

CERTIFICACIÓN

UNA APUESTA DE FUTURO

Las Cooperativas con “C” de Calidad



Susana Rivera Pantoja
Departamento de calidad. Cooperativas Agro-alimentarias

El término calidad, aplicado al sector agroalimentario, es un concepto complejo definido en base a la satisfacción de las preferencias del consumidor final, pudiendo incluir diversos conceptos relacionados con la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, el medio ambiente, el bienestar animal o los valores nutricionales, entre otros. Cuando se habla de este término, están envueltos todos los eslabones de la cadena agroalimentaria, desde el productor hasta el consumidor, pasando por todos los que quedan por el camino. Todos ellos van influyendo al aportar lo más distinguido de cada uno.

Tras las últimas reflexiones, y según palabras de la anterior Comisaria de Agricultura, Mariann Fischer, en la Conferencia celebrada en marzo de 2009 en Praga acerca del futuro de la Política de Calidad de los productos agroalimentarios, se ha detectado que existe el peligro de que el productor se vea

dor final. El uso de estas herramientas debe servir para cosechar frutos de su trabajo.

MARCO GLOBAL EUROPEO

Estos dos últimos años, a nivel europeo, han estado marcados por la reflexión en materia de calidad. Aspectos como prolifera-

**// ES PRECISO QUE EL SECTOR PRODUCTOR
TOME PARTE EN EL DIÁLOGO Y COLABORE EN
EL ESTABLECIMIENTO DE NUEVOS CRITERIOS
QUE MARQUEN LAS PROPUESTAS DEL NUEVO
MARCO LEGISLATIVO DE CALIDAD
AGROALIMENTARIA EUROPEA //**

marginado por existir desequilibrios en esta cadena. Las Cooperativas Agro-alimentarias están trabajando para que los productores puedan sacar el mayor beneficio de sus actuaciones en materia de calidad y pueden trasladar el mensaje al consumi-

ción, carencia de valor, falta de protección internacional y, aún con más fuerza, deficiencias en promoción, comunicación y educación en relación con la calidad agroalimentaria, han salido a la palestra, en el análisis iniciado en 2008 con la publicación por la

FOTO 1. Calidad agroalimentaria. Datos expresados en porcentaje de cooperativas sobre el total.

Fuente: Observatorio Socioeconómico del Cooperativismo Agrario Español (OSCAE) 2008



Cooperativas de 1º grado (>1M€) que comercializan con I+D+D tipo DOP, IGP, ETG, Marca de Garantía, Marca Colectiva u otras

Cooperativas de 1º grado (>1M€) que comercializan bajo certificación BRC, IFS, Globalgap, Producción Integrada u otros

Comisión Europea del Libro Verde sobre la Calidad de los Productos Agrícolas y la Comunicación posterior. Lo que sí es cierto es que esta reflexión abierta ha dejado claro que la calidad es la clave del esfuerzo común para orientar el futuro del sector agrario de la UE. Se cuenta con un amplio patrimonio cultural agroalimentario de alta calidad pero que debe competir en el mercado con las importaciones, de modo que debe dotársele de la protección de que es merecedor, sobre todo en las negociaciones multilaterales.

Es preciso que el sector productor tome parte en el diálogo y colabore en el establecimiento de nuevas estrategias y criterios que marquen las propuestas del nuevo marco legislativo de calidad agroalimentaria europea, que está próximo a ser redactado.

Otro de los puntos importantes a destacar en este debate europeo ha sido el análisis de las principales amenazas y oportunidades a la que se ven sometidos los esquemas de calidad. No hay opción a que desaparezcan, dado que se trata de instrumentos de alto interés para el impulso de la política de calidad, pero es importante que, para su supervivencia, se haga un profundo replanteamiento de los mismos de manera que se les dote de consistencia, credibilidad y las debidas garantías al consumidor.

Las organizaciones de produc-

tores son capaces de garantizar el éxito en la implantación de estos esquemas de calidad ya que pueden controlar la producción a nivel global de todos sus socios garantizando de primera mano los principales aspectos de la calidad agroalimentaria de sus producciones con el soporte técnico que ello conlleva. Cuentan con profesionales que enriquecen el proceso con la experiencia del día a día en el asesoramiento directo al socio y, por ende, a la cooperativa.

Sin lugar a dudas, es de vital importancia que, para que todo lo analizado anteriormente se ponga en valor, la Unión Europea abogue por la promoción, información y educación de los consumidores acerca de los productos y los esquemas de calidad. Se trata de un punto crítico para el reconocimiento de los esfuerzos que realiza el productor en el mantenimiento de sus producciones de calidad, eso sí, buscando el equilibrio entre los costes de los sistemas de calidad y el valor añadido aportado por los mismos.

LAS COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS Y LAS MARCAS DE CALIDAD

Las Cooperativas Agro-alimentarias, a lo largo de su trayectoria, siempre han ido dando pasos en la mejora de sus producciones y su posicionamiento en el mercado. Así, muchas de ellas

han impulsado la creación de marcas de calidad reconocidas a nivel europeo como Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), entre otras. Por no hablar de las que han optado por el etiquetado facultativo de carne de ternera o las que han querido profesionalizar su manera de producir con la implantación del Referencial de Leche de Vaca Certificada de Cooperativa o el Reglamento de Certificación del Etiquetado Facultativo de Carne de Cordeiro que está actualmente en sus últimas fases de redacción.

El pasado año se celebraba el II Encuentro de Calidad Cooperativa, animados en esta ocasión por la necesidad de poner en conocimiento la realidad del sector en este ámbito y sus nuevas perspectivas. En él, se aprovechó la ocasión para poner sobre la mesa un análisis del estado en las Cooperativas Agro-alimentarias desde el punto de vista de la cer-

CERTIFOOD

Desde Cooperativas Agro-alimentarias se apoya a la entidad de certificación Certifood que, desde su constitución, trabaja por y para el sector agroalimentario, ayudando a dotar de transparencia al mercado reforzando las garantías de calidad y seguridad alimentaria a través de la certificación de empresas y productos del sector.

Desde sus inicios persiguieron, como objetivos prioritarios, trabajar bajo esquemas acreditados. La acreditación es la herramienta establecida a escala internacional para generar confianza sobre la actuación de este tipo de entidades. Su objetivo principal es poder demostrar a la sociedad que los productos y servicios puestos a su disposición son conformes con ciertos requisitos relacionados generalmente con su Calidad y Seguridad. Así hoy, fruto de su esfuerzo y profesionalidad, Certifood cuenta con las seis acreditaciones que se enumeran a continuación:

Acreditaciones

- ETG. "Jamón Serrano"
- Norma de Calidad de "Productos Ibéricos"
- Stándar "BRC"
- Protocolo "Globalgap"
- Protocolo "Naturane" de Anecoop Producción Integrada



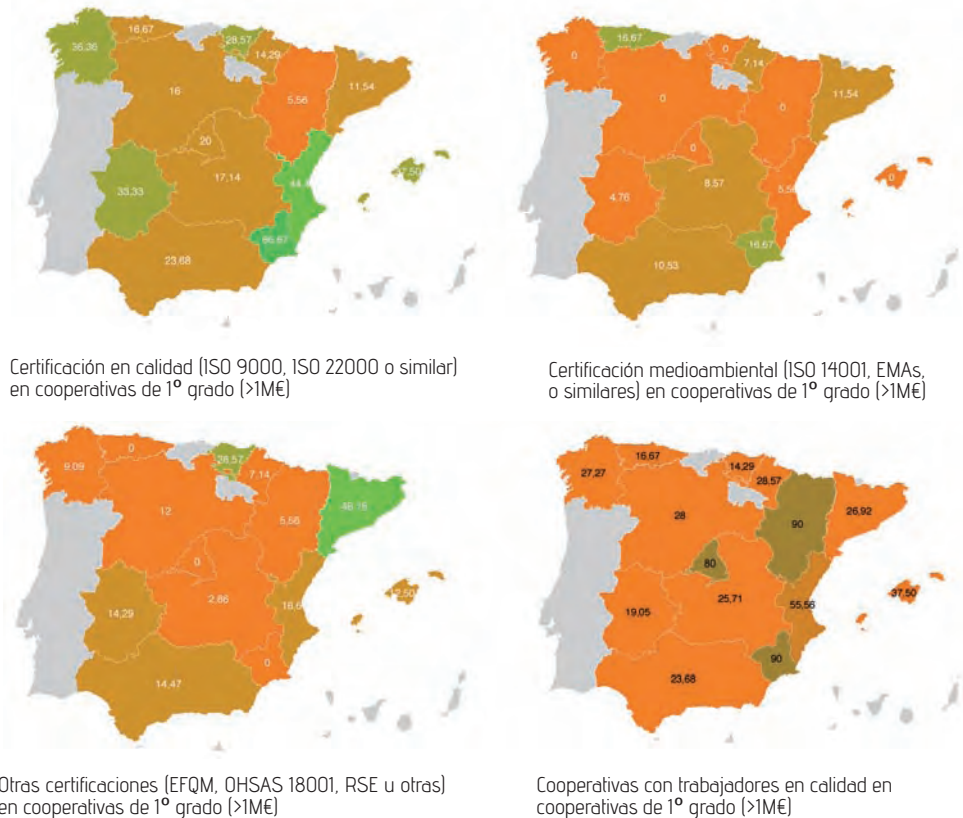
tificación en relación con la agroalimentación, ya se tratase de esquemas del ámbito voluntario regulado como DOP, IGP o ETG, o del ámbito privado como BRC, IFS o GLOBALGAP, y desde los aspectos de calidad empresarial.

Según datos del Observatorio Socioeconómico del Cooperativismo Agrario Español (OSCAE), las cooperativas agroalimentarias gozan de una posición aventajada en cuanto a comercialización de productos bajo lábeles de calidad como las DOP's, IGP's y ETG's, contando en 2007 con un 20,33 % sobre el total, y esquemas del tipo BRC, IFS, GLOBALGAP y Producción Integrada, con un 23 %.

(Foto 1) Si se trata de calidad empresarial, en cuanto a sistemas de gestión, un 26,55 % cuentan con certificación de su sistema de calidad bajo la norma de gestión de calidad ISO 9001 y un 5,82 % ha apostado por certificar bajo ISO 14001 su sistema de gestión medioambiental. Si se efectúa además una comparación con los datos disponibles de certificación de estos sistemas en la industria alimentaria, en 2005, sólo un 5,03 % de industrias alimentarias disponían de certificado ISO 9001 y un 0,82 % se habían certificado bajo ISO 14001.

(Foto 2). Concluyendo, por tanto que, a pesar de no tratarse en este caso de datos actualizados, las

FOTO 2. Calidad empresarial. Datos expresados en porcentaje de cooperativas sobre el total. Fuente: Observatorio Socioeconómico del Cooperativismo Agrario Español (OSCAE) 2008



sarial (RSE) y la excelencia empresarial, porque su calidad "interna" también redundará en la de sus productos. Estos conceptos se han introducido en el lenguaje empresarial en los últimos años y las cooperativas lo han ido y lo van adoptando como puntos clave en su cultura empresarial.

Desde la visión de la RSE, dada la especial idiosincrasia de las cooperativas, su composición social, valores como la igualdad, la propiedad colectiva del capital y su arraigo en el territorio, entre otros, les confiere ventajas comparativas en este ámbito, facilitando así la creación de una cultura empresarial orientada a estos valores. La RSE da un nuevo enfoque a la gestión empresarial, tanto desde el punto de vista metodológico como conceptual. Aspectos que hasta ahora no se consideraban rele-

// LAS COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS ESTÁN BIEN POSICIONADAS PERO ES PRECISO QUE ABOGUEN POR LA CONSECUCCIÓN DEL EQUILIBRIO EN EL PESO DE LOS ESLABONES DE LA CADENA AGROALIMENTARIA //

vantes y no se medían, han salido al paso y ya se les está dando valor ya que, no hay que olvidar que la RSE contempla tres dimensiones bien diferenciadas pero integrables en su totalidad: medioambiental, social y económica. Así, se está trabajando en posibilitar que las cooperativas desarrollen sus memorias de sostenibilidad y puedan plasmar en ellas los hitos conseguidos. Se ha puesto a su disposición la herramienta RSE.COOP desarrollada en el seno de la economía social, resaltando sus va-

lores y de acuerdo a los indicadores de *Global Reporting Initiative* (GRI), internacionalmente reconocido.

En materia de excelencia empresarial, de igual forma se destaca la apuesta de las cooperativas. Destacable es el esfuerzo llevado a cabo por la cooperativa Oviaragón-Pastores, recompensado en 2007 por el Premio a la Excelencia Empresarial en Aragón, el modelo "Corporalia" de Gestión Excelente de Cooperativas de Castilla-La Mancha y el proyecto que ha puesto en

marcha la cooperativa Anecoop para realizar una autoevaluación en base al modelo EFQM.

SABER ORIENTARSE AL MERCADO

Los productores deben ser conscientes de que forman parte de una cadena que empieza en el consumidor, que su objetivo debe ser entender las necesidades de los diferentes agentes de la cadena y que su decisión estratégica es la de determinar en qué van a competir y saber renunciar a lo que no se adapte a su misión. Estas premisas han de fundamentar el desarrollo de las actividades de las cooperativas agroalimentarias en materia de calidad, en las que siguen trabajando, para incorporar en el lenguaje cooperativo conceptos que les permitan orientarse al mercado en mayor medida.



Líderes en la
Certificación de
Agricultura Ecológica

www.sohiscert.com