Certificación de productos alimentarios: herramienta de innovación

D. López*

Introducción

La desconfianza por parte de los consumidores en los productos alimentarios generada durante los últimos años, ha hecho que las empresas busquen distintas alternativas para diferenciarse de la competencia y hacer llegar a los consumidores una mejor imagen de sus productos.

Una de las alternativas a la que muchas empresas recurren es a la **Certificación de productos**, que consiste en un procedimiento voluntario mediante el cual un organismo independiente (Entidad de Certificación) otorga una garantía escrita de que un determinado producto es conforme con una norma o documento normativo especificado.

Por su parte, la Administración está promocionando la certificación de los productos alimentarios como una herramienta importante para llevar la confianza al mercado sobre la calidad de los mismos.



¿Qué características de un producto se pueden certificar?

Cuando una empresa decide certificar un producto debe tener establecidas y claramente definidas las características del mismo que quiere certificar, ya que éstas pueden aparecer, si así lo decide, en el etiquetado del producto certificado.

Es importante tener en cuenta que no se puede certificar lo establecido en la legislación vigente de aplicación al producto en cuestión. Las características certificadas deben aportar un valor añadido en los productos, de manera que como resultado del proceso de certificación se obtenga un producto diferenciado en el mercado de los de su competencia. Se parte de la base de que lo que está legislado todas las empresas lo cumplen y no serviría para diferenciar el producto certificado.

Los motivos de la desconfianza de los consumidores en cada sector son distintos, lo que hace que las características certificadas en cada uno de ellos sean diferentes, pero siempre seleccionadas con el fin de recuperar la confianza del consumidor.

Según estudios de opinión realizados últimamente la preocupación de los consumidores se centra, en el caso de los productos de origen animal, en la alimentación de los animales, el manejo en las explotaciones y los sistemas de crianza, mientras que en el caso de los productos de origen vegetal en las buenas prácticas agrícolas en general, con

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS CERTIFICADAS EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA

- Reducción del uso de productos fitosanitarios
- Trazabilidad
- Producción sostenible, respetando el medio ambiente
- Producción respetando la salud, seguridad y legalidad de los trabajadores
- No utilización de variedades modificadas genéticamente

* Director Proyecto Certificación de Producto Hortofrutícola de SGS ICS, MC

un especial interés en la protección fitosanitaria de los cultivos.

Certificación en el sector hortofrutícola:

Los principales esquemas de certificación, reconocidos a nivel internacional, en el sector hortofrutícola son actualmente:

• **Protocolo EUREPGAP:** (Euro-Retailer Produce Working Group). Es un Documento Normativo de Certificación internacional, que ha sido desarrollado a nivel mundial por representantes de todos los sectores de la industria de frutas y hortalizas, siendo acordado entre miembros de toda la cadena de alimentos del sector de frutas y hortalizas. La responsabilidad de su desarrollo está en manos de un Comité Técnico de Normalización integrado por miembros agricultores y miembros minoristas.

Este Documento Normativo responde a la preocupación de los consumidores en lo que respecta a la Seguridad de los Alimentos, la Protección al Medioambiente y el Bienestar de los Trabajadores mediante:

- La adopción de Programas de Aseguramiento a nivel Explotación que promueven la reducción del uso de agroquímicos en Europa y el mundo, que a su vez sean comercialmente viables
- El establecimiento de un sistema de verificación independiente que sea único y reconocido por todos
- El desarrollo de un marco de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA, o GAP), que permita realizar análisis comparativos de equivalencia (benchmarking) con otros programas de Aseguramiento y Protocolos existentes incluyendo trazabilidad
- El establecimiento de una comunicación abierta entre los consumidores y los socios claves, incluyendo los productores, los exportadores e importadores

• **Esquema BRC**(British Retail Consortium): surge del consorcio de minoristas británicos, implicado en la elaboración de estándares relacionados con la seguridad alimentaria desde 1996, siendo uno de los pioneros en el aseguramiento de la calidad en el proceso de manufacturación de productos frescos.

Se encuentra estructurado en 6 capítulos:

1. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
2. Sistema de control de calidad
3. Normas del entorno de la empresa
4. Control del producto
5. Control del proceso
6. Control del personal



Su aplicación está diseñada para el sector transformador, y ha definido diferentes alcances con una categorización de los productos, en función de su nivel de "riesgo" para ser potencialmente inseguros.

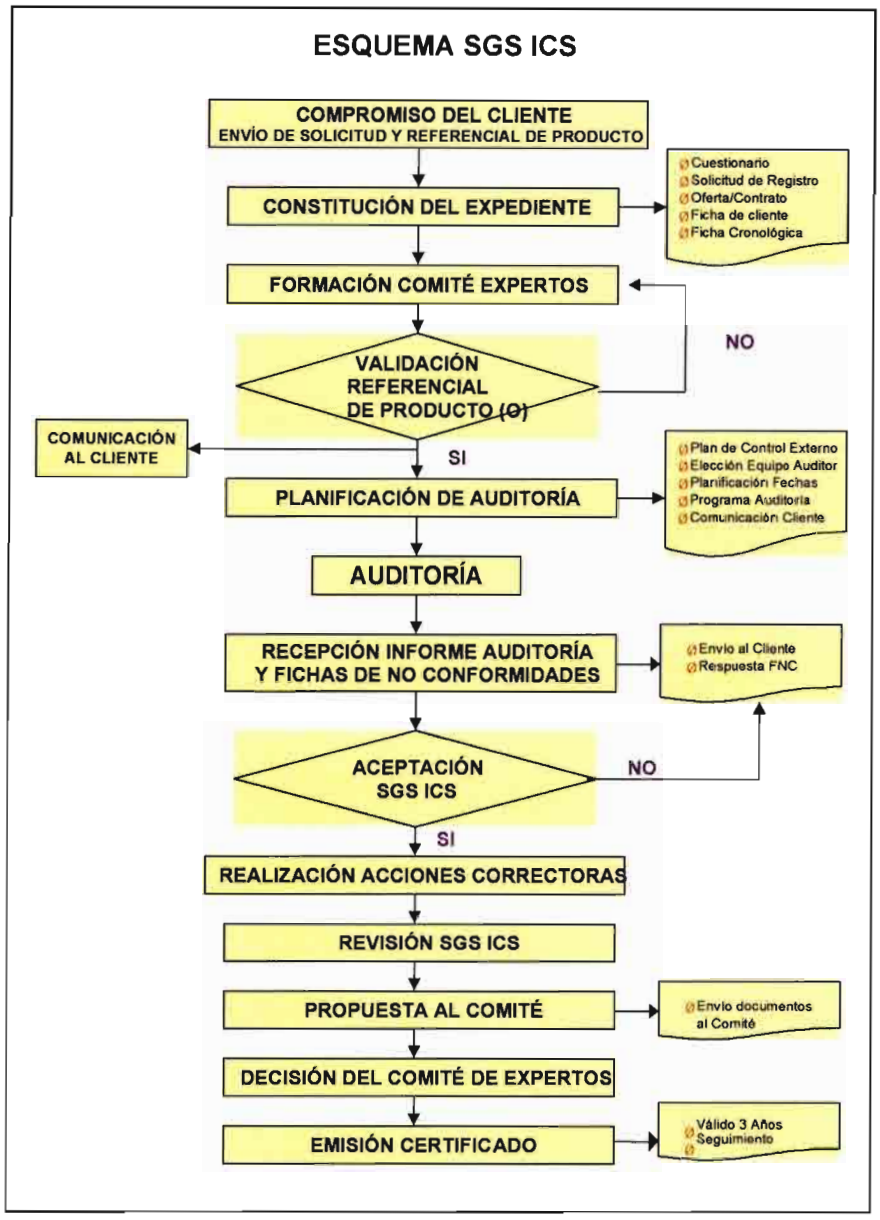
Igualmente define el sistema de evaluación y la clasificación de las desviaciones sobre el sistema, considerando dos posibles niveles de cumplimiento, básico y alto.

• **Normas UNE de la serie 155.00X:** surgieron en el año 1996 a iniciativa de los productores, estableciendo una norma con requisitos generales aplicables a todos los cultivos y una norma específica para cada uno de los cultivos en particular. En su elaboración han intervenido representantes de los consumidores, productores y la administración.

El objetivo de ésta serie de normas españolas es realizar la normalización de las frutas y hortalizas no transformadas destinadas al consumo en fresco.

• **Producción Integrada:** regulada en España mediante reglamentos publicados por las diferentes comunidades autónomas, además de un Real Decreto a nivel nacional. El objetivo de éste tipo de producción es mejorar el binomio productividad, protección ambiental, mejorando el aprovechamiento de los recursos disponibles y al mismo tiempo obteniendo productos alimenticios sanos y de calidad. El modo de conseguir dicho objetivo es dando prioridad en la Lucha contra Plagas a métodos respetuosos con el medio ambiente (introducción de métodos biológicos de control), minimizando el uso de productos químicos.

• **Producción ecológica:** regulada en España mediante un Real Decreto, el cual crea la "figura" de la Comisión Reguladora de Agricultura Ecológica, configurada como un órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para el asesoramiento en ésta materia, constituyendo un foro de encuentro donde participa el sector, los consumidores, la administración central y las Comunidades Autónomas. Éste tipo de agricultura excluye el uso de productos químicos de síntesis, respetando



los propios mecanismos de la naturaleza para el control de las plagas y enfermedades en los cultivos, con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener ó aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales.

Etapas del proceso de certificación

A continuación se describen los pasos a seguir para llevar a cabo una certificación del producto según un referencial de producto validado por un comité de expertos ó bien con un esquema consolidado y emitido por un organismo reconocido nacional ó internacionalmente como los descritos anteriormente.**(Esquema).**

Para llevar a cabo la certificación de una forma imparcial, el organismo de control que la lleve a cabo debe de actuar con una total transparencia e independencia en sus procesos, para ello es necesario que se encuentre acreditado por una Entidad de Acreditación reconocida internacionalmente según la Norma Europea EN 45.011.

Conclusión

En la actualidad, y con el fin de recobrar la confianza de los consumidores, la demanda de productos alimentarios certificados se está incrementando de manera imparable.

En líneas generales la certificación de productos tiene los siguientes beneficios internos y externos para las empresas que la llevan a cabo.

- **Beneficios Internos:**
  - Dirigir la gestión hacia los aspectos y elementos claves para lograr la satisfacción del consumidor
  - Realizar un seguimiento de los mencionados aspectos y elementos a través de objetivos medibles
  - Poner de manifiesto el compromiso de la empresa con la calidad
  - Reducir los riesgos comerciales y legales, contribuyendo a una reacción inmediata en caso de emergencia

- **Beneficios Externos:**
  - Reconocimiento público del compromiso de la empresa con la calidad y la satisfacción del cliente
  - Garantía independiente de que el producto comercializado por la empresa cumple en todo momento con los requisitos y criterios establecidos, superiores a los legislados
  - Diferenciación de los productos de la empresa de los de la competencia, abriendo las puertas a nuevos mercados y clientes
  - Mejora de la imagen de la empresa ante el consumidor

Es indudable que actualmente nos encontramos en un momento en el que los distintos mercados están exigiendo a las empresas agroalimentarias cada vez más productos certificados, debiendo de aprovechar la ocasión éstas empresas para mejorar y optimizar sus procesos a través de la implantación y certificación de sistemas que garanticen y aseguren la seguridad, legalidad y calidad de los productos comercializados.