

# Certificación de explotaciones, ¿un valor añadido a la leche?



**Oriol Franquesa**

Q-LLET scp. Servicios Integrales de Calidad de Leche

**Estamos observando en nuestro país en los últimos años un auge en la “certificación” de explotaciones de vacuno lechero. La intención del presente artículo es revisar las causas que han motivado esta nueva situación, en qué consiste el sistema, sus ventajas e inconvenientes y su posible futuro dentro del mercado lácteo.**

**D**esde hace unos años la política de la Unión Europea se ha orientado en satisfacer las inquietudes que afectan a sus ciudadanos, y la seguridad alimentaria ha sido una de ellas. El consumidor europeo quiere garantías de que los alimentos que consume son sanitariamente seguros. Para ello no sólo bastan los controles que desde hace mucho tiempo se llevan realizando en el producto final, sino que además requiere que en toda la cadena de producción de los alimentos se hayan tomado las medidas de precaución necesarias para garantizar que los alimentos producidos son seguros. En esta dirección se aprobó el Paquete de Higiene Alimentaria, con el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y el Libro Blanco de Seguridad Alimentaria con el lema “de la granja a la mesa”.

En este marco legislativo, todas las industrias alimentarias están obligadas a implantar un sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) mientras que para el sector primario sólo está indicada la aplicación de Guías de Buenas Prácticas para cada sector. En los próximos 3 ó 4 años esto deberá entrar a revisión para decidir si finalmente el sector primario debe también aplicar un sistema APPCC.

En España hemos ido observando como el interés en la seguridad alimentaria en las explotaciones de vacuno lechero ha llegado de diferentes orígenes. Por un lado, las propias industrias lácteas han sido las primeras en buscar la seguridad en la producción de su materia prima principal. Dentro de este grupo podemos encontrar diferentes niveles de implicación. Algunas centrales lecheras han desarrollado su propio pliego de condiciones, han facilitado asesoramiento técnico y han aplicado un pago diferencial para esta leche; otras han facilitado a las explotaciones su propia Guía de Buenas Prácticas para que ellos mismos la apliquen y algunas no han realizado ningún movimiento al respecto hasta el momento.

Por otro lado, desde la Confederación de Cooperativas Agrícolas de España (CCAIE), la Organización Interprofesional Láctea (INLAC) y el Ministerio de Agricultura se ha desarrollado una Guía de Buenas Prácticas para vacuno lechero que se publicó el 30 de diciembre del 2005 en el Real Decreto 1618/2005 y que constituye el primer documento legal al respecto en España.

## ¿En qué consiste?

Certificación no es más que acreditar que se cumple con aquello que decidimos que queremos cumplir en nuestro pliego de condiciones. Este pliego de condiciones es un conjunto de normas y pautas de manejo en el proceso de producción que cada explotación o grupo de explotaciones decide que quiere cumplir. Evidentemente el marco mínimo de un pliego de condiciones será la legislación vigente. Pero si queremos dar un rasgo diferencial a un producto hay que ir necesariamente más allá.

La certificación se realiza mediante empresas certificadoras acreditadas por AENOR y una vez superado el trámite disponemos de un sello de calidad de la empresa correspondiente que acredita que cumplimos los requisitos previamente establecidos.

La mayoría de pliegos de condiciones para la seguridad alimentaria que encontramos siguen estructuras similares, con aproximadamente los siguientes apartados:

- Trazabilidad de leche y animales.
- Sanidad animal.
- Control de aguas.
- Control de la alimentación.
- Manejo de ordeño.
- Control y revisión de instalaciones de ordeño y enfriamiento de la leche.

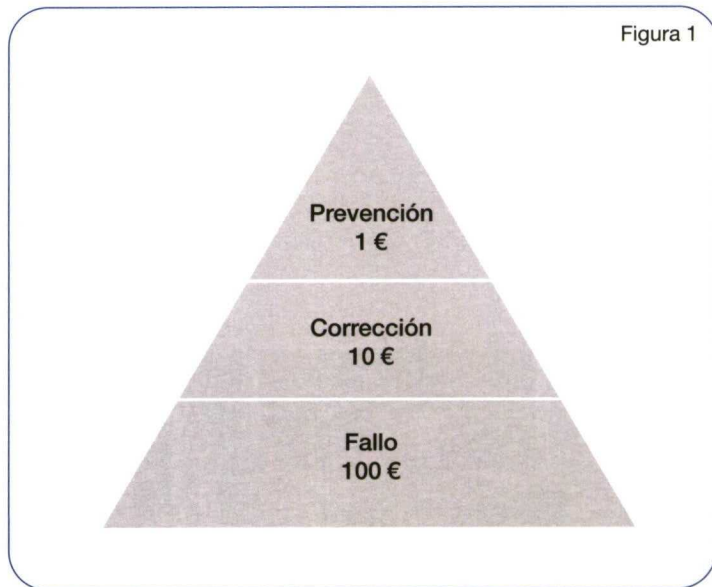
- Tratamientos y uso de medicamentos veterinarios.
- Plan de formación de trabajadores.
- Medio ambiente.
- Bienestar animal.
- Plan de emergencia.

Debemos tener en cuenta que no suelen haber muchos aspectos nuevos en ninguno de ellos. La mayoría de condiciones que en ellos se recogen (entre el 95 y el 99%), ya están definidas en la legislación actual y son por lo tanto de obligado cumplimiento en las explotaciones. Y aquí surge una de las principales dudas de la certificación: ¿Es coherente certificar que se cumple la legislación?, ¿o ello induce a errores al consumidor que da por hecho que todos los alimentos que se producen cumplen la legislación vigente? Este es un punto importante de debate, ya que la certificación tiene un sentido si el producto se diferencia de alguna manera de su competencia y se quiere certificar estas cualidades diferenciales, pero entrar en certificar el cumplimiento de la legislación no ofrece ningún rasgo diferencial al producto.

### Implantar un sistema de seguridad alimentaria

Cuando un grupo de ganaderos empieza a plantearse aplicar un sistema de seguridad alimentaria en su sistema de producción, la primera idea que tiene en la cabeza es cuánto más le van a pagar la leche si aplica el sistema. Ahí está el primer error.

Un sistema de seguridad alimentaria basado en un APPCC es rentable de por sí, y ésta es la grandeza del sistema. Los técnicos



siempre estamos insistiendo que 1 euro gastado en prevención equivale a 100 euros gastados en caso de crisis o fallos en la producción (Figura 1). ¿Cuánto nos podría costar un positivo de antibiótico en el tanque?, ¿cuánto nos costaría un fallo en el sistema de enfriamiento de la leche?, ¿cuánto nos costaría un problema en el mantenimiento y limpieza de las materias primas de alimentación?, ¿qué costaría a la globalidad del sector lácteo un escándalo en seguridad alimentaria?

**Levucell SC,**  
la vía natural que aumenta los resultados.

**AUTORIZACIÓN PERMANENTE**  
Vacas de leche y bovinos de engorde  
Europa E1711

Producción | Seguridad del rumen | Digestibilidad

**Levucell SC**  
Levadura Específica Rumiantes\*

#### 4 razones para elegir Levucell SC:

- la levadura específica para rumiantes\*
- menor riesgo de acidosis
- aumento de la producción de leche
- la solución natural para el animal y el medio ambiente

\* Autorizado en la Unión Europea para los alimentos de vacas de leche y bovinos de engorde



**Certificación no es más que acreditar que se cumple con aquello que decidimos que queremos cumplir en nuestro pliego de condiciones**

Debemos convencer al productor que la aplicación de un sistema de seguridad alimentaria es un gran avance en el funcionamiento de una explotación. No sólo puede aportar importantes beneficios económicos en la prevención de problemas en el alimento producido, sino que es una gran herramienta para mejorar la organización de las tareas en una explotación. Estos son los dos grandes beneficios de la implantación del sistema.

De ahí a certificar el cumplimiento de este sistema de seguridad alimentaria existe un paso que debemos valorar con tranquilidad. La certificación por una empresa certificadora tiene un coste. La siguiente pregunta es: ¿vamos a obtener algún beneficio de este sello de calidad?

Cada productor o grupo de ganaderos tiene que plantearse aquí cuales son las necesidades de su comprador de leche. Hay centrales lecheras que priman la implantación y certificación de un sistema de seguridad alimentaria, pero hay muchas otras que no. Puede que el productor comercialice directamente leche o productos elaborados con marca propia y si tenga un interés directo en obtener un sello de calidad.

En cualquier caso también debemos plantear si el producto elaborado con las particularidades del sistema de producción que queremos certificar llegará hasta el consumidor manteniendo sus características. Es decir, si la leche producida en

una explotación con un sistema de seguridad alimentaria se va a mezclar con leche de otras explotaciones que no estén dentro de este sistema, el producto final que llegue al consumidor no tendrá el valor añadido que pretendemos darle.

**Conclusiones**

La realidad es que si no somos capaces de trasladar el distintivo de calidad hasta el consumidor, que es en definitiva quien va a pagar este valor añadido a la leche, difícilmente vamos a obtener un beneficio económico extra. Y este ha sido uno de los principales problemas de los múltiples sistemas de certificación. La decepción es muy grande cuando has asumido unos costes en certificación y ves que no puedes darle un valor extra a tu producto. Tenemos en la actualidad muchas empresas que operan en el sector primario acreditando los sistemas de calidad pero muy pocas han llegado hasta el consumidor, con la excepción de algunos sellos de calidad en carne de bovino y algunas frutas y vegetales.

Este es el gran reto que debemos vencer en los próximos años. Conseguir que las marcas de calidad sean fácilmente identificables para el consumidor. En este sentido, el Ministerio de Agricultura ha elaborado un borrador para crear una norma nacional que acredite aquellas explotaciones que quieran ir más allá del cumplimiento de la normativa legal vigente y que resulten más respetuosas con el medio ambiente, la sanidad y bienestar de los animales, las pautas de seguridad en el trabajo y la seguridad alimentaria. De esta manera se crearía una sola marca de calidad a nivel nacional que sería mucho más identificable para el consumidor y que debería constar en los productos alimentarios procesados a partir de las materias primas de las explotaciones dentro de este marco.

En definitiva, nuestra opinión es que la aplicación de un sistema de seguridad alimentaria puede aportar importantes beneficios a las explotaciones por sí mismo, y que además puede ir acompañado de una certificación externa que permita dar un valor añadido a nuestro producto, pero que siempre será necesario valorar la rentabilidad de esta última opción. ●