



Seguridad alimentaria en Anecoop

Trazabilidad y "Naturane"

■ JOAN MIR PIQUERAS

■ BENITO ORIHUEL IRANZO

■ MAR VILANOVA AMAT

ANECOOP S. COOP

Anecoop S. Coop., es una cooperativa agrícola española de segundo grado, formada por más de 100 cooperativas de primer grado situadas en más de siete comunidades autónomas de España y que integra a más de 100.000 agricultores. Anecoop comercializa frutas (cítricos, fruta de hueso, kaki, uva etc.) hortalizas, uva y vino de sus cooperativas socias.

Anecoop es la primera empresa hortofrutícola española y primera empresa cítrica europea, comercializa más de 600.000 toneladas de productos y factura más de 360 millones de euros al año. La misión de Anecoop es comercializar conjuntamente los productos de sus socios, acortando los circuitos comerciales, concentrando la oferta, diversificando la gama de productos a ofertar, potenciando la producción de los agricultores y ofreciendo el mejor servicio a sus clientes.

Nuestros principales clientes son la distribución europea (Alemania, Francia, Italia, Países Escandinavos, etc.), España, Sudamérica, EE UU, etc. En los últi-

mos años, estamos introduciéndonos en países de oriente, como Japón, Hong Kong, Australia y Singapur.

Anecoop cuenta con una potente red de empresas filiales en Reino Unido, Francia, Alemania, República Checa, Polonia y Uruguay así como empresas logísticas y de servicios en España.

Anecoop está implantando, desde hace más de seis años, el sistema "Naturane", que es su reglamento propio de producción integrada de frutas y hortalizas frescas, y un sistema de trazabilidad de sus productos en sus cooperativas socias.

LA TRAZABILIDAD COMO HERRAMIENTA PARA LA MEJORA DEL SISTEMA "NATURANE"

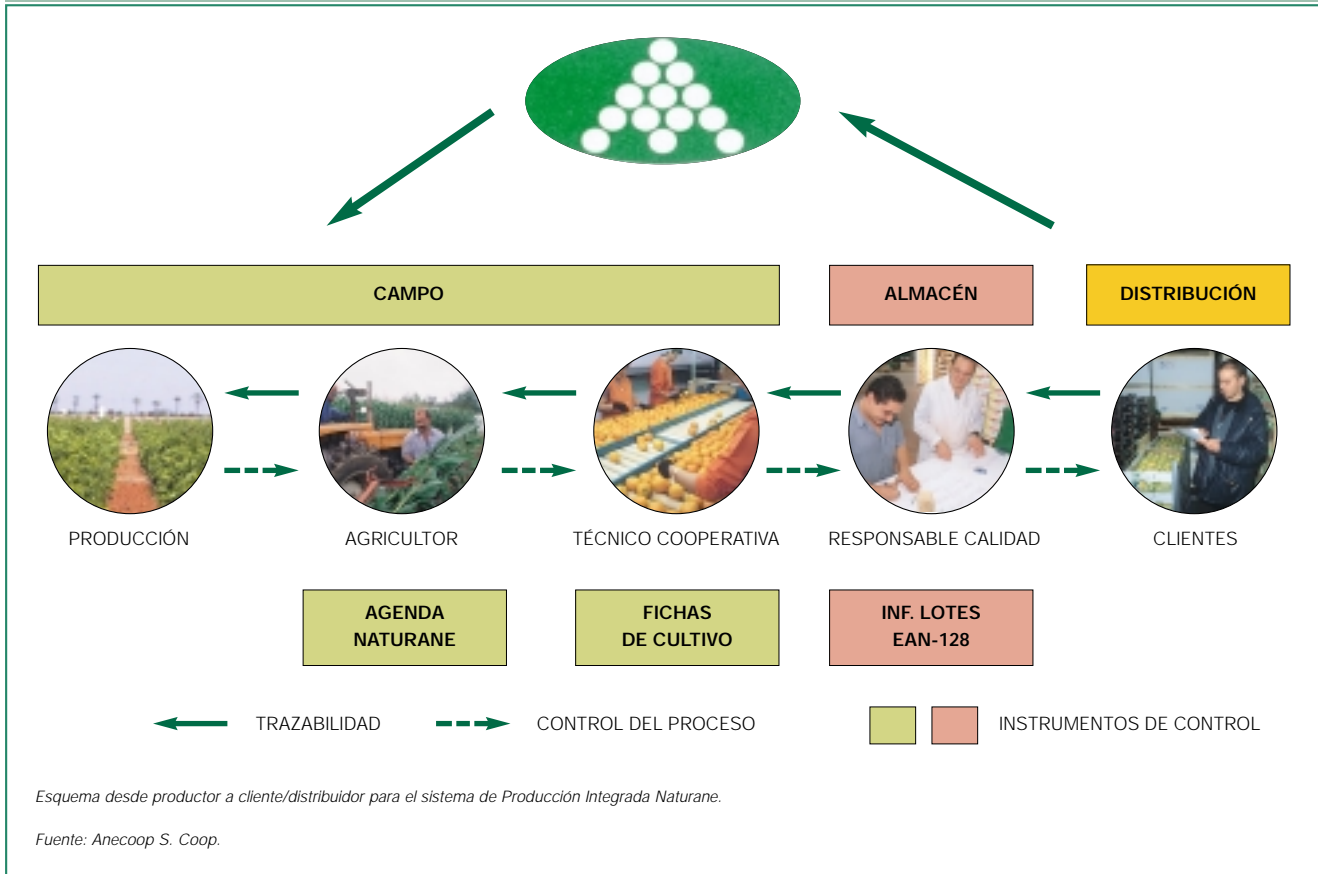
En la actualidad, la seguridad alimentaria es una necesidad básica para los consumidores y la sociedad en general. Para la consecución de la seguridad alimentaria debe planificarse un adecuado sistema de calidad de producto: planificación del proceso productivo y controles sobre el mismo.

La planificación del proceso y de los controles debe basarse en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), pero dado que la seguridad absoluta es por definición inalcanzable, el correcto mantenimiento de la trazabilidad de los productos es necesario: en el caso que se detectara un producto fuera de norma será posible establecer si el fallo corresponde al sistema o a su puesta en práctica. De modo que la trazabilidad, por una parte, es una herramienta necesaria para seguir incrementando la seguridad de los alimentos y, por otra, permite la retirada del lote o los lotes de producción "no conformes" en caso de necesidad.

La trazabilidad se define cómo el conjunto de procedimientos que nos permiten identificar la materia prima con la que se ha producido un determinado producto confeccionado y la identificación de las características relevantes del proceso productivo que se utilizaron para la producción –acondicionamiento postcosecha y confección en nuestro caso– de dicho alimento. En consecuencia, todos

GRÁFICO N° 1

**CONTROL DEL PROCESO Y TRAZABILIDAD.
EL FLUJO DEL PROCESO PRODUCTIVO DESDE EL CAMPO HASTA EL CLIENTE**



los productos terminados se identifican mediante un número de lote o código de fabricación. Estos procedimientos también deben permitirnos, como ya se ha señalado, la localización de las unidades de un lote de producto a lo largo del proceso de distribución, esto es lo que en inglés se denomina "tracking". El requisito de la trazabilidad de los productos se establece en nuestro reglamento de Producción Integrada y Buenas Prácticas Agrícolas naturane. Naturane exige a las cooperativas trazabilidad de sus productos y permite una transparencia absoluta para que los clientes realicen los controles que crean necesarios utilizando el sistema de codificación EAN 128/EAN13.

En el gráfico n° 1 se presenta el flujo del proceso productivo desde el campo

hasta el cliente y las distintas herramientas claves del sistema naturane

Unos procedimientos adecuados para el mantenimiento de la trazabilidad nos van a permitir relacionar los problemas de calidad en destino, por un lado desde el punto de vista de la calidad comercial (calidad y condición del producto) con daños o problemas latentes consecuencia del proceso productivo y de una materia prima concreta, y por otro lado desde el punto de vista de la seguridad del producto, ya que podemos investigar y establecer la causa del problema. De esta forma podemos corregir y mejorar nuestros procesos, nuestro sistema de calidad y nuestro sistema de gestión.

Anecoop ha desarrollado un sistema propio para la codificación y el etiquetaje basado en el sistema de codificación

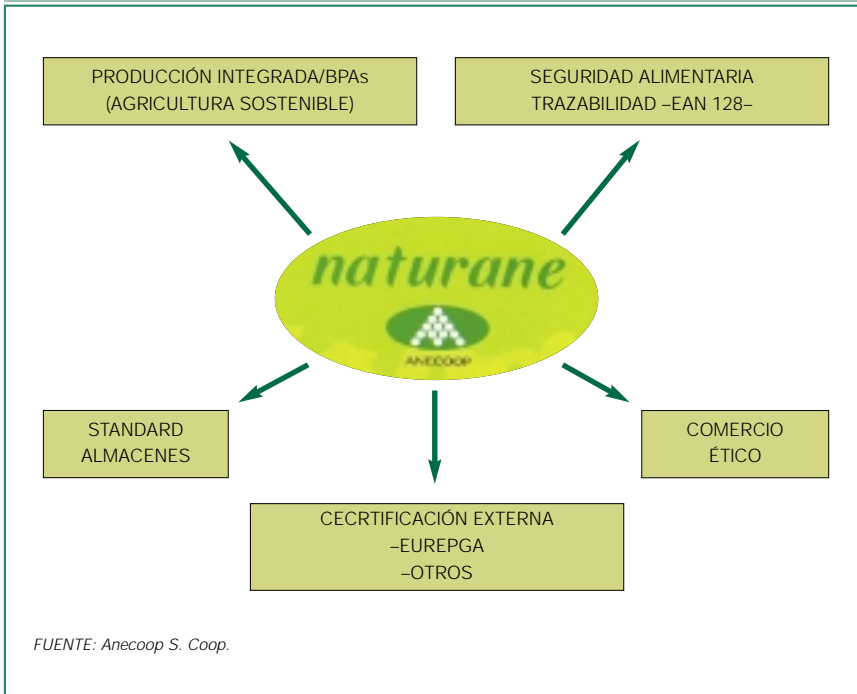
EAN 13 y EAN 128. Dicho sistema se ha implementado en 70 almacenes de cooperativas. Este sistema está siendo utilizado no solo en cítricos sino también en otros productos como fruta de hueso y hortalizas.

El programa de codificación EAN 13 y EAN 128 se gestiona desde el departamento de Calidad y Sistemas de Anecoop y se actualiza en cada cooperativa a través de internet. Las cooperativas a partir del sistema de codificación crean todo tipo de etiquetas con los correspondientes códigos EAN 13 y EAN 128.

Desde el año 2001, Anecoop ha implementado un sistema para la trazabilidad de frutos cítricos basado en los códigos de barras, la captura automática de la información mediante escaners fijos o móviles y sistemas de radio frecuencia.

GRÁFICO Nº 2

ESQUEMA DE FUNCIONAMIENTO DE «NATURANE»



Todo el producto es etiquetado con un código de barras a la entrada de campo.

A continuación mediante las oportunas lecturas de dicho código de barras capturamos la información contenida en el mismo. De esta forma podemos seguir el movimiento del producto a lo largo de todo el proceso hasta llegar al producto confeccionado.

Todos los pallets y cajas de producto terminado van identificados con un código de barras EAN 128, siendo el código (00) contenido en el EAN 128 la clave de la trazabilidad. La información queda almacenada en la base de datos de la cooperativa. A partir del código (00) de la caja o pallet la cooperativa puede acceder a la información sobre el origen del producto y los procesos post-cosecha a los que ha sido sometido.

Este sistema fue testado en seis cooperativas que sirvieron para la mejora del mismo y lo hemos desarrollado según las recomendaciones establecidas en la guía para la trazabilidad de frutas y hortalizas frescas desarrollada por EAN

International (*Fresh produce traceability guidelines*).

LA EXPERIENCIA DE “NATURANE”

Mediante la aplicación de naturane se pretenden conseguir fundamentalmente cuatro objetivos:

–**Seguridad alimentaria**, reduciendo al mínimo las posibilidades de contaminación de nuestros productos, protegiendo así la salud del consumidor.

–**Desarrollar la producción integrada** con la utilización de técnicas de cultivo que buscan las soluciones más favorables desde los puntos de vista económico, ecológico y toxicológico, que permite avanzar hacia una agricultura sostenible.

–**Asegurar el bienestar de nuestros trabajadores**, llevando a cabo una política social dentro de nuestras empresas, que incida en la seguridad laboral, instalaciones dignas, respeto de las condiciones laborales y del comercio ético. Son productos que se han obtenido cumpliendo las normativas sobre Seguridad, Higiene y Bienestar de los trabajadores.

–**Productos de calidad**, obtenidos mediante procesos que garantizan que el producto final conserva toda la calidad gustativa que el consumidor exige. Recolectados en el momento óptimo de madurez y conservados por medios que garantizan su sabor y frescura.

Anecoop ha desarrollado junto con los técnicos de las cooperativas los reglamentos específicos para cítricos, fruta de hueso, uva de mesa, tomate, berenjena, pimiento, pepino y calabacín, sandía y melón, judías, lechuga, brócoli y coliflor. Y están en desarrollo los reglamentos para apio y calabaza.

Cada año elaboramos las agendas naturane o cuadernos de cultivo que son una herramienta de trabajo para los socios agricultores y una herramienta de control de la correcta aplicación del reglamento naturane. Las agendas naturane recogen además del reglamento general y el reglamento específico de cada producto, las fichas de cultivo que debe rellenar el socio agricultor y supervisar el responsable técnico de la cooperativa.



En la pasada campaña se repartieron más de 20.000 agendas a los socios de cooperativas.

Durante la pasada campaña realizamos la homologación del reglamento naturane con el EUREP GAP (protocolo de buenas prácticas agrícolas desarrollado por EUREP, asociación en la que se encuentra una parte de la distribución europea).

Es un motivo de satisfacción que "Naturane" haya conseguido ser el primer reglamento de producción integrada totalmente homologado por EUREP (18 de julio de 2001), lo que indica el gran esfuerzo que se ha realizado por parte de Anecoop y las cooperativas socias y la adecuación de nuestro reglamento para este importante grupo de distribuidores y supermercados europeos.

Actualmente se está dando un paso hacia delante muy importante mediante la certificación externa de naturane en siete cooperativas de la Comunidad Valenciana y cuatro de Andalucía.

Los productos que se están certificando son cítricos, frutas de hueso, tomate, berenjena, pimiento, calabacín, pepino, melón, sandía y judía. El pasado 20 de diciembre de 2001 la cooperativa de Llíria obtuvo el certificado que acreditaba el cumplimiento del reglamento Naturane/EUREP GAP. ●

JOAN MIR PIQUERAS
BENITO ORIHUEL IRANZO
MAR VILANOVA AMAT
ANECOOP S. COOP

BIBLIOGRAFÍA

FRESH PRODUCE TRACEABILITY GUIDELINES. EAN International. Brussels. March 2001.

GENERAL EAN UCC SPECIFICATIONS.

REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL PARA LA PRODUCCIÓN INTEGRADA "NATURANE". Anecoop S. Coop.

EUREPGAP PROTOCOL FOR FRESH FRUIT AND VEGETABLES. Official Version 2 September 2001.