

# Naturane, el sistema de producción integrada propio de Anecoop

El reglamento contempla todo el proceso de producción, desde la semilla hasta la expedición de los productos

*La cooperativa Anecoop cuenta en la actualidad con un reglamento propio de producción integrada de frutas y hortalizas frescas, homologado por Eurep. Los productos que se están certificando son cítricos, fruta de hueso, tomate, berenjena, pimiento, calabacín, pepino, melón, sandía y judía y su implantación se encuentra en pleno desarrollo.*

● **José Vicente Vicente.**

Técnico Dpto. Calidad y Sistemas.

**Benito Orihuel.**

Director Dpto. Calidad y Sistemas. ANECOOP S. COOP.

**D**urante el último cuarto del pasado siglo, comienzan a desarrollarse y consolidarse en Europa programas de producción de frutas y hortalizas que desafían la agricultura que se imponía en esos momentos y apuestan por una producción más respetuosa con el medio ambiente y por supuesto más controlada y dirigida a asegurar la seguridad alimentaria del consumidor.

El desarrollo de estos programas se ve favorecido por el aumento de la sensibilidad social hacia la degradación de nuestro entorno por la acción humana y la mayor preocupación por la composición de nuestras dietas y nuestra salud, todo ello impulsado por el aumento de la renta per cápita experimentado en Europa.

Si bien es admitido por los consumidores que la inclusión en nuestras dietas de frutas y hortalizas frescas es beneficioso para la salud, también ha ido aumentando la preocupación porque estos productos puedan estar "contaminados" y producir sobre nuestra salud un efecto contrario al buscado cuando los consumimos.

Ante esta situación social, son varios los grupos de productores, distribuidores, supermercados y administraciones públicas que comienzan a crear distintos sistemas de producción, más o menos estrictos y desarrollados, que garanticen tanto el respeto hacia el medio ambiente como la seguridad alimentaria.

## Naturane

Son varias las razones que han llevado a Anecoop y sus cooperativas socias a desarrollar un sistema de producción integrada propio, que logre satisfacer las exigencias y necesidades de todos los integrantes del sector hortofrutícola, desde los productores pasando por los manipuladores, distribuidores y vendedores, hasta llegar a los consumidores. Para explicárselas, es necesario primero conocer la situación propia de Anecoop.

Anecoop es una cooperativa de 2º grado con más de 100 cooperativas de productores socias en 7 CC.AA. españolas, así como producción de otros países como Uruguay, Argentina u Honduras.



Ejemplo de ficha de cultivo de nuestras agendas de cultivo.

Anecoop produce y comercializa frutas (cítricos, frutas de hueso, kakis, uva, etc.), hortalizas (de fruto y de hoja), vinos y aceite.

Anecoop comercializa sus productos fundamentalmente en Europa, pero también en Sudamérica (Brasil, Uruguay, Argentina especialmente), Canadá, Estados Unidos, Asia (Japón, Singapur y Hong Kong) y Australia. En muchos casos se establecen relaciones directas con las cadenas de supermercados de estos países.

Atendiendo a los aspectos reseñados anteriormente, conviene incidir en que han sido muchos los supermercados que han desarrollado sus propios requisitos e incluso sistemas de producción y control (cada supermercado tiene unas exigencias distintas a los otros), y que distintas comunidades autónomas españolas han desarrollado sistemas de Producción Integrada para diversos productos y que son también distintas las exigencias entre sí, como ejemplo podemos poner que una naranja producida en Andalucía siguiendo el reglamento de Producción Integrada de esta comunidad es posible que no cumpla con las exigencias de los reglamentos de Cataluña, Comunidad Valenciana y Murcia.

Así pues las acciones de Anecoop, se encaminaron a satisfacer las necesidades de los consumidores y la sociedad en general:

- Realizar un tipo de agricultura que no fuera enemiga del medio ambiente si no que apostara por un desarrollo sostenible, reduciendo al máximo cualquier aplicación de elementos que produzcan un impacto negativo sobre los ecosistemas que nos rodean y avanzando hacia una agricultura sostenible.

- Seguridad alimentaria, reduciendo al máximo las posibilidades de contaminación en nuestros productos, que pudieran resultar dañinos para la salud del consumidor. Mediante sistemas propios de inspecciones y auditorías que realizamos basados en la guía de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), y apoyados en la trazabilidad, podemos conocer y controlar todos los procesos llevados a cabo sobre nuestras frutas y hortalizas.

- Incorporando una herramienta fundamental para el control como es la trazabilidad, que permite la mejora continua en nuestros sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Hemos desarrollado un sistema automático de trazabilidad basado en la codificación EAN-128,



siguiendo las directrices del Fresh Produce Traceability Project (EAN Internacional, EUREP, etc.). Este sistema ya está implantado en 3 cooperativas y en la actualidad son otras 12 cooperativas más las que están en proceso de implantación.

- Productos de calidad, obtenidos mediante procesos que garantizan que el producto final conserva toda la calidad que el consumidor exige. Recolectados en el momento óptimo de madurez y conservados por medios que garantizan su sabor y frescura.

**Las necesidades de nuestros trabajadores:**

- Implantando una política social dentro de nuestras empresas socias, que incida en la seguridad laboral, instalaciones dignas, respeto de las condiciones laborales y del comercio ético. Son productos que se han obtenido cumpliendo las normativas sobre Seguridad, Higiene y Bienestar de los trabajadores.

Nuestras propias necesidades surgidas por nuestras particularidades como empresa:

- Porque naturane es nuestro reglamento: naturane ha sido creado y desarrollado por los técnicos de Anecoop y de las cooperativas socias, perfectos conocedores de las características del medio que nos rodea y de las exigencias y necesidades de nuestros cultivos y nuestros agricultores socios.

- Desarrollar un sistema de trabajo que pueda agrupar toda nuestra producción bajo el amparo de una marca propia, válido y aplicable a todas nuestras cooperativas socias, independientemente de su ubicación geográfica.

- Satisfacer las exigencias de todos o la mayor parte de nuestros clientes.

En consecuencia, en 1995 Anecoop S. Coop. y sus cooperativas socias, iniciaron el desarrollo de naturane.

**Naturane: más que un reglamento de producción integrada clásico**

Naturane es el reglamento de producción de frutas y hortalizas frescas de Anecoop y de sus cooperativas socias, y dentro de él se contempla la normativa a seguir durante todo el proceso de producción: Campo, Manipulado, Centrales hortofrutícolas, Salud, Seguridad y Bienestar del trabajador y Control de los procesos.

Naturane se ha convertido en mucho más que un reglamento de producción integrada, ya que engloba todos los procesos desde la adquisición de la semilla o el plantón hasta la expedición de nuestros productos una vez confeccionados, y a su vez incide sobre el cumplimiento de los requisitos referentes a la seguridad e higiene en el trabajo, las condiciones laborales de los trabajadores y la seguridad alimentaria.

Mediante el cultivo de frutas y hortalizas naturane, aseguramos un producto sano, cultivado y manipulado siguiendo los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), garantiza su seguridad microbiológica y que el contenido en residuos plaguicidas está por debajo del Límite Máximo de Residuos (LMR) según la legislación española y en la que año tras año vamos incrementando las medidas que nos permitan avanzar hacia las soluciones más favorables desde los puntos de vista económico, ecológico y toxicológico.

Durante la pasada campaña realizamos la homologación del reglamento naturane con el Eurepgap (protocolo de buenas prácticas agrícolas desarrollado por Eurep, asociación en la que se encuentra una importante parte de la distribución europea). Es un motivo de satisfacción que naturane haya conseguido ser el primer reglamento de producción integrada totalmente homologado por Eurep, lo que indica el gran esfuerzo que se ha realizado por parte de Anecoop y las cooperativas socias y la adecuación de nuestro reglamento para este importante grupo de distribuidores y supermercados europeos.

**¿Por qué la homologación con el reglamento Eurepgap?**

En este momento ya hay varias cooperativas socias (tanto en Andalucía como en la Comunidad Valenciana) en pleno proceso de certificación de naturane / Eurepgap y ya se han efectuado varias auditorías por parte de una entidad certificadora acreditada y reconocida por Eurep. Los principales requisitos exigidos por Eurep a estas empresas certificadoras, es estar en posesión de la acreditación según la norma EN45.011 en el alcance específico de Eurep y pertenecer a la European Cooperation for Accreditation. Los productos que se están certificando son cítricos, fruta de hueso y varias hortalizas.

La homologación de nuestro reglamento por Eurep se ha realizado por la necesidad que teníamos de satisfacer las exigencias de todos los supermercados y grandes distribuidores presentes en esta asociación, sin que esto supusiera la pérdida de nuestra imagen propia. De esta forma sabemos que cumpliendo con el reglamento naturane, quedan cubiertas gran parte de las exigencias de este grupo, sin olvidar que naturane es nuestro reglamento propio, que ha sido creado y desarrollado por las cooperativas socias y por Anecoop para satisfacer a todos nuestros clientes. Esto nos permite poder presentar a nuestros clientes una producción cultivada en campo y manipulada en almacén, de la misma forma en todas las cooperativas, presentar productos homogéneos y cumplir sus exigencias de calidad y seguridad.

También con naturane ha sido posible certificar nuestras producciones de acuerdo con requisitos específicos de otros distribuidores y supermercados no integrados en Eurep, y que nos exigían, entre otros factores, proveerles de fruta de producción controlada o integrada.

**Implantación de naturane**

La implantación de naturane está en pleno desarrollo, asumida como sistema de producción propio en más de 40 cooperativas socias, que han conseguido implicar a gran parte de sus socios. De hecho durante la campaña pasada 2000/2001, se repartieron 20.000 agendas de cultivo, frente a las 6.000 que se repartieron durante la campaña 1998/1999.

Así mismo son varias las empresas colaboradoras de Anecoop que están interesadas en estos momentos en poder trabajar bajo la normativa naturane.

En estos momentos se está dando un paso hacia delante muy importante mediante la certificación externa de naturane en once cooperativas de la Comunidad Valenciana y cuatro de Andalucía. Los productos que se están certificando son cítricos, frutas de hueso, tomate, berenjena, pimiento, calabacín, pepino, melón, sandía y judía.

Naturane tiene en estos momentos reglamentos específicos para:

- Cítricos: Naranjas, mandarinas y limones.
- Frutas de hueso: Melocotón, nectarina, ciruela y albaricoque.
- Bayas: uva de mesa.
- Solanáceas: Tomate, berenjena y pimiento.
- Cucurbitáceas de piel comestible: Pepino y calabacín.
- Cucurbitáceas de piel no comestible: Sandía y melón.
- Leguminosas: Judía.
- Hortalizas de hoja: Lechuga.
- Crucíferas: Brócoli y coliflor.

Y están desarrollándose reglamentos para el apio y la calabaza.

Es por todas estas necesidades e inquietudes expresadas hasta ahora, por las que Anecoop S. Coop. y sus cooperativas socias están apostando muy fuerte por el desarrollo e implantación de naturane como un sistema de trabajo idóneo, que permita adecuar más nuestros productos, a los requisitos y gustos de nuestros clientes y consumidores. ■