

Comparación de sistemas de certificación en el sector hortofrutícola

Los diferentes esquemas se basan en tres pilares fundamentales: producto, proceso y gestión

La certificación, como demostración de un valor añadido o de una calidad diferenciada, se impone en nuestro mercado de productos frescos, abarcando ámbitos tan diversos como las características organolépticas de los productos, su proceso de producción, la gestión de la seguridad alimentaria o el medio ambiente, todo ello, con esquemas promovidos desde el propio sector productivo y, en la mayoría de las ocasiones, desde el sector comprador. ¿Cómo afrontar este reto?

■ Pilar Bordetas.

Directora general de AyC.

El sector agroalimentario, y en especial la producción primaria, presenta un panorama en el que sobre todo el conjunto de requisitos prima el relativo a la seguridad alimentaria, pero sin olvidar el valor añadido de la calidad de los productos en función de determinadas características de los mismos o de su proceso de producción.

La situación creada por la globalización de los mercados, y el gran peso específico adquirido en los mismos por las grandes cadenas internacionales de distribución, ha traído consigo la aparición de múltiples esquemas de certificación de seguridad alimentaria como mecanismo de garantía para la transacción de productos entre los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, en especial en lo que se refiere al suministro al comercio detallista.

■ Problemática actual

La promoción de los nuevos esquemas de certificación por los grandes grupos de compradores internacionales ha venido dada, entre otros factores, por la creciente difusión de los productos de marca propia del detallista y por la aplicación del principio de *due diligence* promovido en la Food Safety Act 1990 (sección 21), por el que cada agente de la cadena alimentaria es responsable de los peligros asociados a los procesos realizados en su establecimiento u otros bajo su control.

Esta situación puede representar un grave problema para empresas que comercializan sus productos en diferentes mercados internacionales y que operan con grandes compradores, al verse obligados a cumplir los requisitos específicos impuestos por cada uno de ellos a través del correspondiente estándar. En muchas ocasiones, las dificultades llegarán por la necesidad de mantener sistemas de certificación en paralelo, duplicidad de docu-



mentación y registros, auditorías múltiples, resolución de no conformidades y realización de acciones correctivas para cada auditoría recibida, etc.

■ Características de los diferentes esquemas

En el **cuadro I** analizamos las características principales que identifican cada uno de los esquemas que mayor relevancia tienen en este momento.

A pesar del auge y difusión de estos esquemas de certificación, no debemos olvidar que en Espa-

ña disponemos de numerosas iniciativas del propio sector productivo, que son diferenciaciones de calidad de los productos, en función de su origen, de las peculiares características de su producción o de su variedad. En este ámbito, cobra especial relevancia el desarrollo de la producción ecológica, que aumenta día a día tanto en su volumen de producción como en su penetración en el mercado, ampliando el número de consumidores que aprecian su diferenciación.

En este caso, el acceso a estas certificaciones está total-

mente condicionado por la zona productora, por lo que no es un valor al alcance de todos los productores.

Las producciones de calidad diferenciada que se comerciali-

zan en España, se presentan en el **cuadro II**, en total dieciséis denominaciones para frutas y diecinueve para hortalizas.

Cuando hablamos de certificación de producto, todos los esquemas presentados en los **cuadros I y II** son referencias de cer-

tificación, pero debemos hacer una diferenciación importante en su estructura, en relación con las exigencias que implican a los productores y con la información que debe llegar a los consumidores.

La diferenciación entre los diversos esquemas estriba princi-

palmente en si la certificación se aplica al producto, al proceso o al sistema de gestión de la entidad productora. Traducido al resultado del certificado, implica diferenciación en esa garantía que la certificación transmite al consumidor, y como tal debe informarse

Cuadro I.

Características de cada uno de los esquemas de mayor relevancia en el momento.

	EUREP	BRC	IFS	QS	ISO 22000
Qué se certifica	Proceso	Proceso	Proceso	Proceso	Sistema de gestión
Quién lo promueve	Grandes compradores del norte de Europa.	Distribución británica.	Distribución alemana y francesa.	Alianza entre los productores de la cadena alimentaria. Se promueve desde Alemania.	ISO (Organización Internacional de Normalización). Comité Técnico ISO/TC 34.
Ámbito aplicación	Producción primaria agrícola y ganadera.	Industria de transformación. Logística y almacenaje.	Industria de transformación. En un futuro inmediato: logística y almacenaje.	Carnes. Frutas, hortalizas frescas y patatas. Piensos. Cultivos (cosechas). Minoristas.	Todas las organizaciones que estén involucradas en cualquier aspecto de la cadena alimentaria: - Productor primario y transformación. - Material de embalaje. - Fabricante de piensos. - Productos de limpieza. - Aditivos e ingredientes. - Transporte. - Fabricantes de equipos. - Almacén. - Servicios externos a las empresas alimentarias.
Edición en vigor	marzo 2005	4 enero 2004	4 enero 2005	1 marzo 2007	noviembre 2005
Estructura / capítulos	Módulos con requisitos generales de gestión + requisitos generales para explotaciones agropecuarias + específicos para cada tipo de producción (vegetales, vacuno, pollo, cerdo, leche, etc.).	Sistema APPCC - Sistema de Gestión de Calidad - Instalaciones y equipos de procesos - Control de producto - Control de Proceso - Personal.	Sistema de Calidad - Responsabilidades de la Dirección - Gestión de Recursos - Realización del Producto - Medición, análisis y Mejora.	Ejemplo: frutas, vegetales y patatas frescas. 1.- PRODUCCIÓN (30 puntos de control; 5 K.O.): gestión de plagas, fertilización, higiene, compras de la empresa y almacenamiento, educación adicional, control de residuos, auto control. 2.- MAYORISTAS/COMERCIALIZADORES (29 puntos de control; 6 K.O.): entrega y recepción de productos, procesado, almacenamiento, entrega de productos y transporte, requisitos generales de higiene, formación, control de residuos, aseguramiento de la trazabilidad, auto-control. 3.- RETAILERS (MINORISTAS) (29 puntos de control; 6 K.O.): (igual que apartado 2).	Objeto y campo de aplicación. Referencias normativas. Términos y definiciones. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Responsabilidad de la dirección. Gestión de los recursos. Planificación y realización de productos inocuos. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Anexo A: Referencias cruzadas con ISO9001. Anexo B: Referencias cruzadas con APPCC. Anexo C: Referencias del Codex que proporcionan ejemplos.
Incumplimientos	Requisitos mayores, menores y recomendaciones. Cumplimiento de 100 % para mayores y exigencia de % de cumplimiento en los menores.	Requisitos fundamentales y no fundamentales. No conformidades críticas, mayores y menores. Certificados con nivel A, B, C ó D.	Requisitos KO, de nivel básico, alto y recomendaciones. Valoración de cumplimiento mediante puntuación. Certificados de nivel básico o alto.	Requisitos calificados como puntos de control (puntuados con A, B, C, D) y requisitos KO. El no cumplimiento con un punto de control clasificado como K.O. significa que la finca/mayorista/minorista no puede ser aprobado. Certificados QS-Status I, II y III.	CRÍTICA: Fallo fundamental con un requisito legal en materia de seguridad alimentaria, resultando un producto inseguro o una práctica ilegal. MAYOR: Ausencia o fallo sustancial en el cumplimiento de los requisitos del estándar o cuando la no-conformidad puede conducir a un riesgo de salud serio o ausencia o interrupción total de un procedimiento requerido como parte del sistema de gestión. MENOR: Otros incumplimientos menores.
Calificación auditores	Recogidos en el estándar: formación en el sector de actuación y experiencia mínima de 2 años en el sector específico de actuación. Incluyen desde este año examen "on-line" anual de cada auditor.	Recogidos en el estándar: formación académica y como auditor, experiencia en Sistema APPCC, 5 años de experiencia en sector alimentario, experiencia / nº mínimo de auditorías en el sector (lácteos, cárnicos, pescado, vegetales, etc.).	Recogidos en el estándar: formación académica y formación como auditor, experiencia en Sistema APPCC, 2 años de experiencia en sector alimentario, experiencia / nº mínimo de auditorías en el sector. Examen escrito y oral del auditor.	Recogido en el documento de información para las entidades de certificación: Formación técnica especializada o 2 años de experiencia profesional en un sector relevante con una función relevante. Formación para auditores de 3 días de duración (gestión de la calidad, normas ISO, especialmente 19011 y técnicas de auditoría). Experiencia en auditorías específicas del sector; al menos 10 auditorías en los últimos 2 años por nivel solicitado.	ISO/TS 22003: Requisitos para las Entidades de Certificación Educación post-graduada en microbiología general y química Curso de seguridad alimentaria; conocimientos de los principios del APPCC y los prerrequisitos. Formación en auditoría: basado en ISO 19011 y estándares de seguridad alimentaria. Experiencia en el sector a auditar. Experiencia como auditor. Competencia para aplicar principios de auditoría, gestión del sistema, situación de la organización, legislación aplicable y seguridad alimentaria.



COSECHADORAS DE OCASIÓN



www.enriquesegura.com



Polígono industrial Sector 4, nº 9
50830 Villanueva de Gállego (Zaragoza). España
Tfno.: 976 18 50 20 - Fax: 976 18 53 74
Móvil: 609 300 299 E-mail: enrique@enriquesegura.com

claramente. No es lo mismo la aplicación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria, que los valores intrínsecos de un determinado producto respecto a su composición y características organolépticas. No es lo mismo una producción controlada, respecto al uso de productos fitosanitarios, que unas excepcionales prácticas higiénicas en la manipulación posterior de los productos.

Desde este punto de vista, no parece sencillo situarse respecto a las mayores bondades de un determinado esquema de certificación; menos aún sabiendo que cada uno de ellos se centra en sus peculiaridades, ignorando las requeridas por otros esquemas.

Dado que no parece probable, al menos a corto plazo, aspirar al reconocimiento mutuo entre los diversos esquemas, los productores deben optar por el reconocimiento global de su actividad, es decir, por unificar su gestión y optimizarla para dirigirla hacia los más altos niveles de exigencia, permitiendo que cualquiera de los esquemas pueda reconocerla con su certificado.

Esta cuestión no es de sencillo cumplimiento, porque implica una filosofía de trabajo basada en la calidad en el más amplio sentido de la mención, es decir, calidad de producto, de proceso y de gestión. No trabajemos para cumplir con un determinado esquema, sino para poder optar a todos ellos en función de nuestro mercado. Afrontemos el reto de la certificación como un premio a nuestro buen hacer.

No olvidemos que la certificación es una demostración pública de calidad, una herramienta de comunicación al consumidor de nuestras características diferenciadoras; por tanto, en función del mensaje a transmitir, el esquema elegido puede ser diferente.

A todos los esquemas mencionados podemos sumar los relativos a temas medioambientales o de responsabilidad social, facetas que cada vez son más tenidas en cuenta en el desarro-

Cuadro II.

Producciones de calidad diferenciada que se comercializan en España.

FRUTAS		
Avellana de Reus	CR de la DOP Avellana de Reus	Cataluña
Cereza del Jerte	CR de la DOP Cereza del Jerte	Extremadura
Cerezas de la Montaña de Alicante	CR de la IGP Cerezas de la Montaña de Alicante	C. Valenciana
Chirimoya Costa Trop. de Granada-Málaga	CR de la DOP Chirimoya Costa Tropical Granada-Málaga	Andalucía
Cítricos Valencianos	CR de la IGP Cítricos Valencianos	C. Valenciana
Clementinas de las Tierras del Ebro	CR de la IGP Clementinas de las Tierras del Ebro	Cataluña
Kaki Ribera del Xúquer	CR de la DOP Kaki Ribera del Xúquer	C. Valenciana
Manzana de Girona	CR de la IGP Manzana de Girona	Cataluña
Manzana de Reineta del Bierzo	CR de la DOP Manzana de Reineta del Bierzo	Castilla y León
Melocotón de Calanda	CR de la DOP Melocotón de Calanda	Aragón
Melón de La Mancha	Asociación para la Promoción del Melón de La Mancha	Castilla-La Mancha
Nisperos de Callosa d'En Sarriá	CR de la DOP Nisperos de Callosa d'En Sarriá	C. Valenciana
Pasas de Málaga	CR de la DOP Pasas de Málaga	Andalucía
Pera de Jumilla		Murcia
Peras Rincón de Soto	Asociación para la Promoción de la Pera de Rincón de Soto	La Rioja
Uva de Mesa Embolsada Vinalopó	CR de la DOP Uva de Mesa Embolsada Vinalopó	C. Valenciana
HORTALIZAS		
Ajo Morado de Las Pedroñeras	CR de la DOP Alcachofa de Benicarló	Castilla-La Mancha
Alcachofa de Benicarló	CR de la IGP Alcachofa de Tudela	C. Valenciana
Alcachofa de Tudela	CR de la IGP Berenjena de Almagro	Navarra
Berenjena de Almagro	CR de la IGP Calçot de Valls	Castilla-La Mancha
Calçot de Valls	CR de la DOP Calçot de Valls	Cataluña
Chufa de Valencia	Asociación de Verduras de Calahorra	C. Valenciana
Coliflor de Calahorra	CR de la IGP Espárrago de Navarra	La Rioja
Espárrago de Navarra	CR de la IGP Espárrago de Huétor-Tájar	Pluricomunitaria
Espárrago de Huétor-Tájar		Andalucía
Grelos de Galicia	CR de la IGP Patata de Galicia	Galicia
Patata de Galicia	CR de la IGP Patata de Prades	Galicia
Patata de Prades	CR de la IGP Pimiento Asado del Bierzo	Cataluña
Pimiento Asado del Bierzo		Castilla y León
Pimiento de Arnoia		Galicia
Pimiento de Herbón		Galicia
Pimiento de O Couto		Galicia
Pimiento de Dimbra		Galicia
Pimiento de Piquillo de Lodosa	CR de la DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa	Galicia
Pimiento Riojano	Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo	Navarra
		La Rioja

*Según cifras del Ministerio de Agricultura en España hay 17.214 productores ecológicos y 1.942 elaboradores. La superficie destinada a producción ecológica en el territorio nacional asciende a 926.390 hectáreas.



llo de las nuevas certificaciones. Este conjunto refuerza esa idea de "calidad global", que debe abarcar todas las áreas de actividad.

Pero, ¿qué implica acceder a un certificado? Desde el punto de vista del exterior, de nuestros

clientes, es la demostración de nuestra calidad diferenciada, con uno u otro enfoque, pero diferenciada. Desde el punto de vista de nuestra actividad, implica organización y sistematización en nuestra forma de hacer. Todos los esquemas de certifi-

cación están basados en un documento técnico, sea éste un reglamento o pliego de condiciones (como en el caso de las denominaciones de origen), o un esquema o referencial privado (como EUREP o BRC). Y hay muchos elementos en común para cumplir con todos ellos:

- Un sistema documental, que establece la operativa de la empresa.
- Un sistema de registros, sobre las actividades realizadas.
- El programa de formación del personal implicado.
- Las actuaciones de autocontrol, como primera garantía de cumplimiento.

Por supuesto, todo ello en el marco de unas instalaciones adecuadas, bien mantenidas y con un correcto sistema de gestión de aquellos elementos que influyen en la seguridad de los productos.

Conclusiones

En resumen, producto, proceso y gestión son los tres pilares en los que se basan los esquemas de certificación. Y sistema documental, sistema de seguridad de producto, instalaciones y personal son los cimientos de nuestra estructura para acceder a cualquiera de ellos.

En un análisis simplista, visto con los ojos de los productores, sin ánimo de menoscabar la relevancia de ninguno de los esquemas de certificación, pero también sin ánimo de alarmar ante su desmedido crecimiento, la opción es relativamente sencilla: aplicar nuestro propio sistema. Elaborar y aplicar en nuestra actividad un programa que nos permita acceder a cualquier certificado que nos puedan demandar nuestros clientes es como estudiar por libre para presentarse a los exámenes en cualquier centro que emite una titulación.

Conocemos nuestros productos y sus riesgos, tenemos buenas instalaciones, tenemos productores formados y profesionales, y si también tenemos un correcto sistema de trabajo, ¿quién teme a este reto? ■