



Asociación Nacional de Fabricantes de  
Harinas y Aceites de Pescado

---

# GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE TRAZABILIDAD

en la cadena de elaboración de harinas y aceites de pescado  
destinados a la alimentación animal





Asociación Nacional de Fabricantes de  
Harinas y Aceites de Pescado

---

# GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE TRAZABILIDAD

en la cadena de elaboración de harinas y aceites de pescado  
destinados a la alimentación animal



*Los fabricantes de harinas y aceites de pescado en España, procesadores de SANDACH derivados de productos de la pesca y la acuicultura, consideramos que la seguridad o inocuidad de los alimentos y los piensos son criterios de la máxima importancia y prioridad para las industrias de los sectores agroalimentarios. Conscientes de nuestra responsabilidad, hemos desarrollado la «Guía de Trazabilidad en las Empresas de Aceites y Harinas de Pescado» y un «Manual de Buenas Prácticas de Manipulación».*

*La «Guía de Trazabilidad» pretende ser una herramienta de trabajo para la implementación y mejora de los sistemas de trazabilidad en todas las empresas involucradas en la cadena de valor de la elaboración de harinas y aceites a partir de los subproductos del sector transformador de pescados y mariscos. Respecto al «Manual de Buenas Prácticas», se considera un complemento necesario de la «Guía de Trazabilidad».*

*Dada la importancia que para nosotros tiene garantizar la seguridad de los piensos, decidimos elaborar estas guías con el objetivo de que estuvieran a disposición de todos los operadores que realicen este tipo de actividades en España.*

*De acuerdo con el procedimiento previsto en el Reglamento (CE) n°183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos, se han desarrollado estas guías nacionales para los operadores. Consideramos que con ello las Guías cumplen con las finalidades previstas de suministrar orientaciones en materia de buenas prácticas para controlar los peligros en la producción primaria de piensos e incluir información apropiada sobre los peligros que puedan surgir y sobre las medidas para controlarlos, incluidas las acciones pertinentes previstas en disposiciones legislativas o programas comunitarios y nacionales.*

*A través de la Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se ha dado traslado del borrador inicial de estas Guías para la revisión de la Comisión Nacional de Coordinación en materia de Alimentación Animal. Tras la revisión y modificaciones de las mismas, la Comisión Nacional las adoptó como guías nacionales el 17 de enero de 2020.*

*Agradecemos a la Comisión Nacional de Coordinación en Materia de Alimentación Animal y a la Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos el apoyo recibido en el proceso de adopción de la Guía y la difusión de la misma hacia los operadores de empresas.*

---

1. Objeto y ámbito de aplicación de esta guía.....	5
2. La trazabilidad y su entorno .....	6
3. Control oficial .....	7
4. Cómo implantar un sistema de trazabilidad .....	10
5. Elementos de trazabilidad en la cadena de elaboración de harinas y aceites de pescado destinados a la alimentación animal.....	18
6. Definiciones del entorno de trazabilidad.....	25
7. Contaminación cruzada .....	27
8. Anexo. Referentes legislativos .....	28

---



## **1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE ESTA GUÍA**

La seguridad o inocuidad de los alimentos y los piensos son criterios de la máxima importancia y prioridad tanto para las industrias de los sectores agroalimentarios, como para las administraciones públicas.

Puede contemplarse además el valor de la trazabilidad como herramienta de aseguramiento de la autenticidad e integridad, y soporte para aportar información adicional sobre naturaleza, origen y otras características adicionales. La referencia obligada es el Reglamento CE N° 178/2002 que hace a los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos responsables de identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

En este contexto, aplicamos la definición de sistema de trazabilidad de la norma ISO 22.005:2007 “totalidad de los datos y operaciones que permiten mantener la información deseada de un producto y sus componentes a través de toda su cadena de producción y utilización, o de parte de ella”.

La presente Guía se desarrolla como una herramienta de trabajo para la implementación y mejora de los sistemas de trazabilidad en aquellas empresas involucradas en la cadena de valor de la elaboración de harinas y aceites destinados a la alimentación animal a partir de los subproductos del sector transformador de pescados y mariscos, con el objetivo de dar respuesta a las expectativas despertadas en relación con la obligatoriedad de mantener sistemas de trazabilidad. Este documento da a conocer los estándares mínimos que deben respetar todas estas empresas, para dar garantías de un sistema de trazabilidad fiable y que permita sostener las elevadas exigencias derivadas de la legislación vigente hacia todos los operadores.

## **2. LA TRAZABILIDAD Y SU ENTORNO**

La trazabilidad, definida en el Reglamento 178/2002 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 o un ingrediente, reviste una importancia decisiva para la protección de la salud pública y la sanidad animal.

Asimismo, el Reglamento (CE) n°183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, es plenamente aplicable al fijar requisitos en materia de higiene de los piensos. El citado reglamento especifica que los operadores deberán cumplir las correspondientes disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros incluidas medidas de control de la contaminación procedente del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos.

Cualquier actividad o empresa que genere SANDACH (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano) de pescado/marisco tan pronto como sean considerados como tales, los clasificarán e identificarán, garantizando que se manipulan de conformidad con las disposiciones legales vigentes que son, básicamente, el Reglamento (CE) n°1069/2009, el Reglamento (UE) n°142/2011 y el Real Decreto 1528/2012.

También garantizarán en todas las fases de manipulación, almacenamiento, recogida, transporte, introducción en el mercado y distribución en las empresas bajo su control, que los SANDACH cumplen los requisitos especificados en las citadas disposiciones legales.

La nueva Reglamentación de subproductos establece claramente tres objetivos:

- Prevenir y reducir al mínimo los riesgos para la salud pública, la salud animal y el medio ambiente.
- Preservar la seguridad de la cadena alimentaria humana y animal.
- Establecer normas en materia de salud pública y sanidad animal aplicables a los subproductos animales y los productos derivados.

Está claro que para alcanzar estos objetivos debemos dotarnos de un sistema adecuado de trazabilidad. En relación a la trazabilidad, todo explotador de un establecimiento de transformación de subproductos, o de piensos, que envíe, transporte o reciba subproductos animales o productos derivados, llevará un registro de los envíos y los correspondientes documentos comerciales o certificados sanitarios.

Se ha considerado como una herramienta esencial e imprescindible encontrar y seguir el rastro en todas las etapas de la transformación y distribución de un ingrediente destinado a la producción de harinas y aceites de pescado, o una sustancia destinada a ser incorporada o con probabilidad de serlo (Art. 3, Reglamento (CE) 178/2002).

Teniendo en cuenta la definición expuesta, se pueden describir los dos ámbitos de trazabilidad existentes:

- **Trazabilidad descendente**, aguas abajo o “seguimiento”, para fabricantes; es decir, saber de forma precisa dónde están los lotes de productos a lo largo de la cadena de suministros.
- **Trazabilidad ascendente**, aguas arriba o “rastreo”, es decir, poder seguir exactamente el origen de la mercancía y los procesos por los que ha pasado antes de llegar al punto final.



El “seguimiento” y “rastreo” de un producto elaborado nos deberá permitir, con motivo de reclamaciones o por alertas alimentarias, localizar a lo largo de la cadena de distribución todos los productos fabricados en idénticas circunstancias, los procesos de elaboración por los que ha pasado el producto final, así como el origen de las materias primas.

---

### 3. CONTROL OFICIAL

El reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, y en los reglamentos específicos (CE) nº 1069/2009 y (UE) 142/2011, se incide en las funciones del control oficial en los Estados miembros que controlarán y verificarán que los explotadores cumplen los requisitos relevantes de los Reglamentos a lo largo de toda la cadena de los subproductos y productos derivados, y mantendrán un sistema de controles oficiales de conformidad con la legislación comunitaria pertinente.

La autoridad competente efectuará controles oficiales en relación con la gestión, supervisión y manipulación de los SANDACH y adoptará las medidas necesarias para controlar en su integridad la cadena de recogida, transporte, uso y eliminación de subproductos animales y productos derivados, de conformidad con los principios establecidos en el Reglamento (UE) nº 2017/625. Los controles oficiales incluirán controles sobre el mantenimiento de registros y otros documentos exigidos en aplicación de las normas establecidas.

Dentro de las funciones de auditoria, el veterinario oficial debe verificar además de los requisitos generales de las buenas prácticas de higiene, el cumplimiento permanente de

cualquier procedimiento propio del operador de empresa alimentaria en relación con la recogida, el transporte, el almacenamiento, la manipulación, la transformación y la utilización o eliminación de subproductos animales, de los que el operador de empresa alimentaria sea responsable.



Los operadores de empresa alimentaria deben garantizar la trazabilidad de los subproductos animales y los productos derivados en todas las fases de la cadena de fabricación, uso y eliminación, para evitar perturbaciones innecesarias del mercado interior en caso de riesgo para la salud pública o animal. Por ello, la trazabilidad debe garantizarse por los operadores que generan, recogen o transportan subproductos animales. Asimismo, por los que eliminan los subproductos animales o productos derivados por incineración, coincineración o eliminación en vertedero. En este apartado es esencial el respeto de todos los operadores a las buenas prácticas de manipulación, conservación y almacenamiento de los productos del mar destinados a la fabricación de harinas y aceite de pescado.

---

### ***Identificación y trazabilidad, comunicación de datos de trazabilidad y cumplimiento de requisitos especiales.***

Del documento de orientación sobre la normativa de Subproductos Animales y Productos derivados No Destinados al Consumo Humano (SANDACH) de la AESAN ([http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/gestion\\_riesgos/guia\\_sandach.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/guia_sandach.pdf)) extraemos las siguientes directrices:

- Los explotadores de empresas alimentarias recogerán, identificarán y transportarán los subproductos animales sin demoras indebidas en condiciones que eviten la aparición de riesgos para la salud pública y la salud animal.
- Los envíos de subproductos animales y productos derivados tienen que ser identificables. Se mantendrán de forma separada e identificable durante la recogida en el lugar de origen, y durante su transporte.
- Los explotadores se asegurarán de que los subproductos animales y productos derivados se transportan acompañados de un documento comercial según el modelo establecido en el Real Decreto 1528/2012 o cuando se requiera por la normativa SANDACH de un certificado sanitario.
- El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias); el original deberá acompañar al envío hasta su destino final. El consignatario

deberá conservarlo. Una de las copias será para el productor o generador de SANDACH, y la otra permanecerá en poder del transportista.



Es importante en esta actividad tener siempre presente dos aspectos claves de la identificación de los productos:

1. Los subproductos se deben almacenar en contenedores estancos e identificados en todo momento según exige la legislación (etiqueta con la categoría, el color verde que identifica y la leyenda NO APTO PARA CONSUMO HUMANO)
  2. En los subproductos procedentes de lonjas, frigoríficos y otros establecimientos se debe asegurar la clasificación correcta de los subproductos C3 (APTOS PARA CONSUMO ANIMAL) de los de C2 (NO APTOS PARA CONSUMO ANIMAL).
- 

En los últimos tiempos se han registrado avances en la comunicación entre proveedores derivados de la legislación nacional basada en la comunitaria, se ha dado un impulso en la configuración de un sistema robusto de comunicación telemáticas entre los operadores que manejan SANDACH. Esas exigencias van acompañadas por el desarrollo de legislaciones aplicables a los productos de la pesca como es el Real Decreto 418/2015 de 29 de mayo por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.

De una manera cada vez más acentuada y en función de la celebración de acuerdos bilaterales, hay que ser consciente de la necesidad de acreditar debidamente el cumplimiento de los requisitos de los mercados de destino. La acreditación fiable de estos requisitos necesita medidas reforzadas para asegurar la trazabilidad hasta donde sea preciso, en función del tipo de requisitos de quien se trate.

Ciertos clientes finales inciden en la necesidad de certificar los cumplimientos de ciertos requisitos en materia de sostenibilidad ambiental, como la no utilización de especies sobreexplotadas, que precisa de la participación de varios agentes de la cadena de valor, y eventualmente una certificación externa por OIC.

Por último interesa destacar que la trazabilidad es una herramienta útil para erradicar los fraudes por adulteración, a los que también es sensible esta cadena alimentaria. Hay que tener siempre presente que la trazabilidad es el soporte imprescindible para la valorización de los subproductos es lo que permite valorizar los subproductos para determinados usos como la alimentación animal y, finalmente en la cadena alimentaria la falta de trazabilidad convierte un producto en ilegal o no utilizable *per se*.

## 4. CÓMO IMPLANTAR UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD

### *La Trazabilidad y el Sistema APPCC*

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) es actualmente reconocido como el medio más eficaz para alcanzar y mantener un elevado nivel de seguridad alimentaria. Previamente a su desarrollo, hay que tener en cuenta una serie de condiciones y prácticas imprescindibles para su implantación efectiva, definidas como prerequisites del sistema.

La implantación de este sistema en las empresas que intervienen en la cadena es un requisito básico exigible por el reglamento (CE) n°1069/2009. El Artículo 29 del citado reglamento obliga a los explotadores que efectúen las siguientes actividades de procesamiento de subproductos animales para fines varios; establecerán, aplicarán y mantendrán uno o varios procedimientos permanentes escritos sobre la base de los principios del APPCC para el análisis de peligros y puntos de control crítico.

Aunque trazabilidad y APPCC son herramientas para conseguir el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria, ambas pueden tratarse de forma integrada. La primera se centra en la “historia” del producto, mientras la segunda tiene por objeto garantizar su seguridad.

El sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC requiere un procedimiento de trazabilidad como prerequisite para garantizar su buen funcionamiento.

Aunque la implantación de un sistema de trazabilidad a lo largo de la cadena de distribución es de obligado cumplimiento (Artículo 18, Reglamento (CE) N° 178/2002), el cómo o la forma en la que se haga es de libre elección para los operadores siempre y cuando se garantice que se cumplen los requisitos mínimos que establezca la normativa aplicable para los SANDACH y en la normativa específica de alimentación animal.



Requisitos de inocuidad de los piensos: 1. No se comercializarán ni se darán a ningún animal destinado a la producción de alimentos piensos que no sean seguros.

---

Se podrán utilizar desde procedimientos manuales sobre papel, tecnologías por códigos de barras y sistemas avanzados de radiofrecuencia. La metodología de actuación para su implantación se podría resumir en los siguientes puntos que cada empresa deberá adaptar a sus circunstancias y características.



---

“En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo”. Artículo 18 - Reglamento 178/2002.

---

### ***Implantación del sistema de trazabilidad que posee la empresa.***

En primer lugar, la empresa deberá revisar toda la documentación, registros o archivos derivados de su sistema de autocontrol (APPCC), controles de producción y controles de stock, almacenamiento y/o logística, para posteriormente evaluar si se incluyen todos los datos necesarios para seguir la evolución del producto y por tanto, el grado de cumplimiento del sistema de trazabilidad implantado.

Al mismo tiempo es recomendable:

- Consultar con proveedores y clientes.
- Pedir consejo a otras partes implicadas: otras empresas, consultoras, auditores, autoridades de control.
- Solicitar sus registros a proveedores y clientes, ya que éstos han de ser coherentes y acordes entre operadores.
- Informarse de si existen recomendaciones o guías voluntarias de trazabilidad para empresas del sector.
- Realizar ensayos o auditorías internas de trazabilidad.

### ***Elaboración de un diagrama de flujo***

El diagrama de flujo es la secuencia gráfica y esquemática de todas las etapas del proceso de manipulación o de fabricación. Por ejemplo, desde la compra y recepción de materias primas hasta la expedición del producto final. La ventaja de realizarlo está en que, de una manera sencilla podemos identificar no solamente todas las entradas y salidas (de materias primas, aditivos y productos intermedios y finales) sino la interacción entre las etapas del proceso, esto nos ayudará a entender nuestro sistema de trazabilidad.

Con la ayuda del diagrama de flujo, la empresa puede estudiar la información que recibe y entrega, su forma de trabajo, los diferentes tipos de registros o anotaciones que realiza,

bien en papel, bien de manera informática, así como sus sistemas de archivo y acceso a los datos. Todo esto le va a permitir conocer con que nivel de información cuenta y de qué manera está relacionada toda ella.

### **Aplicar los diferentes conceptos de trazabilidad.**

El sistema de trazabilidad que se implante en cada empresa desde el eslabón anterior hasta el eslabón posterior, deberá ayudar a mantener la trazabilidad en toda la cadena alimentaria. Para ello se requerirá que queden correctamente establecidos los conceptos de trazabilidad hacia atrás, interna y hacia delante.

**Trazabilidad hacia atrás:** trazabilidad de los productos que entran en la empresa y sus proveedores. Los registros son la clave necesaria para que pueda seguirse el movimiento de los productos hacia su origen, esto es, desde cualquier punto a su etapa anterior. La trazabilidad de la cadena puede quebrarse por completo si no se dispone de unos buenos registros cuando se reciben los productos.

**Trazabilidad interna:** se trata de relacionar los productos que se han recibido en la empresa, las operaciones o procesos que éstos han seguido dentro de la misma y los productos finales que salen de ella. Esta parte del sistema relativa al proceso interno al que es sometido el producto dentro de cada empresa, puede ayudar en la gestión del riesgo y aportar beneficios para la empresa y para los proveedores.

La empresa deberá ser capaz de asociar sus lotes de producto acabado con:

- Los destinos a los que se han enviado dichos lotes de producto (trazabilidad descendente).
- Los lotes de materias primas con los que fueron producidos (trazabilidad interna y ascendente).

Por lo tanto, para que se pueda lograr la trazabilidad en los dos sentidos es necesario:

- Recibir la información de proveedores y transmitirla a clientes.
- Controlar los lotes en el proceso productivo u operativo de almacén y de expedición.

**Trazabilidad hacia delante:** cuando los productos se despachan, los registros deben servir como vínculo con el sistema de trazabilidad de los clientes. Sin un adecuado sistema de registros de los productos entregados, la trazabilidad de la cadena podría quebrarse completamente. Se debe dar la información sobre trazabilidad de la forma más clara posible; facilitar que el cliente relacione la identificación y otra información del producto que se entrega con su propio sistema de registros.

Aunque el operador económico de la empresa tiene la obligación legal de identificar a su proveedor inmediato y a su cliente inmediato, es recomendable una mayor vinculación tanto de sus materias primas, como de sus productos.



Según el reglamento CE N° 183/2005, por «lote» se entenderá la cantidad identificable de pienso respecto de la cual se hayan determinado unas características comunes tales como el origen, la variedad, el tipo de envase, el envasador, el expedidor o el etiquetado y, en el caso de un proceso de producción, la unidad de producción de una única planta que utilice parámetros uniformes de producción o una serie de esas unidades cuando se produzcan en orden continuo y se almacenen juntas.

---

### ***Agrupar productos según criterios definidos***

Para poder aplicar un sistema de trazabilidad, cada empresa debe asociar las unidades de producto elaborado, con las materias primas, los aditivos y los envases que se han utilizado. Para ello se hace necesario “agrupar e identificar” las unidades de envasado a través de una codificación o lote.

Estas agrupaciones se pueden configurar en base a diferentes criterios, entre los que se pueden encontrar uno o varios de los siguientes:

- Periodo de tiempo: horario, diario, semanal...
- Producción: línea de fabricación, almacenamiento...
- Naturaleza del contenido: Tipo de producto, origen, tamaño, el lugar y fecha de recogida...

Por tanto, le corresponde a la empresa, la decisión sobre el grado de precisión con que configurar sus agrupaciones y el sistema de identificación. La precisión con que se conforma una agrupación determinará, en última instancia, el tamaño de la misma.

Generalmente, cuanto más acotada esté una agrupación o lote, menor es la cantidad de producto que hay que inmovilizar o retirar en caso de problemas de seguridad alimentaria. En la práctica:

- Si la empresa eligiera la “fecha de fabricación” como sistema de identificación del lote o agrupación, todos los productos que lleven tal fecha deberían ser localizados, inmovilizados o retirados en caso de un incidente de seguridad alimentaria.

- Si una empresa eligiera “fecha de fabricación, máquina en la que se ha fabricado y hora de fabricación”, sólo la producción de esa hora, fecha y máquina debería ser localizada, inmovilizada o retirada, en caso de un incidente de seguridad alimentaria.

A la hora de plantearse cómo elegir la agrupación de productos en una empresa, deben tenerse en cuenta las ventajas y desventajas de acotar con mayor o menor precisión. Debe encontrarse el equilibrio entre el beneficio económico del manejo de agrupaciones muy precisas, y la complejidad y el coste económico que supone esta mayor precisión.



“Sea cual sea el tipo de identificación utilizado, el tiempo de reacción debe ser el mínimo posible, permitiendo relacionar rápidamente el producto que sale de una empresa, los productos que intervinieron y los procesos de producción y comercialización seguidos”.

---

En las operaciones de almacenamiento y distribución se pueden crear nuevas agrupaciones distintas al lote para componer, por ejemplo, el pedido que haga un cliente. En la cadena alimentaria, las agrupaciones de producto anteriores a la obtención del lote y las agrupaciones que combinan distintos lotes de uno o más productos también necesitan ser identificados con un código o una referencia.

### **Creación y mantenimiento de un sistema de registros**

Los registros deben servir como vínculo con el sistema de trazabilidad de los clientes. Sin un adecuado sistema de registros, la trazabilidad de la cadena alimentaria podría quebrarse completamente.

Entre empresas se trasladará la información necesaria y los sistemas de identificación para poder lograr el objetivo de la trazabilidad que se persiga en cada situación.

#### **¿Qué información debemos registrar?**

De acuerdo con el anexo II del reglamento CE nº183/2005:

- El nombre y la dirección de los fabricantes o proveedores de premezclas o aditivos, la naturaleza y cantidad de la premezcla utilizada, y, en su caso, el número del lote.
- El nombre y la dirección de los proveedores de las materias primas para piensos y piensos complementarios y la fecha de entrega.
- El tipo, la cantidad y la formulación de los piensos compuestos,
- La naturaleza y cantidad de las materias primas para piensos o de los piensos com-

puestos fabricados, así como la fecha de fabricación, y el nombre y la dirección del comprador (por ejemplo un agricultor u otro explotador).

### **Trazabilidad interna**

- La finalidad de garantizar la correspondencia entre materias primas recibidas y producto comercializado (Aceite o harina de pescado).
- Cuando los productos se dividan, cambien o mezclen conviene generar registros.
- Qué es lo que se crea: identificación de los productos intermedios y del producto final que se entrega al cliente, mediante el código o información que corresponda como lote u otra forma de agrupación. Este código debe acompañar al producto en el momento de la entrega.
- A partir de qué se crea.
- Cómo se crea.
- Cuándo.
- La información del producto útil para la trazabilidad puede registrarse:
  - En hojas de datos sobre papel que acompañan al lote.
  - Mediante Tecnologías de Información, con recogida automática de datos y equipamiento, tal como impresora de etiquetas y lectores de códigos de barras.

El Reglamento 178/2002 no establece ningún tiempo mínimo de conservación de los registros, pudiendo servir como indicación un periodo de cinco años, o como mínimo, el periodo de vida útil del producto, más un periodo adicional de 6 meses si no hay normativa específica que establezca un período superior.

Hay que tener presente las normativas sectoriales, así cuando estemos trabajando con productos que sean materias primas para piensos se deben mantener los registros un mínimo de tres años (Real Decreto 821/2008).



Los explotadores de empresas alimentarias deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, o con probabilidad de serlo, y a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan”. Artículo 18 - Reglamento 178/2002.

---

## **Realización de auditorías internas para la validación/verificación del sistema.**

Conviene revisar habitualmente el sistema para comprobar que funciona de forma efectiva y registrar que tal comprobación se ha producido. El sistema debe evaluarse teniendo en cuenta:

- La exactitud de la información almacenada.
- El tiempo de respuesta, que deberá ser el mínimo posible, ya que pueden existir riesgos para la salud de los animales.

## **Establecer mecanismos de comunicación interempresarial**

Asegurar la trazabilidad a lo largo de toda la cadena compete a todos los eslabones. Es responsabilidad de cada uno evitar que se quiebre la trazabilidad en el eslabón que representa, porque si ello ocurriese pueden verse perjudicados operadores que estén cumpliendo suficientemente con el desarrollo del sistema de trazabilidad en su establecimiento. Por ello, es muy útil mantener conversaciones con los proveedores y clientes para acordar entre todos qué información (composición, origen, etc.) es crítica y para asegurar que se proporciona de una forma clara y comprensible.

La legislación comunitaria permite que se establezcan métodos alternativos, incluidos los telemáticos, para la emisión de los documentos comerciales en los movimientos que se produzcan dentro de un estado miembro. El Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano regula la trazabilidad, estableciendo un sistema de transmisión y registro alternativo de la información de todos los movimientos de subproductos de origen animal no destinados a la alimentación humana (SANDACH) dentro de España desde su origen hasta los lugares donde se produce su uso final o eliminación.

Desde el punto de vista del Registro Nacional de movimientos «SANDACH» no es obligatorio para los productos del pescado, pero sí para los cárnicos (art 3.1 del Real Decreto 476/2014).

Se crea, adscrito a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, el Registro Nacional de movimientos de subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH), que agrupará todos los datos registrados por los órganos competentes de las comunidades autónomas, y de los operadores con instalaciones registrados o autorizados de acuerdo con el artículo 20 del Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre y los

### Comunicación telemática de movimientos de SANDACH: exigencia entre determinados tipo de establecimientos. 22/12/2014.

**Criterio:** En el sector de productos de la pesca, solamente es obligatorio entre establecimientos con obligación de figurar en el registro de establecimientos SANDACH (los establecimientos de productos de la pesca sujetos a autorización de acuerdo con el Reglamento 853/2004 no están incluidos en la definición de "punto de origen"). Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano (BOE de 18 de junio de 2014). Ver texto completo con las modificaciones del RD 577/2014. Atención a las futuras modificaciones en cuanto a la posibilidad de que además de los establecimientos cárnicos sujetos a autorización según el Reglamento 853/2004 se incluyan en el registro otros sectores.

**¿Para quién es obligatorio?**  
Artículo 4. Obligaciones de los operadores.

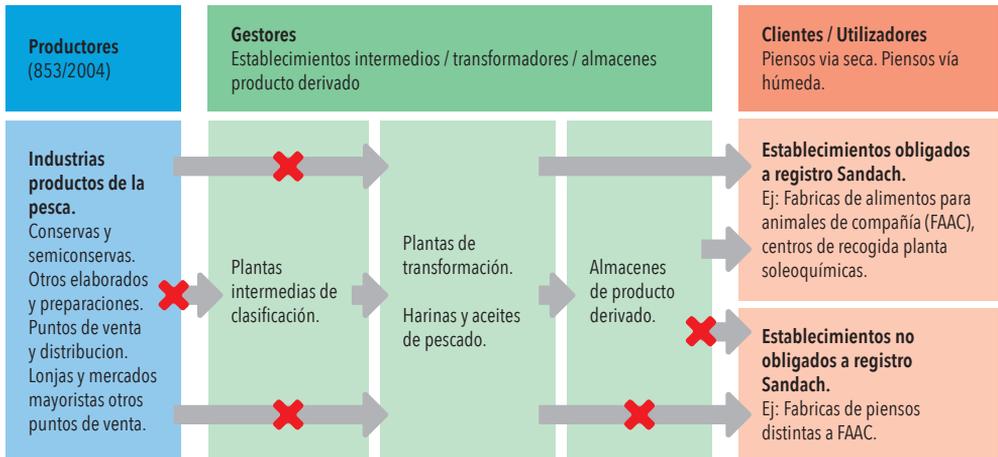


Los operadores de los establecimientos de destino deberán grabar las recepciones de esos envíos de acuerdo con lo establecido en aplicación Registro Nacional de movimientos SANDACH a través de la web <http://sandach.magrama.es/Publico/default.aspx>. Darse de alta solicitando la clave a la Autoridad competentes.

**¿Cómo se hace?**



Las flechas se introducen a modo de ejemplo y que no representan todos los flujos posibles. Destacar que la obligación de comunicación telemática, hoy en día, se centran en los gestores y no en los productores.



**¿Qué movimientos deben comunicarse?**



En lo que concierne al sector de productos de la pesca, los producidos entre establecimientos o plantas registrados y/o autorizados por la autoridad competente, según lo establecido en el artículo 20, puntos 1 y 2 del Real decreto 1528/2012, de 8 de noviembre. Es decir entre los establecimientos o plantas obligados a un registro SANDACH.

**¿En qué casos no es obligatoria la comunicación telemática?**



En lo que concierne al sector de productos de la pesca, cuando el lugar de origen y/o el lugar de destino no estén inscritos el Registro de Establecimientos Sandach atendiendo a lo establecido en el artículo 20 del Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre. FAAC: Exigencia de autorización previa al registro por art 24.e) del Reglamento 1069/2009.

datos de los movimientos de material SANDACH de los establecimientos cárnicos sujetos a autorización de acuerdo con el Reglamento (CE) nº853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

### **Localización, inmovilización y retirada de productos: establecer un protocolo de actuación en caso de alerta alimentaria.**

Las empresas tienen la obligación legal y moral de poner en el mercado productos seguros. En caso de que se produzca un incidente, los operadores deben actuar rápidamente para conocer su naturaleza, tomar las medidas correctoras necesarias para proteger la salud de los consumidores y el prestigio de su empresa, eliminar la causa y evitar que vuelva a producirse. Para todo ello se hace necesario el establecimiento de procedimientos específicos. Cuando se produce un incidente se deben considerar las siguientes actuaciones, en la mayoría de ocasiones de forma simultánea:

- 1º. Informar a las Autoridades competentes.
- 2º. Conocer la naturaleza del incidente.
- 3º. Localizar el producto afectado.
- 4º. Adoptar medidas correctoras.
- 5º. Informar a otros operadores económicos.
- 6º. Realizar informe post-incidente y sacar conclusiones.

## **5. ELEMENTOS DE TRAZABILIDAD EN LA CADENA DE ELABORACIÓN DE HARINAS Y ACEITES DE PESCADO DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL**



### **Recepción de Materias Primas**

El proceso de producción se inicia con la recepción en la planta de elaboración de harinas y aceites de pescado de los subproductos de la pesca procedentes de conserveras, lonjas y otros establecimientos de elaboración de productos del mar. Estos subproductos son transportados desde los lugares de origen en camiones y depositados posteriormente en tolvas, desde las cuales son posteriormente transformados.

Esta etapa tiene una importancia añadida como punto de control, no solo por ser la etapa inicial del proceso, sino por la variedad de subproductos, los diferentes tratamientos a los que han sido sometidos y la variedad de proveedores con los que se trabajan diariamente.

### **Información necesaria**

- Certificado sanitario (cuando proceda) de acuerdo al modelo establecido en el Real Decreto 1528/2012 para los movimientos nacionales y en el Reglamento (CE) nº142/2011 para los movimientos intracomunitarios.
- Documento comercial de acuerdo al modelo establecido en el Real Decreto 1528/2012 para los movimientos nacionales y en el Reglamento (CE) nº 142/2011 para los movimientos intracomunitarios en el que se especifique:
  - Fecha/Hora en la que el material sale de los locales.
  - Datos del remitente: nombre, dirección, N.I.F. y número de autorización.
  - Datos del destinatario: nombre, dirección, N.I.F. y número de autorización.
  - Lugar de origen del material.
  - Datos del transportista: nombre, dirección, N.I.F.
  - Tipo de transporte, matrícula.
  - Naturaleza del embalaje y nº de embalajes por categoría de subproducto animal.
  - Cantidad.
  - Nº de contenedor (si procede).
  - Número de referencia de producción del lote.
  - Descripción de los subproductos animales y de sus productos derivados: categoría a la que pertenecen los subproductos y los productos transformados, especie animal, naturaleza y métodos de tratamiento.
  - En el caso de movimiento intracomunitario de proteínas transformadas se tienen que notificar los movimientos por el Sistema TRACES (artículo 48.3.b) del reglamento (CE) nº1069/2009.

### **Registros**

- Fecha de entrada, lote, caducidad
- Documento comercial Albarán de entrega
- Certificado sanitario de origen (si procede)
- Documento comercial de acuerdo con las disposiciones vigentes para movimientos nacionales o internacionales cuando proceda
- Documentación APPCC: control de proveedores, control de recepción de la materia, parte de incidencias.

## **Recepción de Aditivos o Materias Primas Auxiliares**

Las principales materias primas auxiliares empleadas en las plantas de elaboración de aceites y harinas de pescado son los aditivos, empleados principalmente para mejorar las características de las materias primas empleadas para la elaboración de piensos. Los aditivos habitualmente empleados en estas industrias son, por sus propiedades, los antioxidantes y antiapelmazantes. La realización de un control del producto y de la documentación que debe acompañar son los principales aspectos a tener en cuenta en esta etapa.

### **Información necesaria**

#### **• Del producto:**

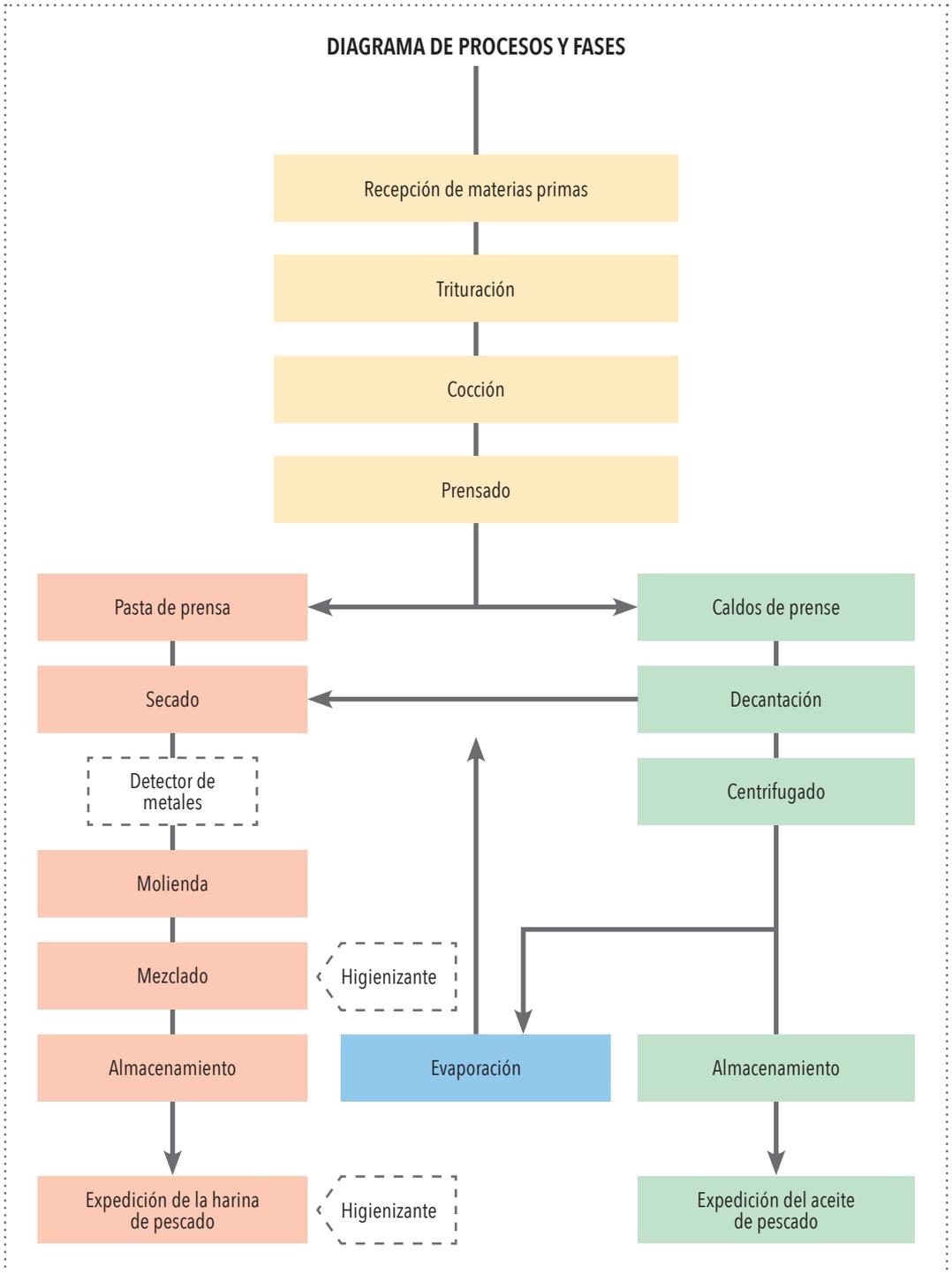
- Fecha de entrada, lote, caducidad (*en el caso de los subproductos de pescado es necesario indicar las especies y si el origen es de pesca extractiva o acuicultura, puesto que hay restricciones legales en cuanto al destino final del producto*).
- Presentación Lote proveedor.
- Condiciones de almacenamiento.
- Ficha descriptiva del aditivo en el que se especifique:
  - > Nombre comercial.
  - > Identidad del aditivo.
  - > Características de la sustancia activa.
  - > Propiedades físico-químicas, tecnológicas y biológicas del aditivo.
  - > Condiciones de conservación.
  - > Condiciones de uso.
  - > Fecha de fabricación.
  - > Fecha de caducidad.
  - > N° CAS.
  - > Advertencias o recomendaciones.

#### **• Del proveedor:**

- Nombre.
- Razón social, N.I.F., etc.
- Número de autorización del proveedor.

#### **• Registros:**

- Ficha descriptiva del aditivo.
- Albarán de entrega.
- Factura de compra.
- Registros APPCC.





### **Almacenamiento de Aditivos o Materias Primas Auxiliares**

En el caso de los aditivos higienizantes las condiciones de almacenamiento deben realizarse de acuerdo con las condiciones fijadas en la ficha descriptiva que acompaña a este tipo de productos.

Además de asegurar que las condiciones de almacenamiento son las adecuadas, debe llevarse un control de todos los movimientos de entradas y salidas que se realizan.

### **ADITIVOS**

#### **Información necesaria**

- Codificación interna.
- Producto.
- Fecha de recepción.
- Movimientos entradas-salidas (por codificación interna):
  - > Fechas Cantidades.
  - > Número de unidades Palets.



### **Registros**

- Registro de movimientos de entrada-salida.

### **MATERIAS PRIMAS AUXILIARES**

#### **Información necesaria**

##### **• Harina de pescado**

- Fecha proveedor.
- Identificación de materias primas, envases y aditivos empleados.
- Cantidad de materias primas, envases y aditivos empleados.
- Lote o sublote.

##### **• Aceite de pescado**

- Fecha proveedor.
- Identificación de materias primas.
- Cantidad de materias primas.
- Lote o sublote.

### **Registros**

- Registros de control de producción.
- Registros de autocontroles (APPCC: trituración, cocción, prensado, controles sanitarios estándar-SSOP).
- Análisis de laboratorio.

### **Almacenamiento de Producto Final**

Una vez realizado el ensacado de la harina de pescado, el producto final es llevado a la zona de almacenamiento. La identificación clara del lote, así como el momento en el que se etiqueta es un elemento esencial. El almacenamiento debe de realizarse de tal manera que se eviten condensaciones en la zona y que no se vean afectadas las propiedades del producto.



Además de las condiciones de almacenamiento, debe llevarse a cabo un control y registro de los resultados de los análisis.

## **INFORMACIÓN NECESARIA**

### **• Harinas de pescado**

- Lote final.
- Cantidad.
- Propiedades analíticas del producto: enterobacteriáceas, salmonella, humedad, cenizas, grasa, proteínas, cloruros.

### **• Aceite de pescado**

- Lote.
- Cantidad.

## **REGISTROS**

- Movimientos entradas-salidas (por lote).
- Registros APPCC (control condiciones almacenamiento, SSOP).

## **Expedición Producto Final**

La expedición del producto, por ser el vínculo de unión con la empresa cliente, se considera una etapa crítica en el proceso de elaboración de harinas y aceites de pescado desde el punto de vista de la trazabilidad. El llevar a cabo un control y registro adecuado que nos relacione el producto (así como la cantidad) con el cliente, así como el establecer contacto continuo con cliente, aportarle la documentación necesaria (tanto del producto como de las condiciones de elaboración) y el asegurar que las condiciones de transporte y la documentación que acompaña al producto durante el transporte son las adecuadas, son factores que se vuelven indispensables para asegurar la trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimenticia.

## **INFORMACIÓN NECESARIA**

- Información del cliente (nombre, razón social, domicilio social, país...).
- Información del producto (producto, especie, preparación, lote, condiciones especiales de transporte, cantidad...)
- Datos de los medios de transporte empleados.

## **REGISTROS**

- Factura del cliente con identificación de lotes y cantidades.

## 6. DEFINICIONES DEL ENTORNO DE TRAZABILIDAD

**Harina de Pescado:** proteína animal transformada derivada de animales marinos, y acuícolas con excepción de los mamíferos.

**Aceite de Pescado:** aceite obtenido a partir de peces o parte de peces.

**Proteína Animal Transformada:** según el Reglamento UE N° 1069/2009 la proteína animal totalmente derivada de material de categoría 3 (incluye productos y subproductos de la pesca), sometida a un tratamiento conforme a dicho Reglamento que la haga apta para su utilización directa como material para pienso u otros usos para piensos, incluidos los alimentos para animales de compañía o usos en abonos y enmiendas del suelo orgánicos.

**Pienso:** cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.

**Empresa de piensos:** toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad de producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos.

**Planta de Transformación de la Categoría 3:** planta en la que se transformen materiales de la categoría 3 en proteínas animales elaboradas y otros productos transformados que puedan destinarse a piensos.

**Alimento o Producto Alimentario:** cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformado entera o parcialmente como si no.

**Etiquetado:** las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

**Análisis de Peligros y control de puntos críticos (APPCC):** sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

**Plan de APPCC:** documento preparado de conformidad con los principios del sistema APPCC, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

**Empresa Alimentaria/de piensos:** 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.

**Factor de Peligro:** todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o toda condición biológica, física o química de un alimento que pueda causar un efecto perjudicial para la salud.

**Higiene de los alimentos:** condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

**Inocuidad de los alimentos:** garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

**Lote:** conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

**Riesgo:** la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.

**Análisis del Riesgo:** un proceso formado por tres elementos interrelacionados: determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.

**Determinación del Riesgo:** un proceso con fundamento científico formado por cuatro etapas: identificación del factor de peligro, caracterización del factor de peligro, determinación de la exposición y caracterización del riesgo.

**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. Abarcará también la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres.

**Seguridad Alimentaria:** garantía de que todos los alimentos son aceptables para el consumo animal, de acuerdo con el uso al que se destinan.

**Sistemas de trazabilidad:** son un conjunto de procedimientos que facilitan el proceso de trazabilidad a lo largo de la fabricación y distribución de un producto. Pueden estar basadas en el manejo de registros o pueden estar contruidos de manera que se aprovechen los beneficios de las tecnologías de la información y las comunicaciones.

## 7. CONTAMINACIÓN CRUZADA

**Medidas hacia atrás o “rastreo”:** para distribuidores; es decir, poder seguir exactamente el origen de la mercancía y los procesos por los que ha pasado antes de llegar al punto final.

**Riesgos específicos:** Lo más importante es evitar la contaminación con materiales de riesgo o no aptos para la alimentación animal: para ello se debe seguir un planteamiento preventivo sobre todo tipo de adulteración o contaminación. Una herramienta útil y necesaria que deben aplicar tanto los proveedores de materias primas como los elaboradores es el Manual de buenas prácticas de manipulación de los productos del mar destinados a la fabricación de harinas y aceite de pescado. ANFAPHES y ANFACO-CECOPECA

**Medidas internas:** El tratamiento, el procesamiento o el almacenamiento de subproductos deberán realizarse en las condiciones que estipula la normativa (evitando completamente la contaminación cruzada y si procede, en una parte del establecimiento reservada al efecto (artículo 26 del Reglamento 1069/2009).



Manipulación de subproductos animales en las empresas alimentarias.

1. El tratamiento, el procesamiento o el almacenamiento de subproductos animales en establecimientos o plantas autorizados o registrados de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) nº853/2004 o el artículo 6 del Reglamento (CE) nº852/2004 se efectuarán en condiciones que eviten la contaminación cruzada y, si procede, en una parte del establecimiento o planta reservada al efecto.

Artículo 26 - Reglamento 1069/2009

---

### ***Medidas hacia adelante o “seguimiento” para fabricantes***

En el reglamento 999/2001 el Capítulo III. Condiciones generales para la aplicación de determinadas excepciones previstas en el capítulo II. Sección A relativo al transporte de materias primas para piensos y piensos compuestos destinados a ser utilizados para la alimentación de animales de granja no rumiantes hay disposiciones específicas se especifica lo siguiente:



1. Los siguientes productos destinados a ser utilizados para la alimentación de animales de granja no rumiantes se transportarán en vehículos y contenedores que no se utilicen para el transporte de piensos destinados a rumiantes:

- a) proteínas animales transformadas a granel, incluida la harina de pescado, procedentes de animales no rumiantes;
- b) fosfato dicálcico y tricálcico a granel de origen animal;
- c) hemoderivados a granel procedentes de no rumiantes;
- d) piensos compuestos a granel que contengan las materias primas para piensos enumeradas en las letras a), b) y c).

Los registros en los que se detallan los tipos de productos que se hayan transportado deberán mantenerse a disposición de la autoridad competente durante, como mínimo, dos años.

2. No obstante lo dispuesto en el punto 1, los vehículos y los contenedores que se hayan utilizado previamente para el transporte de los productos enumerados en dicho punto podrán utilizarse posteriormente para el transporte de piensos destinados a rumiantes, siempre y cuando se limpien previamente con el fin de evitar la contaminación cruzada, de conformidad con un procedimiento documentado que haya sido autorizado previamente por la autoridad competente.

---

## 8. ANEXO / REFERENTES LEGISLATIVOS

### *Disposiciones comunitarias de directa aplicación*

**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 (DOCE. n° L 31. 1.2.2002).

**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 (DOUE n° L 226 de 25.6.2004).

**Reglamento (CE) n°853/2004** del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DOUE. n° L 226 de 25.6.2004).

**Reglamento (CE) n°999/2001** del parlamento Europeo y del Consejo de 22 de mayo de 2001 por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

**Reglamento 56/2013** de 16 de enero de 2013 que modifica los anexos I y IV del Reglamento (CE) n°999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles. DO L 21 de 24.1.2013.

**Reglamento 2016/27/UE** de 13 de enero Modifica los anexos III y IV del Reglamento (CE) núm. 999/2001 (LCEur 2001\1771) del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

**Reglamento (CE) 1069/2009** del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales).

**Reglamento (UE) 142/2009** de la Comisión, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma), y sus posteriores modificaciones.

**Reglamento (UE) 2015/9** de la Comisión de 6 de enero de 2015 que modifica el Reglamento (UE) no 142/2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma.

**Reglamento (CE) n°767/2009** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de julio de 2009, sobre la comercialización y la utilización de los piensos.

**Reglamento (CE) n°183/2005** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.

**Reglamento (UE) 2017/625** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de

2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n°999/2001, (CE) n°396/2005, (CE) n°1069/2009, (CE) n°1107/2009, (UE) n°1151/2012, (UE) n°652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n°1/2005 y (CE) n°1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n°854/2004 y (CE) n°882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales).

### **Normativa nacional**

**Real Decreto 578/2014** de 4 de julio, por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a la alimentación de animales de producción con determinados piensos de origen animal.

**Real Decreto 821/2008** de 16 de mayo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos y se establece el registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal.

**Real Decreto 1528/2012** de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

**Real Decreto 476/2014** de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano (BOE de 18 de junio de 2014) texto consolidado

### **Control de contaminantes**

**Directiva 2002/32/CE** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de mayo de 2002, sobre sustancias indeseables en la alimentación animal.

**Reglamento 1881/2006** de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (DO L 364 de 20.12.2006, p. 5).

**Reglamento (UE) 1067/2013** de 30 de octubre Modifica el Reglamento (CE) núm. 1881/2006 (LCEur 2006\3405), en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en el hígado de determinados animales terrestres.

**Reglamento (UE) 1259/2011** de 2 de diciembre. Modifica el Reglamento (CE) núm. 1881/2006 (LCEur 2006\3405), en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios.

**Reglamento 225/2012** de la Comisión de 15 de marzo de 2012 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n°183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a la autorización de los establecimientos que comercializan para uso como piensos productos derivados de aceites vegetales y grasas mezcladas y en lo referente a los requisitos específicos de la producción, almacenamiento, transporte y detección de dioxinas en aceites, grasas y sus productos derivados.

**Reglamento (UE) 2015/1905** de la Comisión, de 22 de octubre de 2015, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n°183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los análisis para la detección de dioxinas en aceites, grasas y sus productos derivados. DO L 278 de 23.10.2015.

**Reglamento 152/2009** de la Comisión de 27 de enero de 2009 por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los piensos (DO L 54 de 26.2.2009, p. 1).

**Reglamento (UE) 709/2014** de 20 de junio. Modifica el Reglamento (CE) no 152/2009 (LCEur 2009\272) en lo que respecta a la determinación de los contenidos de dioxinas y de bifenilos policlorados Reglamento (UE) 691/2013, de 19 de julio Modifica el Reglamento (CE) núm. 152/2009 (LCEur 2009\272), en cuanto a los métodos de muestreo y análisis.

**Reglamento (UE) 51/2013** de 16 de enero. Modifica el Reglamento (CE) núm. 152/2009 (LCEur 2009\272), en lo que respecta a los métodos de análisis para la determinación de componentes de origen animal con fines de control oficial de los piensos.



**Asociación Nacional de Fabricantes de  
Harinas y Aceites de Pescado**



Asociación Nacional de Fabricantes de  
Harinas y Aceites de Pescado

---

Carretera Colegio Universitario, 16 CP 36310

Vigo (Pontevedra) - España

Tel: +34 986 469 301

