

En el proceso de seguimiento de la trazabilidad de los productos de origen animal desde “la explotación a la mesa” cada día adquiere más importancia la certificación del producto, procedimiento voluntario por el que un organismo independiente da fe de que un determinado producto cumple una normativa específica.

Certificación de productos alimentarios

Herramienta de innovación

M^a Pilar Bordetas.

Directora de Certificación de Producto SGS ICS

La desconfianza por parte de los consumidores en los productos alimentarios, generada durante los últimos años, ha hecho que las empresas busquen distintas alternativas para diferenciarse de la competencia y hacer llegar a los consumidores una mejor imagen de sus productos.

Una alternativa a la que muchas empresas recurren es la certificación de productos, que consiste en un procedimiento voluntario mediante el cual un organismo independiente (entidad de certificación) otorga garantía escrita de que un determinado producto es conforme con una norma o documento normativo especificado.



Las ventajas principales que una empresa puede obtener con la certificación de sus productos se recogen resumidamente en el **cuadro 1**.

En la actualidad los distintos mercados están exigiendo cada vez más productos certificados, y esto, antes que verlo como una barrera comercial, debería ser aprovechado por

las empresas como una oportunidad que da el mercado para convertir su producto en un bien altamente competitivo.

Por su parte, la Administración está promocionando la certificación de los productos alimentarios como una herramienta importante para llevar la confianza al mercado sobre la calidad de los mismos.

Cuadro 1

Diferenciar el producto del de la competencia.

Facilitar la introducción del producto en nuevos nichos de mercado, más exigentes.

Garantizar a los consumidores el cumplimiento de unos requisitos establecidos.

Aumentar la percepción de la calidad del producto por parte de los consumidores.

Facilitar la venta de productos a través de una mejor imagen de la empresa.

¿Qué características de un producto se pueden certificar?

Cuando una empresa decide certificar un producto debe tener establecidas y claramente definidas las características del mismo que quiere certificar, ya que éstas pueden aparecer, si así lo decide, en el etiquetado del producto certificado.

Es importante tener en cuenta que no se puede certificar lo establecido en la legislación vigente de aplicación al producto en cuestión. Las características certificadas deben aportar un valor añadido en los productos, de manera que como resultado del proceso de certificación se obtenga un producto diferen-



En la actualidad, y con el fin de recobrar la confianza de los consumidores, la demanda de productos alimentarios certificados se está incrementando.



ciado en el mercado de los de su competencia. Se parte de la base de que lo que está legislado todas las empresas lo cumplen y no serviría para diferenciar el producto certificado.

Los motivos de la desconfianza de los consumidores en cada sector son distintos, lo que hace que las características certificadas en cada uno de ellos sean diferentes, pero siempre seleccionadas con el fin de recuperar la confianza del consumidor.

Según los estudios de opinión realizados respecto a los productos de origen animal, la preocupación de los consumidores se centra en la alimen-

tación de los animales, el manejo en las explotaciones y los sistemas de crianza.

Etapas del proceso de certificación

Una vez definidas las características a certificar, pasará por las siguientes etapas:

1. Elaboración del referencial del producto; la empresa debe redactar un documento en el que se describa cde que forma se lleva a cabo su proceso productivo para permitir la obtención del producto de forma que cumpla con las características certificadas previamente establecidas.
2. La entidad independiente de certificación constituye un comité de expertos, formado por un representante de los consumidores, un representante del sector productor y un experto técnico en la evaluación de la conformidad del producto certificado. Este comité tiene la función de validar el referencial elaborado por la empresa.
3. Una vez validado el referencial, la entidad de certificación procede a realizar una auditoría inicial de la certificación, durante la cual verificará el correcto cum-

plimiento por parte de la empresa de lo especificado en su referencial.

4. Las posibles no conformidades emitidas durante la auditoría inicial debidamente corregidas y subsanadas, junto con el informe elaborado por el equipo auditor, se presentan al comité de expertos el cual decidirá la emisión o no del correspondiente certificado.
5. Una vez obtenido el certificado, la empresa ya podrá hacer uso del mismo, y etiquetar el producto haciendo referencia a las características certificadas.

En el caso de la certificación de carne de vacuno la sistemática seguida se diferencia de la anteriormente descrita debido a que el procedimiento que debe seguirse está contemplado en el Reglamento 1760/2000 de 17 de julio, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno.

En este Reglamento se contempla que la aprobación del pliego de condiciones (referencial), queda supeditada a la existencia para las autoridades competentes, de la garantía obtenida tras el examen detenido de los componentes especificados: información que vaya a constar en la etiqueta, medidas que esté previsto adoptar para garantizar la veracidad de la información y sistema de



Cinco son las etapas a tener en cuenta en el proceso de certificación de productos.



Las características certificadas deben aportar un valor añadido en los productos que los diferencie en el mercado de los de su competencia.

control que esté previsto aplicar a todas las fases de producción y venta.

El sistema de control en las fases de producción y venta debe incluir, según el reglamento, una serie de controles a cargo de un organismo independiente reconocido por la autoridad competente, que debe nombrar el agente económico o la organización. Dicho organismo debe cumplir con la norma europea EN 45.011.

Conclusión

En la actualidad, y con la finalidad de recobrar la confianza de los consumidores, la demanda de productos ali-

mentarios certificados se está incrementando.

Aunque de momento se ha empezado con el sector vacuno, en otros sectores se están preparando documentos normativos que finalizarán en un proceso de certificación de producto tal y como ha ocurrido en el sector vacuno.

También las grandes superficies han pasado a ejercer un papel importante en el mundo de la certificación de productos alimentarios, de forma inicial en el sector vacuno y extendiéndose ya a otros sectores, estableciendo como requisito para la selección de sus proveedores la capacidad para proporcionar productos certificados.

Centro II

Principales características certificadas en el sector cárnico

Alimentación 100% vegetal

Bienestar animal

No utilización de promotores de crecimiento

Trazabilidad (excepto en el sector vacuno, donde es obligatoria)

Tiempo de crianza

Consideraciones medioambientales

Acondicionamiento del producto

Principales características en el sector hortofrutícola

Reducción del uso de productos fitosanitarios

Trazabilidad

Producción respetando el medio ambiente

Producción respetando la salud, seguridad y legalidad de los trabajadores

No utilización de variedades modificadas genéticamente

