

Todo proveedor de productos hortofrutícolas debe ser capaz de suministrar productos seguros, que cumplan con los requisitos legales y garanticen al consumidor que lo que llega a su mesa no supondrá ningún riesgo para su salud.

Frutas y hortalizas certificadas, seguras y de calidad

MIGUEL ÁNGEL BUENO
mabueno@aenor.es

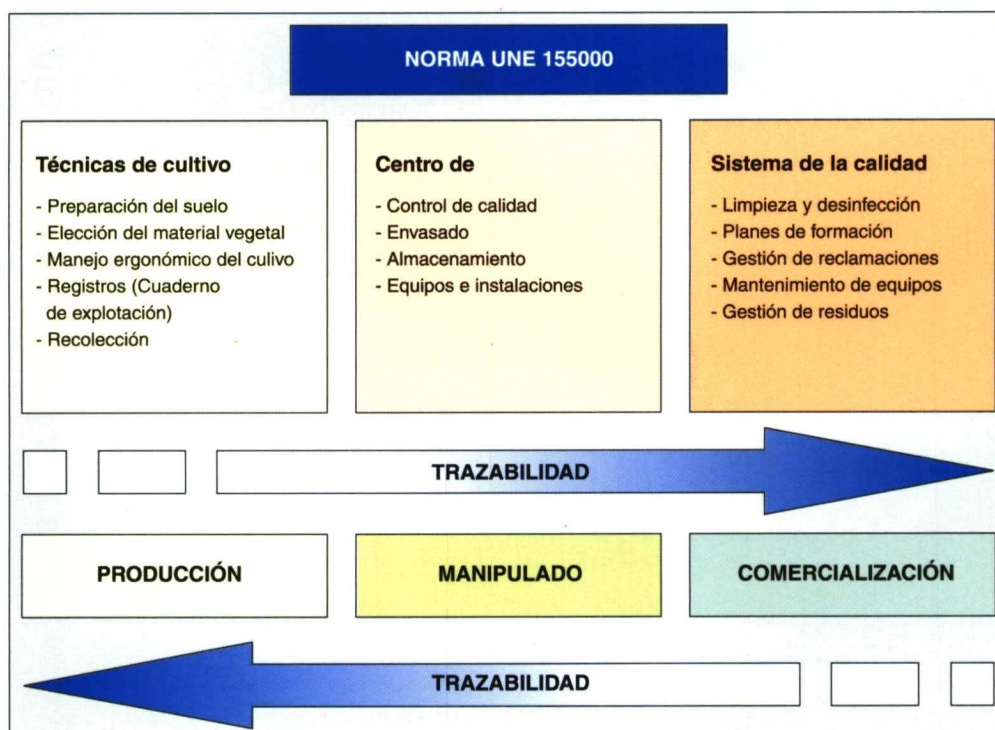
Durante las últimas décadas, investigaciones científicas han demostrado que una dieta rica en frutas y hortalizas es una dieta sana, apropiada para el estilo de vida actual y que aporta grandes beneficios para la salud. Y es especialmente importante mantener esa percepción en el consumidor, evitando que alarmas provocadas por escándalos alimentarios perjudiquen la confianza depositada en estos productos.

Todo proveedor de productos hortofrutícolas debe ser capaz de suministrar productos seguros, que cumplan con los requisitos legales que le sean de aplicación de manera que se garantice al consumidor que lo que llega a su mesa no supondrá ningún riesgo para su salud. Pero la experiencia ha demostrado que esto no siempre ha resultado posible para todos los productores. Como se ha comprobado, unas malas prácticas agrícolas, como la utilización de productos químicos prohibidos, han originado alertas sanitarias y pérdida de la confianza del consumidor.

Como respuesta a estos problemas las cadenas de distribución comenzaron a desarrollar protocolos privados y referenciales en los que establecían una serie de requisitos que todos sus proveedores debían cumplir para poder continuar suministrándoles frutas y hortalizas. Y la manera en que estos proveedores podrían garantizar el cumplimiento de los requisitos sería la certificación.

Figura 1:

Contenido y aplicación de la norma UNE 155000.



Fuente: Elaboración propia.

Origen de la norma UNE 155000

En España, como consecuencia de la concentración del mercado, del aumento en las exigencias de los consumidores y del daño provocado por diversas crisis alimentarias ocurridas en la última década que afectaron incluso a los productores más responsables, en 1997 se puso en

marcha la elaboración de una norma que satisficiera las exigencias de todas las partes bajo iniciativa de la Federación Española de Productores y Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas (FEPEX).

A través del consenso entre todos los eslabones implicados en la cadena alimentaria (productores, consumidores, Administra-

ción, laboratorios, etc.) y con la coordinación de AENOR, se elaboraron las normas UNE de frutas y hortalizas. Unas normas de cumplimiento voluntario que van más allá de los requisitos legales y que tienen como principal objetivo dar respuesta a las preocupaciones que unos consumidores cada vez más concienciados y exigentes, demandan de los productos que consumen, tanto en seguridad alimentaria, como en buenas prácticas agrícolas, responsabilidad social, y respeto al medio ambiente.

Fases para certificarse

Carácter voluntario: Lo primero a tener en cuenta es que el cumplimiento de la norma UNE es de carácter voluntario. Ninguna administración pública exige la certificación de las normas UNE. Esto diferencia aún más a las empresas certificadas de las que no lo están, ya que muestran un evidente compromiso con la calidad.

Implantación de requisitos: Una vez que un productor, o la dirección en el caso de empresas productoras de frutas y hortalizas, ha decidido apostar por la certificación como herramienta comercializadora, el primer paso consiste en estudiar a fondo el contenido de la norma y poner los medios necesarios para su cumplimiento. Esto pasa por la formación de los empleados en los requisitos de la norma y la concienciación en la importancia de su cumplimiento.

Según el punto del que parta el productor (condiciones de campo y centro de manipulado, organización y estructura previa a la puesta en marcha del proyecto de certificación, implantación previa de un sistema de trazabilidad, etc.), la implantación de la norma puede llevar más o menos tiempo, habiendo empresas que deben hacer un gran esfuerzo de adaptación, y otras que por el contrario venían cumpliendo con la mayoría de requisitos de la norma y están a un paso de alcanzar el certificado.

Este proceso de implantación contempla también la autoevaluación que la empresa debe hacer de su propio trabajo, ya que debe rea-

lizar mediante auditorías internas y autoinspecciones una valoración del cumplimiento alcanzado con los requisitos de la norma, elaborando antes de que se solicite la certificación un plan de acciones correctivas que puedan solventar los incumplimientos detectados.

Solicitud de certificación:

Una vez que la empresa ha trabajado en la implantación de la norma, el siguiente paso es ponerse en contacto con AENOR para que de manera independiente evalúe si el grado de cumplimiento de los requisitos es suficiente para que el productor obtenga la certificación.

El proceso de solicitud consiste en el envío de la documentación necesaria para que los servicios técnicos de AENOR preparen la auditoría, indicando el productor o los productores que se quieren certificar y los cultivos que serán controlados, los centros de manipulación donde se recibe la fruta, se lava, se envasa y se almacena que serán objetos de la certificación, y las marcas comerciales con las que se venderá esa producción certificada.

Una vez revisada la documentación, se programa la fecha de la primera inspección, que deberá hacerse siempre durante el período productivo, mientras se esté recogiendo fruta del campo y recibéndola en la central de manipulado, ya que deben poder comprobarse aspectos tan importantes como el cumplimiento de los plazos de seguridad, los límites máximos de residuos y el sistema de trazabilidad.

Primera auditoría de solicitud: En las auditorías los inspectores de AENOR verifican

■ **Uno de los principales objetivos de las normas UNE es una importante reducción del empleo de productos fitosanitarios mediante la limitación del número de materias activas autorizadas y las concentraciones máximas de residuos permitidas en los productos hortofrutícolas**

Figura 2:

Estructura y finalidad de la norma UNE 15500.



Fuente: Elaboración propia.

que la empresa haya conseguido implantar la norma en las parcelas de cultivo en campo, en los almacenes de fitosanitarios y donde se guarda la maquinaria, en la central de envasado y en el sistema de gestión de la calidad que hace que todo esto esté bajo el control del equipo técnico de la empresa.

Como punto clave de la auditoría se incluyen unas tomas de muestras que consisten en que los inspectores de AENOR recogen frutos en el campo y en la central y los envían a laboratorios acreditados en los que se analizan los residuos que los tratamientos químicos aplicados a las plantas han podido dejar en el fruto.

De esta manera se comprueba, entre otras cosas, que los agricultores han seguido las instrucciones de sus técnicos responsables, que no han utilizado productos prohibidos y que han dejado pasar suficiente tiempo desde que se aplica el tratamiento hasta que se recoge el fruto de la planta como para que los residuos se hayan degradado, cumpliendo por tanto los plazos de seguridad.

Tan importante como la inspección de los cuadernos de campo, en los que se deben recoger todas las instrucciones del cultivo (riego, fertilización, tratamientos fitosanitarios, etc.), es la comprobación de la trazabilidad, que es un elemento fundamental

en la mejora y que debe permitir que, si se detecta en un mercado un producto con exceso de residuos de alguna materia activa, o incluso con una materia activa no autorizada para tratamientos a ese cultivo, pueda identificarse de manera inequívoca la partida causante, segregarse y tratarse convenientemente, llegando incluso a arrancarse el cultivo y a retirarse su producción del mercado sin que afectase al resto de los cultivos.

Obtención del certificado:

Finalizada la auditoría, la empresa debe enviar a AENOR una propuesta de medidas correctivas para solucionar las no conformidades detectadas durante la inspección.

Tanto el informe de la visita como los resultados de los análisis y el plan de acciones correctivas son evaluados por los servicios técnicos, y posteriormente la solicitud de certificación se presenta a un Comité de Certificación compuesto por expertos representantes

de todos los sectores: administraciones públicas, asociaciones de productores, asociaciones de consumidores, laboratorios, distribución, entidades de inspección, etc.

Basándose en los criterios establecidos en el Reglamento Particular de certificación, se valora si el productor peticionario ha superado los controles, y en caso positivo se concede la certificación. En caso contrario se debería realizar una visita extraordinaria en la que se comprobaría que los incumplimientos que impidieron la concesión del certificado hubiesen desaparecido.

En total, el proceso de obtención del certificado puede llevar desde una semana hasta un mes desde que se hace la inspección hasta que se comunica a la empresa la concesión del certificado.

Seguimiento del productor certificado: Una vez certificado, el productor no debe abandonar el trabajo con la norma ya que se

trata de un proceso de mejora continua en el que debe ir corrigiendo progresivamente todos los incumplimientos detectados.

Para valorar el cumplimiento continuo de la norma se ha definido un sistema de visitas que premia a los productores que más estrictamente la cumplen y sanciona a los que se alejan de su contenido. Así, durante el primer año de certificación se realizan visitas periódicas cada 2 meses durante el período de cultivo.

Si la empresa no tiene ningún incumplimiento durante este tiempo y alcanza una puntuación mínima del 75% de los requisitos, las visitas se realizan cada cuatro meses gracias a la confianza garantizada al sistema por el productor. Pero si una empresa incumple requisitos graves o no corrige en sucesivos años un mismo incumplimiento, la frecuencia de las visitas se incrementa, realizándose visitas mensuales a modo de san-



Hydro PC, *la excelencia en goteros integrados*

Le presentamos el Hydro PC, gotero de última generación, autocompensante con opción antidrenante y ahora en tubería de 12 mm.

Su tecnología de vanguardia y los exigentes controles de calidad a los que es sometido, hacen de HydroPC el referente mundial en goteros integrados.

BRIGHT IRRIGATION
riego inteligente

PLASTRO
IBERICA

Pasaje de Arrahona, 8-10 • 08210 Barberá del Vallés • Barcelona • Spain
Tel.: (+34) 937 294 447 • Fax: (+34) 937 292 689
Delegaciones: Barcelona, La Mancha, Madrid, Sevilla y Valencia
plastroiherica@plastro.com.es • www.plastro.es

Figura 3:**Otros protocolos de aplicación en el sector hortofrutícola.**

IFS	BRC	ISO 22000
<ul style="list-style-type: none"> ■ Hace referencia a la seguridad alimentaria y a la calidad ■ Requerido por: <ul style="list-style-type: none"> • Alemanes • Franceses • Holandeses ■ Requisitos generales y requisitos específicos ■ Requisitos KO de obligado cumplimiento ■ Certificación: <ul style="list-style-type: none"> • Cuantificable ■ Frecuencia de inspección: anual / 18 meses 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hace referencia a la seguridad alimentaria y a la calidad ■ Requerido por: <ul style="list-style-type: none"> • Ingleses ■ Requisitos fundamentales de obligado cumplimiento ■ Requisitos generales y requisitos específicos ■ Certificación: <ul style="list-style-type: none"> • No cuantificable ■ Frecuencia de inspección: semestral o anual 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Norma de seguridad alimentaria ■ Hace referencia a requisitos generales ■ Es aplicable a cualquier eslabón de la cadena alimentaria ■ Certificación: <ul style="list-style-type: none"> • No cuantificable ■ Frecuencia de inspección: anual

ción. Durante el seguimiento se comprueba especialmente que el producto certificado se encuentre diferenciado física y documental-mente en todo momento.

Al tratarse de una certificación de producto asociada a un productor, un centro de manipulación y unas marcas comerciales concretas, cualquier cliente puede tener garantías de estar comprando producto certificado solicitando al productor las marcas incluidas en el alcance del certificado y comprobando su identificación en albaranes y facturas.

En caso de detección de incumplimientos graves, es también el Comité de Certificación quien decide la sanción a aplicar al productor, desde un incremento del nivel de control a una suspensión o retirada del certificado en casos como utilización de productos químicos prohibidos en la lucha contra plagas o enfermedades. "Las marcas comerciales deben estar dentro del alcance del certificado y se debe exigir la marca Aenor en las cajas, y la diferenciación del producto certificado en albaranes y facturas".

La norma UNE

Su alcance internacional-

homologaciones: Evidentemente, la orientación a mercados exteriores del sector productor español implica que la norma UNE 155000 y el sistema de certificación desarrollado por AENOR deben ser reconocidos internacionalmente desde su origen.

Por eso se han difundido sus especificaciones, para dar a conocer al distribuidor y al consumidor, la máxima información posible sobre las características y calidad de los productos certificados con estas normas, para que pudiesen identificarlos gracias al sello % y valorarlos, facilitando al consumidor su opción de compra. Avanzando en el camino del reconocimiento internacional, se obtuvo la acreditación de ENAC y

■ Desde hace unos años se han desarrollado diferentes normas y protocolos orientados a la gestión de la seguridad alimentaria en los centros de manipulado de alimentos. Destacan dos protocolos desarrollados por la distribución europea: BRC e IF y la norma internacional UNE EN ISO 22000

la homologación con el protocolo EUREPGAP, de gran implantación a nivel mundial y muy demandado por parte de la distribución internacional.

Éste es el carácter principal de la norma UNE, tratar de abarcar y homologar el mayor número de protocolos privados que se exijan a los productores para que cualquier certificado de conformidad con la norma UNE 155000 de frutas y hortalizas abra, sin costes adicionales ni duplicidad de trabajos, la puerta del mayor número posible de supermercados.

Su contenido, calidad y seguridad alimentaria: Uno de los principales objetivos que se planteaban las normas UNE, para mejorar las condiciones de seguridad alimentaria, era una reducción importante del empleo de productos fitosanitarios mediante la limitación del número de materias activas autorizadas y las concentraciones máximas de residuos permitidas en los productos hortofrutícolas.

Gracias a su aplicación se ejerce un importante control sobre el empleo de plaguicidas que en muchas ocasiones se venían aplicando en concentraciones

mayores a las necesarias e incluso empleando sustancias que no son las más apropiadas.

Desde este punto de vista, adquiere una especial relevancia la implantación de un sistema que asegure la trazabilidad del producto, que no es sino la posibilidad de seguir el "rastreo" de un producto desde que llega a la parcela hasta que el consumidor lo tiene en sus manos y viceversa (ver Figura 1).

Así, un ama de casa podría llegar a conocer el agricultor que ha cultivado el melón que tiene sobre su mesa, la tierra donde ha crecido, el agua con el que ha sido regado y las prácticas de cultivo que se le han aplicado producto fitosanitario con materias activas no autorizadas para ese cultivo.

Además de las exigencias relativas a la seguridad alimentaria, la norma UNE requiere la implantación de importantes medidas de control del impacto medioambiental que produce el desarrollo

Empresas certificadoras en España

- Aenor (www.aenor.es)
- Eca Certificación (www.ecacertificacion.es)
- Sohiscert, S.A. (www.sohiscert.es)
- Certicar (www.certicar.es)
- Applus Norcontrol (www.appluscorp.es)
- Fundación Kalitatea Fundazioa (www.euskalabel.net)
- SGS ICS Ibérica (www.sgs.com)
- Calitax Certificación (www.calitax.com)
- Grupotec Inspección y Medio Ambiente (www.grupotec-ima.com)
- Norma Agrícola (www.normaagricola.com)
- Ecco Ingenieros (www.ecco-ingenieros.com)
- BVQI Servicios de Certificación, S.A. (www.es.bureauveritas.com)
- Entidad Productos Alimentos Certificados, SL (www.enapcertifica.com)
- Certifood, SL (www.certifood.org)
- Entidad D'Inspecció i Certificació de Girona Laboratori de Diagnòstic General
- Agrocolor, SL (www.agrocolor.es)
- Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (www.ccpae.org)
- Agroin Certificaciones
- Agrocalidad del Sur (www.agrocalidadsur.com)
- Certificaciones de Castilla y León, SL (www.ccyil.info)

Por otra parte, el tratamiento selectivo que se les da a los residuos vegetales, a los materiales de cubierta empleados en invernaderos, a los envases vacíos de productos fitosanitarios, etc. junto con otra serie de medidas cuyo objetivo es la racionalización en la fertilización y abonado, y en el consumo de agua y energía, responde a ese otro aspecto que es la protección del medio.

Su ámbito de aplicación de la semilla al supermercado: La norma UNE 155000 incluye una serie de requisitos basados en las Buenas Prácticas Agrícolas que además de atender a distintos aspectos a lo largo del ciclo productivo, llegan también a la manipulación del producto hasta su expedición a los lugares de comercialización.

Los controles van desde cómo se ha hecho el laboreo del suelo o porqué se ha elegido una semilla, hasta las condiciones de



Supertif, la estrella en goteros insertados

Supertif es el gotero estrella de todos los goteros para insertar en tubería. Es un excelente gotero autocompensante con versión antidrenante de cierre normal y de alta presión.

El diseño especial de sus salidas y accesorios lo convierten en un emisor polivalente, ideal para conjuntos de hidroponía.

BRIGHT IRRIGATION
riego inteligente

PLASTRO
IBÉRICA

Pasaje de Arrahona, 8-10 • 08210 Barberá del Vallés • Barcelona • Spain
Tel.: (+34) 937 294 447 • Fax: (+34) 937 292 689
Delegaciones: Barcelona, La Mancha, Madrid, Sevilla y Valencia
plastroiberica@plastro.com.es • www.plastro.es

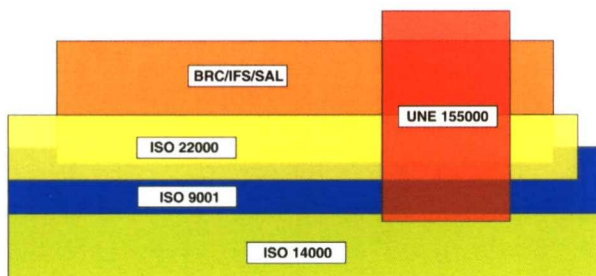
almacenamiento y distribución de los productos. Para ello, la empresa debe seguir una sistemática de la que participan técnicos y agricultores en campo, y manipuladores y jefes de almacén en la central hortofrutícola, y siempre contando con la implicación de la directiva.

En la Figura nº1 puede verse que la norma UNE no se detiene en cuanto acaba el ciclo productivo, sino que se ha extendido sobre el proceso de manipulación y envasado del producto, estableciéndose un control desde que entra en la central hortofrutícola hasta su comercialización, y sobre aspectos relacionados con las instalaciones, los equipos empleados tanto en la aplicación de los tratamientos fitosanitarios como los empleados para la limpieza y clasificación de los frutos, y otros relativos a la formación del personal. La certificación Aenor de marca % es aplicable tanto a grupos de productores como a productores individuales.

En ambos casos se verifica que exista un único sistema de gestión centralizado que implique que todos cumplen las mismas normas; se controla la parte de recepción, manipulado, envasado y comercialización del producto y se realizan análisis de muestras, tres puntos importantísimos que en otros protocolos quedarían fuera de la certificación con la consiguiente disminución de garantía de seguridad alimentaria, por ejemplo en una certificación productor a productor en la que se excluiría del control la central hortofrutícola donde se manipula, envasa y comercializa el producto, por ser operadores o razones sociales diferentes, incrementándose la posibilidad de fraude. Esto podría ser considerado como un mero incremento de los costes de producción sin un claro valor añadido.

Estructura y requisitos generales y específicos por cada cultivo: Una de las características fundamentales de la norma es su estructura: La norma UNE 155000 se divide en una norma general de aplicación a todos los cultivos, y de manera adicional existe una

Figura 4:
Sistemas de certificación de forma integrada.



norma específica para cada uno de ellos (hortalizas como el tomate, el pimiento, el pepino, el melón, la sandía, la fresa, etc. y frutas como el melocotón, la ciruela, las naranjas, el plátano, el kiwi, etc.).

En las partes específicas para cada cultivo se definen las prácticas culturales particulares de ese producto, un listado con las materias activas autorizadas para los tratamientos, los límites máximos de residuos (LMR) propios de esas materias activas, y unos criterios de intervención química, cultural o biológica. En la Figura 2 se ve cómo las normas de requisitos generales son de mayor amplitud y deben ser cumplidas por frutas y hortalizas certificadas; más restrictivamente, cada producto debe cumplir su norma específica particular, y la finalidad del cumplimiento de estos requisitos es la protección del consumidor, del medio ambiente y de los trabajadores.

Otros protocolos en el sector hortofrutícola

Se han desarrollado diferentes normas y protocolos orientados a la gestión de la seguridad alimentaria dentro de los centros de

manipulado de alimentos. En este sentido destacan dos protocolos privados desarrollados por la distribución europea: BRC e IFS y una norma internacional desarrollada por International Organization for Standardization, la UNE EN ISO 22000 que tienen mucho más coincidencias que diferencias entre sí. Todas tienen un mismo corazón o núcleo, que es el tener documentado e implantado un análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), además de un sistema de gestión y el cumplimiento de requisitos que hacen referencia a la formación del personal, procesos productivos, producto que se elabora o manipula y a cumplimiento de la legislación vigente.

Recomendaciones a las empresas del sector

Dado que actualmente las empresas hortofrutícolas se ven obligadas a cumplir y certificar varias normas o protocolos nuestra recomendación es que tengan implantado un sistema integral de gestión donde se incluyan todos los requisitos establecidos en dichos referenciales, de esta forma será mucho más sencilla el control de todos los parámetros requeridos. Por otra parte Aenor, siempre que ha sido posible, ha ayudado a la homologación de diferentes normas o protocolos como es el caso de las normas UNE 155000 y EurepGap.

Por otro lado, Aenor está diseñando sus sistemas de certificación de forma integrada, de manera que en una única visita se puedan verificar todos y cada uno de los protocolos o normas que una empresa demande (Normas UNE + ISO 9000, BRC + IFS, etc.). Con estos sistemas integrados se ofrecen las máximas facilidades a la empresa, reduciendo sus tiempos de auditoría y ahorro de costes considerables.

■ Todas las normas tienen un mismo núcleo, que es tener documentado e implantado un análisis de peligros y puntos de control críticos, además de un sistema de gestión y cumplimiento de requisitos sobre formación del personal, procesos productivos, etc

Para saber más...

AENOR, www.aenor.es