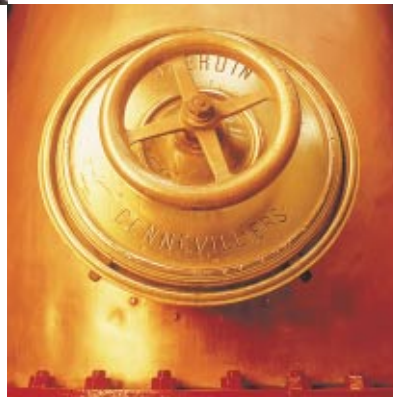
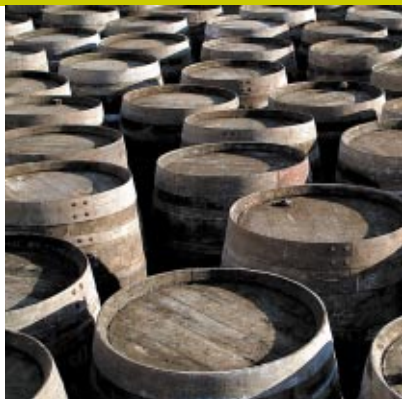


# Guía de Apoyo

para la Gestión de la Trazabilidad  
en el Sector de Bebidas Espirituosas





# Guía de Apoyo

para la Gestión de la Trazabilidad  
en el Sector de Bebidas Espirituosas



Licoristas de España

FEBE

Licoristas de España

c/ Villalar 4, 1º ext. izda.

28001 Madrid

Tels. 91 561 78 91 / 91 561 92 23

Fax 91 561 89 55



*Bruno Rain*

## Presentación de la guía

La **Federación Española de Bebidas Espirituosas** agrupa a **más de 150 empresas** productoras y distribuidoras de bebidas espirituosas y productos derivados que conforman el sector en España, lo que supone una representatividad de prácticamente el 100%.

Nuestras empresas tienen por vocación conciliar la **tradición inherente a la actividad milenaria de la destilación a partir de materias primas agrícolas** (uva, vino, cereales, remolacha, caña, fruta, etc.) y a unos métodos de elaboración tradicionales, con una mejora de la calidad, las garantías sanitarias y de higiene, y de respeto del medio ambiente, sin perjuicio de un **esfuerzo constante de innovación** en la búsqueda de nuevos productos y presentaciones que satisfagan la demanda de un consumidor que está cada vez mejor informado, es más exigente y más responsable.

Reafirmando el compromiso y la vocación de FEBE de promover los mayores estándares posibles de calidad y seguridad de nuestras producciones e industrias, el sector español de las bebidas espirituosas reunido en FEBE ha culminado, con la asistencia de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AES) del Ministerio de Sanidad y Consumo, la elaboración de esta Guía que ahora se presenta.

Esta Guía quiere facilitar a las empresas la aplicación de las obligaciones de trazabilidad de los alimentos que establece el Reglamento (CE) N° 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, definiendo y aclarando conceptos y mostrando ejemplos que, tomados como punto de partida, sirvan de apoyo a las empresas de nuestro sector para la implantación y mejora de sus sistemas internos de gestión de la trazabilidad.

Estamos convencidos de que esta Guía será una herramienta de la mayor utilidad práctica para las empresas del sector de las bebidas espirituosas, a la hora de afianzar la base sobre la que se sustentan los principios de seguridad alimentaria y, por tanto, mantener y aumentar la confianza de los consumidores en calidad y seguridad de los productos.

Queremos felicitar sinceramente a todos aquellos que de una forma u otra han impulsado, participado y favorecido la elaboración de esta Guía que tiene por objetivo principal el permitir asegurar la calidad sanitaria del producto final, mediante la definición de las etapas que conforman el proceso íntegro de un sistema de trazabilidad de nuestros productos.

Deseamos que esta Guía sea útil en su implementación práctica diaria haciendo honor a las expectativas que se han depositado en ella, acomodándola a la situación concreta de cada empresa y haciendo un uso apropiado de todas las posibilidades que se ofrece.

*Bruno Rain*  
*Presidente de FEBE-Licoristas de España*  
*Federación Española de Bebidas Espirituosas*

*Edición: junio de 2005*

## Contenidos

<b>1</b>	¿Qué entendemos por trazabilidad?	7
<b>2</b>	¿Qué beneficios aporta la trazabilidad a las empresas?	11
<b>3</b>	El lote y su relación con la trazabilidad en el sector de bebidas espirituosas	15
<b>4</b>	¿Cuál es la responsabilidad para la empresa?	23
<b>5</b>	Trazabilidad hacia atrás o de proveedores	31
<b>6</b>	Trazabilidad interna	35
<b>7</b>	Trazabilidad hacia delante o de clientes	39
<b>8</b>	La cadena alimentaria en el sector de bebidas espirituosas	43
<b>9</b>	Ejemplos prácticos de trazabilidad	47
<b>10</b>	Criterios y recomendaciones para la gestión de la trazabilidad en el sector	55
<b>11</b>	Trazabilidad: preguntas y respuestas	61
<b>12</b>	Tecnologías disponibles para la gestión de la trazabilidad	69
<b>13</b>	Definiciones	77
<b>14</b>	Legislación aplicable	83
<b>15</b>	Bibliografía	87
	Anexos	91

## ¿Qué entendemos por trazabilidad?



## 1. ¿Qué entendemos por trazabilidad?

De acuerdo con el artículo 3 del Reglamento (CE) N° 178/2002 la trazabilidad se define 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.”*

Podemos entender que la **trazabilidad de una bebida espirituosa es la capacidad para reconstruir y conocer el historial y origen de la misma y de saber su destino** por medio de **registros internos de la empresa** y a partir de una **identificación clara** de las materias primas, semielaborados y productos finales a la venta. En definitiva se trata de poder “seguir el rastro” de los productos tanto hacia los proveedores como hacia los clientes más inmediatos de la empresa.

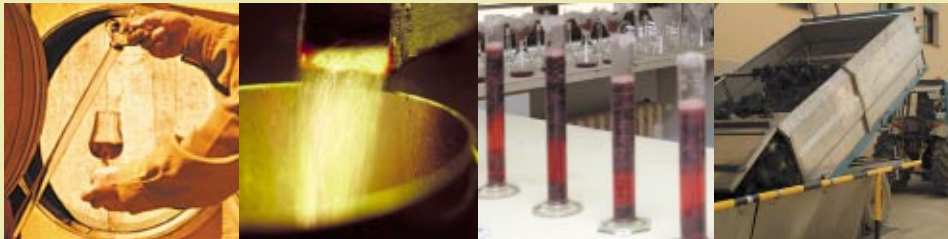
A partir de lo mencionado anteriormente hay que destacar que:

1. **La trazabilidad no puede existir aislada por sí misma**, todas las empresas forman parte de la cadena alimentaria y por tanto reciben y transmiten información referente a sus productos.



2. **La trazabilidad necesita apoyarse en datos**, bien de las materias primas, semielaborados y productos o bien con relación a los procesos, por tanto es muy importante anotar la información correspondiente y conservar los registros.
3. **La información de trazabilidad debe estar relacionada entre sí**. La empresa tiene que tener la capacidad de ligar los datos de las entradas de materias primas (datos de proveedores) con las salidas de productos (datos de clientes) y, por tanto, disponer de un control interno de sus procesos de elaboración de bebidas, es decir disponer de trazabilidad interna.
4. **El sistema de trazabilidad tiene que ser transparente** de cara al consumidor, a los clientes y a la administración. Es por tanto obligación de la empresa colaborar con las autoridades competentes. La empresa alimentaria es la responsable legal principal de la seguridad alimentaria de sus productos.
5. Las empresas del sector de bebidas espirituosas forman parte de la cadena alimentaria y por tanto cuando fuere necesario, **los datos de trazabilidad tienen que ser comunicables (accesibles y veraces)** a lo largo de dicha cadena y dentro de plazos de tiempo de respuesta adecuados.

¿Qué beneficios aporta la trazabilidad a las empresas?



## 2. ¿Qué beneficios aporta la trazabilidad a las empresas?

El sector de bebidas espirituosas, al igual que el resto de empresas del sector alimentario, se va a beneficiar del uso de lo que podríamos denominar la “herramienta de la trazabilidad”.

Los principales beneficios para las empresas son:

- ▶ Aumentar la eficacia de la gestión interna en cuanto al nivel de información disponible sobre los productos y procesos, y la relación clara entre toda esta información. Por tanto la trazabilidad tendrá influencia en la empresa como herramienta de apoyo para la seguridad y calidad de las bebidas espirituosas.
- ▶ Contribuir a aumentar la confianza de los clientes y consumidores en las bebidas espirituosas elaboradas.
- ▶ Poder colaborar con una mayor eficacia y transparencia con la administración y clientes, informando en caso de detección de incidencias y respondiendo a sus demandas de información de forma rápida y precisa.

- ▶ Hacer uso de una herramienta interna de apoyo en el caso de incidencias, permitiendo la localización, segregación e inmovilización o retirada o recogida, en su caso, de las bebidas, minimizando por tanto los costes económicos y de imagen para la empresa. Además no son necesarias grandes inversiones en contrapartida de los beneficios obtenidos por la implantación de un sistema de trazabilidad.
- ▶ Un buen sistema de trazabilidad va a permitir delimitar de una forma más clara las responsabilidades en caso de litigio.

## El lote y su relación con la trazabilidad en el sector de bebidas espirituosas



### 3. El lote y su relación con la trazabilidad en el sector de bebidas espirituosas

Desde 1991 y a través del Real Decreto 1808/1991 se exige la utilización del lote en el sector de bebidas espirituosas al igual que en el resto de productos alimenticios.

*Por lote entendemos un conjunto de unidades de venta de una bebida espirituosa, elaborada, envasada o manipulada en circunstancias prácticamente idénticas.*

#### 3.1. El lote y la trazabilidad

El lote es un elemento básico y complementario a los sistemas de trazabilidad, ya que el lote va a permitir identificar separadamente, partidas elaboradas, envasadas o manipuladas en las mismas circunstancias y que, en consecuencia, **serían susceptibles de tener los mismos riesgos** en cuanto a seguridad alimentaria. De este modo, en el caso de tener que realizar una acción del tipo que sea sobre los productos, ésta se va a restringir a un número concreto de unidades (el lote identificado) y no a la totalidad de las bebidas elaboradas por la empresa, evitando por tanto mayores pérdidas económicas. Queda a criterio de la empresa definir el tamaño del lote.

### 3.2. ¿Cómo es el código del lote y dónde lo uso?

El lote se identifica mediante un **código** sobre el producto final a la venta (visible, legible e indeleble). Este código, por ejemplo, puede hacer referencia a la fecha de elaboración y/o envasado de la bebida, aunque no es la única forma, es decir, puede ser otro tipo de código interno distinto a una fecha. Corresponde a la empresa definir el tipo de código y su significado.

El código del lote sobre el producto final a la venta puede componerse de modo que permita a la empresa trazar sus productos de forma rápida y que dicho código esté relacionado con aspectos más específicos del proceso (no sólo con la fecha de envasado), como por ejemplo:

- ▶ El depósito de envasado utilizado
- ▶ El turno de envasado
- ▶ El lote de proceso interno de maceración
- ▶ El rango horario de envasado
- ▶ Otros datos

Esto va a permitir que, a partir de un código de un lote determinado, se pueda buscar cierto tipo de información de una manera más directa.

LOTE 070399  
L 210303  
L ó LOTE 36  
*(Fecha indicada como día juliano)*  
L 32105-D3613:20

### 3.3. Los lotes internos durante el proceso de elaboración o lotes de productos semielaborados

La empresa debe tener en cuenta que no solamente deben usarse códigos de lote cuando se identifican los licores embotellados destinados a la venta, sino que a lo largo del proceso se necesita asignar lotes a productos intermedios o semielaborados, es decir asociar códigos a estos productos que permitan el seguimiento interno de las mezclas, trasiegos, etc. Este aspecto no forma parte del Real Decreto 1808/1991, pues no es su objeto, aunque es de gran importancia para la trazabilidad.

#### *Ejemplo de Lote de un Producto Semielaborado*

El contenido de un depósito consistente en una solución hidroalcohólica en maceración con materias vegetales y frutas, toda ella de características similares.

El registro y control de los lotes de productos semielaborados forma parte de la trazabilidad interna de la empresa.

Como ayuda al control de lotes internos hay que destacar la importancia de la **identificación clara de los depósitos de elaboración y almacenamiento**. El uso y fin de los depósitos es muy amplio dentro del sector (almacenamiento de materias primas como alcohol rectificado, depósitos para maceración...) por tanto hay que destacar la importancia de su correcta identificación, no solo por la numeración física de los mismos u otros medios sino por la información adicional (fecha de llenado, procedencia del contenido...) que a través de otros medios como etiquetas o registros adjuntos se les pudiera colocar. Es importante que esta información se mantenga legible y junto al depósito que se identifica.



### 3.4. ¿Qué podríamos considerar un lote de un producto final?

Como se ha mencionado, las características de un lote difieren en cada caso y queda a criterio de la empresa definir su alcance y tamaño.

A modo de ejemplo, si consideramos la actividad realizada por una **empresa de bebidas espirituosas que elabora y envasa a partir de destilados y otras materias primas**, un lote podría estar compuesto por:

“Aquella bebida espirituosa envasada en un mismo día procedente de uno o varios depósitos de maceración de contenidos similares, y cuyos ingredientes y aditivos provienen de uno o varios lotes comprados a uno o varios proveedores.”

Por tanto, es válido y pueden existir mezclas de lotes de materias primas tratándose de una decisión de la empresa, el delimitar el tamaño y aquello (uno o varios proveedores...) que forma parte de “su lote final”, todo ello con el objetivo de minimizar riesgos y/o costes de localización de los productos en el mercado si fuera el caso. Para hacer esto, es posible que haya que modificar la forma de trabajo en algunos casos.

Como es lógico en una empresa que envasa en varios turnos de trabajo, un lote de un día completo (compuesto por un mayor número de unidades producidas que las que se producirían en un solo turno) siempre tendrá un coste mayor de retirada del mercado.

Cada empresa debe definir internamente qué forma parte o puede llegar a constituir un lote de producto acabado y en base a qué criterios.

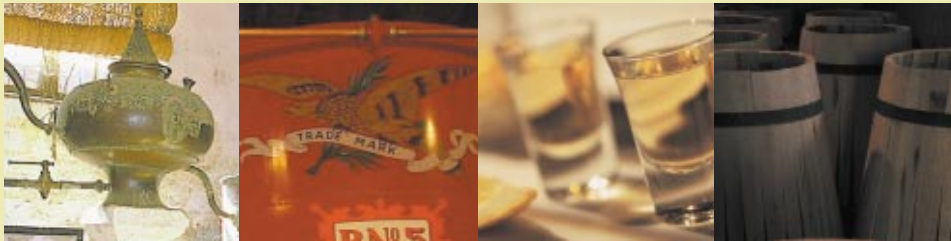
### 3.5. ¿Debo indicar el lote en las cajas?

Al margen de la indicación sobre la propia botella en el producto envasado, es importante que el empaque de expedición (caja...) también incluya la referencia al lote, esto facilitará la identificación de las unidades sin necesidad de tener que abrir las cajas. De la misma manera es aplicable a los palets.

### 3.6. ¿Cómo debo indicar el lote en productos a granel?

En este caso se trata normalmente de bebidas semielaboradas vendidas como componentes o materias primas a otras empresas, o también compradas para utilizarlas como ingrediente de una bebida. En estos casos la indicación del lote puede indicarse de varias maneras, por ejemplo, en el embalaje, en el depósito o cisterna o en el conjunto de depósitos o recipientes que contenga el producto, en los documentos comerciales pertinentes, etc.

¿Cuál es la responsabilidad para la empresa?



## 4. ¿Cuál es la responsabilidad para la empresa?

### 4.1. ¿Hasta dónde debo tener trazabilidad?

Desde el punto de vista de la actividad de una empresa de elaboración de bebidas espirituosas y “situándonos dentro de ella”, podemos decir que el concepto de trazabilidad obliga al control de la información relacionada con los productos “**un paso atrás y un paso adelante**” o, dicho de otra manera, si nos consideramos un eslabón de la cadena alimentaria, “un eslabón atrás (hasta mis proveedores inmediatos) y un eslabón adelante (hasta mis clientes inmediatos)”.

Ni que decir tiene que para que no se rompa esta cadena, es decir, exista trazabilidad a lo largo de todos los eslabones de la cadena alimentaria, **es necesario que internamente exista también un sistema de trazabilidad** que permita identificar la información de las actuaciones que sobre el producto se han efectuado en la empresa. A su vez, ésta se relaciona con la información que la empresa ha recibido de sus proveedores y con la información que transmite hacia sus clientes. Más adelante veremos de qué información se trata.

En la siguiente figura podemos ver representado lo que se ha mencionado.



Los requisitos de trazabilidad son aplicables a todos los integrantes de la cadena alimentaria, desde la producción primaria (cultivo de especies vegetales...) hasta la comercialización de las bebidas.

En el caso de la compra, la identificación de los proveedores será tanto de las personas físicas como jurídicas a las que les compramos las materias primas.

Si consideramos la importación de materias primas o productos acabados, el importador está obligado a identificar al menos al exportador del país de origen que le suministró los productos.

En el caso de la venta de bebidas espirituosas directamente al consumidor final, no es necesario desde el punto de vista del Reglamento (CE) N° 178 y los documentos que lo complementan el mantener registros de a qué consumidor se vendió un determinado lote de una bebida, aunque sí del resto de la información, es decir la información correspondiente a qué, cuánto y cuándo se vendió.

## 4.2. ¿De qué necesito tener trazabilidad?

La trazabilidad la debo tener al menos de lo siguiente:

En relación con las materias primas, materiales y soluciones:

- I. De todos los constituyentes (ingredientes) que forman parte o pudieran formar parte de la bebida espirituosa como componente del producto final o que en algún momento hayan formado parte de la misma a lo largo del proceso.

A continuación se muestra una relación no exhaustiva a modo de ejemplo.

<i>Alcohol etílico de origen agrícola</i>	<i>Aguardientes</i>	<i>Mostos</i>
<i>Plantas aromáticas</i>	<i>Frutas</i>	<i>Agua</i>
<i>Extractos naturales</i>	<i>Aromas</i>	<i>Colorantes</i>
<i>Caramelo</i>	<i>Sacarosa</i>	<i>Bebidas semielaboradas</i>

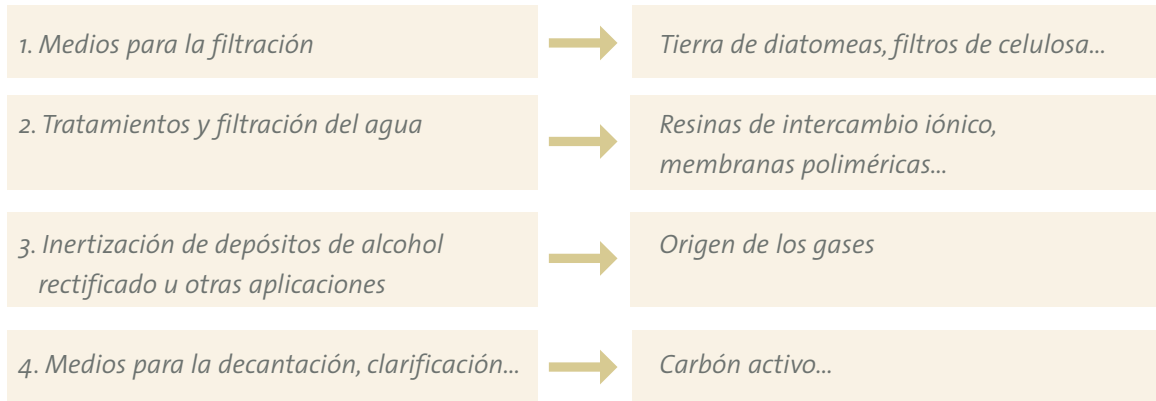
- II. De todos los materiales en contacto con la bebida envasada para la venta final al consumidor.

<i>Botellas</i>	<i>Cápsulas</i>	<i>Tapas, tapones de corcho</i>
-----------------	-----------------	---------------------------------

Además se tendrá en cuenta también la trazabilidad de las barricas de madera utilizadas para el envejecimiento.

- III. De aquellas materias que entran en contacto con el producto, usadas como coadyuvantes o auxiliares tecnológicos u otro fin (ej. materias que se contemplan dentro de las manipulaciones per-

mitidas en la reglamentación), utilizadas durante el proceso de elaboración de las bebidas espirituosas, el almacenamiento de las mismas o sus materias primas o en el tratamiento de alguno de los componentes de la bebida. A continuación se muestran algunos ejemplos.



- IV. Se tendrá en cuenta el control del agua y de las soluciones hidroalcohólicas que pudieran utilizarse en el lavado de botellas u otros recipientes de manera previa al envasado de las bebidas así como de las soluciones de productos de limpieza y desinfección utilizadas en las operaciones correspondientes, bien en depósitos de maceración u otras aplicaciones. *(Consultar más información en el capítulo 10).*

En relación con el almacenamiento y proceso de elaboración de las bebidas, es decir con las actividades internas de la empresa:

- V. Del itinerario que sigue cada materia prima, ingrediente... dentro de la empresa y, en particular de cuándo y cuánta cantidad de las mismas se utiliza en cada uno de los productos elaborados por la empresa.

En relación con las bebidas puestas a la venta:

- VI. De todos los productos vendidos a otras empresas sea cual sea su forma de presentación (bebidas embotelladas para su posterior distribución y venta al consumidor final, semielaborados que se venden a granel a otros elaboradores de bebidas espirituosas, etc.).

### 4.3. ¿De qué NO necesito tener trazabilidad?

No es necesario realizar un seguimiento de la trazabilidad de todo aquello que no esté en contacto con la bebida como por ejemplo las etiquetas exteriores de las botellas, del cartón de embalaje, del film para el flejado de palets, etc.

### 4.4. ¿Necesito identificar los productos?

Las **materias primas** del tipo que sean, necesitan estar identificadas de manera adecuada. Esta identificación vendrá dada por el proveedor o en algún caso será la propia empresa que las adquiere la que tenga que identificarlas de acuerdo a las necesidades de su sistema de trazabilidad. Ejemplos:

<i>Entradas y depósito de alcohol rectificado</i>	<i>Sacos de plantas aromáticas</i>	<i>Sacos o depósitos de sacarosa o soluciones azucaradas, etc.</i>
---	--	--

Los datos de los que siempre se debe disponer son la identificación del proveedor (al menos nombre y dirección), nombre del producto, cantidad del producto, fecha de recepción o descarga, lote, cantidad recibida por lote, siendo opcionales: fecha de consumo preferente o caducidad, etc.



Los **productos intermedios o semielaborados** manipulados durante los procesos de elaboración de las bebidas también deben estar adecuadamente identificados así como la identificación de las materias primas utilizadas en el proceso, cantidad de cada una de ellas y momento de su utilización en la elaboración de cada uno de los productos de la empresa. Esto en la práctica se realizará normalmente a través de la identificación de los propios depósitos, bien de forma física sobre los mismos y/o a través de sistemas tecnológicos. Algunos ejemplos serían:

<i>Identificación de depósitos de maceración</i>	<i>Identificación de depósitos de mezcla</i>	<i>Identificación de depósitos previos al envasado</i>	<i>Barricas</i>
--	--	--	-----------------

El **producto final** embotellado o a granel, teniendo presente que para el primero existe legislación específica sobre la identificación del lote y etiquetado.

## Trazabilidad hacia atrás o de proveedores



## 5. Trazabilidad hacia atrás o de proveedores

Debo recibir, registrar y controlar la información de todos los constituyentes que forman parte o pudieran formar parte de la bebida espirituosa como componente del producto final o que en algún momento hayan formado parte de la misma a lo largo del proceso, además también del resto de materiales o auxiliares tecnológicos, etc. mencionados en el capítulo anterior.

Las materias primas estarán identificadas con un número de lote o equivalente. En aquellos casos en los que no figure el número de lote como tal, se identificarán con un código o registro de la partida o agrupación que tenga en cuenta su origen, proveedor u otras características que la definan de forma inequívoca.

### *Datos de los que hay que disponer*

- ▶ Qué producto se ha comprado y la identificación del proveedor a quien se adquirió (al menos nombre y dirección), y en el caso de que la empresa lo estime necesario, su registro sanitario.
- ▶ La fecha de recepción en la empresa.

- ▶ Las características de los productos recibidos, según el caso:
  - Cantidad o volumen adquirido.
  - Identificación completa del medio por el que se han recibido (en cisterna, sacos...).
  - Número de lote(s), cantidad recibida por lote(s).
  - Opcional: fechas de caducidad o de consumo preferente, u otros datos relevantes que sobre la caracterización del producto se estime necesaria.

En el caso de empresas que importen productos bastará con:

- ▶ Qué producto, cantidad y lote se ha comprado, la identificación del exportador de origen a quien se adquirió (al menos nombre y dirección) y la fecha de la importación.

Es conveniente además identificar el medio de transporte utilizado.

*El punto clave en este caso es que a partir de los registros internos, la empresa pueda seguir el movimiento de los componentes del producto final... hacia su origen.*

### **En resumen: ¿qué información conviene registrar?**

- ▶ De quién se reciben los productos.
- ▶ Qué se ha recibido exactamente.
- ▶ Cuándo se ha recibido.
- ▶ Qué se hizo con los productos a partir de que se recibieron.

## Trazabilidad interna



## 6. Trazabilidad interna

Es la relacionada con el **control del proceso interno** de elaboración de las bebidas espirituosas o de alguno de sus semielaborados. Es decir, la capacidad para seguir la ruta dentro de la empresa de cada una de las materias primas u otras materias objeto de control.

### *Datos de los que hay que disponer*

Una vez que los productos se han recibido es importante anotar lo que se hace con ellos (lugar de almacenamiento, número de cisterna o depósito donde se ubican, si se realiza una mezcla con otro producto similar, etc.):

- ▶ El registro de los cambios, trasiegos y mezclas que se realizan con las materias primas y/o semielaborados, y en qué momento (origen y destino).
- ▶ En el caso de ingredientes, coadyuvantes o auxiliares tecnológicos, materiales de envasado... el registro de qué se ha utilizado, de qué lote y origen, en qué momento y para qué.
- ▶ Es importante que toda aquella información relacionada y derivada del sistema de autocontrol (sis-

tema APPCC) y de la legislación de seguridad alimentaria que proceda, pueda ser vinculada con el sistema de trazabilidad.

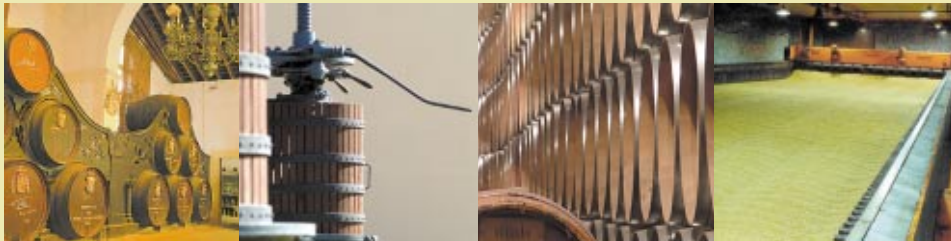
- ▶ Para aquellas empresas que solo manipulen, agrupen o dividan productos terminados, el registro y control de los lotes recibidos o de los nuevos lotes creados por ella.

*El punto clave en este caso es registrar siempre que los productos se transformen, dividan, cambien o mezclen, además del registro del tipo y lote de todos los ingredientes... que se vayan incorporando durante el proceso de elaboración.*

### **En resumen: ¿qué información conviene registrar?**

- ▶ La identificación de las materias primas... que se usan para la elaboración de las bebidas espirituosas y de los semielaborados que se producen durante los procesos internos de elaboración.
- ▶ El registro de los lotes de todas aquellas materias primas, aditivos, auxiliares tecnológicos... utilizados durante el proceso de elaboración.

## Trazabilidad hacia delante o de clientes





## 7. Trazabilidad hacia delante o de clientes

En este caso debo conocer qué producto, el lote o grupo de lotes de cada producto vendido, cuando lo he expedido y a qué clientes (empresas/personas jurídicas) han sido distribuidos.

### *Datos de los que hay que disponer*

- ▶ Qué producto se ha vendido y la identificación del cliente o clientes a quienes se vendieron (al menos nombre y dirección) de estas empresas destinatarias.
- ▶ La fecha de entrega.
- ▶ Las características de los productos vendidos
  - Cantidad o volumen vendido
  - Número de lote (s), cantidades por lote...
- ▶ Identificación del medio de transporte utilizado en el momento de la salida de los productos.

En el caso de la venta de productos a granel a otras empresas estos tendrán la misma consideración que un producto final embotellado, registrándose los lotes, cantidades por lote, fechas de salida y destino.

*El punto clave en este caso es registrar todos los movimientos de salida de los productos y sus destinos.*

### ***En resumen: ¿qué información conviene registrar?***

- ▶ A quién se vende el producto.
- ▶ Qué se vende exactamente.
- ▶ Cuánto se ha vendido.
- ▶ Cuándo se vendió.
- ▶ Medio de transporte.

Los sistemas informáticos o registros “en papel” (cuadernos y registros, albaranes...) deberán incluir la referencia a los lotes entregados a cada cliente, de modo que la empresa tenga conocimiento inequívoco de qué productos han sido vendidos a sus clientes y disponga así de trazabilidad hacia delante.

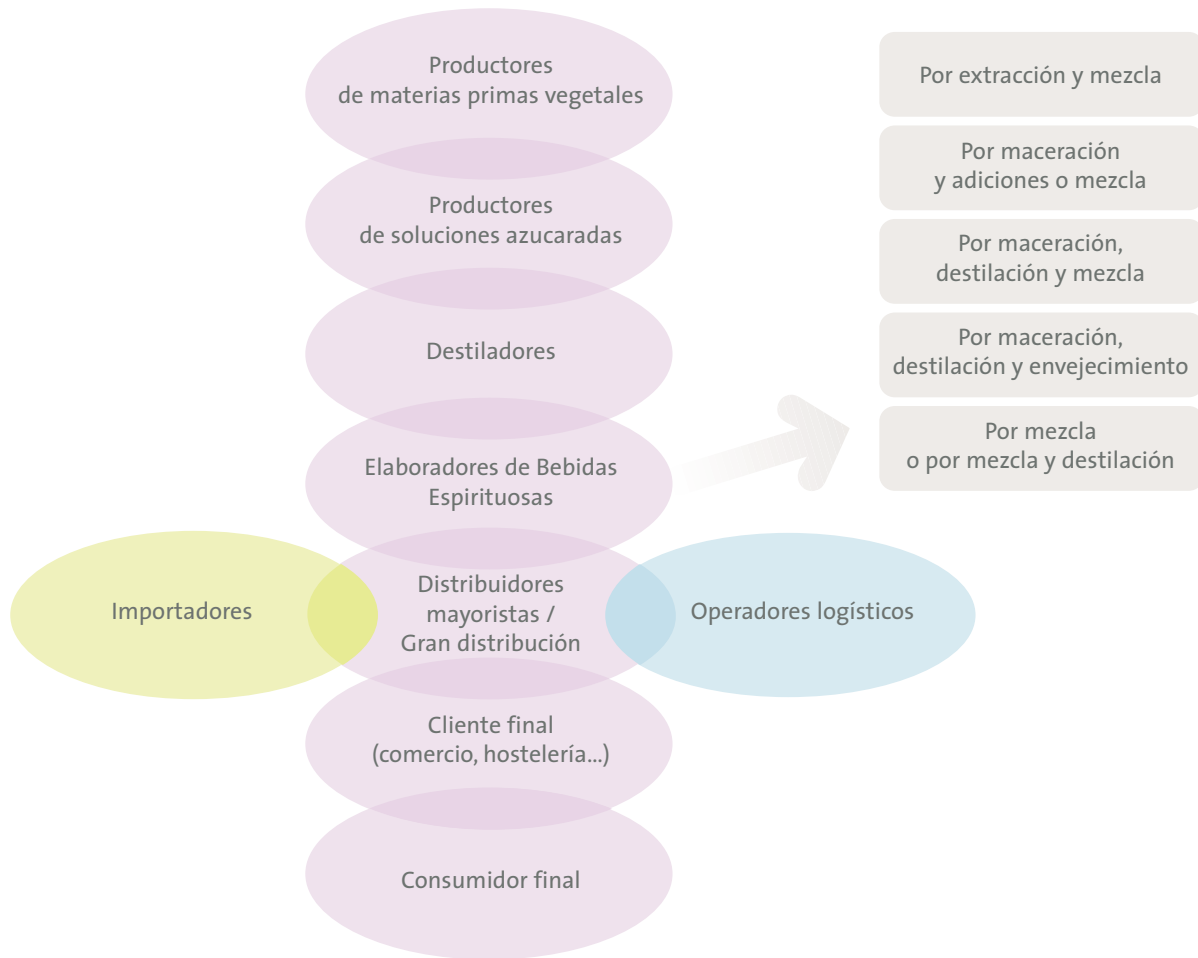
En los siguientes capítulos podemos ver más detalles de cómo llevar todo lo mencionado a la práctica.

## La cadena alimentaria en el sector de bebidas espirituosas



## 8. La cadena alimentaria en el sector de bebidas espirituosas

Los distintos operadores económicos de la cadena alimentaria son responsables de la identificación y almacenamiento de la información, referente a la trazabilidad de los productos alimenticios.



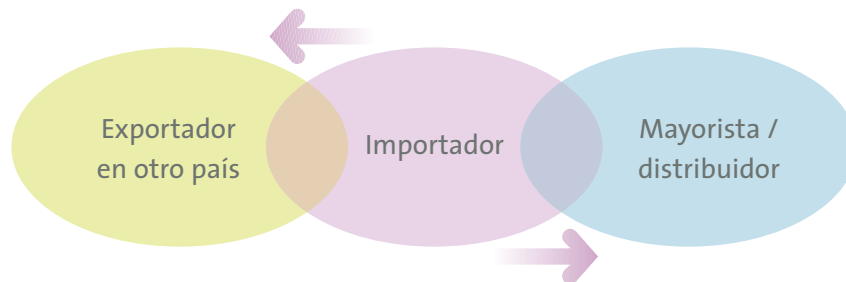
## Ejemplos prácticos de trazabilidad



## 9. Ejemplos prácticos de trazabilidad

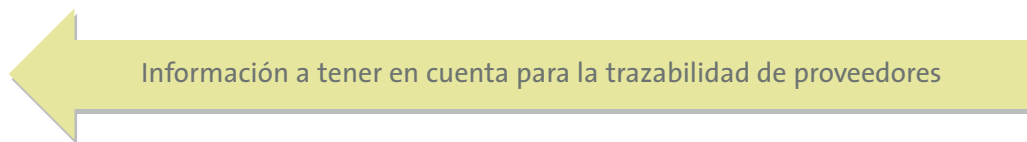
### Ejemplo 1

#### Importación de una bebida espirituosa envasada y lista para su distribución y venta



#### Productos recibidos

Palets de bebidas espirituosas embotelladas listas para su distribución y venta.



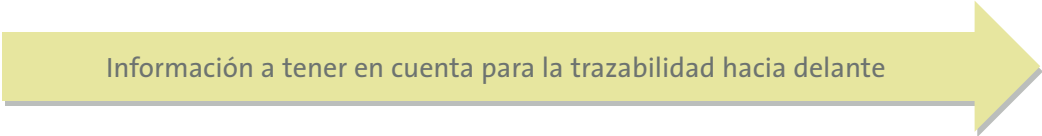
- Identificación del exportador a quien se adquirió el producto (al menos nombre y dirección).
- Registro de qué producto, y de cantidad/producto se ha importado, fecha de importación.
- Registro de los lotes o identificación de las agrupaciones recibidas y cantidad de producto por cada una de ellas.
- Identificación del medio de transporte utilizado en la importación (empresa transportista y matrícula).
- Fechas de caducidad de los productos (cuando proceda).



### Información a tener en cuenta para la trazabilidad interna

En este caso, al tratarse de un importador pueden existir dos casos:

- 1) Si realiza una importación directa a su cliente y carece de almacenes, bastaría con el control de productos y lotes, cantidades por lote, fechas e identificación del cliente o clientes a los que se ha distribuido la partida.
- 2) Si el importador dispone de almacenes el control consistiría en:
  - Registro del depósito o lugar de almacenamiento destino del producto, una vez en territorio nacional.
  - Registro y vinculación de los lotes de los proveedores con los lotes internos, creados a partir de la recepción de los productos cuando esto se lleve a cabo.



### Información a tener en cuenta para la trazabilidad hacia delante

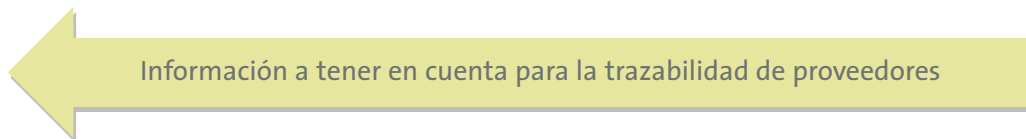
- ▶ Qué producto se ha vendido y la identificación del cliente o clientes a quienes se vendieron (al menos nombre y dirección).
- ▶ La fecha de expedición.
- ▶ Las características de los productos vendidos.
- ▶ Cantidades vendidas (total y por lote).
- ▶ Número de lotes (bien procedentes del propio exportador o nuevos códigos creados por el importador al realizar agrupaciones).
- ▶ El medio de transporte utilizado en el momento de la expedición de los productos (empresa transportista, matrícula).

*Pueden consultarse algunos ejemplos de plantillas que aparecen en el anexo de esta guía.*

*Ejemplo 2***Elaborador de bebidas espirituosas envasadas****Materias primas recibidas**

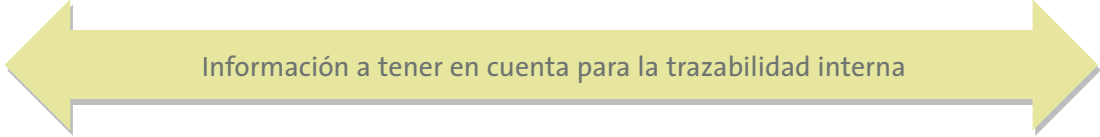
Componentes de la bebida: destilados, materias primas vegetales...

Materiales en contacto con la bebida: botella de cristal, tapón, filtros de celulosa...



- ▶ Identificación de los proveedores (al menos nombre y dirección) y, en su caso, su registro sanitario
- ▶ Registro de las cantidades o volúmenes recibidos.
- ▶ Registro de las fechas de recepción y lotes de cada una de las cisternas de destilados, materias primas vegetales, otros ingredientes, materiales de envasado...
- ▶ Registro del depósito o lugar de almacenamiento destino de los productos.
- ▶ Registro y vinculación de los lotes de los proveedores con los lotes internos creados a partir de la recepción de las materias primas cuando esto se lleve a cabo.



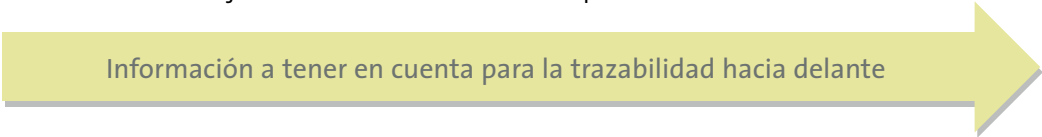


### Información a tener en cuenta para la trazabilidad interna

- ▶ Registro de las cantidades, fechas de utilización y destino interno de cada una de las materias primas, ingredientes, auxiliares tecnológicos... utilizados para la elaboración de las bebidas, así como los movimientos inherentes a la actividad: fechas de vaciado o mezcla de depósitos, trasiegos, maceraciones... El registro de la creación de lotes internos cuando se realicen estas mezclas o cambios.
- ▶ A consecuencia de lo anterior la identificación de los productos o sus continentes (depósitos, barricas...) mediante códigos o lotes internos.
- ▶ La empresa tendrá capacidad para vincular a los lotes internos de materias primas, semielaborados y de producto final toda la información relevante de seguridad alimentaria relacionada con el proceso y el sistema de autocontrol (sistema APPCC).
- ▶ Registro de los lotes utilizados de materiales de embotellado (botella y tapón) utilizados.

Respecto a producto final:

- ▶ La identificación de cada botella con el número de lote.
- ▶ La identificación de las cajas con el número de lote del producto contenido.



### Información a tener en cuenta para la trazabilidad hacia delante

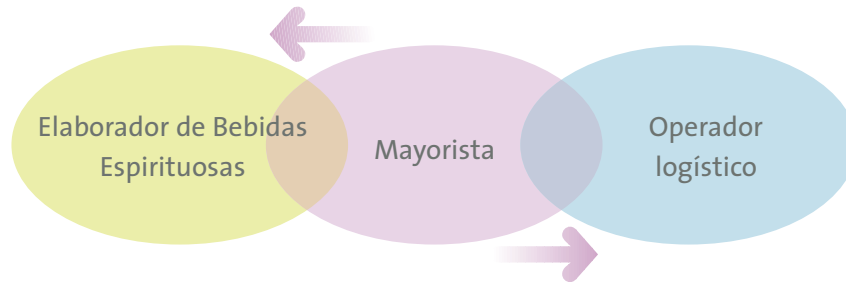
- ▶ El control de qué productos se han vendido y la identificación del cliente o clientes a quienes se vendieron (al menos nombre y dirección).
- ▶ La fecha de entrega.
- ▶ Las características de los productos vendidos.
  - Cantidades vendidas (total y por lote).
  - Número de lotes.

- El registro de la información correspondiente al medio de transporte utilizado en el momento de la salida de los productos (empresa transportista, matrícula).

Pueden consultarse algunos ejemplos de plantillas que aparecen en el anexo de esta guía.

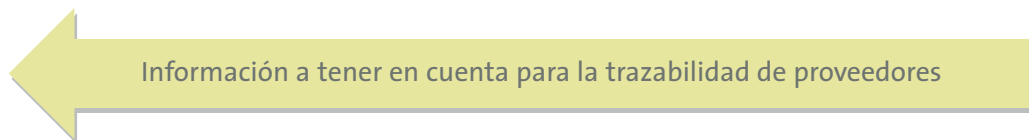
### Ejemplo 3

#### Mayorista de bebidas espirituosas envasadas



#### Productos recibidos

Palets de bebidas espirituosas embotelladas para su distribución.

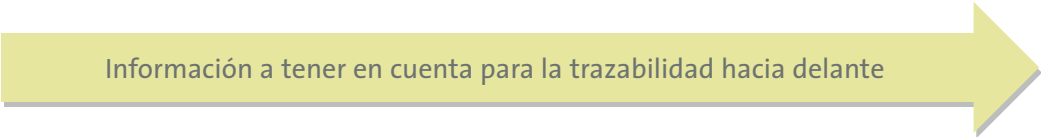


- Identificación del proveedor (al menos nombre y dirección) y, en su caso, su registro sanitario.
- Identificación del producto recibido (tipo de producto, lotes).
- Registro de las cantidades recibidas (total y por lote).
- Registro de las fechas de recepción.
- Registro de lotes de las bebidas y/o de fechas de caducidad (cuando proceda).



Información a tener en cuenta para la trazabilidad interna

- ▶ Control del almacenamiento de los productos.
- ▶ Control de productos y lotes almacenados.
- ▶ En el caso que se hagan agrupaciones para el almacenamiento o expedición y se asignen nuevos códigos o lotes, estos estarán relacionados con los lotes de los productos que los contienen y su origen, la vida útil del producto... de modo que se facilite la gestión de stocks a la vez que no se pierde la trazabilidad.
- ▶ Capacidad para vincular el sistema de trazabilidad (lotes internos...) con el sistema de autocontrol de la empresa (sistema APPCC).



Información a tener en cuenta para la trazabilidad hacia delante

- ▶ Qué producto se ha vendido y la identificación del cliente o clientes a quienes se entregaron (al menos nombre y dirección), en este caso el operador logístico.
- ▶ La fecha de entrega.
- ▶ Las características de los productos vendidos.
  - Cantidades vendidas (total y por lote).
  - Número de lotes.
- ▶ Identificación del medio de transporte utilizado en el momento de la salida de los productos (empresa transportista, matrícula).

*Pueden consultarse algunos ejemplos de plantillas que aparecen en el anexo de esta guía.*

## 10 Criterios y recomendaciones para la gestión de la trazabilidad en el sector



## 10. Criterios y recomendaciones para la gestión de la trazabilidad en el sector

Es importante tener en cuenta algunos aspectos a la hora de la puesta en marcha o mejora de los sistemas de trazabilidad.

### ► *Ingredientes*

En la elaboración de bebidas espirituosas se utilizan determinados **ingredientes** en cantidades pequeñas, esto da lugar a que un determinado lote de un ingrediente se utilice en un gran número de lotes de la bebida final. En este caso cobra todavía mucha más importancia la garantía de calidad de dichos ingredientes y la evaluación de los proveedores que los suministran. Además hay que poner especial atención a la forma de almacenamiento y el control de los tiempos de conservación o caducidad de los mismos.

### ► *Materiales de envasado*

Un caso similar ocurre en cuanto a los **materiales de envasado** (tapones...) utilizados para el cierre de botellas. En algunos casos ocurre que para un mismo lote de envasado de una bebida espirituosa se

utilizan varios lotes de tapones, ya que el proveedor suministra lotes de tamaños reducidos. Como se ha mencionado en este caso cobra mucha más importancia la garantía de calidad de dichas materias auxiliares y la evaluación de los proveedores. Además, para llevar un control completo se necesita el registro del rango horario al que se utilizan los diferentes lotes de tapones y su relación con el lote de la botella. Es la empresa la que debe definir en cada caso el grado de alcance y control que requiere para este caso.

### ► *Vaciado de depósitos*

En relación a los depósitos de elaboración de las bebidas espirituosas utilizados para el almacenamiento de alcoholes, mezclas, maceraciones... hay que tener en cuenta el modo de **vaciado de los depósitos**, es decir, si se realiza un vaciado total o no. Hay casos en los que no se realiza un vaciado total debido a las características del proceso (bombeado...). En este caso puede haber mezclas por colas. La empresa debe estudiar cuales son los volúmenes aproximados de líquidos que pudieran verse afectados y definir un criterio interno para la gestión de la trazabilidad considerando donde se producen las mezclas y cuantos “lotes de depósitos” se ven afectados, esto será en función del volumen de los depósitos y de las tuberías de transporte.

También se registrará cuando no se vacíen totalmente los depósitos y por tanto pudiera haber mezcla relevante de productos.

### ► *Procesos de envasado*

En cuanto a los **procesos de envasado**, cuando se realicen lavados o enjuagues de botellas previamente al embotellado de las bebidas espirituosas, se tendrá en cuenta también la información referente a la trazabilidad del agua o de las soluciones hidroalcohólicas utilizadas para dichos lavados o enjuagues (qué se ha utilizado, cuándo, e identificación –lote o similar–).

### ► *Operaciones de limpieza y desinfección*

Cuando se efectúen **operaciones de limpieza y desinfección** de depósitos u otros equipos, la empresa tendrá en cuenta el control de los productos químicos utilizados y la identificación de los proveedores que los suministran. Aunque las empresas cuentan con procedimientos adecuados para realizar correctamente los enjuagues, es necesario este control para una mayor prevención en seguridad alimentaria. Esto se demuestra especialmente útil en el caso de cambio de materias activas para la limpieza y desinfección y/o en el cambio de proveedores que prestan este tipo de servicios.

### ► *Destilaciones*

Es importante el control de las **destilaciones**. En cuanto a esto, se realizará el control de los líquidos suministrados al alambique y el funcionamiento del mismo, haciendo el seguimiento de las entradas y salidas mediante los controles de calidad que procedan y/o la identificación de los productos. Se tendrá en cuenta el control de la trazabilidad también de las frutas, vegetales... utilizadas en el equipo.

### ► *Envejecimiento*

En el caso del **envejecimiento** de las bebidas espirituosas **por añadas** se tendrá en cuenta de forma especial la identificación y origen de las materias primas y semielaborados utilizados (mostos fermentados...) y de los líquidos introducidos al inicio de la añada (efectuando el registro específico de la información correspondiente a este proceso) y lo mismo en el momento del vaciado al final del período (creando el correspondiente registro de la información para este proceso).

En cuanto al envejecimiento **por soleras o envejecimiento dinámico** se actuará de manera similar, con especial atención a la identificación y origen de las materias primas y semielaborados utilizados y, por tanto, el control de la información sobre los mostos y líquidos introducidos (creando si fuera necesario un registro específico del proceso) así como también en el momento del vaciado o salida

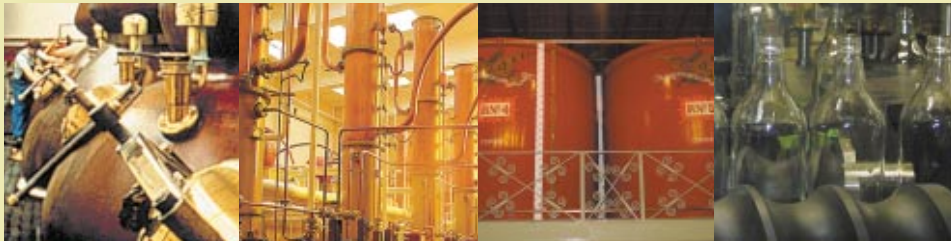
de solera, considerando esta salida una “materia prima” (semielaborado) para el siguiente proceso con sus correspondientes controles asociados (creando si fuera necesario un registro específico del proceso).

#### ► **Picking**

En el caso del *picking* de diferentes tipos de productos para la preparación de pedidos, es importante el control de los lotes de los productos preparados, especialmente en el caso de que se dividan o reagrupen palets. Para facilitar esto es conveniente que la empresa disponga de los criterios y medios adecuados para la gestión de los productos del almacén (especialmente cuando haya productos con fechas de caducidad a tener en cuenta). También es de especial importancia, si hubiere, el control de los productos devueltos al almacén tras su reparto para evitar en la medida de lo posible la dispersión de lotes.



## Trazabilidad: preguntas y respuestas



## 11. Trazabilidad: preguntas y respuestas

### ■ *¿Todas las bebidas espirituosas están afectadas por la trazabilidad?*

Sí, todas las bebidas espirituosas lo están, así como los semielaborados de las mismas que se comercialicen.

### ■ *¿Hasta dónde debo controlar la trazabilidad?*

Desde el punto de vista de la actividad que realiza una empresa del sector de bebidas espirituosas, la trazabilidad que debo aplicar y controlar es la que está vinculada al eslabón anterior y posterior de la cadena alimentaria, “un paso adelante y un paso atrás”. Dado que no todos los casos son iguales es importante que la empresa estudie bien qué tipo de actividad realiza y cómo la trazabilidad le afecta.

### ■ *¿Cómo me ayuda la indicación del lote a gestionar la trazabilidad de las bebidas espirituosas?*

La indicación del lote es un elemento muy importante y obligatorio utilizado para gestionar la trazabilidad, puesto que a partir de él y disponiendo de un sistema de trazabilidad eficaz, podemos conocer los componentes de la bebida, las circunstancias de la elaboración y envasado, y su destino, facilitando de este modo el seguimiento de las bebidas a lo largo de la cadena alimentaria.

### ■ **¿Cómo ha de ser mi lote?**

La legislación vigente define el lote, pero no establece qué tamaño debe tener, ni qué tipo de datos deben formar parte de la información del código específico del mismo. No se concretan estos aspectos, puesto que la normativa (Real Decreto 1808/1991) indica *“El lote será determinado, en cada caso, por un productor, el fabricante o el envasador del producto alimenticio en cuestión, o por el primer vendedor establecido en el interior de la CEE. La indicación del lote se determinará y pondrá bajo la responsabilidad de dichos operadores”*.

### ■ **¿Qué importancia tienen los registros para la trazabilidad?**

La trazabilidad es una herramienta que necesita de los registros, es decir de las anotaciones bien en papel o en sistemas informáticos de todos aquellos datos que identifiquen la ruta o itinerario que sigue un producto, así como de quién proviene el producto y sus ingredientes y a quién se entrega. Complementariamente, podrá asociarse la trazabilidad a los datos de control de producto y/o proceso relacionados con la seguridad alimentaria.

### ■ **Por tanto, ¿qué obligaciones tengo y cómo se relacionan con la gestión de la seguridad alimentaria de mi empresa?**

La obligación de las empresas pasa por:

1. Implantar un sistema de requisitos previos de higiene y el sistema APPCC<sup>1</sup>.
2. Llevar a cabo el control de productos y procesos registrando y archivando la información de seguridad alimentaria necesaria.
3. Implantar un sistema integral de gestión de la trazabilidad de los productos elaborados por la empresa.

---

<sup>1</sup> Ver la *“Guía de apoyo para la aplicación del sistema APPCC en la elaboración, envasado, embotellado y almacenamiento de bebidas espirituosas”* ([www.febe.es](http://www.febe.es)).

4. Informar a las partes interesadas y a la autoridad competente en caso de que pudiera producirse un incumplimiento o riesgo sanitario debido a alguno de los productos. Localizar y retirar el producto del mercado dentro de plazos de tiempo adecuados.

### ■ **¿Cómo implanto un sistema de trazabilidad?**

La implantación de un sistema de trazabilidad difiere en cada caso y depende de la situación de la empresa. En general, podemos resumir que para la implantación o mejora de un sistema de trazabilidad tendríamos en cuenta lo siguiente:

1. **Definir el alcance**

La empresa identificará los productos y procesos internos de elaboración de las bebidas y las relaciones con otros operadores económicos con los que desarrolla su actividad.

2. **Realizar un diagrama esquemático de los procesos**

Este diagrama permitirá conocer todas las etapas y subetapas de trabajo y por tanto donde se realizan mezclas, divisiones, transformaciones de productos...

3. **Identificar las etapas donde se gestiona información**

A partir del diagrama anterior será fácil tanto conocer los puntos donde los productos son identificados (y comprobar que se hace correctamente) como dónde se toman datos y anotaciones útiles para la trazabilidad.

4. **Definir criterios para la agrupación de lotes e identificación de los productos**

A partir de la información que se ha obtenido con anterioridad la empresa debe revisar o definir los criterios para la agrupación e identificación de lotes (asignación de lotes internos en mezclas, producto final...), es conveniente que estos criterios se pongan por escrito y se actualicen cuando proceda.

5. **Definir el sistema de documentos y registros necesarios**

Éste es el momento adecuado para definir en qué consiste el sistema completo de trazabili-

dad de la empresa, dónde se reciben o generan lotes, los datos y la información relacionada a tener en cuenta para el funcionamiento del sistema, etc.

**6. Comprobar que el sistema de trazabilidad funciona**

Una vez definido en qué consiste el sistema de trazabilidad y los registros asociados, se debe comprobar que el sistema funciona, es decir, verificarlo, lo que puede hacerse a través de las auditorías internas del proceso o a través de profesionales externos. En dicha tarea debe abordarse también el hecho de que la información se encuentre disponible en los plazos definidos. Es importante que queden registros de estas verificaciones.

**7. Definir un procedimiento o manual de gestión de crisis para la localización, inmovilización y en su caso retirada o recogida de productos**

Es muy importante tener definida de antemano una forma de actuar ante una posible incidencia, en este sentido habrá que tener previsto en qué consisten las responsabilidades de las funciones de la empresa que tienen que intervenir, qué datos de control de producto y/o proceso son necesarios tener en cuenta o qué tipo de información habría que transmitir, además la forma de comunicar a las partes interesadas y autoridad competente lo ocurrido. Es conveniente que esto esté definido por escrito.

Hay que tener en cuenta que se debe facilitar y poner a disposición **de manera inmediata** de las autoridades competentes la siguiente información, según el caso:

- Nombre y dirección del proveedor y naturaleza de los productos comprados que intervinieron en el producto vendido.
- Nombre y dirección del cliente y productos que se le entregaron.
- Fechas de transacción o entrega.
- Lotes de materias primas o productos involucrados.

Complementariamente a estos datos, la empresa dispondrá **en un plazo lo más breve posible** del resto de información relevante y relacionada con la seguridad alimentaria del producto en cuestión que fuere necesaria.

#### ■ *¿Cuánto tiempo tengo que archivar los registros?*

El Reglamento (CE) N° 178/2002 no establece un tiempo mínimo de conservación de los registros relacionados con la trazabilidad. Salvo que esté establecido legalmente, el tiempo de conservación de los registros dependerá del destino final del producto y de la fecha de caducidad.

Dado que se pueden comercializar productos semielaborados e incluso acabados para someterse posteriormente a reprocesos y mezclas, en este caso el plazo será de al menos 5 años aunque se recomienda ampliarlo dado el largo período de vida útil de las bebidas espirituosas y sus semielaborados. Por tanto, es conveniente que cada empresa defina internamente, conforme a sus propios procesos y productos, el período adicional a tener en cuenta.

Para aquellas bebidas que tienen identificada una vida útil en el envase (fecha de caducidad...), este periodo será de seis meses adicionales a la fecha que figura en el envase.

Hay que recordar que los datos a guardar en relación a la trazabilidad de los productos no sólo son los relacionados con la trazabilidad hacia delante, sino también la interna y hacia atrás.

## Tecnologías disponibles para la gestión de la trazabilidad



## 12. Tecnologías disponibles para la gestión de la trazabilidad

Aún pudiéndose gestionar la trazabilidad mediante registros manuales, la incorporación de tecnologías ayuda a aumentar la productividad, agilizar los procesos, evitar pérdidas de información, errores de transcripción y ofrece mayores posibilidades de intercambio de información entre las empresas que forman parte de la cadena alimentaria.

### 12.1 Identificación

En la gestión de la trazabilidad resulta fundamental que los elementos que intervienen en los procesos y sus resultados (materias primas, semielaborados, productos, etc.) estén identificados para determinar cuándo y dónde son utilizados.

#### *Identificación de artículo*

Por artículo se entiende el producto resultante de la elaboración o fabricación de una empresa. Cada tipo de artículo se identifica de forma inequívoca, a nivel mundial, mediante la asignación de un código EAN-13 representado mediante un código de barras, utilizando para ello el estándar EAN/UCC.



Además del uso descrito anteriormente, el EAN-13 así como el EAN-8 y otros, pueden ser utilizados dentro de la cadena productiva de una empresa para identificar semielaborados resultantes de etapas intermedias.

### *Identificación de unidades logísticas*

El EAN-128 es la forma estándar más extendida actualmente para identificar unidades logísticas y comerciales (cajas, palets, etc.). Este tipo de identificación ofrece información acerca de su contenido, como pueden ser fechas de elaboración, número de unidades, lote, etc.

Por medio de la identificación EAN-128 se transfiere información entre las empresas en un formato estándar. La recepción o expedición de unidades logísticas identificadas de esta forma supone un aumento notable de la productividad, mejora la gestión de recepción y la elaboración de palets mediante “picking”.

El código EAN-128 ofrece una gama amplia de posibilidades para transmitir información de forma codificada, basándose para ello en indicadores de aplicación (IA) que permiten representar de forma única cada uno de los valores que se pueden codificar.

Para el sector de líquidos y bebidas los indicadores más frecuentes son:

Indicador (IA)	Descripción
10	Numero de lote
11	Fecha de elaboración
17	Fecha de caducidad
37	Número de unidades (de la caja o palet)
00	SSCC (matrícula del palet)

El SSCC (*Serial Shipping Container Code*) es el indicador de aplicación usado para identificar un palet de forma individual a nivel mundial; se le suele llamar la matrícula del palet. A pesar de no ser obligatorio se recomienda su uso en empresas distribuidoras o industrias que tengan relaciones comerciales con ellas. Es muy útil cuando el contenido del palet es el resultado de un *picking* de productos.

### Identificación del lote

Como ya se ha indicado en otros capítulos de la guía, tanto los productos como las unidades logísticas han de indicar el número de lote al que pertenecen. La ubicación del lote sobre la botella es importante ya que se ha de evitar que se ubique en alguna posición sujeta a roces o desgastes que haga que éste desaparezca.

### RFID

Otra forma de identificar los productos, cajas o palets, además de las etiquetas y códigos de barra ya mencionados es mediante el uso de un chip de radio frecuencia (también conocido como *tag* o *transponder*).

RFID proviene del inglés *Radio Frequency Identification* y es usado para identificar elementos (unidades logísticas...) a distancia sin importar que exista una visibilidad directa entre el dispositivo identificador y el lector.

## 12.2 Gestión de los datos

La información en un sistema de trazabilidad debe fluir y estar disponible en todo momento, para ello se dispone de las siguientes herramientas.

### Impresoras

Permiten imprimir en etiquetas adhesivas información de trazabilidad y códigos de barras asignados a un producto, lote o unidad logística.

Existen impresoras de inyección de tinta, láser y las de transferencia térmica, siendo éstas las más adecuadas por su calidad y resistencia tras la impresión.

Existen impresoras que mediante acción térmica o de tinta imprimen el número de lote sobre la etiqueta de la botella. La permanencia del número dependerá de la calidad o durabilidad de la etiqueta de la botella.

Las codificadoras imprimen directamente sobre la botella mediante la acción de un rayo láser o por el uso de tintas especiales. Este método es más seguro que el de impresión sobre la etiqueta, ya que el número de lote se encuentra sobre el envase y prevalece hasta que la botella sea destruida.

### *Lectores de código de barras*

También conocidos como *scanners*. Leen e interpretan los códigos de barras y los convierten en información válida que es transmitida a un sistema informático.

Los hay fijos, móviles, conectados por cable y los que se comunican usando redes inalámbricas, además existen en el mercado diversos tipos de materiales que los hacen resistentes a entornos hostiles.

### *Terminales de mano*

Son terminales portátiles que se comunican por transacciones (*batch*) al ser colocados en una cuna de comunicación o pueden trabajar en línea mediante el uso de redes inalámbricas. Están diseñados para ser ergonómicos, manejables y su característica básica es ofrecer movilidad, permitiendo consultar e introducir datos donde se halle el operador. Están diseñados básicamente para aplicaciones industriales y del sector de la distribución.

Muchos de ellos están dotados de lectores de códigos de barras y tecnologías de comunicación inalám-

bricas, además de ofrecer distintos grados de resistencia (resistentes a caídas, agua y polvo) para que puedan ser utilizados en una gran variedad de entornos productivos.

### *Equipos de medición*

Son equipos que se incorporan en diversos puntos de la cadena productiva y que recogen e incorporan información de forma automática al sistema informático. Como ejemplos de estos instrumentos tenemos los sensores de temperatura, humedad, volumen, básculas electrónicas, etc.

### *Sistemas informáticos de gestión de la trazabilidad*

Los sistemas informáticos facilitan el registro de la información de trazabilidad y se integran con los dispositivos mencionados anteriormente para manipular los datos. Contienen información precisa y oportuna de productos para mostrar detalles sobre su origen, destino, etapas intermedias, calidad y parámetros de proceso.

## **12.3 Medios de comunicación**

Los dispositivos y sistemas informáticos tienen que estar conectados para poder comunicarse entre sí. Además de la tradicional comunicación por cables existen otras alternativas:

### **WIFI**

Es la abreviación más conocida de las redes inalámbricas, aunque su nombre técnico es WLAN 802.11b. Sustituyen o complementan las redes tradicionales por cable. Suelen utilizarse en almacenes, producción y transporte, donde el coste de colocar redes por cables es elevado y la instalación compleja.

Las redes inalámbricas están sustituyendo a las de cable, sobre todo en entornos productivos y plantas de fabricación, permitiendo la transmisión y recepción de datos sin disminuir velocidad y fiabilidad.

### *Bluetooth*

Es un estándar global de comunicación inalámbrica, que posibilita la transmisión de voz y datos entre diferentes equipos mediante un enlace por radiofrecuencia con menor alcance que el wifi.

### *EDI*

Es la abreviación de intercambio electrónico de datos. Consiste en la transferencia de información de forma electrónica entre dos empresas, evitando el uso del papel o simplemente como adelanto a éste.

El EDI es muy utilizado para enviar información sobre un palet multilote que se ha conformando mediante picking de productos. Por medio de él se envía al cliente información de tipos de productos, unidades y lotes que conforman cada palet a enviar.

## Definiciones



## 13. Definiciones<sup>2</sup>

### **Alimento** (o producto alimenticio)

Cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no lo ha sido.

### **Bebida espirituosa**

Líquido alcohólico destinado al consumo humano, de caracteres organolépticos especiales con un grado alcohólico mínimo del 15%vol (salvo excepciones) obtenido bien directamente por destilación, en presencia o no de aromas, de productos naturales fermentados y/o por maceración de sustancias vegetales y/o por adición de aromas, azúcares u otros productos edulcorantes, o bien, por mezcla de una bebida espirituosa con una o varias bebidas, bebidas alcohólicas, alcohol etílico u otras bebidas espirituosas.

---

<sup>2</sup> Definiciones extraídas de los Reglamentos (CE) N° 178/2002, N° 852/2004, N° 1576/89 y de los Reales Decretos 1334/1999, 3177/1983 y de la Guía de aplicación del sistema APPCC al sector de bebidas espirituosas.

**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.

**Coadyuvante tecnológico<sup>3</sup>**

Cualquier sustancia que no se consuma como ingrediente alimenticio en sí, que se utilice intencionadamente en la transformación de materias primas, de productos alimenticios o de sus ingredientes, para cumplir un objetivo tecnológico determinado durante el tratamiento o la transformación y que pueda tener como resultado la presencia no intencionada, pero técnicamente inevitable, de residuos de dicha sustancia o de sus derivados en el producto acabado, siempre que dichos residuos no presenten riesgo sanitario y no tengan efectos tecnológicos sobre el producto acabado.

**Empresa alimentaria**

Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

**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.

---

<sup>3</sup> En lo concerniente a los coadyuvantes tecnológicos, el responsable del producto a elaborar no deberá emplear aquellas sustancias que considere comprendidas en la definición anterior, sino que deberá someterse a lo establecido en la Reglamentación para el empleo de estos coadyuvantes tecnológicos.



**Factor de peligro**

Todo agente biológico, físico o químico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, física o química que puede causar un efecto perjudicial para la salud.

**Higiene alimentaria**<sup>4</sup>

Medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

**Ingrediente**

Toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado o eventualmente en una forma modificada.

**Producción primaria**

La producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarca la caza, la pesca y la recolección de productos silvestres.

**Trazabilidad**

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 destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. En ocasiones puede denominarse a la trazabilidad como *rastreabilidad*.

---

<sup>4</sup> Definición extraída del Reglamento 853/2004, aplicable a partir del 1 de enero de 2006. Puede consultarse también la definición del Real Decreto 2207/1995.

## Legislación aplicable



## 14. Legislación aplicable<sup>5</sup>

1. **Reglamento (CE) N° 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
2. **Reglamento (CE) N° 882/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
3. **Reglamento (CE) N° 1935/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
4. **Reglamento 1830/2003**, del Parlamento y del Consejo de 22 de septiembre de trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
5. **Reglamento (CE) N° 1829/2003**, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

---

<sup>5</sup> Las disposiciones referenciadas han sido modificadas y/o desarrolladas tras su publicación. Es necesario consultar dichas referencias para obtener una situación legislativa completa y actualizada en cada momento.

6. **Real Decreto 1801/2003**, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.
7. **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.
8. **Ley 11/2001**, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
9. **Real Decreto 1334/1999**, de 31 de julio. Aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
10. **Real Decreto 2207/95** de 28 de diciembre, sobre higiene de los productos alimenticios.
11. **Real Decreto 930/1992**, de 17 de julio. Aprueba la Norma de Etiquetado sobre Propiedades Nutritivas de los Productos Alimenticios.
12. **Real Decreto 1808/1991**, de 13 de diciembre. Regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
13. **Reglamento (CEE) N° 1014/1990**, de la Comisión, de 24 de abril de 1990, por el que se establecen las disposiciones de aplicación para la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas.
14. **Reglamento (CEE) N° 1576/89** de 29 de mayo de 1989 por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas.

---

Además de la legislación anterior, existen disposiciones específicas que han sido desarrolladas a partir del capítulo XXX del Código Alimentario Español. El legislador ha dictado Reglamentaciones Técnico Sanitarias para los distintos productos como Whisky, Ginebra, Anís, Ron, Brandy y Aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

Estas últimas referencias pueden consultarse en la *Guía de apoyo para la aplicación del sistema APPCC en la elaboración, envasado, embotellado y almacenamiento de bebidas espirituosas*.

## Bibliografía



## 15. Bibliografía

- ▶ AESA (Agencia Española de Seguridad Alimentaria). *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*. 2004.
- ▶ Orientaciones acerca de la aplicación de los artículos 11, 12, 16, 17, 18, 19 y 20 del Reglamento (CE) N° 178/2002 sobre la legislación alimentaria general. Conclusiones del comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal. Diciembre de 2004.
- ▶ FIAB, ANGED, ASEDAS, AECOC. *Manual de Gestión coordinada de crisis alimentarias entre industria y distribución*. 2003.
- ▶ FEBE, AESA, FIAB. *Guía de apoyo para la aplicación del sistema APPCC en la elaboración, envasado, embotellado y almacenamiento de bebidas espirituosas*.
- ▶ FIAB: *Guía de aplicación de las exigencias de etiquetado y trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente*. 2004.
- ▶ AINIA centro tecnológico: *Guía de etiquetado para productos de alimentación*.

## Anexos

### ■ *Importador*

Registro de Importación de Bebidas Espirituosas							
Exportador	Fecha	Producto Importado	Cantidad	Lote	Transporte	Destino España	Observaciones
<i>Origen, S.A.</i>	<i>01.04.05 (Salida)</i>	<i>Ron añejo</i>	<i>8.400 Uds. 3/4 l</i>	<i>AB-1204</i>	<i>Camión, S.L. MAD-0002-X</i>	<i>Mayorista, S.L. Madrid</i>	<i>Recepción 03.04.05</i>

Complementariamente a este registro puede existir un listado que identifique el nombre o razón social del exportador, su dirección, forma de contacto, o bien debe podría figurar en esta ficha.

■ **Elaborador de bebidas espirituosas**

Registro de Entrada de Materias Primas Vegetales					Día	6 junio 2005
Nº Entrada	Proveedor (1)	Materia prima	Aspecto		Lote (2)	Observaciones
			C	I		
01	Coop. de la Montaña	Salvia	x		Abril05-P25	25 sacos recibidos. 1 saco abierto. Destino Almacén 4. 250 kg. Transportes, S.L.
02	Importadores, S.A.	Café verde	x		COL-97-05	50 sacos recibidos. Destino Almacén 7. Humedad correcta. 2.500 kg. Transportes, S.L.

C: Correcto; I: Incorrecto

1. Complementariamente a este registro puede existir un listado que identifique el nombre o razón social de la empresa proveedora, su dirección, forma de contacto, registro sanitario... o bien podría figurar en esta ficha.
2. En este espacio se anotaría el dato del lote suministrado por el proveedor o bien la asignación de un lote interno por parte de la empresa. El modo de creación de lotes internos estará definido.



## Registro de Mezcla de Depósitos

Fecha Mezcla	Producto	Depósito Origen	Lote interno	Litros	Depósito Destino	Volumen Total Final	Lote
06.06.05	Licor	12	12-010405	8.000	14	10.000	14-060605
		10	10-120405	2.000	14		

Registro de Venta de Bebidas Espirituosas				Día	8 marzo 2005
Producto	Lote	Cantidad	Nº Bultos	Cliente	Medio de Transporte
Licor	L 14-060605-22205	400 bot. 3/4 l	150	Distribuye,S.L.	Agencia 1 M-002-A
	L 14-060605-24505	200 bot. 3/4 l			

Complementariamente a este registro puede existir un listado o equivalente que identifique el nombre o razón social del cliente, su dirección, forma de contacto...

## ■ Mayorista

Registro de Expedición					Día	18 abril 2005
Cliente	Producto	Lote	Cantidad	Nº Bultos	Observaciones	Nº Albarán
Reparto, S.L.	Licor A	B0305	200 bot.	75	Carga y transporte propio	137-05
	Licor B	6405-10:30	100 bot.			

Complementariamente a este registro puede existir un listado o equivalente que identifique el nombre o razón social del cliente, su dirección, forma de contacto...



Villalar 4, 1º ext. izda. • 28001 Madrid • tels.: 91 561 78 91 / 91 561 92 23 • fax: 91 561 89 55  
[http:// www.febe.es](http://www.febe.es) • e-mail: [bespirituosas@febe.es](mailto:bespirituosas@febe.es)