

Informe EXTRA

CERTIFICACION

DE CALIDAD EN FRUTAS Y HORTALIZAS

REVISTA HORTICULTURA

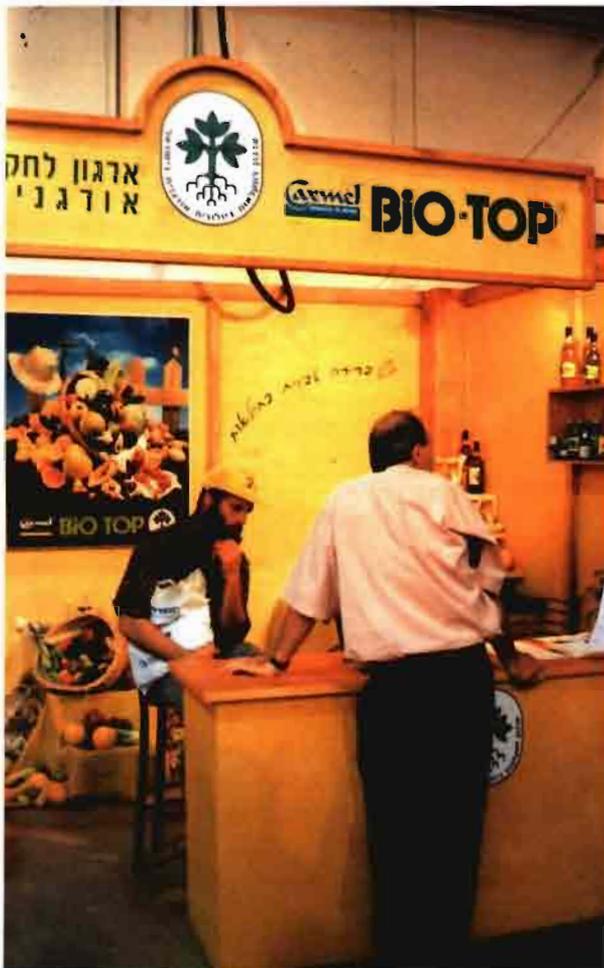
Nº 114 - JULIO'96



Certificación de calidad

Herramientas para la «calidad total»

¿Quién controla que las premisas de calidad se cumplan? Está surgiendo un nuevo campo de actividad constituido por empresas que se especializan en verificar la calidad.



Este año comenzó a regir en Holanda la Directiva 93/43 de la CEE sobre la higiene de los productos alimentarios.

A pesar de que la imposición de sanciones por su no cumplimiento recién comenzará a principios de 1997, se piensa que serán numerosas las empresas, especialmente pequeñas, que deberán cerrar por su incapacidad de cumplirla.

Esta directiva afecta a la higiene de los productos alimenticios y su campo de aplicación abarca todas las fases sucesivas desde la producción, incluyendo la recolección, hasta la llegada al consumidor, pasando por preparación, transformación, confección, depósito, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor. Su mayor novedad es que se trata de un procedimiento de autocontrol que se

Las frutas y hortalizas de calidad configuran la pista de despegue hacia mercados internacionales que exigen el pasaporte de la certificación.

Sumario

Herramientas para la «calidad total»

ALICIA NAMESNY

Pág. 27

Sistemas de gestión de la calidad en empresas hortofrutícolas

RAUL ALIANA VALLEJO

Pág. 30

Sistema de calidad en una empresa hortofrutícola italiana

GIULIO BENVENUTI

Pág. 35

La agricultura biológica en Europa

ISAAC ALBESA

Pág. 39

El marketing del sello único

ROBERTO GREGORI

Pág. 42

El informe sobre «Certificación de calidad en frutas y hortalizas» ha sido coordinado por: Mónica Fernández, Isaac Albesa, Marcel Aragonés, Anna Vilarnau, INDE y Pere Papaseit de Ediciones de Horticultura S.L.



El stand de Agrexco en Agritech'96, presentado su gama biológica de frutas Carmel Bio-Top.

rige de acuerdo al sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, análisis de riesgos y puntos de control críticos).

Esta normativa viene a sumarse a todas aquellas relacionadas con los residuos y, en conjunto, forman un cuerpo de preocupación por la calidad que trasciende lo meramente medible sobre el producto. Ya no es sólo ¿cuántos residuos?, sino también, entre otras muchas, ¿cómo se ha visto afectado el medio ambiente por la actividad que dio como resultado ese

producto? Y estamos a un paso de que también se contemplen los aspectos sociales como un factor de la calidad total.

La nueva normativa enriquece el cuerpo de regulaciones por las que se pretende ofertar productos «ecológicos», «biológicos», etc., términos utilizados aún en muchos casos bajo una definición aún difusa.

Estas producciones en las que se pretende una calidad garantizada, ya sea en sus resultados (garantía de que no se sobrepasan determinados niveles de residuos) o, como ahora,

abarcando también toda la secuencia de procesos, dan pie a una pregunta común. ¿Quién controla que esas premisas se cumplan? Está surgiendo un nuevo campo de actividad, constituido por las empresas que se especializan en verificar la calidad. Por su mayor trayectoria, en el control de los residuos, hay algo más de claridad, aunque dista de ser total.

La mayor novedad de la normativa de la CEE, que este año comenzó a regir en Holanda, es que se trata de un procedimiento de autocontrol que se rige de acuerdo al sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, análisis de riesgos y puntos de control críticos).

Pero, en cualquier caso, tanto en lo que respecta al control del producto como en lo que tiene que ver con el control de procesos que exigirá la Directiva CE 93/40 a medida que se vaya implantando en los países de Europa, existe un bagaje grande de experiencias en cuanto a formas de cultivar que tengan en cuenta los residuos y el medio ambiente.

Y, al mismo tiempo, una necesidad igualmente grande de extender esa experiencia a países que la tienen menos y de clarificar las formas de actuar en función de las normativas nuevas.

Un ejemplo de ello fueron los seminarios que tuvieron lugar durante Macfrut, en que se volcó la experiencia de Italia, que es mucha, en certificación de productos.

Alicia Namesny
