



ALMERIA

**Jerónimo González
Zapata**

jgz@ediho.es



En la mayoría de los productos el crecimiento del mercado es cero, por lo que los supermercados y las marcas compiten en precio, servicio y calidad.

Seguidamente, el Dr. Colin Kitchen (Tesco plc, Inglaterra) habló sobre «Nature's Choice, el Protocolo de Tesco en España», dejando claro que Tesco está dispuesto a trabajar con proveedores que se comprometan a mantener la calidad.

Según Colin, durante los últimos años Tesco se ha convertido en la cadena de suministros más grande del Reino Unido y posiblemente la más grande de Europa, con 600 supermercados repartidos por todo el Reino Unido y 70 en Irlanda, habiendo abierto nuevas tiendas en Hungría, Polonia, Eslovaquia y la República Checa entre otros países. En el Reino Unido atiende semanalmente aproximadamente a unos 15 millones de personas lo que representa una gran responsabilidad, cifrándose en 40.000 el número total de productos ofertados entre los que se encuentran los destinados a consumo en fresco. 250 tipos diferentes de frutas y hortalizas que distribuyen su consumo total entre fruta (39%), verdura (36%), salada (15,80%), hortalizas (8%), y productos orgánicos (1,20%), representado el 23% del mercado inglés de productos frescos.

Para mantener un negocio de esta magnitud, añadió el ponente, hay que tener un equipo de apoyo y de servicios muy eficaces entre los que se encuentran los equipos de compra y técnicos, así como los departamentos legales, de seguridad y de servicio al cliente.

Los Protocolos de los Supermercados, nuevo reto del sector hortofrutícola

Adecuar la oferta y satisfacer las necesidades del cliente de ahora y del futuro objetivo de los mismos

El hotel Ejidohotel, ubicado en la población almeriense de El Ejido, acogió el pasado día 27 de enero la I Jornada organizada por la empresa europea de verificación e implantación de protocolos AgriVera que, bajo el título de «Los Protocolos de los supermercados, orígenes e implicaciones para el sector agrícola», reunió a cerca de un centenar de expertos del sector. Colin Kitchen, Tesco plc. Inglaterra; Stephen Cox, AgriVera S.A., Almería; Eduardo Sanz, Novartis Agro, S.A., Barcelona; y Rufino Montoro, ingeniero urbano, Murcia. Hablaron sobre «Nature's Choice, el proto-

Los protocolos son una serie de documentos en los que los grupos más fuertes exponen a los agricultores sus exigencias en cuanto a los métodos de cultivo de los productos que luego adquieren

colo de Tesco en España», «Protocolos Europeos y su Verificación, la respuesta de los supermercados al consumidor», «El Registro Fitosanitario, la situación actual

y del futuro próximo en España y Europa» y «Reciclaje de residuos agrícolas en Murcia por la empresa especializada». Durante el acto de inauguración de la jornada, Stephen Cox explicó a los asistentes como los protocolos son una serie de documentos en los que los grupos más fuertes exponen a los agricultores sus exigencias en cuanto a los métodos de cultivo de los productos que luego adquieren, tratándose fundamentalmente de normas de calidad, de control de residuos, pero sobre todo de las condiciones ambientales en las que debe desarrollarse la producción.

Tesco posee actualmente almacenes de distribución en el Reino Unido e Irlanda, así como un gran parque de vehículos especiales entre los que se encuentran 1.250 camiones y 2.000 frigos que trabajan las 24 horas del día.

El nacimiento de Nature's Choice

Como consecuencia de la creciente demanda de productos frescos, Tesco creyó necesario mentalizar a los productores de la necesidad de aumentar el control y atención de los inputs relacionados con cada cultivo (agua, abono, productos fitosanitarios, etc.), ya que todo el proceso relacionado con el cultivo y la



Los consumidores británicos muestran preocupación por la influencia de los factores contaminación y utilización de productos fitosanitarios.

comercialización de los productos para consumo en fresco ha tomado gran interés para consumidores y medios de comunicación. Con tal motivo se introdujo en el año 1992 Nature's Choice en el Reino Unido y en 1997 en España.

Los resultados de una encuesta realizada a los consumidores británicos sobre su preocupación por la calidad, los precios, el origen y la influencia en el Medio Ambiente de los productos frescos dieron como resultado una igualdad entre calidad, precio y Medio Ambiente.

Del interés por conocer la influencia de los problemas medioambientales a la hora de comprar productos frescos nació una segunda encuesta en la que los consumidores del Reino Unido mostraban por orden decreciente tener en cuenta dichos problemas siempre, la mayoría de las veces, algunas veces o nunca.

Seguidamente, Kitchen manifestó a los asistentes a la Jornada que los consumidores británicos mostraban también preocupación por la influencia de los factores contaminación y utilización de productos fitosanitarios; conservación de la naturaleza; uso de la energía y también por el reciclaje de los residuos producidos en todo el proceso productivo. Por ello, puntualizó, Tesco apoyará siempre cualquier iniciativa que fomente las mejores prácticas, pero nunca lo hará con las irresponsabilidades que puedan perjudicar el negocio del producto fresco, bien sea sólo a Tesco

o al sector en su totalidad.

Por último, Colin Kitchen dejó claro el deseo y el interés de Tesco por obtener la involucración de todos los implicados en el sector del producto fresco, tanto los incluidos en la fase productiva como en la comercializadora, para lograr, por un lado, productos más orgánicos y, por otro, mejores precios en los supermercados frente a los productos tradicionales que, ilógicamente, se cotizan de forma parecida pese a tener unos costes de producción menores.

Los protocolos europeos

Finalizada la ponencia de Colin, tomó la palabra Stephen Cox que empezó definiendo el concepto de «calidad» desde el punto de vista técnico por creer que ello apoyaría el contenido de todas las exposiciones de la Jornada. Así pues, «calidad» es el conjunto de características del producto o servicio que les hace apto

Momento de la intervención de Colin Kitchen durante la Jornada «Los Protocolos de los Supermercados».

para satisfacer las necesidades instantáneas implícitas del mismo.

Stephen explicó seguidamente cómo la situación comercial actual para los mercados es difícil y competitiva debido a que con la utilización del avión como medio de transporte es posible introducir productos en mercados como el europeo, de niveles de calidad y valor añadido altos, en tiempo récord desde diferentes zonas del mundo, América del Sur, Oriente Medio, etc., lo que origina la afluencia de los mismos productores a los mismos mercados y a los mismos clientes.

Del mismo modo, la situación comercial en Europa para los supermercados es dura y muy competitiva debido a que el mercado eu-

ropeo es maduro y en la mayoría de los productos el crecimiento del mercado es cero, por lo que los supermercados y las marcas compiten en precio, servicio y calidad, siendo por tanto muy importante para ellos un pequeño incremento del porcentaje del mercado frente a sus competidores por la gran cantidad de dinero que supone.

Así pues, como se ha señalado anteriormente, la competencia actualmente es intensa y será más en el futuro.

La preocupación del consumidor europeo

Tras recordar quienes forman la cadena alimentaria, Cox paso a explicar como los supermercados europeos tienen que rendir

.....

La situación comercial en Europa para los supermercados es dura y muy competitiva debido a que el mercado europeo es maduro y en la mayoría de los productos el crecimiento del mercado es cero

.....

cuentas al ama de casa que es quien compra cada semana; a la administración y la legislación, tanto nacional como europea; a los grupos de presión, O.N.G.'s (importantes en el norte de Europa); a los medios de comunicación, así como a sus accionistas y a la Bolsa, donde necesitan captar inversores y capital para ampliar sus redes comerciales y donde cualquier factor o noticia



positiva o negativa de un supermercado aumentaría o disminuiría su cotización.

Las preocupaciones de los consumidores pueden ser irracionales, ya que mientras difícilmente se dejarán influir por explicaciones técnicas, sí lo hará ante un escándalo, el cual dañará enormemente el negocio del supermercado y sus proveedores, como ha podido verse no hace mucho con el de las «vacas locas».

Stephen Cox pasó seguidamente a tocar el tema de los protocolos, dejando claro antes que los supermercados tienen que asegurar su posición y la de sus proveedores, debiendo plantearse para afrontar esta situación tres cánones: Liderazgo, planteando metas, protocolos que impliquen a toda la cadena; Credibilidad, auditorías externas para poder demostrar al consumidor su buen hacer; Transparencia, mayor integración con los proveedores para consolidar la confianza para ahora y el futuro.

Según Cox, los supermercados están en el proceso de fijar sus protocolos para sus proveedores, incluyendo en ellos como puntos principales: la trazabilidad desde el origen del producto; el control de plagas, enfermedades y malas hierbas; el impacto medioambiental de los procesos de producción en la finca; la salud y seguridad laboral de los empleados de la finca y las condiciones de empleo de los trabajadores.

La trazabilidad del producto es un paso fundamental en el desarrollo de los protocolos que ha empezado a tomar relevancia actualmente.

La legislación europea sobre responsabilidad a terceros en caso de un producto defectuoso dice en su directiva 85/347/CEE que la responsabilidad legal queda donde se pierde el rastro del origen.

Una vez que existe la trazabilidad del producto hasta la finca, entonces se puede aplicar todos los re-

Los supermercados están en el proceso de fijar sus protocolos para sus proveedores.

quisitos adicionales de los protocolos.

Seguidamente, el ponente expuso como necesidades básicas de los supermercados la trazabilidad hasta el campo o el bancal del invernadero; los sistemas para identificar los riesgos en la producción y manipulación (HACCP); los sistemas para evaluar los puntos de control de los procesos; la documentación para demostrar la operatividad de los sistemas; el control y verificación por parte de entidades independientes de auditorías; y la fijación de objetivos y sistemas de mejora continua para encauzar las innovaciones como protocolos principales de supermercados actualmente en marcha en Europa.

La forma de trabajar el tema de protocolos es diferente en el Reino Unido que

en España, ya que mientras en el primero hay muchos proveedores dedicados exclusivamente a una cadena y no es necesario por tanto duplicar los protocolos, en España un proveedor sirve a varias cadenas, lo que conlleva la preparación de otros tantos protocolos.

AgriDEX, un sistema de gestión

La última parte de su intervención, Cox la dedicó a explicar el significado de AgriVera España y AgriDEX y el papel que desarrollan.

Los protocolos de los supermercados europeos a la vez que una ayuda, pueden suponer un problema para sus proveedores, porque su proliferación y variedad dificultan su elección e implantación, ya que los supermercados tienen exigencias diferentes.

Consciente de esta dificultad para el proveedor, AgriVera, como empresa europea de Verificación, esta trabajando en el diseño y construcción de un sistema de gestión, AgriDEX que ayudará a los proveedores a solucionar ese problema.

Según Stephen, AgriDEX se basa en un programa informático propio, que contendrá todas las áreas de riesgo y puntos de control con respecto a los protocolos principales. Así con una sola visita de auditoría de AgriVera al proveedor, se puede emitir diferentes informes sobre los resultados adaptándolos según las exi-

Los supermercados europeos tienen que rendir cuentas al ama de casa que es quien compra cada semana; a la administración y la legislación, tanto nacional como europea y a los grupos de presión.

gencias de cada uno de los protocolos.

Básicamente el concepto es realizar una auditoría en una finca y generar información que satisfaga por lo menos dos o tres protocolos que indique el cliente, o lo que es igual: Una finca / Una auditoría / Varios protocolos.

Este sistema conlleva una reducción de los costes de verificación, la realización de un informe por cada protocolo para presentar al supermercado y la simplificación del proceso de verificación.

Según el ponente, el proceso de verificación para auditar la finca o el almacén consta de los siguientes pasos: una vez que el proveedor indica a AgriVera los protocolos con los cuales trabajan sus clientes, ésta comprueba si están incorporados en su banco de datos AgriDEX, realizando seguidamente una auditoría de todos los puntos de control implicados en cada protocolo y procesando los datos obtenidos en el banco de Da-

tos AgriDEX, finalizando el proceso con la elaboración de un informe según cada protocolo para el cliente.

En relación a los beneficios, los proveedores deben tener en cuenta que los supermercados no aceptan conceder una prima en el precio, ya que es una obligación de aquellos enviar productos de calidad, estando dispuestos sin embargo a que los proveedores obtengan mejores precios en ellos debido a que los gastos de producción son superiores en los productos orgánicos que en los convencionales.

Cox incluyó en este apartado de beneficios el acceso por parte de los proveedores a los mejores mercados así como el aumento de los volúmenes de venta.

El registro Fitosanitario europeo

«El registro Fitosanitario, la situación actual y del futuro próximo en España y Europa», fue el tema de la ponencia desarrollada por

Eduardo Sanz en la «I Jornada AgriVera».

El ponente comentó su exposición repasando los intentos de obtener un registro fitosanitario único en Europa.

Desde hace veinte años, se han realizado intentos de armonización que han encontrado diferentes trabas hasta empezar a finales de los 80, cuando comenzó a tomar auge el tema del mercado único, a traba-

.....

Las preocupaciones y miedos de un consumidor europeo han disminuido desde hace cinco años por la mayor concienciación y preparación de los consumidores en general y las amas de casa en particular sobre residuos de fitosanitarios en los productos

.....



jar con algo más de seriedad en el asunto, lográndose al final redactar la directiva 91/414/CEE, base de nuestra actual legislación sobre productos fitosanitarios.

Sanz comentó seguidamente el contenido de dicha directiva, haciendo hincapié en la importancia del anejo IV «Principios Uniformes», cuyo objetivo es garantizar la protección de la salud humana, animal y medioambiental, repasando posteriormente, la legislación comunitaria y nacional aparecida sobre temas de registro y utilización de productos fitosanitarios desde la citada directiva para, posteriormente, analizar con mas profundidad el procedi-

miento a seguir para la inclusión en el anejo I tanto de una sustancia activa nueva, (cuyo tiempo necesario supera los cuatro años) como de sustancias activas ya existentes antes de la aprobación de la directiva 91/414/CEE, estando previsto en el programa europeo la revisión de éstas y la presentación en el año 2001, por parte de la comisión encargada, del informe oportuno al consejo y al parlamento.

Los residuos; problemas y soluciones

Como cierre de la jornada, Rufino Montoro desarrolló un tema de vital importancia y de actualidad como es el tratamiento de los residuos agrícolas.

El representante de la empresa «Servicios Ecológicos Españoles», perteneciente al grupo CESPAS de estudios de residuos, empresa puntera en España sobre gestión de residuos, inició su alocución presentando los datos socioeconómicos pertenecientes a su empresa. Después, Montoro pasó a explicar los sistemas operativos puestos en marcha por su empresa con algunos productores murcianos.

Teniendo en cuenta las diferentes características de los distintos tipos de residuos es lógico realizar una recogida selectiva de éstos para efectuar posteriormente los tratamientos oportunos a cada uno, ya que no es lo mismo el tratamiento que deben recibir los plásticos de invernadero que el de los envases de fitosanitarios.

Tras explicar cómo el reciclar, gestionar y tratar los residuos tiene lógicamente un costo, del cual hasta ahora no ha pagado nada el producto, Montoro recordó a los asistentes que debe cuidarse la imagen de



nuestros campos ante los ojos de los clientes europeos del resto de la comunidad, tanto desde el punto de vista de dónde y cómo cultivamos como del estado de limpieza en que se encuentran (restos de plásticos, residuos vegetales, envases de productos

La apuesta de la CE en el tema de residuos es fuerte, ya que quiere que proveedores y empresas garanticen su honestidad..

fitosanitarios, etc...), pasando posteriormente a describir el proyecto de recogida y reciclaje de residuos que su empresa viene desarrollando en la comunidad murciana.

El productor puede beneficiarse de unas ayudas europeas concedidas a través del Ministerio de Agricultura tanto para la adquisición de contenedores como para

el coste de la gestión y tratamiento de los residuos por parte de una empresa gestora autorizada, siendo los pasos a dar para solicitarlas la presentación de facturas proforma por el importe de dichos contenedores, según el criterio de los técnicos de la citada empresa, y también, previa consulta con dicha empresa gestora, del coste de la gestión y tratamiento de los residuos.

Una vez recibida la solicitud en el Ministerio, en un plazo breve éste enviará a la explotación un inspector que comprobará la veracidad de lo solicitado y dará el correspondiente visto bueno con el que el Ministerio autoriza automáticamente la compra del material solicitado.

La apuesta de la CE en el tema de residuos es fuerte, ya que quiere que proveedores y empresas garanticen su honestidad, desechando la picaresca que suele rodear el tema de ayudas, para así poder ser punteras frente a las del resto

Los protocolos de los supermercados europeos a la vez que una ayuda, pueden suponer un problema para sus proveedores, porque su proliferación y variedad dificultan su elección e implantación, ya que los supermercados tienen exigencias diferentes.

del mundo y, por otro lado, los clientes, que son los que verdaderamente dan de comer a todos, quieren que sus proveedores estén dentro de la más pura y absoluta normativa europea en materia de medio ambiente.

Montoro terminó su alocución recordando que hay que estar preparados ante el gran reto que se avecina y poder hacer frente a esos terceros países que están muy interesados en introducirse en el mercado europeo.