


Octubre de 2011

	منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة	联合国 粮食及 农业组织	Food and Agriculture Organization of the United Nations	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture	Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------	---------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ SOBRE COMERCIO PESQUERO

13.^a reunión

Hyderabad (India), 20-24 de febrero de 2012

Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad

Resumen

En su 29.º período de sesiones el Comité de Pesca acordó que la FAO comenzara a trabajar en la elaboración de Directrices internacionales sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad del pescado y los productos pesqueros. Estas Directrices facilitarían la coherencia entre distintos sistemas de rastreo. El presente documento ofrece un panorama general de la rastreabilidad en el sector pesquero, proporciona ejemplos de las obligaciones vigentes de rastreabilidad y recaba orientación del Subcomité sobre la manera de proceder con esta labor.

Se invita al Subcomité a:

1. proporcionar orientación sobre el proceso que debería seguirse para elaborar las Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad, tomando en consideración las tres opciones indicadas en el documento:

- Opción 1: la Secretaría de la FAO elaborará Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad y las publicará bajo su propia responsabilidad;
- Opción 2: la Secretaría de la FAO elaborará un primer proyecto de Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad y las presentará en la próxima reunión del Subcomité sobre Comercio Pesquero para recabar orientación adicional;
- Opción 3: la Secretaría de la FAO convocará una consulta de expertos encargados de elaborar un proyecto de Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad. Los resultados de dicha consulta se presentarán posteriormente en la siguiente reunión del Subcomité sobre Comercio Pesquero para recabar orientación adicional. Esta opción exigía la obtención de fondos extrapresupuestarios para acoger la consulta de expertos;

2. aportar sugerencias sobre los elementos que deberían incluirse en las mejores prácticas para la rastreabilidad.

Para minimizar los efectos de los métodos de trabajo de la FAO en el medio ambiente y contribuir a la neutralidad respecto del clima, se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones sus copias y que no soliciten otras. La mayor parte de los documentos de reunión de la FAO está disponible en Internet, en el sitio www.fao.org

INTRODUCCIÓN

1. Los sistemas de rastreabilidad (o trazabilidad) son un instrumento bien consolidado para verificar la integridad de una cadena de suministro y resolver los fallos en caso de que dicha integridad se quiebre. Estos sistemas se incluyen en medidas que tienen por objetivo garantizar la calidad y la inocuidad del pescado y los productos pesqueros, su legalidad, o su procedencia de una pesquería gestionada de forma sostenible.
2. Siempre ha existido cierto grado de rastreabilidad en el sector pesquero. No obstante, en los últimos años se ha producido una demanda creciente de rastreabilidad del pescado y de los productos pesqueros. Ello se debe en parte a la creciente globalización de la industria pesquera en lo que respecta a la obtención de materias primas, la elaboración y la comercialización. Como consecuencia de ello ha aumentado la longitud y la complejidad de la cadena de suministro y se ha incrementado la necesidad de rastrear los productos en toda la cadena de suministro.
3. La multiplicación de las exigencias de rastreabilidad puede plantear retos tanto para el sector público como para el privado. Aunque en general se reconocen los beneficios que aportan las obligaciones de rastreabilidad, su cumplimiento puede ser costoso y existe la posibilidad de que se creen obstáculos al comercio.
4. El anexo incluye un resumen de las principales obligaciones de rastreabilidad vigentes en el sector pesquero.

DEFINICIÓN

5. Por trazabilidad se entiende “*la capacidad para seguir la historia, la localización de todo aquello que está bajo consideración*” (Organización Internacional de Normalización, ISO 9000: 2000). Al tomar en consideración un producto, la trazabilidad se relaciona con el origen de los materiales y partes que lo componen, la historia de su elaboración y la distribución y localización del producto después de su entrega.
6. En relación con la inocuidad alimentaria, el Codex Alimentarius (Comisión del Codex Alimentarius, 2005) proporciona la siguiente definición: “Rastreabilidad/rastreo de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución”.
7. Esta definición se afinó en un reglamento de la UE que define la trazabilidad como “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” (UE, 2002).

PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LAS MEJORES PRÁCTICAS PARA LA RASTREABILIDAD

8. La FAO elaborará un proyecto de Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad que determinará las cuestiones principales y las prácticas que los Estados Miembros deberían tener en consideración al crear sistemas de rastreabilidad. Las Directrices sobre las mejores prácticas deberían reconocer el derecho soberano de un país para aplicar medidas protectoras, aunque también deberían hacer hincapié en que tales medidas no sean más restrictivas de lo necesario para conseguir un nivel adecuado de protección. A continuación se describen algunos elementos que deben tenerse en cuenta en las Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad.
9. Las Directrices sobre las mejores prácticas deberían abordar los beneficios de armonizar las obligaciones de rastreabilidad. El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio (OMC) insta a la armonización de normas a nivel internacional para evitar distorsiones del comercio. El objetivo de la armonización no es tanto conseguir normas o reglamentos idénticos, sino que converjan las obligaciones de rastreabilidad.

10. Asimismo, debería considerarse la noción de equivalencia en relación con las obligaciones de rastreabilidad. La equivalencia ofrece el mismo grado de protección para cada país, aunque permite que los sistemas de rastreabilidad sean diferentes. La equivalencia presupone que en el caso de que distintos sistemas de rastreabilidad tengan un efecto idéntico, debería reconocerse que ofrecen el mismo nivel de protección.

11. Deberían tenerse en cuenta los costos y los beneficios de la integración de las obligaciones de rastreabilidad dentro de un sistema de rastreo. A menudo, el pescado y los productos pesqueros se encuentran sujetos a diversas obligaciones de rastreabilidad. En la medida de lo posible, debería tomarse en consideración la posibilidad de integrar estas obligaciones. Las Directrices sobre las mejores prácticas también deberían reconocer las necesidades de los países en desarrollo.

PROCEDIMIENTO

12. Se solicita la orientación del Subcomité sobre cómo proceder con esta labor.

- La primera opción es que la Secretaría de la FAO elabore Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad y las publique bajo su propia responsabilidad.
- La segunda opción es que la Secretaría de la FAO elabore un primer proyecto de Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad y las presente en la próxima reunión del Subcomité sobre Comercio Pesquero para recabar orientación adicional.
- La tercera opción es que la Secretaría de la FAO convoque una consulta de expertos encargados de elaborar un proyecto de Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad. Los resultados de dicha consulta se presentarán posteriormente en la siguiente reunión del Subcomité sobre Comercio Pesquero para recabar orientación adicional. Nótese que esta opción exigiría la obtención de fondos extrapresupuestarios para acoger la consulta de expertos.

ANEXO

En esta sección se describen algunos de los principales sistemas y procesos de rastreabilidad clasificados en los siguientes grupos:

- Normas de rastreabilidad para sistemas de cadenas de suministro de alimentos;
- Instrumentos y procedimientos independientes utilizados para establecer y mantener la rastreabilidad;
- Sistemas de ecoetiquetado y certificación del pescado;
- Programas gubernamentales de rastreabilidad;
- Sistemas intergubernamentales de documentación de las capturas;

1.1 PROGRAMAS GUBERNAMENTALES DE RASTREABILIDAD

Los gobiernos nacionales y las organizaciones intergubernamentales establecen normas, reglamentos y programas de control de la aplicación asociados para el rastreo de productos pesqueros. Existen más obligaciones mínimas de rastreabilidad para todo el comercio de productos alimentarios, así como unas exigencias específicas para el pescado destinadas a impedir el comercio de pescado capturado ilegalmente. La presente sección incluye ejemplos de obligaciones de rastreabilidad de la UE, los Estados Unidos de América (EE.UU.) y el Japón.

1.1.1 UE

La Unión Europea ha regulado la comercialización, el etiquetado y la rastreabilidad de alimentos mediante una serie de reglamentos relativos al pescado y los productos pesqueros. El Reglamento (CE) n° 2065/2001 de la Comisión establece disposiciones detalladas para la aplicación de la legislación sobre el mercado de productos de la pesca y acuicultura en lo relativo a la información del consumidor acerca de estos productos¹. La UE introdujo una obligación de trazabilidad en el Reglamento (CE) n° 178/2002, que exige la rastreabilidad no solo para los alimentos sino también para los piensos y los animales destinados a la producción de alimentos². Se exige que el registro de la rastreabilidad se realice aplicando un doble enfoque, uno orientado al suministrador inmediato y otro al receptor inmediato. La norma más reciente de la UE relativa a la rastreabilidad de los productos pesqueros es el Reglamento de 2008 para luchar contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada, que entró en vigor el 1.º de enero de 2010.

1.1.2 ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En EE.UU. existen tres marcos legales en los cuales la rastreabilidad desempeña una función importante: la Ley de Modernización en cuanto a la Inocuidad de los Alimentos, la Ley Lacey y el Programa de rastreo y verificación del atún.

1.1.2.1 Ley de Modernización en cuanto a la Inocuidad de los Alimentos

La Ley de Modernización en cuanto a la Inocuidad de los Alimentos (2010), recientemente introducida, faculta a la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los EE.UU. para velar por que los productos importados cumplan con las normas del país. Los importadores tienen la obligación expresa de verificar que sus proveedores extranjeros apliquen controles adecuados para

¹ “Reglamento (CE) n° 2065/2001 de la Comisión, de 22 de octubre de 2001, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo en lo relativo a la información del consumidor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura”, Capítulo III. Rastreabilidad y control. Art. 8.

² Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

garantizar que los alimentos que producen son inocuos, lo cual implica probablemente obligaciones de rastreabilidad en relación con los alimentos importados.

1.1.2.2 Ley Lacey

La Ley Lacey, promulgada en 1900 y enmendada de forma considerable en 1981, es la norma más antigua de los Estados Unidos en materia de protección de la flora y fauna silvestres. Dicha Ley combate el tráfico ilegal de animales salvajes, pescado y plantas. Concretamente, la Ley Lacey (16 USC §3371-3378) prohíbe a las empresas norteamericanas comerciar en pescado, animales salvajes y productos vegetales importados que se hayan obtenido en contravención de cualquier norma nacional o internacional.

Las empresas importadoras de los Estados Unidos deben protegerse a sí mismas y a los consumidores de las responsabilidades impuestas por dicha ley. Para ello, los compradores deben identificar y aplicar sus propios sistemas de documentación y rastreabilidad para garantizar que disponen de la información relativa a cómo se ha capturado el pescado.

1.1.2.3 Programa de rastreo y verificación del atún de los EE.UU.

Objetivos y normativa

El Programa de rastreo y verificación del atún de los Estados Unidos es un programa gubernamental de rastreabilidad que cumple con las obligaciones de conservación del delfín de acuerdo con la normativa internacional. El programa exige a determinadas empresas pesqueras y comerciantes de pescado locales que lleven a cabo actividades específicas de rastreabilidad. Además, supervisa la ejecución de algunas actividades y realiza auditorías y comprobaciones al azar.

1.1.3 EL JAPÓN

El Japón propugna sistemas de etiquetado y rastreabilidad para productos alimentarios que amplíen la información disponible a los consumidores, promuevan la confianza de los consumidores en la inocuidad de los alimentos y permitan una contención rápida de cualquier caso de contaminación (MAFF, 2004). Los productos pesqueros constituyen un importante componente de la dieta de los japoneses aunque la Administración no impone obligaciones de rastreabilidad; solo existe la obligación de un etiquetado básico para el pescado.

1.2 SISTEMAS INTERGUBERNAMENTALES DE DOCUMENTACIÓN DE LAS CAPTURAS

Las organizaciones regionales de ordenación pesquera (OROP) y otras organizaciones intergubernamentales de ordenación de recursos naturales, como la Comisión para la Conservación de los Recursos Vivos Marinos Antárticos (CCRVMA), han abordado cuestiones relativas a la rastreabilidad en el marco de su lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR). Mediante la elaboración de varios sistemas diferentes, estas organizaciones han avanzado en mayor o menor grado en el logro de la rastreabilidad para los productos de sus pesquerías. En las siguientes secciones se describen y examinan el estado actual de los sistemas de documentación de las capturas de las OROP y su rastreabilidad.

Aunque este examen de los sistemas de documentación de las capturas de las OROP se centra en la rastreabilidad, cabe señalar que esta no es uno de los objetivos principales de los sistemas. En algunos casos ni siquiera es un objetivo explícito. En lugar de centrarse en una documentación aparte para cada eslabón en la cadena de suministro, p. ej. mediante un doble enfoque, uno orientado al suministrador inmediato y otro al receptor inmediato, los sistemas persiguen mantener la rastreabilidad a lo largo de la cadena de suministro para combatir la pesca INDNR. Por consiguiente, los usuarios evalúan la eficacia de cada sistema a partir del mantenimiento de los diversos eslabones de la cadena y la correspondencia entre las cantidades comerciadas documentadas y las capturas, ninguna de las cuales se exige en los sistemas de rastreabilidad comunes (el doble enfoque mencionado).

En la actualidad, existen tres sistemas de documentación de capturas aplicados por las OROP:

- El Sistema de documentación de las capturas para la merluza de la Comisión para la Conservación de los Recursos Vivos Marinos Antárticos (CCRVMA) (puesto en marcha en mayo de 2000)(CCRVMA 2009);
- El Programa de documentación de capturas del atún rojo del Atlántico de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún del Atlántico (CICAA) (puesto en marcha en junio de 2008) (CICAA 2009a);
- El Sistema de documentación de capturas para el atún de aleta azul del sur de la Comisión para la Conservación del Atún de Aleta Azul del Sur (puesto en marcha en enero de 2010) (CCSBT 2010a).

1.3 SISTEMAS NO GUBERNAMENTALES

1.3.1 MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

1.3.1.1 Objetivos y normativa

El Marine Stewardship Council (MSC) es una organización sin ánimo de lucro radicada en el Reino Unido que ha creado un programa de certificación y ecoetiquetado voluntarios para productos marinos sostenibles. El MSC se encarga del establecimiento de normas y afirma que cumple con las Directrices para el ecoetiquetado de la FAO y el Código de buenas prácticas de la Alianza Internacional para la Acreditación y el Etiquetado Social y Ambiental. Los órganos de certificación independientes están acreditados de forma independiente por el organismo Accreditation Services International (ASI).

El programa de certificación del MSC abarca la certificación tanto de pesquerías sostenibles como de la cadena de suministro de productos pesqueros. Una vez se ha certificado una pesquería, tanto el pescado como los productos pesqueros procedentes de esa pesquería reúnen las condiciones para entrar en la cadena de suministro, lo cual se certifica mediante el procedimiento de la cadena de custodia del MSC. La cadena de suministro, y por consiguiente la cadena de custodia, pueden iniciarse antes de que el pescado abandone la embarcación (en caso de que en el mismo buque de captura se realicen tareas de elaboración), aunque es más habitual que el punto de entrada sea el lugar de desembarque o primera venta. Entre los numerosos tipos de organizaciones que pueden solicitar y recibir la certificación de la cadena de custodia figuran: las embarcaciones pesqueras, las casas de subastas, los elaboradores primarios, los elaboradores secundarios, los intermediarios, los comerciantes, los mayoristas/distribuidores, las empresas de almacenamiento y transporte³, los restaurantes, los establecimientos minoristas y los mercados de pescado. El ámbito de aplicación puede incluir cualquier tipo de producto pesquero, desde el pescado entero hasta las barritas de pescado, pasando por otros productos como la crema de pescado o el aceite de pescado encapsulado.

1.3.2 ECOETIQUETA MARINA JAPÓN

1.3.2.1 Objetivos y normativa

El sistema de certificación de productos marinos Ecoetiqueta marina Japón (MEL-Japan) se creó en 2007, bajo los auspicios de la Asociación Pesquera del Japón (JFA), la mayor organización industrial pesquera del país, y tiene por objetivo apoyar a los pescadores que intervengan de forma activa en la ordenación pesquera e incentivar el apoyo de los consumidores a sus productos. Las organizaciones distribuidoras que desean comercializar productos de pesquerías certificadas por la Ecoetiqueta marina Japón solicitan voluntariamente la certificación de la cadena de custodia. Actualmente existen 39 organizaciones certificadas para la cadena de custodia en el marco de este sistema (MEL-Japan 2011).

³ Por lo general, las empresas de transporte se incluyen únicamente como subcontratistas de una empresa certificada.

1.3.3 FRIEND OF THE SEA

1.3.3.1 Objetivos y normativa

Friend of the Sea (FOS) es una organización internacional autónoma que proporciona certificados para productos de la pesca y la acuicultura que cumplen con sus criterios de sostenibilidad. Es una organización independiente sin ánimo de lucro que facilita información, principalmente a consumidores, a través de productos etiquetados en supermercados y mediante su sitio web, así como a empresas en diversas reuniones y conferencias. Friend of the Sea certifica actividades de pesca y acuicultura en todo el mundo, tanto en países desarrollados como en desarrollo. Además de los productos marinos, sus certificaciones también incluyen la harina de pescado, el aceite de pescado, los alimentos para peces y los suplementos de omega 3. Se trata de un programa de etiquetado voluntario e impulsado por el mercado.

Friend of the Sea evalúa y certifica instalaciones de pesca y acuicultura de acuerdo con sus normas, que incluyen un componente de rastreabilidad. El objetivo de la normativa de rastreabilidad es garantizar a los proveedores, distribuidores, vendedores y consumidores de productos marinos que una certificación de origen expedida por Friend of the Sea puede fundamentarse y documentarse.

1.3.4 ALIANZA MUNDIAL DE ACUICULTURA

1.3.4.1 Objetivos y normativa

La Alianza Mundial de Acuicultura se describe a sí misma como “la principal organización internacional dedicada a fomentar una acuicultura ambiental y socialmente responsable y un suministro inocuo de alimentos marinos para satisfacer la creciente necesidad de alimentos en el mundo”. Esta entidad sin ánimo de lucro fundada en 1997 se encarga de elaborar normas de certificación para mejores prácticas acuícolas. Las normas de mejores prácticas acuícolas abarcan actualmente instalaciones de acuicultura (piscifactorías, criaderos, fábricas de piensos y elaboradores) para el camarón, el salmón, la tilapia, el pez gato del Canal y el pangasio (las normas son específicas para las especies y el tipo de instalación en cuestión). En la actualidad se están elaborando normas adicionales. Los principios rectores para una acuicultura responsable, que constituyen los objetivos básicos del programa de mejores prácticas acuícolas, son conseguir la sostenibilidad ambiental, económica y social de las actividades acuícolas mediante la minimización de las repercusiones ecológicas, el uso sostenible de agua dulce, la prevención de brotes de enfermedades, la minimización de riesgos derivados de la introducción de especies exóticas y el favorecimiento de las comunidades y economías locales.

1.3.5 GLOBALG.A.P

1.3.5.1 Objetivos y normativa

GLOBALG.A.P. es una organización independiente del sector privado que establece normas voluntarias para la certificación de procesos de elaboración de productos agrícolas. Su ámbito de acción incluye los productos acuícolas, pero no la pesca de captura. GLOBALG.A.P. cumple una función de guía para buenas prácticas agrícolas minimizando los efectos perjudiciales en el medio ambiente y garantizando el bienestar de los animales y la salud y seguridad de los trabajadores. Asimismo, el programa pretende ofrecer un marco para la evaluación comparativa de sistemas y normas de garantía de calidad de productos de cultivo, como una manera de evitar redundancias y lograr una mayor armonización entre los programas existentes. GLOBALG.A.P. es un programa para las empresas ajeno a la esfera de los consumidores, cuyo objetivo es garantizar a los comerciantes minoristas los métodos de producción y el origen de los productos acuícolas. En 2008 el programa contaba con la participación de 92 000 productores. Se rige por una norma relativa a la cadena de custodia destinada a garantizar que cualquier producto vendido con el certificado de GLOBALG.A.P. ha sido elaborado con productos procedentes de explotaciones certificadas por dicha organización.