

¿Cómo disminuir tanto papeleo?

Agricultura entre contratos y controles

► Texto: Angel M^a Legasa
Fotografías: Fernando López



Las relaciones comerciales siempre se han basado en actores y contratos muy diversos, pero en el campo agrario y alimentario –convertido en una larga cadena desde el agricultor al consumidor– se han complicado por los intermediarios, las especificaciones, las certificaciones, los detalles financieros, las cláusulas de pago... Las regulaciones europeas se empeñan en hacernos creer que a golpe de controles habrá salubridad y bioseguridad, cuando sabemos que con sistemas intensivos, de comercialización globalizada, basados en la depredación económica, es imposible. El sector ecológico, al que se ha conseguido estresar ¿podrá encontrar algo positivo en tanta exigencia de trazabilidad, autocontrol y bioseguridad?

Hoy existen muchas maneras de producir, preparar y conservar alimentos, en general poco conocidas por el escaso interés en cuanto a la alimentación. Ello es justificable en parte por la complejidad del tema, la formación requerida, el ritmo de vida, el cocinar poco y las frecuentes comidas fuera de casa. La consecuencia es la delegación en las entidades

oficiales, quienes deben darnos la garantía de seguridad y salubridad. Salvo claro está, cuando existe riesgo y a la vez hay detrás un gran negocio, como en el caso de los transgénicos, donde nadie se hace cargo y las presiones obligan a los gobiernos a tolerarlos e incluso a imponerlos –como pretende ahora la Comisión Europea con su nueva Propuesta de Reglamento de Agricultura Ecológica–.

Esta lógica de “*primero la bioseguridad y luego los pequeños matices comerciales de los diferentes marchamos o etiquetas*” que se nos pretende imponer, encuentra su impulso y su legitimidad en los problemas de salud y medio ambiente que nos afectan como humanos en nuestro pequeño planeta global. El sector ecológico “de aquí” sufre las regulaciones y exigencias provocadas por sistemas intensivos descontrolados “de allí”, como la obligación actual de encerrar a las aves debido a la gripe aviaria cuando la inmensa mayoría de ellas ya se hallaban bien encerradas –y enjauladas– en factorías crueles. Pero también las sufre por su dejación con relación a los aspectos éticos y de equidad que siempre le han caracterizado, y que algunos han aparcado en aras de una “*promoción genérica de lo ecológico*” que lo uniforma todo interesadamente “*para no confundir al consumidor*”.

Entre contratos y controles

En cualquier caso, quienes contratan algo con alguien en la cadena alimentaria humana deben ser conscientes de sus obligaciones y responsabilidades. No hablaremos aquí, por ahora, de los consumidores y de nuestra responsabilidad como tales, pero cualquiera entiende que somos muy importantes en el contrato, o al menos hasta hace poco lo éramos.

Los sistemas comerciales actuales generan contractualizaciones a todos los niveles. Para los agricultores y quienes realizan operaciones de preparación, el control no debe ser vivido como un fastidio, sino como una garantía de buen hacer y de credibilidad en su papel de gestores de un territorio físico, económico, social y emocional, como una verificación de que sus sistemas de obtención y autocontrol podrán darnos cuando menos productos de toda confianza –aunque todavía pocos se ocupen de que lo ofrecido sea íntegro, nutritivo, contribuya a nuestra vitalidad y se venda cerca; y aún sean menos quienes se preocupen de que su sistema sea a la vez equitativo socialmente–. Así, la lógica contractual se combina con una lógica reglamentaria que generará controles, porque asegurar la ejecución de obligaciones necesita de controles.

En cuanto a seguridad alimentaria, desde el 1 de enero se aplica un importante Reglamento Europeo –(CE) 882/2004– sobre los controles oficiales de alimentos y piensos. Tras los recientes y numerosos escándalos era previsible que la obligación de control abarcara a toda la cadena alimentaria humana, desde la producción hasta cualquier punto de distribución. Ahora todas las **empresas alimentarias** deben estar sometidas a control oficial y las administraciones deben cotejar en Bruselas sus planes de control, con sus prioridades, motivos y resultados.

Empresas alimentarias ahora, legalmente, lo son todas: desde la producción agraria de un agricultor o un pequeño ganadero que almacene o haga él mismo el pienso, pasando por la venta directa, entrega a domicilio o comida para llevar, hasta una restauración colectiva o un súper, tengan ánimo de lucro o no, sean públicas o privadas.

Este Reglamento cuelga de otro –(CE) 178/2002– que es la piedra angular de la nueva legislación europea en materia de bioseguridad alimentaria–. Además, como ha anunciado la Comisión Europea con la prevista derogación del Reg. (CE) 2092/91, la regulación ecológica de nuevo cuño se situará bajo ambos marcos, basándola principalmente en la autoevaluación de riesgos de incumplimiento por parte de las empresas, así como en reservar las sanciones a las autoridades competentes.

El primer reglamento contempla que dichos controles de la administración pública puedan realizarlos entidades certificadoras contratadas, encargos que serán cada vez más habituales. Cuando una empresa reciba **controles oficiales o delegados**, su frecuencia e intensidad deberá ser proporcional a la naturaleza del riesgo existente para la bioseguridad, basándose cada vez más en **los resultados de los propios controles** efectuados por los operadores agroalimentarios en sus empresas o unidades agrarias.



Ahorrarse estrés y papeles

Muchos agricultores y empresas de elaboración –incluso pequeñas– viven agobiadas por las numerosas normas o especificaciones que les exigen sus compradores.

Quienes venden lejos saben de sobra los requisitos privados comerciales impuestos por los distribuidores al resto de la cadena alimentaria –los esquemas BRC, Eurepgap, IFS son los más conocidos por ser centroeuropeos–, pero se van exigiendo ya otros, como SQF2000, sistemas de responsabilidad social, comercio justo, calidad turística, además de los ya muy conocidos DOP, IGP, ETG, ISO 9000 y 14001, UNE... Muchas empresas necesitan estar certificadas de acuerdo a varias de estas normas y, cuando entran a tratar de cumplirlas, deben obligar a los agricultores o proveedores de insumos a implantar determinados requisitos costosos. La pregunta habitual es “¿cómo saber

Quienes venden lejos saben cuántos requisitos privados comerciales imponen los distribuidores



Cuando se quiere vender en los mercados próximos lo mejor es implantar un sistema de autocontrol basado en un mínimo papeleo

hacia dónde devendrá esta maraña de exigencias comerciales y cómo acertaré en la elección del esquema de certificación?"

El mercado dirá si prevalecen esos esquemas descritos de certificación propiciados por la distribución o si se impone la esperada norma ISO 22000 de gestión de seguridad alimentaria cuya andadura empezó en marzo.

Norma ISO 22000 ¿un pelo más en la sopa de certificaciones?

La ventaja importante de esta novedad es que puede usarse en toda la cadena y abarca incluso a proveedores de insumos agrarios, envases, productos de limpieza y transporte. Además, es aceptada internacionalmente y cubre casi todos los requerimientos de las normas que se aplican a los minoristas. La diferencia importante con respecto a BRC e IFS, es que ISO 22000 no tiene una lista tan detallada de requerimientos para las buenas prácticas internacionalmente reconocidas y descritas en el Codex Alimentarius.

La verdad es que, siendo realistas, es imposible confeccionar una lista completa que cubra todos los requerimientos para todas las empresas y todas las situaciones. No obstante, ISO 22000 requiere la implantación de APPCC (siglas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos para el Control) o trazabilidad y buenas prácticas, y espera que las empresas definan y concreten los compromisos que les son apropiados.

Si todos los distribuidores la aceptan y desean usarla como base para controlar la seguridad alimentaria en todas las fases de la cadena, sería un éxito, desapareciendo así el actual solape entre normas y auditorías de certificación. Y esto, ciertamente, sería muy beneficio-

so para todos los preparadores de alimentos, grandes y pequeños.

El diseño, implantación y mantenimiento de sistemas de autocontrol se basa hoy en los APPCC (HACCP en inglés) –desde 1993 obligatorio para elaboradores y desde el 2000 para restauradores–, herramienta clave que permite evaluar y mantener controlados los peligros que de forma significativa pueden afectar a la inocuidad de los alimentos. Además, puede integrarse bien con la trazabilidad, exigida desde el 2005.

Incluso uno de los objetivos de Bruselas a medio plazo en materia de higiene es incluir la aplicación de los principios APPCC a la **producción primaria de piensos** –quienes se limitan a tratamientos físicos como limpieza, embalaje, almacenamiento, secado natural o ensilado–, lo que constituiría el primer paso de aplicación de este sistema a los agricultores/ganaderos. Es decir, que a medio plazo se extenderá sin duda a todas las granjas y unidades agrarias.

Buen autocontrol y confianza en uno mismo

Cualquier empresa que venda lejos, además de pagar la certificación por tercera parte –delegación del productor y consumidor a una tercera entidad que **“avale la confianza”**, misión casi imposible si no hay un buen autocontrol previo–, suele verse obligada a buscar consultorías que le ayuden a implantar esos complejos sistemas, además de los gastos por obtener la certificación misma.

Pero si en una micropyme alimentaria o de producción agraria con deseo de comercializar en los mercados próximos se arranca casi desde cero, lo mejor es empezar diseñando e implantando por sí mismo o con un poco de ayuda su propio sistema de autocontrol –basado en un mínimo papeleo y en APPCC–. Hasta puede llegar a integrarse en los conocidos sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2000 –bastante superados ya en las empresas agroalimentarias–. Su diseño e implantación no encierra demasiada dificultad si uno no cae en manos de quienes viven de empaparlo todo y le obligan a llevar libros y libros distrayéndole de trabajar en lo fundamental.

Desde un APPCC apropiado, una vez implantado con sentido común, buen conocimiento de las obligaciones externas y evaluación de las debilidades propias, puede avanzarse hacia ISO 22000 sin dificultad. No conviene obsecarse en solicitar las subvenciones para implantar estos sistemas, porque hay consultoras que aprovechan la cara de susto y suelen inflar presupuestos. Al final el trabajo ha de hacerlo uno mismo a su medida, con su imaginación pero sobre todo con sus posibilidades y necesidades. En muchos casos la informática a medida ayuda mucho, hay trucos y atajos en las marañas normativas y es clave no repetir la misma tarea dos veces. ■

Sobre el autor

Licenciado en Biología, Ingeniero Técnico Agrícola, es asesor en Agroecología y Desarrollo Organizacional. amle@telefonica.net