

La certificación de productos en distintos países europeos

El proceso de certificación en España y las diferencias con los modelos francés y portugués

Para poder certificar un producto alimentario, éste debe ofrecer unas características diferenciadoras que supongan un valor añadido para el consumidor y que vayan más allá del cumplimiento de la legislación vigente aplicable. En este artículo se detallan las distintas etapas del proceso de certificación en España, Francia y Portugal.

Pilar Bordetas.

Directora de Certificación de Producto de SGS ICS Ibérica

Como una herramienta que permite diferenciar los productos alimentarios de los de la competencia, ha ido desarrollándose la certificación de dichos productos. Para poder llevarse a cabo la certificación de cualquier producto alimentario, hace falta que éste ofrezca unas características diferenciadoras que realmente supongan un valor añadido para los consumidores.

Se parte de la base de que todo aquello que esté legislado no puede ser certificado. Es decir, las características diferenciadoras de un producto que se vaya a someter a un proceso de certificación tienen que ir más allá del cumplimiento de la legislación vigente aplicable a dicho producto. Todos cumplen con lo establecido en la legislación, pero no todos pueden certificar los productos que ponen a disposición del consumidor final.

Aunque en un comienzo fue la carne de vacuno el producto objeto de la certificación, debido a la crisis ya por todos bien conocida del "mal de las vacas locas", poco a poco otros productos se han ido sumando a este proceso, ya que en los últimos años los consumidores han ido incrementando su preocupación e interés por la seguridad y calidad alimentaria. Así, en España, se certifican principalmente carne de vacuno, pollo, cerdo, cordero, productos hortofrutícolas y leche, aunque otros como café, huevos, pescado, productos de panadería y bollería poco a poco también van siendo reclamados.

¿Cómo se lleva a cabo el proceso de certificación?

Las distintas etapas que conforman el proceso de certificación son las siguientes:

- **Desarrollo del Referencial de Producto:** el Referencial es el documento en el que se detallan todas las etapas del proceso productivo que llevan a la obtención del producto final con características diferenciadoras. Debe describirse en dicho documento



Los grandes compradores utilizan protocolos privados para la certificación de productos como exigencia de calidad a sus proveedores.

cómo se consiguen y garantizan las características del producto que posteriormente irán reflejadas en el etiquetado final diferenciándolo de los de la competencia.

- **Aprobación del Referencial de Producto:** con el fin de convertir el Referencial en un documento normativo, éste tiene que ser validado por un Comité de Expertos constituido por los siguientes miembros: un representante del sector de los consumidores, un representante del sector productivo y un experto de la evaluación de la conformidad del producto en cuestión.

Para algunos productos no es posible la iniciativa particular de una empresa o sector, sino que están determinadas unas Normas y Reglamentos en base a los cuales tienen que ser desarrollados los Pliegos de Condiciones que van a constituir el documento normativo, base de la certificación de producto. Entre ellos se encuentran la carne de vacuno (Reglamento 1760/2000), vegetales (Norma UNE-155.001) y productos derivados del ibérico

CERTIFICACIÓN dossier

(Norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España).

En el caso de la carne procedente del ganado vacuno, el Referencial de Producto o Pliego de Condiciones tiene que ser aprobado por la Autoridad Competente y no por el Comité de Expertos convocado por la Entidad de Certificación.

Existen otros estándares y protocolos privados para la certificación de productos agroalimentarios, como son BRC (British Retail Consortium) y EUREP-GAP, utilizados principalmente por los grandes compradores como exigencia de calidad a sus proveedores.

Auditoría Inicial: con el fin de verificar el correcto cumplimiento de los distintos requisitos establecidos en el Referencial, la Entidad de Certificación realiza una auditoría inicial en cada uno de los agentes implicados en el proceso productivo del producto especificado, comprobando que se disponen de los medios para garantizar la consecución de las características diferenciales del mismo.

Evaluación de la Concesión del Certificado: los resultados de la auditoría inicial, con las conformidades que se hayan podido emitir durante la auditoría ya cerradas, son presentados al Comité de Expertos, quien decidirá en base a los mismos la concesión del certificado.

Mantenimiento del certificado: una vez concedido el certificado éste podrá ser publicitado y las características del producto certificadas podrán constar en el etiquetado final sobre el producto alimentario. El certificado emitido tiene un periodo de validez de tres años, durante los cuales la Entidad de Certificación realiza un seguimiento, con auditorías no anunciadas, para verificar que el proceso productivo sigue siendo el adecuado y cumple con los requisitos especificados en el Referencial de Producto.



Portugal presenta dos sistemas de actuación en la certificación de productos similares a los aplicados en España.

ETAPAS DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Elaboración del referencial de producto o pliego de condiciones



Aprobación del referencial o pliego de condiciones por un comité de expertos o autoridad competente



Auditoría inicial de certificación



Evaluación de la concesión del certificado



Concesión del certificado



Seguimiento de la certificación

Accreditación de la certificación

¿Quién vigila la actuación del certificador?

La Norma EN-45.011 es una norma europea que determina los distintos requisitos que deben cumplir las Entidades de Certificación. En España le corresponde a ENAC, Entidad Nacional de Acreditación, verificar el correcto cumplimiento de la mencionada norma por parte de las Entidades.

¿Cómo realiza su labor de acreditación? ENAC no acredita de forma genérica a una determinada Entidad de Certificación, sino para cada uno de los Pliegos de Condiciones o Referencial aprobado por la Autoridad Competente. Es decir, una Entidad de Certificación siempre tendrá que comenzar a trabajar sin acreditación para posteriormente optar a ella y demostrar su capacidad técnica en el producto o esquema en el que está trabajando.

Este no es el caso de otros países, en los que la entidad de acreditación correspondiente concede la acreditación de forma genérica, para todo tipo de productos.

Actualmente ENAC acredita a las Entidades de Certificación en su trabajo realizado con normas o documentos normativos oficialmente aprobados y publicados, como los Pliegos de Condiciones de Etiquetado Facultativo de la Carne de Vacuno (desarrollados de acuerdo al Reglamento 1760/2000, relativo a la trazabilidad y etiquetado de dicho producto), o la producción hortofrutícola de acuerdo a la Norma UNE-EN-155.001 y el protocolo EUREP-GAP.

La certificación en Francia y Portugal

Este esquema genérico del proceso de certificación tiene sus matizaciones en el mecanismo de aplicación en otros países de nuestro entorno.

Francia

Así, en Francia, los Referenciales de Producto desarrollados para la certificación, tanto si son de iniciativa oficial como privada, son registrados y publicados por el Ministerio de Agricultura y están disponibles para quien los solicite, como documentación pública. Esto implica que una vez desarrollado un esquema para un determinado producto, todos los productores que deseen certificar ese producto seguirán el mismo documento, es decir, un producto certificado tendrá siempre las mismas características, independientemente de la empresa que lo elabore, lo que evita confusión entre los consumidores.

Por otra parte, tras la realización de la auditoría inicial y la presentación de los resultados obtenidos en la misma, la evaluación del proceso y decisión de la concesión final del correspondiente certificado se realiza por un Comité de Expertos Nacional, integrado por expertos técnicos seleccionados por la Autoridad Competente, representantes de los consumidores, representantes



El pescado es uno de los productos en los que se empieza a reclamar la certificación.

del sector productivo y de la transformación. No existe un Comité específico para cada uno de los sectores alimentarios y es el mismo para todas las Entidades de Certificación de producto.

Este punto es de máxima importancia en lo que se refiere a la credibilidad y transparencia de la certificación, ya que evita la posibilidad de diferenciación de criterio entre las diferentes entidades de certificación. No puede darse la situación de que una Entidad pueda ser más o menos superficial o displicente que otra para la concesión de los certificados, en función de los miembros de su Comité de Expertos, situación que sí se produce en España.

Los principales productos certificados en este país son los siguientes: carne de vacuno y pollo, productos hortofrutícolas, pescado y productos de panadería.

Portugal

En el caso de Portugal los productos certificados son también muy diversos: leche y derivados lácteos, frutas y verduras, zumos y otras bebidas como cerveza, café, carne de vacuno, pollo y cerdo.

El esquema de certificación de producto en Portugal, presenta dos sistemas de actuación, similares a los aplicados en España:

- Los documentos normativos desarrollados para la carne de vacuno, pollo y cerdo deben ser aprobados por el Ministerio de Agricultura. Deben incluir todas las etapas del proceso productivo, desde las explotaciones ganaderas hasta los puntos de venta.
- Para otros productos, como leche, derivados lácteos, café y zumos y otras bebidas, los documentos normativos son los Referenciales, los cuales son aprobados por el correspondiente Comité de Expertos, propio de cada Entidad de Certificación. La principal diferencia, en este caso, estriba en la exigencia, por parte de las autoridades, de unos requisitos mínimos que deben contemplar estos documentos, como son la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad y un sistema basado en los requisitos de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Es decir, en el caso de Portugal, no se contempla la certificación de producto para empresas que no disponen de unas herramientas de calidad y seguridad alimentaria desarrolladas, lo que garantiza que la certificación supondrá en todos los casos un valor diferencial. ■

CONCLUSIÓN

Como conclusión, podríamos perfilar un esquema de Certificación de Producto que fuera un compendio de los puntos positivos desarrollados por cada uno de los países:

Claridad para los consumidores:

- Esquemas únicos para cada tipo de producto
- Publicación oficial de las características de los productos certificados

Credibilidad del proceso de certificación

- Comité de Expertos único y oficial para todas las certificadoras

Garantía de calidad alimentaria

- Requisitos mínimos para la certificación establecidos por ley

Calidad del proceso

- Capacidad técnica de las Entidades de Certificación = Acreditación específica por productos.