



“Cítricos Valencianos” calidad certificada

Hace siete años ya del nacimiento de la Indicación Geográfica Protegida “Cítricos Valencianos”, un hasta entonces proyecto orientado a la preservación de la calidad de los cítricos valencianos como seña de identidad del fruto de la región levantina.

B. Fernández • IGP Cítricos Valencianos

Regular y fomentar la excelencia del limón, la mandarina y la naranja, era la pretensión que cooperativas, organizaciones agrarias, comerciantes cítricos, y la propia administración perseguía con la creación de esta nueva entidad. Se planteaba así, una posible alternativa frente a los graves problemas del sector -que aun hoy siguen sin resolverse- como: la desmesurada oferta, la falta de cohesión laboral, la excesiva especulación del terreno que lleva a la multiplicación de las plantaciones, la escasez de modernización en las instalaciones, falta de centralización en el trabajo, minifundismo y por supuesto, una consecuente disminución de precios en origen que empeora aún más si cabe, la situación del agricultor que cada vez se siente más desamparado.

Por todas estas razones, y por la necesidad intrínseca de devolver a los cítricos de calidad de Levante el lugar que se merecen en el marco global, el Consejo Regulador “Cítricos Valencianos” ha asumido desde 1999 una destacada actividad promocional y social, cuyos excelentes resultados se ponen de manifiesto año tras año, y una ardua labor de control, verificación y exigencia del producto amparado, lo que le ha llevado a convertirse en referente de excelencia cítrica a nivel mundial.

Control de calidad

Para garantizar que la fruta amparada es de la máxima calidad, este organismo ofrece un servicio de control y certificación que se basa en la verificación del cumplimiento de ciertos requisitos establecidos por la entidad, relacionados con el producto, el proceso en el almacén, etc. Se basa en un sistema de control objetivo, de amplio alcance, fundamentado en una labor de inspección independiente que la IGP encomienda a una empresa externa, para obtener una mayor imparcialidad y objeti-



vidad en los controles de calidad.

El seguimiento se realiza tanto en el campo, en los centros de acondicionamiento y envasado, como en los puntos de venta. El operativo dispuesto por la IGP Cítricos Valencianos para la salvaguarda de los niveles de exigencia técnica y cualitativa previstos es el siguiente:

1) -Auditoría de campo

Se comprueban los datos aportados por el agricultor en su inscripción, de forma que se verifica la localización de la parcela ins-

peccionada, la superficie y la variedad de la plantación con el fin de comprobar que se encuentra en un término municipal autorizado, que la superficie inscrita se corresponde con la real y que las variedades declaradas forman parte de las autorizadas por el Consejo Regulador.

Además de verificar estos datos, durante la visita se comprueba la capacidad productiva de la parcela durante el momento de la recolección, para ello se cuentan los árboles totales y sobre una muestra del cinco por ciento de los árboles recolectados y pesados se calcula el potencial de la cosecha que hay en la parcela. Una vez el productor declara su cosecha al finalizar la campaña, se compara con la estimación que en el día de la visita realizó la entidad de inspección, en el caso de ser superior lo declarado respecto de lo estimado en más de un diez por ciento, se procede a investigar los motivos de este aumento, pudiendo derivar en baja con la penalización de prohibir su ingreso en el Consejo Regulador hasta pasados dos años, en el caso de no tener una justificación lógica.

También se realiza un análisis de residuos, mediante la recogida de una muestra de dos kilogramos de la variedad cultivada con la intención de comprobar que los niveles de residuos no sean superiores a los autorizados por la legislación vigente.



Toda esta información se recoge en un informe que elabora la entidad de inspección y que se entrega al Consejo Regulador que lo remite al agricultor, sin o con salvedades en función del cumplimiento o no de los requisitos de campo.

Las parcelas auditadas se eligen de forma aleatoria de entre las parcelas inscritas.

2) -En el almacén de confección

Previamente a formar parte del Consejo Regulador, cuando llega una solicitud de inscripción de almacén de confección, se realiza una "auditoría inicial" que tendrá como objetivo conocer si el almacén tiene la capacidad suficiente para poder amparar el producto protegido. En esta visita se verifican las instalaciones, el cumplimiento de los requisitos higiénicos, la seguridad alimentaria necesaria y los puntos críticos de control, mediante la revisión de documentos por parte del interesado, que acrediten por ejemplo, revisiones sanitarias previas, controles de calidad, etc.

Esta visita se completa, con una demostración de fruta amparada, mediante la cual el interesado puede conocer de primera mano los requisitos de producto que se exigen.

Si la auditoría inicial es satisfactoria, el suministrador puede formalizar la inscripción del almacén y solicitar etiquetas para poder amparar producto.

Luego además, se realizan las llamadas " auditorías de seguimiento" que se realizan al suministrador y tienen como objetivo verificar que ese compromiso que se adquirió cuando se entró a formar parte del Consejo Regulador se mantiene en el tiempo.

Tanto en la visita de seguimiento a los almacenes como a mercado, se revisan las exigencias del producto y del proceso:

- Se evalúan los parámetros relativos a la presentación y el etiquetado, la calidad externa del fruto -*calibre de los frutos, defectos superficiales, color y forma*- y también la calidad interna -*porcentaje de zumo, presencia de pepitas, índice de madurez, sabor, aroma y textura*-.

En el almacén, el objetivo es que en cada visita se evalúe el 2,5% ó 300 Kilogramo de producto máximo (de los cuales se extrae una submuestra de un Kilogramo para el control de la calidad interna) cuando se trata de visita de mercado el máximo a evaluar son 100 Kg, en este caso la entidad de inspección compra las muestras.

Estos requisitos son adicionales y complementarios a los establecidos por el Reglamento por el que se establecen las normas de comercialización de cítricos, las normas de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus actualizaciones o modificaciones. Por lo tanto, esto supone una aportación de rigor extra sobre lo establecido y lo que supone también, un rasgo diferenciador.

FC 303/353 CONSTANT FLOAT®



VIVE CADA DÍA LA DIFERENCIA KUHN



REDUCCIÓN DE COSTES

Menor desgaste de los patines.



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Segar con una perfecta adaptación al suelo para

- un forraje limpio y de calidad,
- una pradera bien conservada



CONSTANT FLOAT®

Flotación constante sobre un amplio desplazamiento. Exclusiva KUHN.



www.kuhn.es



175
Years of Excellence*

KUHN IBÉRICA, S.A.
Pol. Ind. Los Frailes, 23
28814 Daganzo (Madrid)
Tel: 91-878 22 60
Fax: 91-878 25 01
E-mail: info@kuhn.es

* 175 años de excelencia



- Además del producto, se evalúa una serie de requisitos de proceso como la custodia de marca -el control de las etiquetas de IGP Cítricos Valencianos, con una numeración y código-, posibles reclamaciones que hayan acumulado, el nivel higiénico de las instalaciones y colaboración con la inspección.

- En mercado se controla además del buen uso de las etiquetas y del nivel higiénico de las instalaciones, aspectos relativos a las condiciones de mantenimiento de la fruta, tales como el apilado, el tiempo que está la fruta en el punto de venta y la temperatura ambiente a la que se ven sometidas las piezas.

Toda la evaluación se realiza en formato de lista de comprobación (check list), por el cual el inspeccionado responde a cada pregunta del inspector por medio de evidencias que demuestran la adecuación de sus sistemáticas implantadas durante los procesos de manipulación de mercancía amparada. La I.G.P. decidió no establecer estos procesos, sino dejar que la propia organización del establecimiento inscrito desarrolle su propia sistemática siempre que se acomode a ciertos requisitos mínimos.

Por último, los resultados de todo el seguimiento se plasman en los informes técnicos que se entregan a los clientes (almacenes de confección y agricultores), de forma que la información puede ser utilizada por el agricultor en el caso de informe de parcela como por el operador, con la información que genera la visita en su almacén y la que genera en el punto de venta.

Pero también pueden aparecer informes del suministrador que son problemáticos, y en este caso, la Comisión Técnica es la que los revisa y solicita una mejora para que se corrijan aquellos aspectos que en la visita de inspección se detectaron como inválidos. Será posteriormente en otra visita próxima en el tiempo cuando se comprueba que se han corregido o mejorado las no conformidades detectadas. De no haber mejorado, el pleno puede dar de baja al suministrador procediéndose a la retirada de las etiquetas autorizadas.

En general, la distribución de las visitas está en función del grado de cumplimiento del suministrador, cuanto menos problemas hay en el almacén habrá menos visitas de inspección y cuanto más problemas hay, mas ayuda técnica se le presta a ese almacén. La inspección no está con-

cebida como una labor policíaca sino como una revisión de un compromiso, pues formar parte del Consejo Regulador es voluntario y quien no quiera cumplir los requisitos no merece la distinción,

3) -Auditoría en el punto de venta

En cuanto a la auditoría de proceso, se evalúan las condiciones de mantenimiento de la fruta y distinción del producto en el lineal:

- Mantenimiento y limpieza del local suficiente para garantizar que no se contamine el producto y se mantiene la condición de producto certificado.
- Organización de los procesos de manipulación que garantiza la buena gestión de la mercancía.
- Que permita diferenciar las referencias comerciales, que evite la coexistencia de productos incompatibles, que haya un control de los productos químicos y la vestimenta de los operarios sea correcta y exclusiva.
- Mantenimiento de la distinción IGP Cítricos Valencianos en el lineal
- La inclusión de la etiqueta correcta incluida en el envase y un orden de exposición de la mercancía que permita diferenciar el producto.

Este tipo de auditoría que se realiza en los puntos de venta (supermercados o fruterías), es muy parecida a la visita al suministrador, y la única diferencia es la cantidad de cítricos que se analiza en la auditoría de producto.

En definitiva, un servicio de certificación muy completo que permite un mayor reconocimiento, prestigio y una mayor seguridad para los clientes inscritos, al poder ofrecer un extra a los detallistas y a los consumidores finales que no ven fracasadas sus expectativas de sabor, aroma y frescor natural.

La calidad y su mantenimiento mediante este tipo de sistemas, es el aval fundamental del cítrico valenciano para superar estos momentos de crisis y para mantener su hegemonía exportadora, pues es un valor añadido que diferencia a los cítricos amparados por el Consejo Regulador "Cítricos Valencianos" del resto.

Es por tanto, la marca que asegura un control exhaustivo de todo el proceso de producción, manipulación y comercialización, para ofrecer la máxima calidad. Su nombre se erige ya por todo el mundo como estandarte de rigurosidad.