIO NACIONAL DE TOXICOLOGIA TIF : 912620420 No destruir los envases tras su utilización, devolverlos al distribuidor, no reutilizarlos PELIGROSIDAD PARA LA FAUNA: Fauna terrestre: A (baja). Acuícola: C (alta). Apícola: B (media).</p>	<p>MATADOR</p> <p>Concentrado soluble (CS)</p> <p>1 LITRO</p> <p>Composición: Glifosato 35 % (350g / l)</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>LEASE DETENIDAMENTE LA ETIQUETA</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, hortícolas, pastizales, en caminos, cunetas, etc.</p> <p>Dosis de empleo: Una vez aforado el equipo se aconseja una dosis de 1,5 l / Ha para malas hierbas herbáceas y 2 l / Ha para malas hierbas leñosas. El gasto se prevé de 400 l / Ha para herbáceas y de 500 l / Ha para 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>Caduca a los 3 años</p>
---	---	--

Comentario: Nombre comercial

Comentario: Materia Activa

Comentario: Dosis de empleo

Comentario: Número de Registro

FIGURA4

