



La certificación de productos

ILEANA CALIXTO HERRERA

Directora general de CERTICAR S.L.

RESUMEN

La industria agroalimentaria española, un sector clave en la economía española y la principal salida de la producción agraria española, se enfrenta a unos mercados cambiantes y altamente competitivos. La “certificación de productos” es una de las posibilidades que tienen las empresas para mejorar su competitividad, a través de la garantía de la calidad y los valores que distinguen a un determinado producto o marca. Sin embargo, la certificación de producto se consigue tras un proceso necesariamente riguroso que da lugar a un entramado normativo e institucional que deben conocer las empresas. Este artículo pretende acercar la certificación a las empresas agroalimentarias, para lo que se expone de manera sencilla cuál es la normativa y cuáles los esquemas de certificación, así como también se realiza una somera valoración de sus principales características.

PALABRAS CLAVE: Industria agroalimentaria, certificación de producto, normativa, acreditación, AENOR, ENAC.

Ea industria alimentaria española se caracteriza por la existencia de empresas con tamaños muy diferentes, pero con un claro predominio de las pequeñas empresas (PYME). Esta reducida dimensión (se mida en términos de facturación o en términos de número de empleados) las hace peligrar en el entorno actual en el que la tendencia generalizada de la ma-



yor parte del mercado agroalimentario (como la del resto de sectores industriales, incluida la moderna distribución) va encaminado a una concentración de empresas.

A raíz de la globalización de los mercados, la industria agroalimentaria está haciendo frente a mercados muy diferentes que podríamos agrupar en tres categorías: el mercado de consumidores de bajos ingresos y cliente habitual de productos básicos; el del consumidor de ingresos medios (con una población creciente con el desarrollo de las economías emergentes) con tendencias de consumo hacia productos de más valor añadido e influida por los gustos locales, y por último, un reducido grupo, pero en crecimiento marcado, asociado a un consumidor que exige productos de más valor añadido, con un 80% de comida procesada en la cesta de la compra, y para el que los valores como lo sano, lo nutricional, lo cómo-

do, lo novedoso, cobran cada vez más importancia.

Así, la industria agroalimentaria ha de dar respuesta a mercados muy dispares, suministrando al consumidor muy diversos productos (con tendencia a los de más valor añadido) y en un clima de competencia global que está originando una reducción del número de empresas por la concentración y la consecuente aparición de las multinacionales, compañías de gran dimensión.

Esta situación está originando que muchas agroindustrias de pequeño tamaño hayan visto su oportunidad en renunciar a la marca propia y convertirse en proveedores de marca de la distribución, ser fabricantes de productos de alimentación para mercados de nicho muy específicos o bien emprender acciones para ganar dimensión y poder de negociación.

Un aspecto a considerar son los parámetros que rigen actualmente en el mun-

do de la alimentación. Hay cuatro palabras claves a destacar: salud, comodidad, calidad y trazabilidad. Los consumidores requieren productos más sofisticados, preparados para consumir, con formatos más adecuados a los distintos momentos de consumo y con unos patrones de calidad y salubridad de alta credibilidad.

Un factor muy importante para la industria es establecer el imprescindible control de la cadena alimentaria. La industria debe controlar toda la cadena, desde sus orígenes (calidades y procedencias de las materias primas y componentes) hasta el consumidor final. Evidentemente, ello requiere esfuerzos especiales en cuanto a las estructuras de la distribución así como un contacto muy estrecho y directo tanto con proveedores como con consumidores.

Los nuevos estilos de vida han generado distintos perfiles de un consumidor mucho más exigente y mejor informado, y con muchas posibilidades de elección. De lo primero que nos damos cuenta en cuanto a los cambios de hábitos de consumo, es del proceso seguido por la industria alimentaria a la hora de dar más valor añadido a sus productos, incluso de aquellos alimentos o materias primas menos sofisticados.

BASE JURÍDICA DEL SISTEMA ESPAÑOL DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD

La Ley de Industria 21/92 estableció en su Título III la política oficial de España en materia de calidad y seguridad industrial. En relación a las comunidades autónomas, esta Ley es una norma de carácter básico, en el sentido que da a este término el art. 149.1.13^º de la Constitución.

Posteriormente, el Real Decreto 2200/95 desarrolló esta ley y aprobó el Reglamento de la Infraestructura para la Calidad y para la Seguridad Industrial.

En este real decreto, se reconoció a la Asociación Española de Normalización (AENOR) como organismo de normalización, y a la Entidad Nacional de Acredita-



ción (ENAC) como entidad de acreditación:

- AENOR es un organismo de normalización, privado, sin ánimo de lucro, que tiene por finalidad desarrollar, dentro del ámbito estatal, las actividades relacionadas con la elaboración de normas mediante las cuales se unifican criterios respecto a determinadas materias, posibilitándose un lenguaje común en campos de actividad concretos.
- ENAC es una entidad de acreditación, también privada, y sin ánimo de lucro, cuya finalidad es la de acreditar, también dentro del ámbito estatal, a entidades de certificación, a los laboratorios de ensayo y calibración, y a las entidades auditoras y de inspección que actúan en el campo voluntario de calidad. ENAC también acredita a los organismos de control que actúan en el ámbito reglamenta-

rio y a los verificadores medioambientales.

En el Real Decreto 2200/95 se establecen los requisitos de organización y funcionamiento que deben cumplir las entidades dedicadas a certificar la calidad y la seguridad de los productos, entre las cuales destacan:

- Ser acreditadas (1) por una entidad de acreditación (2) como ENAC (artículo 22).
- Cumplir las normas que les sean de aplicación de la serie EN 45.000.

Tanto la ley como el reglamento distinguen entre certificaciones de empresas, de productos, de procesos, y de servicios. (arts. 8.6 y 19.6 de la ley, y 20 del real decreto).

De la exposición anterior se puede deducir claramente el contexto jurídico en el que se enmarcan todas las actividades de evaluación de la conformidad (3) de los productos agrarios y alimenticios se-

gún la norma europea UNE-EN 45.011 con el único propósito de contribuir a mejorar la calidad y la competitividad de las empresas y sus productos.

LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO CONFORME A LOS REQUISITOS DE LA NORMA EN 45.011: UNA ESTRATEGIA DE POSICIONAMIENTO

La certificación de producto, como demostración del valor añadido de determinados productos agrarios y alimentarios, es una herramienta de diferenciación de las empresas. Tener un producto único (por calidad y por marca) otorga una posición de privilegio frente a las amenazas de la competencia.

Para poder llevar a cabo la certificación de cualquier producto agrario y alimenticio hace falta que éste ofrezca unas características diferenciadoras que realmente supongan un valor añadido. Además, hoy en día podemos afirmar que si este valor no es percibido por sus clientes y/o los consumidores, la certificación no aportará ventajas competitivas.

La certificación de producto implica diferenciación y no se puede hablar de diferenciación sin hablar de marca.

Partimos de la base de que las características reglamentarias de un producto agrario y alimenticio no son certificables. En otras palabras, las características diferenciadoras de un producto que se vaya a someter a un proceso de certificación deben de ir más allá del cumplimiento de la legislación vigente aplicable a dicho producto.

La certificación de producto forma parte de la garantía de seguridad y calidad que se ofrece a los clientes y a los consumidores y permite, entre otros beneficios, acceder a mercados más selectivos y más rentables.

¿Qué es certificar?

Es una acción ejecutada por una entidad reconocida como imparcial e indepen-

VACUNO

AGROPECUARIA CATALANA S.C.C.L.
 AGROPECUARIA SUBARRELL S.L.L.
 ALCAMPO S.A.
 ARTECAR S.L.
 ASOCIACION IBERICA CALIDAD MURCIA
 ASOCIACION CALIDAD DE SALAMANCA
 BOFIN GRUP S.L.
 CARGILL S.L.U.
 CARNES SEIN, S.L.
 CARNICAS MUDAS, S.L.
 CARNICAS TORMES, S.L.
 CARNIS CATALANA PALLEJA S.A.
 CARNIS LLEUONES S.L.
 CASIERRA, C.B.
 CASTELLANA DE CARNES S.A.
 FERRADU DE LAS CORTINAS, S.L.
 COLINAS DE CUELLAR, S.L.
 COMERCIAL PECUARIA SEGOVIANA
 COMPAÑIA GENERAL CARNE S.A.

COPECA SOC. COOP.
 DEHESA GRANDE S.A.
 EL ENDOVAR DE HUMIENTA S.A.
 EROSKI S. COOP.
 FRANCHIA INDUSTRIAS CARNICAS S.A.
 GANADOS BARRO S.A.
 GITXEGI
 HFI OSUR, S.A.
 INDUSTRIAS CARNICAS LOS NORTEÑOS S.A.
 JVIÑAS S.A.
 JUAN PUCOWI S.A.
 M.G.F. TRIBIN S.A.T. 1269 P.L.
 MANUEL ROBLEDÓ S.L.
 MATADERO FINCA MONTE DE TOLEDO
 MENDIKO SAT N-E-146
 MONTALBAN PIENSOS COMPUESTOS S.L.
 NANTA, S.A.
 NATURCARNES DE LEON S.L.L.
 NUTRIFEED S.A.U.
 OSONA VALLES CARNIS S.A.
 EN. CARN NATURE, S.L.
 PIENSOS PROCASA S.A.

PROD.GANADO CARNES DE SELECCION S.L.
 S.A.T. CAMPO LOS VALLES
 S.C.A. AGRICOLA GANADERA SAN MIGUEL
 SAT ONCEBROS Nº 9236
 SATASOC. RIQUENA VACUNO DE CARNES
 SOC.COOP. AND. VALLE DE LOS PEDROCHES
 SOC.COOP. L.T.D.A. BAJO DUERO
 SUPERMERCADOS SABECO S.A.
 TERNERA BAZTAN S.L.
 TRADICION CASTILLA S.A.
 VACUNO ROSADO S.A.
 VIAL S SOC. FR. S.L.

ALIMENTACIÓN ANIMAL

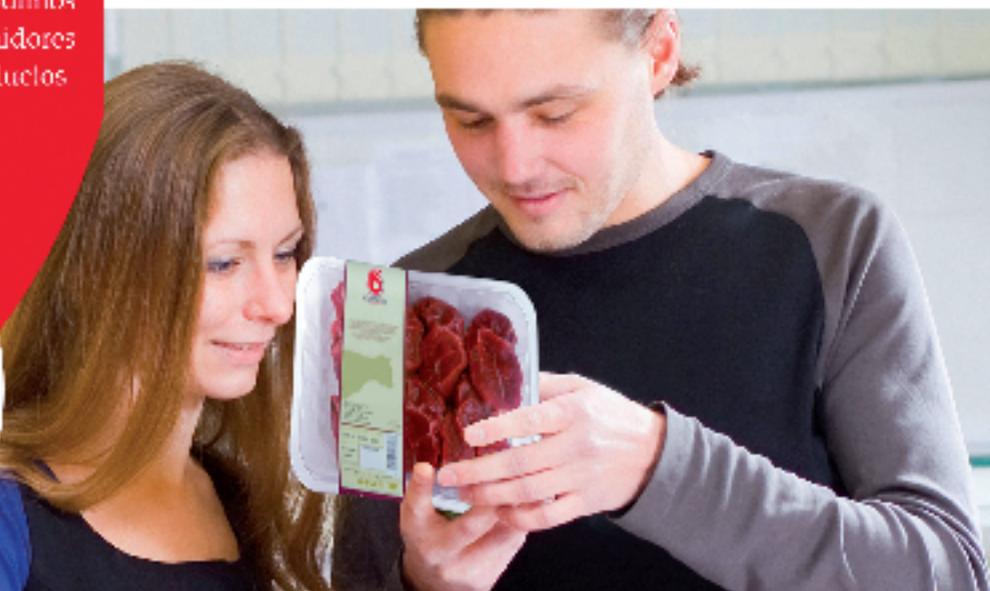


AGROPECUARIA CATALANA S.C.C.L.
 AN.SOC.COOP. PIENSOS CAJECO
 AVIGASE S.C.J.
 COOP. CRADORES GANADO CERDA/VACUNO
 PIENSOS MUGA S.L.
 S.C.J. AGROPIENSO
 SOC.COOP. AND. VALLE DE LOS PEDROCHES

CERTICAR se da por bueno

CERTICAR, primera empresa española certificadora de producto especializada en el sector agroalimentario y acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación, ENAC, conforme a los criterios establecidos en la Norma UNE EN 45.011, cumple 10 años avalando con su Marca de Conformidad, la calidad diferenciada de los productos agrarios y alimenticios que certifica.

Haciendo visible este valor diferencial en el etiquetado de los alimentos, contribuimos a asegurar la confianza de los consumidores en las Marcas Certificadas de los productos que adquieren.



SEDE CENTRAL:
 C/Infanta Mercedes, nº 13, 4ª planta. 28020 Madrid
 Tlfno: 91 571 11 05 / Fax: 91 571 11 67
 e-mail: certicar@certicar.es / www.certicar.es

**DELEGACIONES
COMERCIALES:**

Aragón
 Cataluña
 Castilla y León
 Navarra



diente de las partes interesadas (entidad de certificación), mediante la que se da confianza de la conformidad de una empresa, producto, proceso, servicio o persona, debidamente identificado, con los requisitos establecidos en normas (4), reglamentos y/o especificaciones técnicas (5) (de ahora en adelante documentos normativos).

En otras palabras, certificar es proporcionar una garantía escrita de que un producto agrario y alimenticio es conforme con unas características previamente establecidas en los documentos normativos, actuando de acuerdo a los requisitos establecidos por la Norma UNE-EN 45.011, denominada "Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto".

¿Cómo se certifica un producto agrario y alimentario?

Realizando cualquier actividad relativa a la determinación directa o indirecta de que se cumplen los requisitos previamente establecidos en los documentos normativos.

Las acciones puestas en marcha (solas o en combinación) para realizar esta evaluación de la conformidad, son:

1. Auditoria del sistema de calidad.
2. Inspecciones en el proceso productivo.
3. Toma de muestras y ensayos de productos tomados en la producción.
4. Toma de muestras y ensayos de productos tomados en el mercado.

¿Que se certifica?

El cumplimiento, por parte de la industria alimentaria, de los requisitos especificados en los documentos normativos para ese producto agrario y alimenticio en concreto.

¿Quién garantiza la competencia de las entidades de certificación?

Para contribuir a la aceptación de nuestros productos en los mercados comunitarios (e internacionales) es imprescindible que existan medios de control que ofrezcan las mismas garantías que los existentes en otros países de la Unión Europea.

Este camino pasa por la normalización (para la definición de las características técnicas de los productos), la armonización (para el reconocimiento mutuo en la

evaluación de la conformidad de los productos) y en la acreditación (6) como medio para otorgar confianza en los certificados emitidos por los organismos de evaluación de la conformidad (entre los que se encuentran las Entidades de Certificación) en cualquier parte de la Unión Europea.

En cualquier caso, el valor de las actividades de evaluación de la conformidad depende en gran medida de la credibilidad de los organismos que las realizan y de la confianza que el mercado y la sociedad en general tengan en ellos. Para lograr esa confianza y credibilidad es preciso establecer un mecanismo independiente, riguroso y global que garantice la competencia técnica de estos organismos y su sujeción a normas de carácter internacional.

En España, la Entidad Nacional de Acreditación, ENAC, es el organismo designado por la Administración para establecer y mantener el sistema de acreditación a nivel nacional, de acuerdo a normas internacionales, siguiendo en todo momento las políticas y recomendaciones establecidas a este respecto por la Unión Europea.

La actividad de ENAC representa un elemento de indudable valor para el mercado, al poner a su disposición una infra-



CUADRO 1

Entidades de certificación de producto acreditadas en España y sus productos o esquemas acreditados*

ALCANCE	Nº ENTIDADES ACREDITADAS
Etiquetado facultativo de carne de vacuno	10
ETG Jamón Serrano	7
Productos Ibéricos	8
Piensos. Marca de Garantía Alimentación Animal Certificada	3
Aves de Corral	1
Controlado por FACE	4
Marca Q	5
Producción Agraria Ecológica	5
Producción Integrada	3
Producto Natural	1
Vino	5
Aceite	1
Acuicultura	1
BRC Industrias Agroalimentarias	11
BRC Envases	1
BRC Almacenamiento y Distribucion	0
IFS Industrias Agroalimentarias	7
IFS Logística	1
Varios	1
DOP Queso de L'Alt Urgell y La Cerdanya	4
Mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya	1
Arroz del Delta del Ebro	1
Aceite de Oliva Virgen Extra Montes de Toledo	1
IGP Ensaimada de Mallorca	1
Sobrasada de Mallorca	1
Ternera de Navarra	1
Carne de Vacuno del País Vasco o Euskal Okela	1
Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea	1
TOTAL	84

* Actualmente existen 37 entidades de certificación de producto acreditadas por ENAC en España.
FUENTE: ENAC, 2008.

estructura de laboratorios, entidades de certificación, entidades de inspección y verificadores acreditados que han demostrado su competencia técnica mediante un proceso de evaluación único, transparente y reproducible, aceptado nacional e internacionalmente.

La Norma UNE-EN 45.011 es una norma europea, internacionalmente aceptada, que determina los distintos requisitos que deben cumplir las entidades de certificación. La propia norma exige que el acceso a la certificación sea libre, no puede existir ninguna restricción ni financiera, ni por asociación o pertenencia a un grupo, ni al cupo de certificados emitidos.

Uno de los requisitos fundamentales de esta norma es asegurar que la evaluación de la conformidad de los productos se realiza de forma objetiva, independiente e imparcial, y que se poseen la adecuada experiencia y conocimiento técnico sobre el producto/proceso y el documento normativo en el que se basa la certificación de producto. Otro aspecto fundamental es el referido a la confidencialidad a todos los niveles de la organización.

En este sentido, la Entidad Nacional de Acreditación, ENAC, contribuye aportando confianza y seguridad en los productos certificados. ENAC no acredita de forma genérica a una entidad de certificación, sino para cada documento normativo. La entidad de certificación debe demostrar a ENAC su capacidad técnica y competencia en el producto que está certificando para obtener la acreditación. La certificación de producto es específica de cada producto/proceso-documento normativo.

Para una entidad de certificación, el objetivo principal de conseguir la acreditación es demostrar a la sociedad (autoridades, empresas y consumidores en general) que los productos certificados puestos a su disposición son conformes con ciertos requisitos relacionados generalmente con su calidad y seguridad, requisitos que pueden estar establecidos por ley, y tener por tanto carácter reglamentario, o mediante normas, reglamentos, especificaciones u otros documentos de carácter voluntario y obtener el reconocimiento internacional de todas las certificaciones emitidas a través de los acuerdos multilaterales firmados por ENAC con otros países. Este valor es fundamental cuando se trata de productos cuyo destino preferente es la exportación.

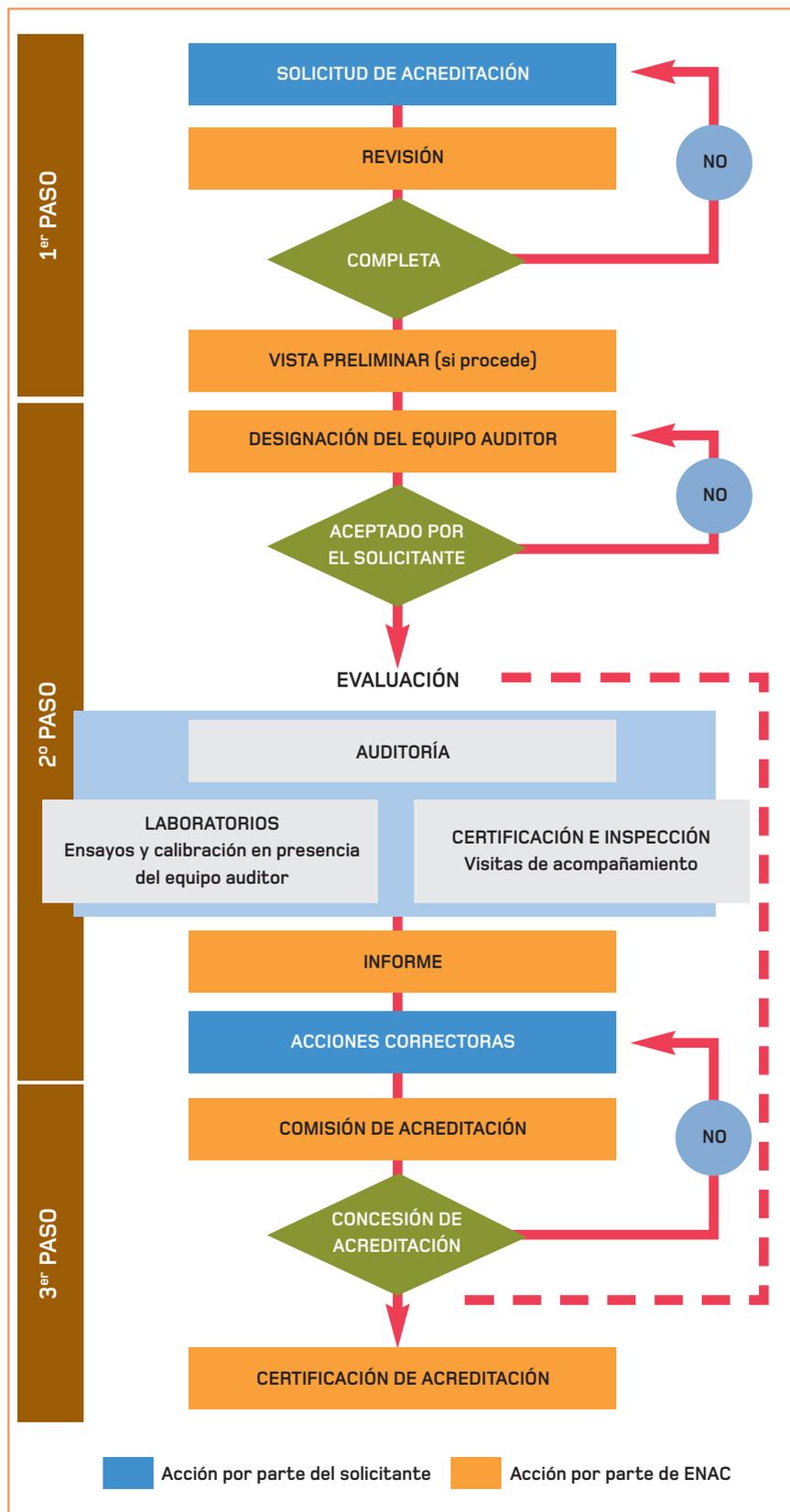
ENAC es firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento Mutuo establecido en el seno del EAL (European Cooperation for Accreditation of Laboratories), en materia de laboratorios de ensayo y calibración. La firma de estos acuerdos implica la aceptación en Europa (y otros países) de las actividades de evaluación de la conformidad desarrolladas por los organismos acreditados por ENAC.

En el campo de la acreditación de las entidades de certificación, ENAC también ha firmado el acuerdo multilateral de reconocimiento mutuo en el seno de la EAC (European Accreditation of Certification). Últimamente el EAL y el EAC se han fusionado en la EA (European Cooperation for Accreditation), que es el organismo resultante de dicha unión. ENAC ha participado muy activamente en este proceso de fusión.

ENAC también participa en los foros mundiales en los que se plantean las políticas de certificación: ILAC, IAF, EURO-LAB, EOTC, etc. En el ILAC (International Laboratories Accreditation Cooperation) y en el IAF (International Accreditation Forum), en los cuales se está desarrollando, a nivel mundial, esquemas de reconocimiento mutuo similares a los ya establecidos en Europa. El proceso de acreditación seguido por ENAC se refleja en el gráfico 1.

GRÁFICO 1

Proceso de acreditación de ENAC



25

27

Mayo
Valladolid

Iberwine 10

El evento del negocio del vino
para una vida sostenible

iberwine.es

iberwine@iberwine.es

T +34 902 10 96 82

Foro comercial para profesionales:

- Centro de Negocios
- Programa de catas
- Workshops
- Conferencias

Semana del Vino para aficionados:

- Catas
- Concursos
- Actividades

Iberwine, el mayor acontecimiento internacional de negocios del vino de España, Portugal e Iberoamérica.

Promueve:



CASTILLA Y LEÓN



Organiza:



Emporio
ferial

Miembro de:





POLÍTICA COMUNITARIA EN MATERIA DE CERTIFICACIÓN ACREDITADA DE LA CALIDAD

“La acreditación (7) es fundamental para el correcto funcionamiento de un mercado transparente y orientado a la calidad en Europa”, así comienza el documento “Principios de la acreditación en Europa”, publicado por la Comisión Europea a través de la Dirección General III.

Con motivo del impulso político que el Acta Única quiso dar a la construcción europea a través de la creación de un gran mercado interior europeo a partir del 1-01-93, sin barreras técnico-sanitarias entre los Estados miembros que dificultasen el comercio intracomunitario, se definió en su día una nueva política comunitaria en relación a las normas de calidad de carácter nacional que hasta entonces habían venido actuando en contra del libre comercio.

En el campo alimentario, la Unión Europea se ha definido claramente a favor de una política que favoreciese las certificaciones privadas de calidad, antes que por perpetuar un sistema de normas de calidad oficiales, con sus correspondientes

mecanismos de inspección y de sanciones, distintos en cada Estado miembro, y que además siempre requerirían la necesidad de un supercontrol o sobre inspección comunitario.

Figuras de calidad protegidas

El primer reconocimiento legal de esta nueva política comunitaria para la calidad alimentaria se plasmó en los Reglamentos 2081/92 y 2082/92, relativos a las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas protegidas y las alegaciones de características específicas.

En materia de producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, en el art. 8.11 del Reglamento (CEE) nº 2092/91 del Consejo también se indica que los organismos de control autorizados deberán cumplir, a partir del 1 de enero de 1998, los requisitos de la norma UNE-EN 45.011.

La Unión Europea se ha dotado de cuatro regímenes de calidad específicos que protegen las indicaciones geográficas, la agricultura ecológica, las especialidades tradicionales y los productos

procedentes de las regiones ultraperiféricas de la UE.

Esos regímenes permiten a los consumidores identificar los productos cuyas cualidades específicas responden a un origen concreto o a un método de obtención determinado. A fin de que los consumidores puedan confiar en la veracidad de la información consignada en el distintivo de esos productos, el cumplimiento del pliego de condiciones es controlado por las autoridades públicas o por organismos de certificación privados. Merced a las denominaciones protegidas, los agricultores que producen los productos originales están resguardados de la competencia desleal que supondrían los productos de imitación comercializados bajo el mismo nombre. Deberían, por lo tanto, obtener un precio acorde con el esmero y el esfuerzo desplegados.

Los cuatro regímenes se concibieron para responder a la demanda específica de los mercados de esos productos con cualidades particulares. Actualmente, con la publicación de las conclusiones del Libro Verde (se reciben 560 contribuciones) se están examinando en profundidad los distintos aspectos de esos regí-

menes y las posibilidades de instaurar nuevos sistemas de ese género:

- La denominación de origen protegida (DOP) designa el nombre de un producto cuya producción, transformación y elaboración deben realizarse en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados.
- En la indicación geográfica protegida (IGP) el vínculo con el medio geográfico está presente en al menos una de las etapas de la producción, de la transformación o de la elaboración.
- La certificación especialidad tradicional garantizada (ETG) no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional.

También cabe destacar que la política comunitaria en materia de certificación de calidad de productos alimenticios es de carácter voluntario, ya que no todos los productos alimenticios elaborados en la Unión Europea están acogidos a denominaciones de origen, tienen indicaciones geográficas, o están sometidos a las reglas de los productos con características específicas, ni a las exigencias de las producciones ecológicas.

Con la publicación de los nuevos reglamentos europeos para la certificación de las figuras de calidad protegidas DO, IGP y ETG se entiende que la certificación acreditada de productos agrarios y alimenticios continuará consolidándose en todas las estructuras dedicadas a la evaluación de la calidad en Europa:

- Reglamento CE nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (deroga al Reglamento nº 2081/92):
 - Artículo 11.3: Los organismos de certificación de producto a los que se refiere deberán cumplir la Norma Europea EN 45.011 o la Guía ISO/IEC 65 ("Criterios gene-

CUADRO 2

Figuras de calidad solicitadas, publicadas y/o registradas en la Unión Europea

PAÍS	Nº DOP (DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA)	Nº IGP (INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA)	Nº ETG (ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA)
España	106	77	4
Francia	123	113	1
Italia	205	108	2
Portugal	61	58	0
Reino Unido	20	26	4
Alemania	30	63	0
Grecia	71	26	0
TOTAL UE	690	565	44

*FUENTE: Comisión Europea. Actualización del 15-10-2008.
Se incluyen los datos de los expedientes tanto solicitados, de los publicados y los registrados. No incluye vinos.*

CUADRO 3

Figuras de calidad solicitadas, publicadas y/o registradas en España

Especialidades tradicionales garantizadas (ETG)	
Jamón serrano	1
Leche de granja	1
Panellets	1
Torta de aceite	1
TOTAL	4
Denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP)	
PRODUCTO AGROALIMENTARIO	Nº DOP/IGP APROBADAS
1 Carnes frescas	16
2 Jamones	6
3 Embutidos y productos cárnicos	8
4 Aceites de oliva virgen	31
5 Arroces	3
6 Condimentos y especias	3
7 Frutas	19
8 Hortalizas	23
9 Legumbres	8
10 Mieles	3
11 Pescados	3
12 Productos de panadería, pastelería y repostería	11
13 Quesos y mantequillas	29
14 Sidra	1
15 Otros productos vinícolas (vinagre)	2
TOTAL	166
BEBIDAS	
1 Bebidas espirituosas	15
2 Vinos con DO	68
3 Vinos de la tierra	42
TOTAL	125
TOTAL DOP + IGP EN ESPAÑA, PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS Y BEBIDAS:	291

rales relativos a los organismos de certificación de producto”) y, a partir del 1-05-2010, estar acreditados de conformidad con una de las mencionadas normas.

- Reglamento CE nº 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (deroga al Reglamento Nº 2082/92):

- Artículo 15.3: Los organismos de certificación de producto a los que se refiere deberán cumplir la Norma Europea EN 45.011 o la Guía ISO/IEC 65 (“Criterios generales relativos a los organismos de certificación de producto”) y, a partir del 1-05-2010, estar acreditados de conformidad con una de las mencionadas normas.

En el caso de la especialidad tradicional garantizada, en la mayoría de los casos, el registro sirve únicamente para poner de relieve el carácter tradicional del producto. Los productos no tradicionales pueden seguir usando la denominación. Más de las dos terceras partes de los solicitantes han optado por este tipo de registro, es decir, el que no reserva la denominación. La otra opción consiste en el registro exclusivo de la denominación, la cual sólo puede utilizarse para describir el producto elaborado con arreglo al pliego de condiciones, lleve o no la indicación especialidad tradicional garantizada, las siglas ETG y el logotipo de la UE. Está claro por lo tanto que la mayor parte de las inscripciones en el registro de ETG no sirven para proteger la denominación, sino simplemente para destacar su carácter tradicional.

Menciones reservadas previstas en las normas de comercialización

Las menciones reservadas facultativas previstas en las normas de comercialización están definidas en la legislación; indican a los consumidores que el producto para el que se halla reservado el término



correspondiente se ajusta a un método de cultivo o de ganadería determinado o reúne unas características determinadas. El uso de las menciones reservadas previstas en las normas de comercialización pretende facilitar a los consumidores información útil, precisa y técnica. Además, las menciones reservadas sirven también los intereses de los agricultores, al permitirles determinar las características o métodos que aportan valor añadido y por lo tanto generan ingresos adicionales que pueden cubrir los costes de producción suplementarios.

Las menciones reservadas facultativas se utilizan también para identificar categorías o calidades de productos. No obstante, los productos pueden comercializarse sin esos términos facultativos.

Las menciones reservadas facultativas presentan la ventaja de aportar definicio-

nes consolidadas, permitiendo a los agricultores resaltar cuando así lo deseen los atributos y los métodos de obtención específicos de los productos.

Por otra parte, los agricultores y los primeros productores de alimentos de distintos sectores que desean poner en conocimiento de los consumidores el recurso a métodos de obtención concretos utilizan términos o expresiones como “de granja”, “de montaña”, “bajo en carbono”, “natural”, etc. Esos términos descriptivos pueden utilizarse siempre y cuando se ajusten a las definiciones nacionales vigentes (si existen) y a la norma general de no inducir a error a los consumidores. Esos términos y las prácticas agrarias que describen confieren cierto atractivo a los productos, de manera que los consumidores pueden ser inducidos a error si, por ejemplo, se asocian a produc-



tos de una agricultura intensiva menciones que implican el uso de métodos agrarios extensivos. La reciente aparición de diversas etiquetas que anuncian la utilización de métodos agrarios de menor incidencia en el cambio climático ha generado bastante confusión. Quizá sea necesario, por lo tanto, fijar una definición comunitaria de esos términos para determinados sectores.

Otros regímenes comunitarios

Los actuales regímenes comunitarios de calidad, piedra angular de la política de calidad de la Unión Europea, se centran en el origen geográfico, el carácter tradicional o regional de los productos y la práctica de la agricultura ecológica.

En un futuro podrían implantarse otros regímenes comunitarios correspondientes, por ejemplo, a los productos de elevado valor natural o de montaña, la integración del bienestar de los animales en los sectores alimentarios de calidad como lo es la certificación denominada "Welfare Quality" (8), la creación de una etiqueta de origen para los productos de la Unión Europea y la extensión de la etiqueta ecológica a los productos agrícolas transformados.

La implantación de nuevos regímenes de calidad europeos debe responder a necesidades derivadas de las políticas de la Unión Europea que no puedan satisfacerse adecuadamente mediante sistemas nacionales o privados o mediante otros instrumentos. El chequeo de la Política Agrícola Común determinó que los asuntos prioritarios eran las consecuencias del cambio climático, la conservación de la biodiversidad y el uso del agua.

La Comisión estudiará si los nuevos regímenes exigen nuevas disposiciones legislativas o si, en determinados casos, basta con elaborar un conjunto de directrices. Los regímenes obligatorios podrían presentar ventajas, especialmente en los ámbitos más complejos desde los puntos de vista jurídico y científico (por ejemplo, el bienestar animal). En otros casos podrían ser suficientes regímenes voluntarios cuyo objetivo sería ayudar a los titulares a desarrollar y mejorar sus sistemas.

Regímenes de certificación de la calidad de los alimentos

Los regímenes privados y nacionales de certificación de la calidad de los alimen-

tos se han multiplicado en los últimos años.

Para los minoristas, se trata de una forma de reaccionar a la evolución de la demanda y de ofrecer a los consumidores productos con cualidades específicas, ya sea en lo que respecta a las características mismas de los productos o a los métodos de producción. Para los consumidores, el hecho de que los regímenes se apoyen en un sistema de certificación acreditada aporta garantías adicionales en cuanto a la fiabilidad del distintivo o marca de calidad que se traslada al etiquetado del producto agrario y alimenticio.

Para los agricultores suponen tanto costes adicionales como una oportunidad de informar a los consumidores de las características de sus productos.

Los regímenes de certificación de la UE abarcan tanto el cumplimiento de las normas mínimas de producción obligatorias como los requisitos suplementarios relacionados con la protección del medio ambiente, el bienestar de los animales, las propiedades organolépticas de los productos, el bienestar de los trabajadores, el comercio justo, el cambio climático, las consideraciones éticas, religiosas o culturales, los métodos de producción agraria y el origen de los productos.

La certificación de la calidad acreditada aporta a la industria alimentaria y a los minoristas del ramo garantías suplementarias sobre los productos suministrados. En efecto, la seguridad jurídica de que los agricultores se han ajustado a las normas adecuadas consolida la reputación de los minoristas.

No obstante, la proliferación de regímenes y etiquetas a la que hemos asistido en los últimos años suscita dudas sobre la transparencia de las condiciones de los regímenes, la credibilidad de las alegaciones formuladas y las posibles consecuencias de todo ello en la equidad de las relaciones comerciales.

Cada vez son más las empresas del sector alimentario que desarrollan nuevos sistemas de control en todas las fases de la producción, transformación y co-

mercialización, parte de los cuales son realizados por las entidades de certificación privadas e independientes, como garantías adicionales de la calidad y seguridad de los productos agrarios y alimenticios.

En cualquier caso, el valor de estas actividades de evaluación de la conformidad depende en gran medida de la credibilidad de los organismos que las realizan y de la confianza que el mercado y la sociedad en general tengan en ellos.

La Comisión Europea planea elaborar directrices de buenas prácticas para los regímenes privados de certificación de calidad de los alimentos. El objetivo es reducir las posibilidades de confusión de los consumidores y los trámites burocráticos de los agricultores.

Y es que el Ejecutivo comunitario considera que los regímenes privados y nacionales de certificación de calidad de los alimentos se han multiplicado en los últimos años y han surgido problemas relacionados con la insuficiente transparencia de los requisitos de los sistemas, su posible efecto en las relaciones comerciales, incluidas las cargas para los agricultores y los productores, y su efecto negativo sobre el funcionamiento del mercado único.

Estos problemas afectan sobre todo a los consumidores, que son conocedores de estos sistemas de certificación mediante el etiquetado de los productos; a los agricultores y productores, que deben someterse a estándares y procedimientos establecidos; a los países en desarrollo, y a otros actores en la cadena de distribución alimentaria (procesadores, comerciantes, distribuidores), puesto que sus operaciones también tienen que ser certificadas.

Bruselas cree que seguirán proliferando en la Unión Europea los sistemas privados de certificación y ha estudiado varias opciones políticas, entre ellas la abstención de toda intervención comunitaria o el desarrollo de nuevos regímenes de calidad para sectores específicos. Finalmente, Bruselas descarta legislar al respecto, si bien propone establecer unas di-



rectrices comunitarias comunes. Así, el Ejecutivo comunitario plantea elaborar directrices de buenas prácticas para los regímenes privados de certificación de calidad de los productos agrarios y alimenticios a fin de reducir las posibilidades de

confusión de los consumidores y los trámites burocráticos de los agricultores. La propuesta de la Comisión no introduce cambios en las normas, sino que prepara el camino para propuestas legislativas en 2010. ■

NOTAS

(1) Acreditación: declaración por un organismo nacional de acreditación de que un organismo de evaluación de la conformidad cumple los requisitos fijados con arreglo a normas armonizadas y, cuando proceda, otros requisitos adicionales, incluidos los establecidos en los esquemas sectoriales pertinentes, para ejercer actividades específicas de evaluación de la conformidad.

(2) "Organismo nacional de acreditación": el único organismo de un Estado miembro con potestad pública para llevar a cabo acreditaciones.

(3) Evaluación de la conformidad: proceso por el cual se demuestra si se cumplen los requisitos específicos relativos a un producto, un proceso, un servicio, un sistema, una persona o un organismo.

(4) Norma armonizada: norma adoptada por uno de los organismos europeos de normalización que figuran en el anexo I de la Directiva 98/34/CE.

(5) Especificación técnica: documento en el que se definen las características técnicas requeridas de un producto.

(6) Procedimiento mediante el cual un Organismo de Acreditación autorizado reconoce formalmente que una organización es competente para la realización de una determinada actividad de evaluación de la conformidad.

(7) Reglamento CE 765/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de julio de 2008, por el que se establecen los requisitos de acreditación y vigilancia del mercado relativos a la comercialización de los productos y por el que se deroga el Reglamento CEE 339/93.

Reglamento CE 764/2008, por el que se establecen procedimientos relativos a la aplicación de determinadas normas técnicas nacionales a los productos comercializados en otro Estado miembro.

(8) Welfare Quality® es un proyecto integrado financiado por la Comisión Europea como parte del Sexto Programa Marco. El objetivo del programa de investigación es elaborar normas europeas aplicables a la evaluación del bienestar de los animales y a los sistemas de información sobre productos y desarrollar estrategias concretas para el aumento del bienestar animal.

Iberwine 10



...en pocas palabras

El evento del negocio del vino para una vida sostenible

Os eventos de negócios de vinhos e o seu papel na sustentabilidade

The wine business event for a sustainable living

Valladolid, 25_27 Mayo

iberwine.es

¿Qué es Iberwine?

Se trata de un gran evento integral en torno al mundo del vino y todos los aspectos que le rodean. Un gran foro comercial dirigido al público profesional, que reunirá a los principales países productores de vino del mundo. En definitiva, el mayor acontecimiento internacional de negocios del vino de España, Portugal e Iberoamérica.

¿Cuándo se celebra la próxima edición de Iberwine?

Del 25 al 27 de Mayo.

¿En qué ciudad se celebra?

En Valladolid, capital castellano-leonesa, que acogerá por primera vez esta Feria del Vino, que hasta ahora había celebrado su edición nacional en Madrid. Iberwine dispone desde hace varios años de una edición internacional, con sede en Miami, que este año se celebrará entre el 16 y el 17 de Octubre.

¿Cuál es el perfil de los expositores?

Por una parte, productores de vino españoles, portugueses e iberoamericanos, tanto bodegas como instituciones, Consejos Reguladores, etc.; y por otra, distintas empresas del sector como las dedicadas a enoturismo, industria auxiliar, y otros servicios.



► **Cristina Alcalá**, directora técnica de Iberwine 10

¿Qué es lo que distingue a Iberwine frente a otras ferias de vino?

En realidad, somos la única feria monográfica del vino de España, Portugal e Iberoamérica exclusiva para profesionales. Y además, seremos la primera feria en sacar la cultura del vino a la calle, porque a pesar del carácter profesional de Iberwine, no nos olvidamos del público en general; al que queremos hacer participe en este evento global.

Por eso, durante toda la semana del 22 al 29 de Mayo, vamos a celebrar la llamada Semana del Vino, con muchas actividades por las calles de Valladolid como la instalación de carpas con catas programadas, degustaciones en diversos restaurantes de la ciudad, conferencias y un certamen popular que estamos seguros que va a gustar mucho llamado "Un vino para una tapa".

Otros ejes diferenciales son la innovación y soporte en las nuevas tecnologías de la información, con el objetivo de aportar nuevas herramientas de marketing y también comerciales, eficaces para los agentes del sector vitícola.



Otro de los atractivos de este evento global que es Iberwine está el completo programa de actividades, en este caso dirigidas exclusivamente a los profesionales

Así es. Hemos diseñado un programa exclusivo para profesionales, y una serie de actividades a las que se permitirá el acceso de profesionales y de público general con invitación previa.

Para el primer caso, vamos a desarrollar 20 workshops en torno a cinco ejes temáticos: la viticultura, la enología, el enoturismo, las estrategias de mercado en la industria del vino, y el uso de Internet y Tecnologías de la Información.

Y para todos nuestros encuentros y conferencias, contaremos con los expertos más reconocidos, tanto nacional como internacionalmente. Hablamos de ponentes como Claude Bourguignon, Sarah Jane Evans, Jean Philippe Roby, José Fernando Sánchez Bódalo o sumilleres como Ferrán Centelles y María José Huerta, entre otros muchos. En definitiva, un programa muy atractivo que espero cautive a todos nuestros visitantes.

Este año es la primera vez que Iberwine se celebra en Valladolid, ¿por qué?

Fue la Junta de Comunidades de Castilla y León la que nos propuso la celebración de Iberwine en Valladolid, dada la importancia de esta región en la cultura del vino de nuestro país. Contamos con todo su apoyo para organizar este gran evento del vino.

No hay que olvidar el reconocimiento que Castilla y León tiene como región productora de vino, a nivel europeo, y la existencia de nueve Denominaciones de Origen; que sin duda, contribuyen a incrementar el peso específico del vino en el desarrollo tanto económico como social de esta zona.

Iberwine 10 en las redes sociales

WEB: www.iberwine.es
BLOG: www.iberwine.blogspot.com
TWITTER: www.twitter.com/iberwineES
FLICKR: www.flickr.com/photos/iberwine
FACEBOOK: www.facebook.com

Iberwine 10

Diferentes esquemas de certificación

1. Pliegos aprobados por un organismo oficial: Es el caso de las denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas, especialidades tradicionales garantizadas.

De entre los primeros productos certificados de forma acreditada se encuentra la carne de vacuno, conforme a pliegos de etiquetado facultativo para la carne de vacuno, desarrollados en base a los requisitos establecidos en el Reglamento Europeo CE 1760/2000 y en el Real Decreto 1698/2003.

Las marcas de calidad específicas de determinadas comunidades autónomas desarrolladas para potenciar la actividad del sector agrario y de sus industrias de transformación, mediante el impulso del desarrollo tecnológico y la dinamización de iniciativas que comporten nuevas orientaciones productivas o de adecuación al mercado y a sus exigencias de calidad y competitividad, todas las Administraciones Públicas tienen un derecho de propiedad sobre el signo distintivo mixto, denominativo y gráfico, como marca de garantía, al amparo de lo dispuesto en el artículo 68 de la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de marcas (inscritas en el Registro de Marcas).

También el Reglamento CEE 1538/91, para el etiquetado facultativo de las aves de corral, o el Real Decreto 1469/2007, por el que se aprueba la norma de calidad de los productos ibéricos: carne, jamón, paleta y caña de lomo y el más reciente de todos, Guía para el etiquetado facultativo de carne de cordero.

Todos los documentos recogen características específicas de producto. La Administración establece estos esquemas y las empresas pueden hacer uso de ellos.

Los requisitos que se establecen persiguen proteger “ciertas denominaciones” y regulan la forma de utilizarlas, de forma que fuera del esquema no es lícito hacerlo.

Existe una marca de calidad que identifica a los productos certificados y una referencia a su condición de producto certificado.

2. Normas: Pertenecen a este grupo, entre otros documentos, las normas de la serie UNE 155001, para producción hortofrutícola, y las normas UNE 34601, 34605 y 34606, para el aceite de oliva virgen extra.

3. Pliegos elaborados por los productores o asociaciones: Es el caso de las marcas de garantía de determinados sectores, como “Alimentación Animal Certificada”, desarrollada por la Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos y la Confederación de Cooperativas de España, o “SICAL”, esquema de producción hortofrutícola desarrollado por la Asociación de Alhóndigas de Almería, o “FACE”, esquema desarrollado por la Asociación de Enfermos Celiacos.

4. Pliegos elaborados por iniciativa de los compradores: Basados principalmente en criterios de seguridad alimentaria,



se han desarrollado esquemas para el sector primario, como EUREP (hortofrutícola y ganadero), o para el sector transformador, como BRC e IFS. En los comités técnicos de estos esquemas se integra la mayor parte de las grandes cadenas de distribución europeas, que consideran la certificación como la garantía máxima de la evaluación de sus proveedores. En estos esquemas el objetivo inicial, que no debemos perder de vista, de dar al consumidor un valor añadido sobre nuestra, ya supestandamente garantizada, seguridad alimentaria.

Estas certificaciones no hacen llegar la información de los requisitos certificados al consumidor final.

5. Normas desarrolladas por ISO: Son certificaciones utilizadas en relaciones cliente-proveedor, pero también como argumentos de venta ante el consumidor final. Como última novedad de las normas publicadas por ISO, la Norma ISO 22000 describe los requisitos para certificar la gestión de la seguridad alimentaria.

No puede haber una referencia a la condición de producto certificado y una marca, ya que no se certifica producto.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN

Lo que es común a todas las certificaciones de producto es que el cumplimiento de las características específicas de los productos agrícolas y alimentarios debe estar certificado por una entidad de certificación (organismo de control independiente de aquellos que producen y comercializan) que cumpla la Norma UNE-EN 45.011 como garantía adicional de la veracidad de las menciones facultativas que se certifican.

En algunos casos, el reconocimiento de la certificación en el etiquetado de los alimentos termina con la incorporación de las llamadas marcas de calidad concedidas por la entidad de certificación y en algunos casos, además, con la mención específica a su condición de producto certificado, seguido del nombre de la entidad de certificación.

Las características de calidad de un producto alimentario para poder ser certificables deben ser seleccionadas cuidadosamente de entre esos valores adicionales de los productos, resaltando siempre aquellas características que transmitan una mejora, un avance sobre los sistemas habituales de producción o transformación, sobre la preparación y conservación de los productos; en una palabra, deben aportar una mejora sobre la calidad y seguridad ya garantizada del resto de los productos similares de su categoría.

Esas características de calidad de un producto agrario y alimentario para poder ser certificadas deben ser objetivas, medibles, trazables y valorizantes.

El etiquetado de los productos es limitado, por eso de entre todas las características certificadas hay que elegir las características valorizantes para comunicar al mercado.

La comunicación es la herramienta de marketing que permite a las empresas alimentarias entrar en relación con su mercado de clientes y consumidores.

Se está comprobando día a día que para dar credibilidad a los productos agrarios y alimentarios y ganar la confianza de los consumidores, el compromiso de las empresas con la calidad de sus productos debe estar en una constante evolución, asegurando que los productos comercializados están rigurosamente controlados por la propia empresa, que transmite con veracidad en el etiquetado de los productos las excepcionales cualidades de los mismos y que se somete voluntariamente a un proceso de evaluación externa.

La marca de conformidad CERTICAR



CERTICAR
INSTITUTO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

La marca de conformidad* de CERTICAR SL, cumple 10 años aportando el reconocimiento público del cumplimiento de las características de calidad previamente establecidas por la empresa y comunicadas por su marca comercial en el etiquetado del producto que ponen a disposición del mercado de sus clientes y consumidores.

La marca CERTICAR evidencia la certificación del producto agrario y alimenticio que acompaña y constituye un elemento diferenciador en el mercado:

- Demuestra el compromiso de la empresa con la calidad y facilita la venta porque ofrece al consumidor una mayor confianza en el producto que adquieren.
- Proporciona un número y tipo de características diferenciales del producto agroalimentario que se destacan en la comunicación al mercado.
- Protege contra la competencia desleal.
- Es un valor comercial añadido.
- Permite la introducción del producto agroalimentario en nuevos mercados (evita la repetición de las evaluaciones realizadas en el país importador).
- Potencia el comercio exterior (reconocimiento internacional de la certificación de producto acreditada).
- Es una herramienta para garantizar la propiedad, la sanidad y la seguridad a los consumidores.
- Aporta a las autoridades competentes garantías adicionales en el control oficial de los alimentos.



* Marca de conformidad es la marca protegida, emitida de acuerdo con los requisitos de un sistema de certificación, para indicar la confianza de que el producto en cuestión es conforme con una norma u otro documento normativo. Es el reconocimiento público de la certificación de la calidad de un producto agrario y alimenticio.

¿Cuáles son los retos más importantes del sector de la certificación?

La certificación de un producto agrario y alimentario bajo un documento normativo supone tanto la declaración de cumplimiento de determinados requisitos de los productos y/o procesos como de la capacidad de la empresa, cuyos productos se certifican, de poner en el mercado sólo los productos conformes.

Sin embargo, junto a todas las acciones que realiza la industria alimentaria para ganar dimensión, conseguir unos productos competitivos, innovadores y de calidad, hay que añadir la importancia de la promoción de la certificación para que este valor añadido llegue al consumidor final.

La certificación de producto se debe entender como una estrategia de posicionamiento, ya que aporta un reconocimiento público de la calidad de los productos certificados, lo que constituye una ventaja competitiva que les reportará a



las empresas una rentabilidad por encima de la media, tanto en los mercados nacionales como en los mercados internacionales.

En sentido inverso a estos objetivos, uno de los problemas más importantes que afectan al sector de las certificaciones de calidad es la profusión de marcas, logotipos y marchamos de calidad que confunden al consumidor y que en la mayoría de los casos ni siquiera amparan alimentos y bebidas con una calidad superior a la legislada.

En este mismo sentido, ante tantos modelos o referenciales de calidad, las empresas tampoco saben cuál es el más adecuado para usar como modelo y se limitan a seguir a sus competidores o a implantar aquellos que les son exigidos para vender, sin analizar en profundidad cuál es el que más le conviene a su modelo de negocio.



CERTIFICAMOS PRODUCTOS EXTRAORDINARIOS

CALICER ENTIDAD CERTIFICADORA DE ALIMENTOS

Si su producto es extraordinario, dígaselo a todo el mundo con el sello CALICER. Una certificación de procedencia, trazabilidad y calidad. Una garantía que defiende el nombre de su producción frente a imitaciones o abusos. Un símbolo que, en definitiva, ofrece un valor añadido a sus productos agroalimentarios.



SALAMANCA:
Pizarro, 17 bajo • Tel. 923 19 22 38 • 37005 Salamanca
MADRID:
Monsalpe, 14 - A, 3º B • Tel. 91 463 25 54 • 28047 MADRID
www.calicer.com