Los controles de calidad, trazabilidad y certificaciones en la SAT San Cayetano

La SAT San Cayetano nació hace treinta años por la unión de diez agricultores que pensaron en las ventajas de realizar la comercialización de sus productos en común. Ahora son 134 socios preocupados por sacar al mercado productos de calidad total, cuidando al máximo el proceso desde el campo hasta la distribución. En estos momentos, se encuentran con la necesidad de la existencia de un único protocolo oficialmente reconocido por la CE que sea aceptado como documento único y válido para todos los supermercados y cadenas de distribución.

Vicente Sicilia Tárraga.
Director-gerente de la SAT San Cayetano.



Ubicada en Campo de Cartagena, ha apostado por la calidad total de sus productos

La SAT San Cayetano está ubicada en la Comunidad Autónoma de Murcia, en la comarca agrícola del Campo de Cartagena, muy cerca de San Javier. Se formó hace treinta años por la unión de diez pequeños agricultores que reunían 750 toneladas de diversas hortalizas. Hoy son 134 los socios que cultivan 2.296 ha cuya producción alcanza las 83.103 toneladas entre pimientos, lechugas, apio, melones, cítricos, alcachofas, brócoli, etc. El 77% de la producción está destinado a exportación y el 23% a mercado nacional. Estamos presentes en la mayoría de los supermercados y grandes cadenas de distribución de todos los países europeos.



Desde siempre hemos pensado que la calidad se genera en el campo, y es ahí donde hay que empezar a controlarla. Esto, unido a que a los socios se les liquidan sus productos quincenalmente en función de la calidad, calibre y día de entrega en la cooperativa, nos ha motivado para desarrollar y definir muy claramente el concepto de control de calidad para poder asegurar una evaluación ecuánime.

Nuestra larga trayectoria de trabajo con los supermercados nos ha llevado a ir incorporando a nuestros sistemas de control los requerimientos de los clientes conforme han ido apareciendo, y podemos asegurar que han variado mucho, muchísimo, desde que se empezó hasta hoy en día. Por ello, los controles de calidad

los tenemos estructurados en tres bloques: campo, factoría y seguimiento o trazabilidad.

En ellos interviene un equipo formado por doce trabajadores que han sido específicamente formados y que periódicamente reciclan su formación, supervisados por dos ingenieros técnicos agrícolas y una ingeniero superior. Además, contamos con el asesoramiento técnico de nuestra federación de cooperativas (Fecoam) a través de su sección de Agroservicios.

Técnicas de campo

En cuanto a las técnicas de campo, la SAT San Cayetano ha integrado dentro de sus sistemas de producción las siguientes técnicas:

- Producción integrada: todos nuestros productos son cultivados bajo este protocolo de la Consejería de Agricultura de Murcia, el cual marca el uso adecuado de los tratamientos químicos, abonados, etc. con los condicionantes y limitaciones de los LMR.
- Lucha biológica: ciertas plagas son controladas mediante la suelta de insectos auxiliares depredadores de insectos nocivos, lo que permite no usar productos químicos y lograr una actuación evidentemente protectora del medio ambiente.
- ATRIA (agrupación de tratamientos intregados en agricultura): tenemos tres agrupaciones, cultivos de invernadero, de aire libre y cítricos, y por medio de ellas se asesora a los agricultores, se controlan sus métodos de cultivo y se asegura el uso correcto de los tratamientos.

Todo esto se documenta en un libro de campo individualizado en el que cada agricultor anota escrupulosamente todas las acciones que lleva a cabo en cada una de las parcelas, tales como fecha de plantación, tratamientos, plazo de seguridad, día de recolección, controles y análisis que se realizan, etc., lo que permite un historial en tiempo real de cada uno de los rincones de la explotación agrícola de un socio determinado.

Elaboración de los productos

En cuanto a la manipulación de los productos en la factoría, se siguen los siguientes controles:

- Escandallos fruta campo: a la llegada del producto a la factoría, se toman unas muestras aleatorias de cada partida y se evalúa la calidad y calibre de acuerdo con el Manual de escandallos, que define mediante descripciones y fotografías las características que debe tener el producto en cuanto a calidad, tolerancias, rechazos, etc.

La importancia de esta fase



En campo se llevan a cabo técnicas de producción integrada y lucha biológica.





En la manipulación de los productos se realizan escandallos de fruta en campo y controles de calidad de producto terminado.

es clave y cumple una doble función: por un lado, preclasificar las partidas de acuerdo a su calidad y tamaño; por otro, es la base para pagar al agricultor su producto y decidir el destino más adecuado de acuerdo con esa calidad y calibre. Además, permite que el socio conozca de inmediato el resultado y pueda corregir cualquier deficiencia que se haya podido producir en el proceso de recolección por golpes, mala selección, etc. También se toman periódicas muestras para su análisis de control de presencia de residuos.

- Control de calidad de mercancía confeccionada: durante el proceso de manipulado en la línea de confección se efectúan controles medidores de la eficacia de aplicación de los criterios de calidad, la monitorización del producto, lo que es muy útil para corregir en tiempo real cualquier desviación que se esté produciendo, así como para tener una referencia a la hora de cualquier discrepancia surgida con el cliente, puesto que existe un registro de estos controles donde queda reflejado, partida por partida, el resultado del control.

Seguimiento y trazabilidad

En la SAT San Cayetano disponemos de un programa interno apropiado que garantiza la localización de todo el historial de cualquiera de nuestros productos que pueda ser encontrado a la venta en cualquier destino, basado en el conocimiento de la clave de trazabilidad que lleva cada unidad de venta, sea bolsita, paquete, caja o palet, y que permite conocer al instante de qué producto y presentación se trata, a qué cliente se le envió, en qué día y hora se confeccionó, por qué línea, quién lo empaquetó, qué agricultor lo cultivó, en qué campo y número de parcela y cuáles fueron los métodos de cultivo y tratamientos empleados, es decir, todo el historial del producto. De esta manera, si se llegase a detectar cualquier problema que pueda afectar a una partida determinada, pronto se inmovilizaría esa partida y se adoptarían las medidas oportunas para evitar que se pueda repetir el caso.

Que todo esto funcione adecuadamente es de gran importancia, como lo demuestra el caso que recientemente nos ocurrió, en el que recibimos una reclamación de un cliente en la que se nos decía que el Bundesamt (organismo de inspección del Ministerio alemán) había encontrado residuos químicos por encima de lo permitido en una muestra de pimientos nuestros tomada en un supermercado. Sólo nos comunicaron la ciudad donde habían tomado la muestra, el día y la hora.

Con sólo esos datos pudimos localizar en unos 15 minutos de qué lote se trataba, qué tipo de confección, qué camión lo había transportado, quién lo había empaquetado y de qué agricultor procedían los pimientos. Comprobamos el libro de campo, los análisis y controles, y así pudimos tener la certeza de que la partida estaba totalmente libre de residuos. Nos hicimos fuertes ante el cliente y el Ministerio, les obligamos a revisar sus análisis hasta que, no sin gran esfuerzo, logramos que se dieran cuenta de que se trataba de un error de su laboratorio. Nada de esto hubiese sido posible de no contar con un sistema de trazabilidad con garantías.

Este es un caso práctico sobre la utilidad de la trazabilidad. Hay más, como el de las gafas que se le pierden a una operaria y merced al código de Quality Control que lleva cada caja y que recoge el número de la trabajadora, lugar y hora en que se ha empaquetado esa caja, fue relativamente sencillo localizar los palets en los que iban las cajas elaboradas por esa operaria, desmontarlos y encontrar las gafas antes de que la partida fuese enviada.

Protocolos y certificaciones

En cuanto a los controles oficiales, impuestos por normativas universales o particulares de cada cliente, San Cayetano, además de estar certificada por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia como productora de producción integrada, como anteriormente se ha descrito, tiene implantados los siguientes protocolos:

- El sistema de gestión de calidad acorde con la Norma Internacional UNE-EN-ISO 9001:00 que garantiza nuestro compromiso con la mejora constante de la calidad y la prevención de riesgos laborales.

- El estándar técnico BRC (British Retal Construid) que implica la elaboración de normas relacionadas con la seguridad alimentaria (limpieza en los centros de trabajo, control de cristales, de cuchillos, etc.), que surgió de un consorcio entre minoristas británicos.

- Protocolos de Eurepgap y Natural Choice, conjunto de normas y auditorías demandado por las principales cadenas del Reino Unido y de otros países que vienen a certificar el empleo de normas de buenas prácticas alimentarias, protección del medio ambiente, manejo integrado de plagas, gestión de residuos y contaminantes y autocontrol, todo ello certificado según la norma UNE – EN – 45011.

Todos estos controles tienen un costo añadido, y no por eso los clientes te pagan más, simplemente te lo imponen y, o lo aceptas, o no puedes trabajar con ellos.

Pero lo más grave desde nuestro punto de vista es que cada cadena tiene su propio protocolo. Los alemanes inciden en la sanidad del producto, los ingleses son más complejos en cuanto a burocracia y detalles colaterales, los nórdicos se fijan sobre todo en los análisis de residuos, etc. Todos van encaminados al mismo fin, pero muchos puntos (casi todos) son los mismos plasmados de forma distinta en diferentes impresos e interpretados de forma similar, pero diferente, por cada uno de los auditores de cada una de las cadenas. Eso es lo preocupante. Eso es lo caro. Se debería abogar por una normativa general unificada y aceptada por todos los países y clientes de la CE.

En la SAT San Cayetano tenemos muy arraigado el concepto de calidad total y abogamos por su implantación, pero consideramos que debe ponerse un cierto orden y coordinación, y que los controles y formatos exigidos y necesarios no se deben desarrollar de forma anárquica y según el capricho de cada cual.

Para ello es conveniente la existencia de un único protocolo oficialmente reconocido por la CE que sea aceptado como documento único y válido para todos los supermercados y cadenas de distribución. Así, todos ahorraríamos dinero y tiempo, desde la Administración hasta el agricultor pasando por los susodichos supermercados y cadenas, y ganaríamos en operatividad. ■