

MALAGA, 2 DE DICIEMBRE 2003 Jesús Fernández Pascual

TRAZABILIDAD EN P. DE LA PESCA



TRAZABILIDAD

LA ETIQUETA

EL LOTE

REGISTROS

FACTURA

NORMALIZACION
DE PRODUCCION

INFORMACION
AL CONSUMIDOR

AGRICULTURA

CONSUMO

*TRANSPARENCIA EN EL
COMERCIO*

SANIDAD

*DERECHO Y CURIOSIDAD
DEL CONSUMIDOR*

**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

TRAZABILIDAD EN P. DE LA PESCA

- **INTRODUCCIÓN** justificación y definición
- **ELEMENTOS BÁSICOS** lote, registros, etiqueta, documentos comerciales
- **ANÁLISIS NORMATIVO DEL ETIQUETADO Y SU PROBLEMÁTICA** en p.frescos, congelados y conservas.
- **CASOS DE INTRAZABILIDAD Y NUEVAS TECNOLOGIAS**

(procedencia)

¿De donde procede el
pescado?

En el paradigma anterior del comercio local, la respuesta siempre ha sido la misma, DE LA MAR

¡pero ahora no vale esa respuesta!

AHORA nos interesa saber de que mar, de que río, de que criadero, y no solo de donde, sino también cuando y por quien ha sido manipulado, ya que en una **globalización de comercio** todo es posible.

Antes y ahora ----- SEGURIDAD, CURIOSIDAD

(objetivo)

¿Es necesario conocer más, y para qué ?

La trazabilidad, NO COMO FIN, en si mismo, sino cómo herramienta útil para un OBJETIVO:

1. Favorecer la seguridad alimentaria
2. Favorecer las transacciones comerciales legales
3. Favorecer el derecho a la información de consumidor.



(definición)

- Es la capacidad de los agentes económicos, administración, consumidor de poder seguir la pista, **el trazo**... a un determinado producto alimenticio y/o su ingredientes a lo largo de su vida útil.
- “Es la capacidad para **rastrear** los antecedentes, la aplicación o la ubicación de una entidad (alimentos y/o ingredientes) por medio de identificadores registrados” Organización Internacional de Normalización ISO 8402:1994

(atributos)

- **FIABLE** -sin posibilidad de error o adulteración.
- **RAPIDO** -en aplicación y en respuesta.
- **POCO COSTOSO**-en el proceso y en la aplicación

(normativa europea)

LIBRO BLANCO (12.01.2000)

- *“ de la granja a la mesa ”*
- *“una política alimentaria eficaz, exige un sistema de rastreabilidad para los alimentos y su ingredientes destinados al consumo animal y humano ”*

(normativa europea)

REGLAMENTOS EUROPEOS (de 17 a 4)

PRINCIPIOS BASICOS

“rastreabilidad de todos los alimentos e ingredientes”

- número de registro sanitario para establecimientos
- número de registro en las etiquetas de los productos
- obligación de los productores de **establecer procedimientos de retirada de productos** que representen grave peligro

Sobre higiene de los alimentos

Sobre alimentación animal

Sobre el control oficial

Sobre producción y mercado

(normativa europea)

REGLAMENTO 1830/03 Trazabilidad y etiquetados de los OGM

El nuevo reglamento obliga a todo operador que comercialice un OMG, a llevar un **estricto sistema de trazabilidad**, a velar por la transmisión de los datos de trazabilidad al operador siguiente y a conservar los datos hasta un mínimo de cinco años

La comisión publicará unos códigos (alfanuméricos)específicos para cada OGM

ELEMENTOS BASICOS

Son elementos básicos, herramientas, para el sistema de trazabilidad de todo producto o ingredientes :

1. El lote de producción
2. Los registros (de producción almacenamiento ,transporte, distribución..)
3. Las etiquetas
4. Los documentos comerciales (albaranes, facturas)

(el lote)

Herramienta básica para la estructuración lógica de cualquier sistema de trazabilidad tanto en la producción como en el rastreo de la distribución.

*“es el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, **producido**, fabricado o elaborado en circunstancias prácticamente idénticas”* Artículo 1º RD 1808/91

*“el lote figurará de tal manera que sea fácilmente visible, claramente **legible e indeleble**”* Artículo 4º RD 1808/91 [tarro](#)

(los registros)

“Este es el principio séptimo de un sistema de autocontrol basado en APPCC”, exigible según el el Artículo 3 de RD 2207/95”

- Hay que anotar todos los datos de forma inmediata, continua y correcta









(los registros)

“Este es el principio séptimo de un sistema de autocontrol basado en APPCC” , exigible según el el Artículo 3 de RD 2207/95”

- Datos de: provisión, almacenamiento, producción, envasado, etiquetado, almacenado, y comercialización.



RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS (PESCADO AZUL)


ESPECIE (Nombre común y nombre científico)		CÓD. LOTE	
ATÚN ROJO (<i>Thunnus thynnus</i>)			
BACALADILLA (<i>Micromesistius poutassou</i> o <i>Gadus poutassou</i>)			
ARENQUE (<i>Clupea harengus</i>)			
SARDINA (<i>Sardinia pilchardus</i>)			
CABALLA (<i>Scomber scombrus</i>)			
ESTORNINO (<i>Scomber japonicus</i>)			
LUREL (<i>Trachurus spp.</i>)			
BOQUERÓN/ANCHOA (<i>Engraulis spp.</i>)		ddnmaaF (fresco) ccnmasC (congelado)	
OTRO			
CONTROL DEL TRANSPORTE			
MANIPULACIÓN	CORRECTA	<input type="checkbox"/>	INCORRECTA
COND. HIGIENE	CORRECTA	<input type="checkbox"/>	INCORRECTA
CONS. CADENA DEL FRÍO	CORRECTA	<input type="checkbox"/>	INCORRECTA
MÉTODO DE MANTENIMIENTO	CÁMARA REFRIGERADA		
	HIELO		
	NIEVE CARBÓNICA		
	SIN MANTENIMIENTO CADENA DEL FRÍO		
Temperatura del producto:			
CONTROL DEL PRODUCTO			
ANÁLISIS DE FRESCURA <small>(* Ver información al dorso)</small>	EXTRA	A	B
			RECHADADO (S. RD/331/1999)
CALIBRACIÓN:	TALLA MÍNIMA COMERCIAL		SÍ
	TALLA MÍNIMA BIOLÓGICA		SÍ
			NO
			NO
ACEPTACIÓN DEL LOTE			
PRODUCTO ACEPTADO		PRODUCTO RECHAZADO	
FECHA:		FECHA:	
FDO. ENCARGADO DE TURNO		FDO. DIRECTOR TÉCNICO	



ORDEN DE PRODUCCIÓN

N° de orden
Código de lote
Turno
N° de fabricación

FECHA EMISIÓN	/ /	FECHA DE FINALIZACIÓN	/ /
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CANTIDAD	Kgrs a producir N° barquetas
MATERIA PRIMA			
PESCADO		CÓDIGOS LOTES EMPLEADOS	
PRODUCTOS SECOS			
PRODUCTOS		CÓDIGOS LOTES EMPLEADOS	
ENVASES			
TIPO DE ENVASE	N° DE ENVASES	CÓDIGOS LOTES EMPLEADOS	
Fecha de caducidad:			
Almacenar en:			
<input type="checkbox"/> Cámara frigorífica		<input type="checkbox"/> Cámara de congelación	
Firma Director de Producción		Firma del Encargado de Turno	
OBSERVACIONES			

CONTROL DE PRODUCCIÓN				
	Orden de producción		<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	
	Código de lote			
	Turno			
FECHA EMISIÓN				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				
PRODUCTOS				
Producto	Cantidad inicial	Cantidad final	Restos	Nº. envases
TOTAL				
Nombre de los operarios:				
Firma Directos de Producción:			Firma de Encargado de Turno:	
OBSERVACIONES				



(los registros)

“Este es el principio séptimo de un sistema de autocontrol basado en APPCC”, exigible según el el Artículo 3 de RD 2207/95”

- Estos registros permiten establecer un sistema trazable del producto y sus ingredientes, **y su informatización hace mas eficiente su gestión.**

CeFactu 7.0 - Dir. Trabajo: Y:\cefactu7\Archivos



1.-Archivos Maestros 2.-Almacén 3.-Facturación 4.-Ventas Caja 5.-Informes 6.-Configuración 7.-Utilidades 8.-Ayuda

Fecha: 19/09/2003

MENU PRINCIPAL

Nº Usuario Red: 06

Gestión Comercial CeFactu 7.0 (Terminal)

(c) 2001. Todos los derechos reservados



Fecha: 19/09/2003

Recepción de Pedidos

Nº Usuario Red: 06

Nº Pedido: 5/03 Proveedor: 12 PESCADOS PACHECO
 Fecha ...: 27/05/2003 Nº Almacén: 0 Realizado por .:
 Gastos: Recibido (S/N/P): S Tipo Documento: F Fecha Recep.: 27/05/2003
 Obs.: F. Prev. Recep.:

Código	Descripción del Artículo	Cantidad	Precio	Recibido
00100116	SARDINA	70,00	0,5357	70,00
00100116	SARDINA	112,00	0,4286	112,00
00100116	SARDINA	28,00	0,3571	28,00
00100116	SARDINA	98,00	0,3929	98,00

Ref. Prov.:
 Pte. Rec.: Tot. Línea: Suma: 134,00 %Dto.: Total: 134,00
 Iva: St: St. Mi: St. Ma: U. Caj: Rot:

<< No hay cantidades pendientes de recibir para este pedido >>

Fecha: 19/09/2003

Actualización Artículos

Nº Usuario Red: 06

Código ...: 00100116 Descrip.: SARDINA
 Cód.Barras: Des.Abr.: SARDINA %IVA: 7,00 LOTE : S
 Ref. Prov.: Proveed.:

DATOS DE ALMACEN

ESTADISTICA DE VENTAS

TARIFAS PROVEEDORES

Precio Costo:	1,6000	Días Rotación:		s t o c k s	
Costo Medio :	1,6000	Rotación:		Almacén 0:	800,00
Tarifa 1 ...:	0,3000	%Suma St.Máx.:		Almacén 1:	
Tarifa 2 ...:	0,0000	Ult. Compra ..:	11/09/2003	Almacén 2:	
Tarifa 3 ...:	0,0000	Ult. Venta ..:	03/07/2003	Almacén 3:	
Tarifa 4 ...:	0,0000	Ubicación ...:		Almacén 4:	
Tarifa 5 ...:	0,0000	Clase Artíc. :		Almacén 5:	
Tarifa 6 ...:	0,0000	Pend.Actual. :		Almacén 6:	
Stock Actual:	800,00	% Margen Com.:	0,00	Almacén 7:	
Stock Mínimo:	0,00	% Comisión ..:		Almacén 8:	
Stock Máximo:	0,00	Uds. por Caja:	1,00	Almacén 9:	
Pte. Recibir:	229,50	Cta. Ventas ..:			

Pulse la tecla de su elección

Modificar	F2 Ver observac.	F3 Borrar	Cambio datos	Anterior	Posterior	+ Ver números lotes	F8 Desglose component.	F9 Gráfico estadíst.	F11 Ejecutar informe	Esc Salir
-----------	----------------------------	---------------------	--------------	----------	-----------	-------------------------------	----------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	---------------------

Fecha: 19/09/2003

Fabricación

Nº Usuario Red: 06

Nº Mov.: 94 Art.: 30700101 SARDINAS EN VINAGRE DE 300 Almacén: 0
 F.Orden: 10/07/2003 F.Fabric.: 10/07/2003 Dpte.:
 Cant.: -130,00 P.Costo: 0,6221 Mov.Alm.: 212
 Nº Presup.: / Obs.: AN.FAB 63

Código	Descripción	Cantidad A	Precio Costo
00100116	SARDINA	-26,00000000 0	0,7081
10100101	ACEITE DE OLIVA	-13,00000000 0	2,1900
10400101	VINAGRE	-6,50000000 0	0,6300
20100116	BARQUETAS 300 ML TRNSP	-130,00000000 0	0,1600
20100220	TAPADERA PEQUEÑA	-130,00000000 0	0,0700

Stock: 85,00 Alm.0: 85,00 Pte.Rec.: 0,00 Ult.Costo: 0,6221

Pulse la tecla de su elección

Líneas detalle	Ver números lote	P Imprimir	Anterior	Posterior	Av.Pág Líneas anteriores	Re.Pág Líneas posteriores	Esc Salir
----------------	------------------	-------------------	----------	-----------	------------------------------------	-------------------------------------	---------------------

Configuración e Impresión de Informes Motor Bd: 3.5

Grupos

- INFORMES
 - ARTICULOS
 - CLIENTES
 - DEPENDIENTES
 - Fabricacion
 - GENERAL
 - pedidos
 - PROVEEDORES

Informes

LISTADO_DE_TRAZABILIDAD_POR_NUM_LOTE.DFM

Nuevo

Borrar

Nuevo

Borrar

Abrir

Copiar

Imprimir

Grupos

- INFORMES
 - ARTICULOS
 - CLIENTES
 - DEPENDIENTE
 - Fabricacion
 - GENERAL
 - pedidos
 - PROVEEDORE

Informes

LISTADO DE TRAZABILIDAD POR NUM LOTE.DFM

Informes de la aplicación

Dispositivo

Condiciones del Listado

NUMERO LOTE/SERIE:..... 000005

Importe en Pesetas

✓ Aceptar ✗ Cancelar

✓ Aceptar 🗑 Cerrar

Nuevo

Borrar

Nuevo

Borrar

Abrir

Copiar

Imprimir

Fecha: 19/09/2003

Página Número: 1

LISTADO_DE_TRAZABILIDAD

ARTICULO	LOTE	TIPO	C	NUMERO	AÑO	CANTIDAD
30100104	000005	MAESTRO FAB		5		252
30100104	000005	ALBARAN		2	2003	60
30100104	000005	ALBARAN		4	2003	24
30100104	000005	ALBARAN		5	2003	32
30100104	000005	ALBARAN		8	2003	8
30100104	000005	ALBARAN		9	2003	20
30100104	000005	ALBARAN		10	2003	12
30100104	000005	ALBARAN		12	2003	3
30100104	000005	ALBARAN		20	2003	20
30100104	000005	ALBARAN		25	2003	80
30100104	000005	ALBARAN		26	2003	6
30100104	000005	ALBARAN		1	2003	-23
30100104	000005	ALBARAN		27	2003	9
30100104	000005	REGULARIZACION		350		-1

(documentos)

Son datos obligados en el **documento comercial**:

- *Identificación del vendedor y del comprador.*
- *Identificación del producto (denominación y presentación)*
- *Peso y datos no contenidos en etiqueta , Artículo 17 RD 1334/99.*
- *País expedidor, número de RGSA del establecimiento que lo comercializa y la siglas de Unión Europea . RD 1840/97*



El pescado fresco que abajo se relaciona y que transporta el vehículo

Marca: *Mitsubishi* Matrícula: *CA-7031-44* Destino: *Veja*

Ha sido comprado en primera venta en la lonja del Puerto de Barbate por el comprador:

CIF Q-9166023F

ESPECIES	CAJAS/PIEZAS	KILOS
<i>Choco</i>	<i>2</i>	
<i>bermejita</i>	<i>1</i>	
<i>gambas</i>	<i>1</i>	
<i>sardinas</i>	<i>2</i>	
<i>boquerón</i>	<i>2</i>	
<i>lupeto</i>	<i>1</i>	
<i>adurnos</i>	<i>1</i>	

Barbate a, *8* de *Octubre* de 200*8*

Firma del: *[Signature]*



Fdo.: *Luisa Juan Peláez*



C.I.F.: B-11349206

Email: l...@hermanosroble...
 Registro Sanitario N.º: 12/0009081/CA

Teléfonos: 956 44 51 12 44 59 61

Fax: 956 45 23 28

Móvil: 6 748 28 04

11140 CONIL (Cádiz)

factu@pescadoshermanosroble...com

CONS. 11140 Y SOLU. 12/0009081/CA
 P. 11140 Y SOLU. 12/0009081/CA
 11140 Y SOLU. 12/0009081/CA
 Cádiz

Factura	Fecha	Código	Hoja
838	13/05/2003	405	1
C.I.F. / N.I.F. Cliente:		B-11456076	

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	DTO.	IMPORTE
--------	-------------	----------	--------	------	---------

00085	SARDA KG	864,10	2,70		2.333,07
-------	----------	--------	------	--	----------

BRUTO	DESCUENTO	BASE IMPO.	% I.V.A.	IMP. I.V.A.	% REC.	IMP. REC.	TOTAL
-------	-----------	------------	----------	-------------	--------	-----------	-------

2.333,07 2.333,07 7,00 163,31 2.496,38

OBSERVACIONES:

IMPORTE EN PTAS. 415.362,68

Ins. Reg. Merc. Cádiz, tomo 553, folio 102, Hoja N.º CA-10184, Inscripción 1.º

PESQUERO S.C.

"LOS MARQUESES"

Muelle Pesquero

BARBATE (Cádiz) 8 de 10 de 2002

Nº

Tfno. 956 43 27 42

956 43 25 51

956 43 02 93

956 43 02 53

NOTA DE ENTREGA

SR. D. L. ANTILLY D.N.I.

Donicilio VE-SER Población

Ciudad. CONCEPTO PRECIO EUROS

Ciudad.	CONCEPTO	PRECIO	EUROS
<u>2</u>	<u>Boqueron</u>		
<u>1</u>	<u>SA. CAMATELA</u>		
<u>1</u>	<u>PESCADILLA</u>		

(Handwritten signature)

Muelle Pesquero 956.853
11.160 BARBATE (Cádiz)

% IVA

TOTAL

(etiquetas)

Consideramos la etiqueta como un añadido al producto muy útil para su identificación en sus distintas fases : producción, almacenamiento, distribución y venta.

“las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento o rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio”

Artículo 3 de RD1334/99

ANALISIS NORMATIVA ETIQUETADO

El etiquetado es el elemento mas importante y representativo. Su correcta aplicación posibilita la trazabilidad. Existen grandes problemas de aplicación de la norma bien sea por desconocimiento bien por simple fraude.

1. EN PESCADO FRESCO ,
2. EN PESCADO CONGELADO
3. EN CONSERVAS Y SEMI CONSERVAS

(etiqueta pescado fresco)

RD 1437/92 y RD 1840/97 normas sanitarias

RD 331/99 Y RD 1279 normalización y tipificación comercial

RD 1334/99 norma general de etiquetado.

- Formato Unión Europea
- Formato terceros países
- origen interpretación



(etiqueta pescado fresco)

PROBLEMAS

- Pescado no envasado se identifica con etiqueta del expedidor (la lonja) en primera venta, y el que distribuye el pescado modifica los formatos , frescura... y no disponen de instalaciones autorizadas facturando en documento comercial sin N°.R.S.I. (saladeros clandestinos)
- La no identificación mediante etiquetas de las piezas grandes atunes frescos
- Permisibilidad de la administración sanitaria ante cuestiones que entiende como deficiencias de: normalización de la producción, administrativas, o de consumo.

PAIS DE ORIGEN CHILE		CALIBRE 3	FECHA 24/11/03	FRESCURA CATEGORIA E
PRODUCTO GENYPTERUS BLAQUES FILETES DE ROSADA				
PESO NETO 5 KGS.	FORMA DE OBTENCION EXTRACTIVA	MODO DE PRESENTACION / TRATAMIENTO S/C SIN CABEZA	PISCADOS Y MARISCOS GADITANA DE PESCADOS S.L. TLF: 956 263 678 - FAX: 956 262 357 MUELLE PESQUERO 654 (CADIZ) N.R.S. 12.06191/CA	

ANDALUCIA(ESPAÑA) ZONA DE CAPTURA GOLFO DE CADIZ ATLANTICO NOR-ESTE		PESCADOS PACHECO		
CALIBRE 3		FECHA 28 MAY 2003	FRESCURA CATEGORIA E	
PRODUCTO: MEJILLONES				
PESO NETO 7 KGS.	FORMA DE OBTENCION EXTRACTIVA	MODO DE PRESENTACION TRATAMIENTO C/C CON CABEZA	AUTORIDAD PORTUARIA DE CADIZ R.S. 12.6551/CA MUELLE PESQUERO CADIZ	

(etiqueta pescado congelado)



RD 1437/92 y RD 1840 normas sanitarias

RD 1109/91 RTS de los productos ultra congelados

RD 1380/02 identificación de los productos pesqueros congelados y ultra congelados

RD 1334/99 norma general de etiquetado.

- **denominación** comercial y nombre científico. **Responsable** y **NºRS**
- **indicación de congelado** o ultracogelado o congelado rápidamente.
 - Ojo: los productos descongelados tendrán que mencionarlo y acompañar fecha de caducidad.
- **Fechas** de duración mínima-consumo preferente. **Lote**
- Condiciones específicas de **conservación** –temperaturas
- **Peso** neto y escurrido en glaseados
- **Método de producción** (extractiva o pescado, pescado en aguas dulces, criado de acuicultura, marisqueo)
- **Zona de captura o cría**

- Nota: -en **piezas grandes** la información podrá ser completada en documento de acompañamiento comercial
-en exposición de **congelados granel** (no ultracogelados) la información excepto el peso se podrá completar en tablilla

(etiqueta pescado congelado)

PROBLEMAS

- Las **piezas grandes no se identifican** individualmente ni se complementan los datos en el documento comercial.
- **Identificación solo de embalajes**, sin etiquetar los envases o unidades interiores, que son vendidos sin el embalaje y sin la necesaria información
- **Importadores** que a través de industrias de alquiler de frío realizan distribución.
- Entradas por P.I.F. bajo **condición de reetiquetado** en destino.
- **Actividad de reetiquetado** sin suficientes garantías

(etiqueta pescado en conserva)

RD 1437/92 y RD 1840/97 normas sanitarias

RD 331/99 Y RD 1279 normalización y tipificación comercial

RD 1334/99 norma general de etiquetado.

Artículo 5

- Denominación de venta y lista de ingredientes
- **Fechas de duración y lote**
- Condiciones de conservación y utilización
- Identificación de los **responsables de marca**
- **Identificación de procedencia, y su autorización sanitaria**

según (CAPITULO VII del ANEXO DR1437/92 y RD 1840/97)

(etiqueta pescado en conserva)

ojo **Los datos de lote y fechas han de aparecer en el envase de forma INDELEBLE , LEGIBLE , CLARA**

- En el caso de las latas aparecerán estos datos en la lata (troquelado o tinta inyección) y **también en el estuchado** o envuelta o vitola exterior.
- En el caso de los tarros de conservas deberá incluirse en el tarro o tapa y en la propia etiqueta o precinto de garantía .

EN NIGUN CASO DEBE SE CONSIDERARSE VALIDO LA APLICACIÓN SOBRE AÑADIDA DE PEGATINAS “TIPO PRECIOS “ (informe Instituto Nacional de Consumo)







(etiqueta pescado en conserva)

ojo

Para los productos no destinados directamente al consumidor, sino a otras industrias, como materia prima, los envases tendrán obligatoriamente y de forma indeleble y legible al menos : **denominación del producto, lote y fecha de duración mínima**. El resto de la información podrá aportarse en las etiquetas de los embalajes y/o en el documento comercial de acompañamiento. **Artículo 17.1b RD1334/99.**

(etiqueta pescado en conserva)

PROBLEMAS

- **Interpretaciones erróneas** y dispares de la normativa de etiquetado. Debido quizás a la disociación de competencias entre Sanidad y Consumo, junto a la falta de formación continua de los inspectores de ambas administraciones .
- **Falta de profesionalidad** y picaresca de parte del Sector Alimentario Pesquero.
- **Reetiquetado** fuera de la industria productora.
- Gran aumento de marcas blancas

CASOS DE INTRAZABILIDAD

Un total de mas de **80.240 Unidades** calculado en mas de **80 millones de pesetas**

28.500 Kg. alimentos y 2500 Kg. en etiquetas y 880 Kg. de embalajes

77% partidas **NO APTAS** por absoluta **INTRAZABILIDAD**



CASOS DE INTRAZABILIDAD (AÑO 99 BARBATE)

IND B se registra como:

- producción** de conservas (en tarros)
- distribución** de conservas
- registra varias marcas.

Vende como producción propia toda la mercancía, cuando solo produce una pequeña parte.

¿cómo es posible?

- Año 98 no exigible plan de trazabilidad en autorización de registro
- Se permite trazar lotes y fechas con pegatinas “tipo precios”
- Se realiza actividad de reetiquetado sin control efectivo
- Se permite la existencia de lotes distintos en el interior de lata y el exterior, con pegatina (“tipo precios”) sobre la envuelta
- Nadie denuncia estas irregularidades al no detectarse desde fuera, o al considerarse un problema de etiquetado- consumo , no sanitario.

CASOS DE INTRAZABILIDAD (AÑO01 BARBATE)

IND B se asocia a IND S

Se continua con la misma actividad, ampliando mercado por la gestión de comercio del nuevo socio con clientes en Europa

(AÑO02 BARBATE)

IND B se queda con :
-instalaciones y N°RS
y
Denuncia a S

IND S se queda con la propiedad de la marca y existencias en mercancía.
Se traslada a nave de Vejer

CASOS DE INTRAZABILIDAD (AÑO 03 VEJER)

IND.S En nave clandestina de Vejer almacena para su distribución productos de marca propia envasados en industria anterior y productos procedentes de otras industrias conserveras para reetiquetar. En definitiva esta empresa continua con la actividad que realizaba en Barbate pero sin el amparo de un N° RS y con una denuncia del anterior socio.

CASOS DE INTRAZABILIDAD (AÑO 03 VEJER)

DEFICIENCIAS

- Almacenamiento y distribución sin autorización sanitaria
- Almacenamiento de semiconservas sin capacidad frigorífica
- Tenencia de mercancía intrazable por su no identificación y/o mezcla de lotes y productos .
- Actividad de reetiquetado sin autorización sanitaria y con pérdida deliberada de trazabilidad de productor
- Modificación fraudulenta del n° de registro del productor pegatina sobrepuesta
- Etiquetado incorrecto con lotes exteriores distintos a los interiores
- Etiquetado incorrecto con denominaciones distintas al contenido
- Identificación de lotes mediante sistema de leble “pegatinas tipo precio”









CASOS DE INTRAZABILIDAD (AÑO 03 VEJER)

DIA 24/02	Precinto de <u>nave</u> y actividad clandestina	Por denuncia en sanidad/ fraude de marca sanitaria	Acompañados de Policía Local
Del 24/04 al día 11/05	4 días <u>recuento</u> rápido y precinto de lotes	5 días de recuento exhaustivo por operarios vigilados	2 días de chequeo de verificación y aceptación de los contado
Día 16 y 17 de Junio	Traslado de la mercancía intervenida a otra industria de la misma propiedad	cuatro camiones completos y precintados	Inmovilización y deposito en destino

CASOS DE INTRAZABILIDAD (AÑO 03 VEJER)

114 partidas	Conservas, semiconservas y otros,	Un total de mas de 80.240 unidades calculado en mas de 80 millones de pesetas	28.500 Kg. alimentos y 2500 Kg. en etiquetas y 880 Kg. de embalajes
7 partidas (5%) CON GARANATIA Y POSIBLE COMERCIO	35 Partidas(20%) CON GARNATIA PARA EL ACONSUMO , PERO NO LISTOS PARA SU COMERCIO	2 partidas (0.5%) NO APTAS mala conservación 5 partidas (2.5%) NO APTAS, caducadas	65 partidas (77%) NO APTAS por absoluta <u>INTRAZABILIDAD</u>

APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGIAS

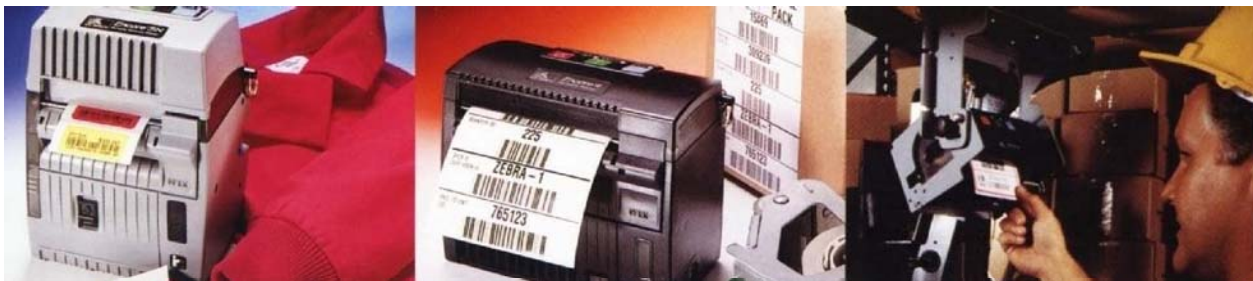
LA ELECTRONICA

La aplicación de la electrónica y la informática al campo de las producciones y comercialización alimentaría ha supuesto la facilitación y implantación de sistemas de trazabilidad mas :

FIABLES ,

RAPIDOS ,

MENOS COSTOSO



APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA GENETICA

La genética sus avances científicos y su puesta en practica , representa un gran reto de progreso en campo de la trazabilidad ya que el **código genético aporta datos invariables a lo largo de toda la cadena del producto alimentario**

- Marcadores genéticos de especie “Grupo ESGENA” de la Universidad de Oviedo.
- Base de datos genéticos “ TRANCEFISH.24 de la Comisión de Comunidades europeas