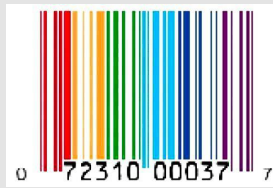


TRAZABILIDAD EN EL SECTOR DE LA PESCA EXTRACTIVA



La puesta en marcha de **Sistemas de Trazabilidad** en todas las etapas de la cadena de producción de productos pesqueros incrementa la **Seguridad Alimentaria** de los mismos, a la vez que garantiza un seguimiento exhaustivo de todas las capturas y una **explotación sostenible de los recursos acuáticos**.

La trazabilidad es uno de los principios básicos de la **Seguridad Alimentaria**, siendo imprescindible para conocer el historial de un producto en caso de alerta alimentaria y garantizar así la protección de la salud de los consumidores.

Por este motivo, la legislación europea establece la obligatoriedad de establecer sistemas de trazabilidad que garanticen que un alimento puede ser identificado y su rastro puede ser seguido a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución hasta su consumo ([Reglamento 178/2002](#)).



En el sector pesquero, la trazabilidad no sólo se asocia con la idea de Seguridad Alimentaria, sino también con la de **control y sostenibilidad de los recursos pesqueros**, estableciéndose como herramienta imprescindible para el cumplimiento de las normas de la Política Pesquera Común ([Reglamento 1224/2009](#))

Este concepto lleva inherente la necesidad de **identificar todos los productos de la pesca para que puedan ser trazables en todas las fases de las cadenas de producción y comercialización**, desde la captura hasta la fase de la venta al por menor, para que en cualquier momento se pueda reconstruir el historial del producto. A este respecto, se hace fundamental el intercambio de información entre los diferentes eslabones de la cadena alimentaria.

Existen una serie de documentos de obligado cumplimiento a lo largo de toda la cadena de producción del pescado, desde su extracción hasta su venta al por menor, para facilitar este intercambio de información.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Trazabilidad en pesca extractiva



1.- En el buque pesquero

Los buques pesqueros de eslora igual o superior a 10 metros deben llevar un **Cuaderno Diario de Pesca**, en el que anoten sus operaciones, indicando expresamente todas las cantidades de cada especie capturadas y transportadas a bordo superiores a 50 kg.

- ⇒ Los buques cuya eslora supera los 12 metros deberán registrar esta información de forma electrónica (DEA).
- ⇒ Los buques pesqueros de eslora inferior a 10 metros, deberán ser sometidos a planes de muestreo por parte de las autoridades competentes para controlar el adecuado registro de las capturas y desembarques.

El margen de tolerancia autorizado en todas las estimaciones anotadas en el cuaderno diario de pesca es del 10% para todas las especies.

Igualmente, es fundamental que cada buque pesquero, así como sus artes y aparejos de pesca, estén marcados e identificados debidamente, siguiendo la normativa europea al efecto.

2.- En el desembarque

Durante el desembarque, el capitán del buque pesquero deberá cumplimentar una **Declaración de Desembarque**, en la que anotará expresamente y con exactitud todas las cantidades de cada especie desembarcadas.

3.- Primer establecimiento de destino

Los productos de la pesca se deben comercializar o registrar previamente en un centro de subasta o en organizaciones de compradores o de productores registradas.

A más tardar, antes de la primera venta se les debe asignar a todos los productos de la pesca un número identificativo de **Lote**. Después de la primera venta, solamente se podrán agrupar o separar lotes de productos de la pesca si se puede identificar su procedencia hasta la fase de captura.

Se entiende por lote *“a una determinada cantidad de productos de la pesca de una especie dada que tienen la misma presentación y proceden de la misma zona geográfica pertinente y del mismo buque o grupo de buques pesqueros”*.

CUADERNO DIARIO DE PESCA – Información mínima

- Número de identificación externa y nombre del buque pesquero
- Fecha de captura
- Fechas de salida y llegada a puerto (duración de la marea)
- Tipo de arte, luz de malla y dimensión del arte
- Especie (código 3-alfa de la FAO) y zona geográfica de captura
- Cantidad estimada de cada especie (kg peso vivo) y número de ejemplares (si procede)
- Descartes cuyo peso estimado supere los 50kg para cualquier especie.
- Número de operaciones de pesca

DECLARACIÓN DE DESEMBARQUE – Información mínima

- Número de identificación externa y nombre del buque pesquero
- Especie (código 3-alfa de la FAO) y zona geográfica de captura
- Cantidad de cada especie (kg peso producto), desglosado en tipo de presentación y número de ejemplares (si procede)
- Puerto de desembarque

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Trazabilidad en pesca extractiva



Podrán ser colocadas en **lotes** por la organización de productores a la que pertenezca el operador del buque pesquero o por un comprador autorizado antes de la primera venta, las capturas procedentes de la misma zona de ordenación pero de buques pesqueros diferentes y que no superen 30 kilogramos por especie.

En el caso de que los productos de la pesca se vayan a transportar a un lugar distinto del desembarque para la primera venta, como a un puerto diferente o a más de 20 km, se ha de rellenar el **Documento de Transporte**.

Si los productos de la pesca van a ser almacenados antes de la primera venta, se debe rellenar una **Declaración de Recogida**.

4.- Primera venta

La primera venta se hace generalmente en las lonjas o establecimientos autorizados, y la venta se ha de justificar mediante la **Nota de Primera Venta**, que acredita toda la gestión de la venta y el pesado de la mercancía de todas las partidas de pescado.

5.- Industria alimentaria

La trazabilidad de los productos pesqueros también debe asegurarse durante todas las etapas de producción, transformación y distribución, por lo que los explotadores de las empresas alimentarias han de asegurarse de que la información sobre las remesas de alimentos se pone a disposición del operador de la empresa alimentaria a la que se suministran sus productos.

INFORMACIÓN MÍNIMA DE CADA LOTE

- Número de identificación del lote
- Nº de identificación externa y nombre del buque pesquero
- Código 3-alfa de la FAO de la especie
- Fecha de captura o fecha de producción
- Cantidad de cada especie (kg peso neto), y número de ejemplares (si procede)
- Nombre y dirección del proveedor

DOCUMENTO DE TRANSPORTE – Información mínima

- Identificación del vehículo de transporte
- Lugar de destino del envío
- Número de identificación externa y el nombre del buque pesquero
- Especie y zona geográfica de captura
- Cantidad de cada especie transportada (kg peso producto), desglosado en tipo de presentación y número de ejemplares
- Nombre y dirección de l consignatario
- Lugar y fecha de carga

DECLARACIÓN DE RECOGIDA – Información mínima

- Número de identificación externa y nombre del buque pesquero
- Puerto y fecha de desembarque
- Nombre del operador o del capitán del buque
- Especie y zona geográfica de captura
- Cantidad de cada especie almacenada (kg peso producto), desglosado en tipo de presentación y número de ejemplares
- Nombre y dirección de las instalaciones donde se almacena
- Referencia del documento de transporte (si procede)

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Trazabilidad en pesca extractiva



NOTA DE PRIMERA VENTA – Información mínima

- Número de identificación externa y el nombre del buque pesquero
- Puerto y fecha de desembarque
- Nombre de los operadores y nº de identificación fiscal
- Cantidad de cada especie y zona geográfica de captura
- Talla o peso, clase, presentación y grado de frescura
- Lugar y fecha de la venta
- Precio

INDUSTRIA ALIMENTARIA – Información mínima a facilitar

- Descripción exacta de los alimentos
- Volumen o la cantidad de los alimentos
- Nombre y dirección del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos (expedidor) y a la que se expiden los alimentos (destinatario)
- Referencia que identifique el lote o remesa, según corresponda
- Fecha de expedición

En la **Industria Alimentaria**, la trazabilidad de un producto deberá mantenerse a tres niveles:

- ⇒ **Trazabilidad hacia atrás:** permite conocer cuáles son los productos que entran en la empresa y quiénes son los proveedores de los mismos.
- ⇒ **Trazabilidad interna:** está relacionada con el seguimiento de los productos dentro de la empresa.
- ⇒ **Trazabilidad hacia delante:** consiste en registrar tanto los datos de los productos preparados para la expedición como los del cliente inmediato al que se lo entregan

6.- Venta al pormenor

Los productos de la pesca puestos a la venta deberán estar adecuadamente **Etiquetados**, y la fiabilidad de la información contenida en las etiquetas dependerá de toda la información que se haya ido suministrando a lo largo de la cadena de producción del alimento.

ETIQUETADO – Información mínima al consumidor

- Denominación comercial y nombre científico
- Zona geográfica de pesca y método de producción
- Indicación de si el producto ha sido congelado o no

El etiquetado debe garantizar la trazabilidad de cada lote, a la vez que contener expresamente la palabra “descongelado” si el producto ha estado previamente congelado.

INSPECCIONES Y CONTROLES

Con el objetivo de proteger la salud de los consumidores y de garantizar una pesca sostenible, la legislación comunitaria obliga a **los operadores a establecer sistemas de trazabilidad** en todas las etapas de la cadena de producción de productos pesqueros, a la vez que a **la administración a vigilar que los operadores cumplan** con dicho cometido.

Por tanto, es necesario aplicar un control integral para garantizar la trazabilidad en toda la cadena de producción y comercialización el pescado, tanto en el mar, como en los puertos, durante el transporte, en las instalaciones de transformación y durante la fase de comercialización de los productos de la pesca. Estos controles han de basarse en una gestión del riesgo.

Igualmente, en caso de infracción, la normativa europea exige que los Estados miembros se aseguren de que se ponen en marcha las medidas correctoras adecuadas y de que se pueda hacer un seguimiento de dichas infracciones.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Trazabilidad en pesca extractiva



CONCLUSIONES

El cumplimiento de las normas de Seguridad Alimentaria y de la Política Pesquera Común garantizan un seguimiento exhaustivo de todas las capturas y una explotación sostenible de los recursos acuáticos, a la vez que aseguran poder trazar y conocer el historial de un producto en caso de alerta alimentaria, incrementando la Seguridad Alimentaria de las producciones pesqueras y la protección de la salud de los consumidores.

La trazabilidad se constituye como la herramienta fundamental para cumplir dicha normativa, haciéndose fundamental el mantenimiento de unos registros a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos y que dichos registros sean compartidos entre los diferentes operadores que intervienen en los eslabones de la cadena alimentaria.

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

[AESAN](#). Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa alimentaria.

[ELIKA](#). Trazabilidad.

[MAGRAMA](#). Guía para la aplicación de la Legislación de Trazabilidad de la UE en el sector pesquero y acuícola.

[MERCASA](#). Guía de Trazabilidad para la Red de Mercas.

[Reglamento \(CE\) 178/2002](#), del Parlamento Europeo y el Consejo, 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 relativos a la seguridad Alimentaria

[Reglamento \(CE\) 1224/2009](#), del Consejo, por el que se establece el régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la Política Pesquera Común.

[Reglamento de ejecución \(UE\) 931/2011](#) de la Comisión, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento 178/2002.

[Reglamento de ejecución \(UE\) 404/2011](#) de la Comisión, que establece las normas de desarrollo del Reglamento 1224/2009.

¿Quieres consultar más
información sobre
Seguridad Alimentaria en
el sector pesquero?

http://www.elika.net/es/pesca_home.asp

