

Para ENAC, la agroalimentación constituye el mayor campo de actividades. Un 40% de lo que hace esta entidad de acreditación se refiere a temas vinculados con la agroalimentación.

Qualimetrics: múltiples enfoques para garantizar la seguridad alimentaria

ALICIA NAMESNY

agrocon@ediho.es

Para ENAC, la agroalimentación constituye el mayor campo de actividades. Si bien éstas se iniciaron en el sector industrial, en la actualidad un 40% de lo que hace esta entidad de acreditación se refiere a temas vinculados con la agroalimentación.

A su vez, de ellas un 30% se trata de acreditaciones a laboratorios de ensayos vinculados con alimentos (microbiología, residuos, análisis de sustancias tóxicas, etc.).

Elisa Gredilla, responsable del Sector Agroalimentario de ENAC^(*), coordinó y participó como conferenciante en la Jornada Sectorial sobre Seguridad Alimentaria que tuvo lugar el 26 de mayo 2006 en el marco de la feria Qualimetrics, en Feria de Valencia.

Qualimetrics tiene por objetivo reunir empresas y entidades vinculadas al aseguramiento de la calidad en diferentes ámbitos, incluido el agroalimentario. Sus expositores son entidades de acreditación, de certificación, fabricantes de instrumentos, etc.

Nuevos esquemas de certificación se suman a Eurep Gap

ENAC forma parte de EA, club de acreditadores europeos; aunque la agrupación es informal actualmente, trabaja para constituirse con figura jurídica propia. ENAC cuenta con esquemas de calidad voluntarios para DOP^(*), IGP^(*), agricultura ecológica e integrada, etc. A partir del año próximo empezarán seguramente, in-

dica Elisa Gredilla, a certificar producción integrada. En todos los casos, el esquema de certificación asume la seguridad alimentaria.

El gran demandante, indirectamente, de acreditación, es la distribución. La GDO, gran distribución organizada, no evalúa directamente a sus proveedores pero compra a aquellos capaces de mostrar que han sido evaluados. Agrupadas en ENAC existen 29 entidades de certificación que trabajan en el sector alimentario.

Los esquemas de certificación actualmente acreditados son BRC^(*), IFC, Producción Controlada (UNE 155.000^(*)), Piensos (CESFAC), y Eurep Gap. Entre las empresas acreditadas para hacer certificación, una mayoría trabajan con Eurep Gap y BRC.

En el futuro se acreditarán IFSA (para piensos e ingredientes), QS (elaborada por los productores alemanes y la distribución) e ISO 22.000.

Dos en uno

AENOR⁽¹⁾ "es una entidad dedicada al desarrollo de la normalización y la certificación (N+C) en

todos los sectores industriales y de servicios". Existen pocos ejemplos más de una labor de alcance tan amplio ya que lo habitual es que la labor certificadora esté terciarizada respecto al creador de la norma (ej. Eurep-Gap, BCR, etc.).

Las normas que se crean, explica Miguel Angel Bueno, no solo definen las características que ha de tener el producto para cumplir lo que pide el comprador, sino que también controlan el proceso de producción. En los últimos años Aenor ha emprendido una labor de internacionalización que la lleva a estar en México, Chile, Italia, etc. y a la que se sumará en septiembre la apertura de oficinas en Brasil. A nivel de normativa, Aenor trabaja actualmente en el desarrollo de normativas de certificación de IV gama (o mínimamente procesados).

Entre los pendientes de la normalización está, en muchos casos, en encontrar parámetros físico químicos evaluables. Los equipos NIR han permitido un gran adelanto a nivel industrial y equipos basados en este principio u otros hacen falta para garantizar una calidad homogénea, orgánolepticamente hablando, en frutas y hortalizas, tanto para fresco como para mínimamente procesados.

La recomendación de esta entidad es tener un único sistema de calidad y luego certificar lo que el comprador en cuestión necesite ya que las diferentes normas tienen áreas importantes de solapamiento en los requisitos que piden.

■ **Al principio eran los propios supermercados quienes controlaban, con su personal, la calidad de la mercadería que compraban. De ahí se pasó a que grupos de empresas crearan o promovieran la creación de normas como Eurepgap, BRC o ISO 22000**



Empezando por la izquierda, Octavio Ramón Pons, de Ecco Ingenieros; Miguel Angel Bueno, Jefe de Servicios de Alimentación de la División de Certificación de Producto de AENOR; José Manuel González García, Director de Calidad COO-SUR Aceites del Sur, y Elisa Gredilla, responsable del Sector Agroalimentario de ENAC.

Siempre se ha hecho así

CooSur, empresa productora de aceite de oliva que desde hace cuatro años pertenece al Grupo Acesur, comenta que las certificaciones que tienen son a pedido de compradores extranjeros principalmente.

En esa medida, destaca José Manuel González García, que inicialmente no son protocolos voluntarios y el que las dificultades principales suelen estar en el cambio de mentalidad a nivel del personal, entre quienes se sienten respuestas –al intentar explicar los cambios de hábitos que implica la norma a cumplir– como "siempre lo he hecho así". "nunca ha pasado nada". No obstante las dificultades iniciales, existen subproductos positivos inesperados como fue, en el caso de esta empresa, la optimización de las zonas de envasado.

Protocolo QS, una nueva norma

Si se repasa la historia de las normas de calidad, al inicio eran los propios supermercados quienes controlaban, con su personal, la calidad de la mercadería que compraban. De ahí se pasó a que grupos de empresas crearan o promovieran la creación de normas como las mencionadas en párrafos anteriores: Eurepgap, BRC, IFS, ISO 22000, entre otras; entre las más recientes está el protocolo QS. Octavio Ramón Pons, de Ecco Ingenieros, explica que su

empresa ofrece una certificación compuesta, que contempla los requisitos de las principales normas.

En la próxima primavera del HN se espera que comience a aplicarse en España el Protocolo QS, que se define como un sistema transfronterizo de certificación voluntario; con la aclaración de que "voluntario" es en relación a que no es una demanda de la administración (sino de los compradores).

La primera norma QS se desarrolló en 2003 para patata; en España quien la está solicitando es Lidl. Cuenta con tres partes o protocolos, uno referido a frutas y hortalizas, otro a manipulación y otro para el punto de venta.

¿Es certificable el granel?

La legislación referida a frutas y hortalizas en fresco aún admite la venta a granel al consumidor final; si se analizan los enormes cuidados a que da lugar el cumplimiento de los diferentes protocolos de certificación de procedimientos en campo y en alma-

cen, cabe preguntarse en qué medida, el comprador final, tiene la garantía de que a sus manos llega un producto con los requisitos sanitarios imprescindibles, cuando se trata de productos a granel.

Están cercanos los casos de contaminación que sufrieron los botes de Coca Cola por una sustancia indeseable durante las diferentes etapas de la logística desde que se cierra el bote hasta que éste llega al consumidor final. Son muchas las posibilidades de contacto con sustancias capaces de causar problemas al consumidor, por no mencionar el manoseo casi inevitable en fruta sin envasar cuando está en el punto de venta. Si a ello se suma la práctica, que cualquier observador de un punto de venta habrá visto "frente a sus ojos", de completar cajas a medio vender con la de otros envases... cabe dudar de la exactitud de la trazabilidad.

En todo caso, hoy por hoy, la normativa admite el granel, como ocurrió durante años de la leche, el aceite, y, hasta hace "dos días" con el vino. Todo se andará; solo es de esperar que no sea precipitado por algún evento sanitario nefasto.

■ En la próxima primavera del HN se espera que comience a aplicarse en España el Protocolo QS, que se define como un sistema transfronterizo de certificación voluntario; con la aclaración de que "voluntario" es en relación a que no es una demanda de la administración, sino de los compradores

Para saber más...

- (*) AENOR, Asociación Española de Normalización, www.aenor.es.
- (*) BRC, British Retail Consortium, www.brc.org.uk.
- (*) DOP, Denominación de Origen Protegida
- (*) Ecco-Ingenieros, www.ecco-ingenieros.com.
- (*) ENAC, Entidad Nacional de Acreditación, www.enac.es.
- (*) IGP, Indicación Geográfica Protegida
- (*) UNE, Una Norma Española