

Trazabilidad en la cadena pesquera

Autor: Omar Fabián Ballesteros

Médico Veterinario; Magister en Relaciones Internacionales.

Director de Productos de la Pesca y Acuicultura. Senasa.

Auditor de Buenas Prácticas de Acuicultura

El presente artículo describe lo que puede considerarse como los elementos básicos que deberían tenerse en cuenta para el desarrollo de un sistema de trazabilidad para productos de la pesca y acuicultura.

Consideraciones Generales sobre un Sistema de Trazabilidad en la cadena pesquera:

La trazabilidad es la capacidad de rastrear todos los procesos por los cuales pasó un producto determinado, desde la compra de materias primas hasta la producción, comercialización, consumo.

Debido a la mejora de la calidad de los productos y al aumento de la conciencia sobre la seguridad alimentaria en los últimos años, la trazabilidad ha ido aumentando en importancia y se ha extendido a una amplia gama de campos, como la industria de la pesca y acuicultura.

La trazabilidad de los alimentos es una herramienta que debe servir para ejercer un mayor y mejor control de los productos pesqueros y de la acuicultura y como complemento de los esfuerzos para prevenir y desalentar la pesca ilegal no declarada no reglamentada.

A través del sistema de trazabilidad, es posible identificar todos y cada uno de los procesos y/o transformaciones, con diferentes finalidades que van desde el aumento de la seguridad de quienes se dedican a la captura o producción acuícola, la mejora en la gestión de riesgos relacionados al origen y la inocuidad hasta fortalecer la confianza de los consumidores y promover medidas en resguardo del medio silvestre.

La trazabilidad de los alimentos es una herramienta que empezó a cobrar importancia y a convertirse en clave a partir de la detección de los primeros incidentes importantes en seguridad alimentaria (dioxinas en pollos, vacas locas o fiebre aftosa).

Disponer de un sistema de trazabilidad facilita el retiro de los alimentos cuando es necesario; permiten a los consumidores recibir información específica sobre determinados productos; y es crucial para investigar las causas de una posible intoxicación o brotes de contaminación.

Los productos pesqueros que se exponen en las góndolas deben contener información relativa al lugar donde se capturaron o produjeron.

En el caso de la pesca, la trazabilidad deber incluir información sobre el origen de la captura, la identificación de las especies y el arte de pesca utilizado. Para el caso de los productos de la acuicultura, la trazabilidad comienza en las granjas de cría. El proceso de trazabilidad debe considerar todos y cada uno de los eslabones productivos de forma tal que, en el momento de detectar un riesgo, pueda realizarse

el rastreo desde el origen hasta el último eslabón y consecuentemente aislar el o los productos en cuestión evitando que lleguen a los consumidores.

Actualmente en un contexto internacional, resulta necesario el desarrollo de un sistema de trazabilidad mediante el cual se puedan identificar capturas, lotes de productos elaborados y el historial de los procesos de producción de los productos que finalmente son puestos en el mercado de consumo interno o externo. Un sistema de trazabilidad debiera posibilitar la incorporación de datos relacionados al proceso de monitoreo de los recursos, y la calidad y cantidad de información colectada desde el momento de la captura, recolección o cosecha, incluyendo la cadena de distribución y comercialización considerando al consumidor final.

Por ello, en consideración de los objetivos expuestos en el párrafo anterior, resulta necesario valorar la posibilidad de diseñar un sistema de trazabilidad que permita enlazar la información colectada a bordo de las embarcaciones pesqueras o en las granjas de producción con la información del resto de la cadena.

***Elementos básicos de un sistema de trazabilidad.** Toda propuesta de sistema debería incorporar: (i) Identificación de productos entrantes (o materias primas e ingredientes) y sus fuentes; (ii) Identificación y registro de información sobre las actividades relacionadas con estos productos o lotes de productos durante el procesamiento y/o almacenamiento; (iii) Identificación de los productos salientes y sus destinos.*

Definiciones para uniformar los criterios del Sistemas de Trazabilidad.

Para el diseño y desarrollo de un sistema de trazabilidad resulta necesario definir una serie de conceptos para poder disponer de un criterio común que permita el desarrollo de un sistema que se pueda implementar en la totalidad de los eslabones de la cadena de producción y que resulte legible en la totalidad de los mercados de destino.

Actividad pesquera: Buscar pescado, largar, calar, remolcar o halar un arte de pesca, subir capturas a bordo, transbordar, llevar a bordo, transformar a bordo, trasladar, enjaular, engordar y desembarcar pescado y productos de la pesca.

Comercio al por menor: Manipulación o transformación de productos de recursos acuáticos vivos, y almacenamiento de dichos productos en el punto de venta o entrega al consumidor final, incluida la distribución;

Consumidor final: El consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

Datos del sistema de localización de buques: Datos relativos a la identificación del buque pesquero, su posición geográfica, fecha, hora, rumbo y velocidad transmitidos al centro de seguimiento de pesca del Estado miembro de pabellón mediante dispositivos de localización por vía satélite instalados a

bordo de los buques pesqueros.

Desembarque: Primera descarga de productos de la pesca, en cualquier cantidad, desde un buque pesquero a tierra;

Etapas de la producción, transformación y distribución: Cualquiera de las fases, incluida la de importación, que van de la producción primaria de un alimento, inclusive, hasta su almacenamiento, transporte, venta o suministro al consumidor final, inclusive, y, en su caso, todas las fases de la importación, producción, fabricación, almacenamiento, transporte, distribución, venta y suministro de piensos.

Gestión de riesgos: Determinación sistemática de los riesgos y aplicación de todas las medidas necesarias para limitar su materialización. Incluye actividades tales como la recopilación de datos e información, el análisis y la evaluación de riesgos, la preparación y adopción de medidas, y el seguimiento y revisión periódicos del proceso y sus resultados, a partir de fuentes y estrategias internacionales, comunitarias y nacionales.

Lote. Pescado entero o fileteado sin procesar:

Es la fracción de unidades de productos de la pesca que corresponde a la misma captura en un periodo determinado de tiempo el «lote» será determinado por el responsable de la captura.

Lote. de producto terminado envasado o granel – procesado

Por «lote» se entiende un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias idénticas, que ha tenido la misma transformación (proceso productivo). El «lote», que figura en el embalaje o el recipiente, será determinado por la planta elaboradora, el fabricante o el envasador del producto alimenticio en cuestión.

Para el caso de productos provenientes de la acuicultura, un lote contendrá la información correspondiente a la unidad de producción acuícola.

Marea: Cualquier desplazamiento de un buque pesquero durante el que se llevan a cabo actividades pesqueras que comienza a la salida de puerto y finaliza a la llegada a este;

Operadores: Son todas las personas humanas o jurídicas que intervengan en la captura, la crianza o el procesamiento ulterior de la materia prima proveniente de la pesca o la acuicultura, realizando actividades de acopio, elaboración, manufactura, congelado, empaque, acondicionamiento, transporte, distribución mayorista, comercialización, importación y exportación, y todo aquel que participe de la cadena de comercialización de los productos de la pesca y la acuicultura.

Pesca de supervivencia: Es la realizada para el sustento personal, familiar o comunitario, donde el producto de la pesca se consume directamente por los pescadores y su entorno cercano, pudiendo no tener un fin comercial.

Primera venta: Se entiende por primera venta la que se realice por primera vez dentro del territorio nacional y en la cual se acredite documentalmente el precio del producto pesquero, en ocasión de su desembarque, o cualquier otra modalidad de entrada en el territorio nacional.

Producción primaria: La producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarcará también la pesca y la recolección.

Sistema de detección de buques: Tecnología de teledetección por satélite que permite identificar un buque y determinar su posición en el mar.

Riesgo: Probabilidad de que tenga lugar un suceso que constituya una infracción de las normas de la política pesquera común.

Transbordo: traslado de una parte o de la totalidad de los productos de la pesca o la acuicultura de un buque a otro.

Transformación: Proceso de preparación de la presentación. Incluye el fileteado, envasado, enlatado, congelación, ahumado, salazón, cocción, escabechado, secado o cualquier otra preparación del pescado para el mercado; Cada proceso de transformación generará una nueva definición de lote.

Traslado: Operaciones de pesca en las que las capturas, o una parte, son transferidas o trasladadas de artes de pesca compartidos a un buque, o de la bodega de un buque o sus artes de pesca a una red de contención, un contenedor o una jaula fuera del buque donde las capturas se mantengan vivas hasta su desembarque.

Trazabilidad: Es la serie de procedimientos que posibilitan identificar y seguir el rastro en las etapas de captura, producción, transformación, distribución y comercialización final de una especie ictícola destinada a la producción de todo producto de origen ictícola.

Vigilancia: La observación de las actividades pesqueras a partir de los avistamientos realizados por buques de inspección o aeronaves oficiales y utilizando métodos técnicos de detección e identificación.

Zona geográfica pertinente: Zona marina considerada una unidad a efectos de la clasificación geográfica de las actividades pesqueras, expresada mediante referencia a una subzona, división o subdivisión definidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), o, cuando proceda, a un rectángulo estadístico definido por el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM), una zona de esfuerzo pesquero, una zona económica o una zona delimitada por coordenadas geográficas.

Interoperabilidad:

Resulta de gran importancia que el sistema de documentación de las capturas se vincule exitosamente para garantizar que el sistema resulte aplicable y efectivo, para ello es necesario que los lenguajes de programación de las plataformas de telecomunicaciones y los estándares internacionales de comercio

electrónico que puedan utilizarse resulten interoperables, existen varias alternativas en el contexto internacional que se citan a modo de ejemplo y en carácter de recomendación.

Analizado este punto, resulta necesario considerar que cada región geográfica tiene realidades que le son propias por lo que no todos los sistemas disponibles pueden ser implementados en cualquier región o cualquier sistema, por ello resulta necesario valorar la correspondencia y posibilidad de adoptar herramientas factibles de implementar de forma específica para el país, la región y las realidades de la cadena de captura y producción, diferenciando las limitaciones por ejemplo entre las diferentes tecnologías y sistemas de lectura, comprendiendo que para algunas cadenas puede implementarse un sistema de código de barras pero no el sistema QR y mucho más lejano la posibilidad de vincular el comercio por medio del Blockchain.

La adopción de un sistema de código de barras o QR, debe surgir del análisis de la cadena para la cual se desarrolla el mismo sistema, diferentes condiciones propias de la cadena de captura y producción de los recursos pesqueros y acuícolas, hacen que en algunas oportunidades se adopte un sistema de código de barras y otras un sistema de QR para la identificación de los productos, la definición de la herramienta debe resultar de la opinión de quien/quienes finalmente utilizarán el sistema.

Sistema desarrollado por el Centro de las Naciones Unidas para la Facilitación del Comercio y los Negocios Electrónicos (UN / CEFACT). Este organismo ha desarrollado normas específicas del sector agroalimentario que cuentan con el respaldo de gobiernos y organizaciones intergubernamentales como la Organización Mundial del Comercio, la Organización Mundial de Aduanas y la FAO.

Otro ejemplo aplicable es el Lenguaje pesquero de la Unión Europea para el estándar Universal eXchange FLUX, un sistema de registro e intercambio de datos basado en el sistema UN / CEFACT.

Las estructuras de los sistemas de trazabilidad de los sistemas de documentación de capturas deben estandarizarse para facilitar la interoperabilidad, la Organización Internacional de Normalización (ISO) ha elaborado la norma ISO 12875: 2011,21 que especifica cómo deben identificarse los productos pesqueros comercializados y la información que deben generar y conservar las empresas alimentarias que comercializan los productos a través de las cadenas de suministro.

El estándar mencionado, se ocupa de la identificación de productos pesqueros y sus sub productos para el consumo humano, desde la captura hasta los minoristas y proveedores, pero no cubre la migración de datos de una etapa a otra.