



CERTIFICACIONES AGROALIMENTARIAS, ENTRE LA GARANTÍA Y LA PUBLICIDAD

La certificación de productos agroalimentarios por parte de entidades privadas autorizadas se ha convertido en uno de los principales avales de la calidad o el origen de dichos productos e incluso del cumplimiento de normas reglamentarias. En los últimos años ha tenido lugar un fenómeno curioso: se ha pasado de considerar al productor como principal garante de un producto a necesitar en la práctica, sobre todo de cara a los grandes grupos de distribución, del aval de un tercero en forma de entidad certificadora o de control, que curiosamente trabaja por encargo de la empresa concernida y lógicamente su remuneración corre a cargo de ésta.

José Luís Pérez Gil

Tradicionalmente el buen nombre del productor, la marca del producto y una acreditada trayectoria constituían los mejores avales, pero parece ser que ahora goza de mayor confianza la garantía de un tercero. Aunque empiezan a alzarse voces que cuestionan el modelo y se trata de voces calificadas.

RESOLUCIONES QUE PONEN EN DUDA EL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

En el Diario Oficial de la Unión Europea del 1 de abril de 2010 se publicó la "Resolución del Parlamento Europeo, de 10 de marzo de 2009, sobre la garantía de los productos alimentarios: armonización o reconocimiento mutuo

de normas (2008/2220(INI))". La resolución como acto atípico no deja de ser una declaración política que no posee carácter normativo pero si tiene relevancia como acto emanado de un órgano altamente cualificado. Es necesario destacar, en relación a lo expuesto los siguientes párrafos:

- "53. (...) el desarrollo de marcos de calidad así como las actividades de comunicación relacionadas con ellos no deben convertirse en un lastre administrativo para los productores (...)".

// DEBERÍAN MANTENERSE AQUELLAS CERTIFICACIONES QUE JUSTIFIQUEN SU EXTERNALIZACIÓN A LA EMPRESA, APORTEN VALOR AL PRODUCTO, Y SEAN PLENAMENTE INDEPENDIENTES //

- "54. (...) los sistemas de certificación existentes, gracias al estrecho control que permiten realizar, deben garantizar no solo el cumplimiento de las disposiciones legales, sino también otros elementos tocantes a la seguridad alimentaria, como la trazabilidad (...)". Subraya además que las normas sobre certificación deben reflejar reivindicaciones sociales y que, "(...) por consiguiente, es preciso subvencionar los costes que conllevan (...)".

- "55. (...) en su situación actual, los sistemas de certificación privados no cumplen con el

objetivo de ayudar a los productores a comunicar las características de sus productos a los consumidores, sino que se están convirtiendo en un medio exclusivo para el acceso al mercado, aumentando la burocracia para los agricultores y convirtiéndose en un negocio para muchas empresas de distribución alimentaria (...)". Considera necesario no fomentar la proliferación de estos sistemas que limitan el acceso al mercado de una parte del sector productor.

- "56. (...) la actual proliferación de los sistemas de certificación privados está obstaculizando el acceso de una parte del sector al mercado y que dichos sistemas no están contribuyendo a mejorar la comunicación de las características de los productos a los consumidores (...)".

Los párrafos anteriores cuestionan los actuales sistemas de certificación, más en concreto su orientación. Se habla de que son además una carga burocrática, un medio de acceso al mercado y un lastre para los productores. Lo cual, en el siempre medido y prudente lenguaje burocrático, es bastante contundente.

LAS PECULIARIDADES DEL SECTOR AGROALIMENTARIO Y GANADERO

Habría además que interrogarse sobre su verdadero valor intrínseco, sobre si verdaderamente incorporan valor al producto, ya sea verificando su origen, garantizando el proceso de elaboración u otras cuestiones con total veracidad e independencia. En este caso su coste podría entenderse y repercutirse, en caso contrario no sólo no añaden va-



lor sino que lo restan, al suponer un coste añadido sin beneficio asignado.

Sería interesante reconsiderar qué tipo de cuestiones, atributos de producto o sistemas de producción deben ser acreditados por entidades independientes y fijar de forma muy estricta los criterios de independencia de esas entidades a nivel europeo.

La filosofía de los sistemas de auditoría externa, traídos del ámbito económico y contable y des-

tinados originariamente a salvaguardar los intereses de accionistas y terceros, no siempre encajan convenientemente para la acreditación de procesos productivos y productos agroalimentarios, para los que el primer interesado en su idoneidad y autenticidad debería ser el productor que es además el último responsable legal de los mismos.

Quizá la clave no reside en la actividad sino en el enfoque de las

certificaciones, porque ¿no deberían ser las auditorías una garantía para el fabricante en lugar de una garantía para el consumidor? Es decir ¿por qué el producto debe llevar el sello de certificado por un tercero, en lugar del aval del fabricante o productor? Si el productor lo estima oportuno podría encargar auditorías internas periódicas para su propio uso o como aval frente a terceros o frente a la Administración si es requerido para ello.

El valor incorporado a muchos productos agroganaderos en el propio proceso de producción ha sido cada vez más lastrado con costes administrativos derivados de las políticas de sanidad, calidad y medio ambiente y parece cuestionable añadir de forma reglamentaria costes injustificados que mermen la ya muy justa rentabilidad de estas producciones.

Próximos cursos online



cultivabio

Plataforma de formación y asesoramiento en agricultura ecológica

- agricultura ecológica (200 horas)
- introducción a la agricultura ecológica (100h)
- bases de la ganadería ecológica (100h)
- control biológico (100h)
- huertos escolares y educativos (100h)
- dinamización de huertos urbanos (100h)
- cómo crear una pequeña empresa de artesanía alimentaria ecológica (100h)
- distribución y venta de productos ecológicos (100h)
- creación y gestión de tiendas de productos ecológicos (100h)
- cocina ecológica energética (100h)
- conservas naturales de frutas y verduras (100h)
- comunicación del sector ecológico (100h)

Para más información: www.cultivabio.org info@cultivabio.org

Con la garantía de:

