

# Situación y perspectivas de las certificaciones en el sector hortofrutícola andaluz

**Diciembre 2015**

**Versión 1**

DEPARTAMENTO DE PROSPECTIVA



Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía  
**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL**

# Situación y perspectivas de las certificaciones en el sector hortofrutícola andaluz

## Índice de Contenidos

<b>Introducción y objetivos.....</b>	<b>4</b>
<b>Fuentes de información.....</b>	<b>4</b>
<b>Certificaciones generales.....</b>	<b>5</b>
<i>Certificaciones de la gestión de la calidad.....</i>	<i>5</i>
ISO 9001.....	5
<i>Certificaciones del ámbito medioambiental.....</i>	<i>6</i>
ISO 14001.....	6
Huella de Carbono.....	6
<b>Certificaciones del sector agroalimentario.....</b>	<b>7</b>
ISO 22000.....	8
FSSC 22000.....	8
Zerya: Residuo cero.....	9
Producción Integrada de Andalucía.....	9
<i>Certificaciones y sellos de producción ecológica.....</i>	<i>12</i>
Producción ecológica según norma europea.....	13
Naturland.....	16
Bio Suisse.....	16
Krav.....	17
Certificación Demeter.....	17

<i>GLOBALG.A.P.</i> .....	18
<i>GLOBALG.A.P. ifa (aseguramiento integrado de fincas)</i> .....	19
<i>Protocolos de minoristas de origen europeo</i> .....	25
<i>QS (Qualität und Sicherheit GmbH)</i> .....	25
<i>BRC (British Retail Consortium)</i> .....	28
<i>IFS (International Featured Standards)</i> .....	30
<i>Field to Fork (f2f)</i> .....	30
<i>Leaf (Linking Environment And Farming)</i> .....	31
<i>Tesco Nurture</i> .....	31
<hr/>	
<b>Certificaciones más importantes en el sector hortofrutícola andaluz: tendencias y perspectivas de futuro</b> .....	<b>32</b>
<b>Certificaciones más importantes en el sector hortofrutícola andaluz: tendencias y perspectivas de futuro</b> .....	<b>33</b>

## **AUTORES Y AGRADECIMIENTOS**

La Secretaría General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, a través de la Jefa del Servicio de Estudios y Estadísticas, ha sido la encargada de llevar a cabo la coordinación y la dirección facultativa del presente estudio. La asistencia técnica y redacción del trabajo ha sido llevada a cabo por el Departamento de Prospectiva de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía.

Por otra parte, las instituciones que se relacionan a continuación han contribuido al estudio a través de su asesoramiento en determinadas cuestiones, o mediante la cesión de datos e información necesaria para la elaboración del trabajo.

- Agrocolor SL
- GLOBALG.A.P
- Aenor (Asociación Española de Normalización)
- SGS
- QS (Qualität und Sicherheit GmbH)
- Empresas colaboradoras del Observatorio de Precios y Mercados.

Por último, agradecer a todas las personas que han participado colaborando en la mejora del estudio.

## Introducción y objetivos

Andalucía es una gran potencia desde el punto de vista agroalimentario y la comunidad autónoma líder en la exportación de frutas y hortalizas en España con un 30,4% del total. El sector hortofrutícola andaluz exportó por un valor de 4.563 millones de euros en 2014, un 1,5% más que el año anterior. Los principales mercados receptores del producto hortofrutícola andaluz son países europeos. En 2014 el ranking de países receptores está encabezado por Alemania, con 1.154,7 millones de euros suponiendo el 25,3% del total; seguido por Francia con 670,3 millones y un 14,7% del total; y Reino Unido, con 525 millones de euros.

Los importadores europeos de frutas y hortalizas no solamente necesitan satisfacer unas necesidades de volumen, calidad, envasado y logística; además se exigen una serie de certificados que aseguren que la producción, manipulado y distribución del producto se realiza conforme a códigos de buenas prácticas agrícolas, seguridad alimentaria, cumpliendo unos requisitos medioambientales, de gestión de la calidad y de responsabilidad social. En este contexto la Administración andaluza fomenta la calidad y las buenas prácticas agrícolas e incentiva las iniciativas de productores a través de varias vías. Entre ellas, ha destacado el "importante apoyo" a las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) en sus inversiones en el marco de los programas operativos. Alrededor de 80 OPFH andaluzas han invertido más de 2,3 millones de euros para implantar y certificar diversos sistemas de calidad entre 2014 y 2015. Además, el nuevo Programa de Desarrollo Rural (PDR) 2013-2020, contempla una línea de incentivos para la implantación de estos sistemas.

Con este estudio la CAPDER se marca el objetivo principal de conocer la situación actual y la evolución de las principales certificaciones de calidad demandadas por los clientes de las comercializadoras de frutas y hortalizas andaluzas.

También se persigue identificar las tendencias y cambios que se prevén en este sector en los próximos años. Un mayor conocimiento, en este sentido, constituye un factor clave para orientar la toma de decisiones hacia las principales necesidades del sector.

## Fuentes de información

Las fuentes de información para la elaboración de este informe son las siguientes:

- **Análisis bibliográfico:**
  - Publicaciones previas: Certificaciones de Calidad en Frutas y Hortalizas. CAPDER. Julio 2006.
  - Contenido web de los principales organismos de certificación en España
  - Web y documentación de ENAC.
  - Informes anuales de principales organismos de certificación (Aenor, ISO Survey..)
  - Contenido web de las normas de certificación y asociaciones vinculadas en su caso.
- **Consultas estadísticas:**

- Los datos estadísticos de Producción Integrada son datos oficiales procedentes de las estadísticas anuales de la Producción Integrada. CAPDER.
- Los datos estadísticos de Producción Ecológica son oficiales y proceden del SIPEA (Sistema de Información de la Producción Ecológica en Andalucía) y de las Estadísticas anuales de la Producción Ecológica de 2014 (a 31/12/2014). Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica. CAPDER.
- Las superficies de cultivo corresponden a los avances de Superficies y Producciones de Diciembre de 2014. CAPDER.
- **Consultas a expertos** mediante correo electrónico, contacto telefónico y entrevistas presenciales con:
  - Certificadoras: Agrocolor SL y SGS España.
  - GLOBALG.A.P., Aenor (Asociación Española de Normalización), QS (Qualität und Sicherheit GmbH), BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Featured Standards).
  - Empresas hortofrutícolas colaboradoras del Observatorio de Precios y Mercados.

## Certificaciones generales

Bajo este epígrafe se incluyen las certificaciones generales, que son transversales y pueden aplicarse a distintos sectores y actividades. Se van a comentar las certificaciones más relevantes relativas a la gestión medioambiental y gestión de calidad de los procesos y su impacto en el sector hortofrutícola andaluz.

## Certificaciones de la gestión de la calidad

---

### ISO<sup>1</sup> 9001

Es una norma internacional de gestión de la calidad aplicable a cualquier tipo de organización de cualquier sector o actividad.

Son un conjunto de requisitos basados en los principios de gestión de la calidad y orientados a sistematizar la gestión de los procesos de una actividad empresarial.

Según el informe realizado por la Organización Internacional de Normalización ISO Survey en 2014, España ocupa el sexto puesto a nivel mundial en certificados vigentes de la norma ISO 9001 con cerca de 43.000 certificados. En 2013 el número de certificados a nivel mundial es de 1.138.155. A España le corresponden el 3,77%.

A nivel global los últimos 4 años sigue una tendencia ligeramente ascendente. En España se achaca el descenso y posterior estancamiento a las consecuencias de la crisis económica. La trayectoria que se ha seguido en el sector hortofrutícola andaluz ha sido claramente descendente hasta que actualmente su presencia es anecdótica.

<sup>1</sup> Organización Internacional para Normalización (International Organization for Standardization – ISO). Es una red internacional de institutos de normas nacionales que trabajan en alianza con los gobiernos, la industria y representantes de los consumidores.

**Tabla 1** Evolución de la implantación y presencia de la ISO 9001 desde 2010 a 2014.

ISO 9001	2010	2011	2012	2013	2014
<b>Nº certificados</b>	1.185.510	1.079.228	1.096.987	1.129.446	1.138.155
<b>Países</b>	178	179	184	187	ND

Fuente: ISO, Survey 2014.

## Certificaciones del ámbito medioambiental

### ISO<sup>2</sup> 14001

La certificación ISO 14001 es una norma internacional de gestión de medioambiental aplicable en cualquier organización del sector público o privado en cualquier sector (alimentación, energía, transportes, comunicaciones, etc.). Describe el proceso que debe seguir la empresa para la implantación de un sistema de gestión medioambiental, exigiendo el cumplimiento de las leyes ambientales nacionales. Es una certificación de protección al medio ambiente. Por la naturaleza de las actividades que se desarrollan, tiene una mayor implantación en el sector Industrial.

Según el informe realizado por la Organización Internacional de Normalización ISO Survey en 2014, España ocupa el quinto puesto a nivel mundial en certificados vigentes de la norma ISO 14001. En 2013 el número de certificados a nivel mundial es de 301.647. A España le corresponden el 5,32%.

En 2013 se registra un crecimiento mundial del 7% impulsado por Asia y América del Norte. De nuevo la crisis económica europea lastra el crecimiento en todos los sectores. En el sector hortofrutícola andaluz disminuyen estos certificados, que no eran numerosos, y existen muy pocas empresas que tienen este certificado en la actualidad.

**Tabla 2** Evolución de la implantación y presencia de la ISO 14001 desde 2010 a 2014.

ISO 14001	2010	2011	2012	2013	2014
<b>Nº certificados</b>	251.548	261.926	284.654	301.647	324.148
<b>Países</b>	156	157	167	171	ND

Fuente: ISO, Survey, 2014.

### HUELLA DE CARBONO

La Huella de Carbono es el sumatorio de emisiones de gases de efecto invernadero, tanto directas como indirectas, que se producen a lo largo del ciclo de vida de un producto. Después del proceso de certificación se puede utilizar una ecotiqueta en la que aparece la huella y que se utiliza para describir el cálculo de las emisiones de todos los gases de efecto invernadero asociados a organizaciones, eventos o actividades o al ciclo de vida de un producto en orden a determinar su contribución al cambio climático y se expresa en toneladas de CO2 equivalentes.

<sup>2</sup> Organización Internacional para Normalización (International Organization for Standardization – ISO). Es una red internacional de institutos de normas nacionales que trabajan en alianza con los gobiernos, la industria y representantes de los consumidores.

La huella de carbono puede calcularse, por tanto, para productos o servicios como para organizaciones. Existen diversas normas para el cálculo de la huella de carbono de producto (PAS 2050 (BSI/DEFRA/Carbon Trust-UK) y “GHG Protocol”.

La Organización Internacional de Normalización está desarrollando una nueva norma para la huella de carbono de los productos, la ISO 14067.

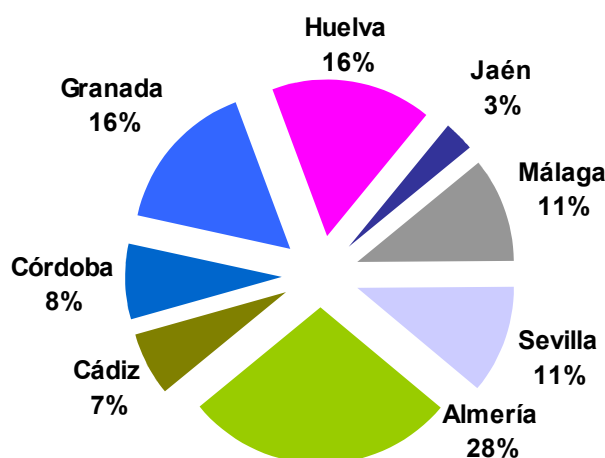
En el sector agroalimentario este certificado ha tenido una mayor implantación en bodegas. No tiene apenas presencia en el sector hortofrutícola, como ocurre con la huella hídrica y ambiental.

## Certificaciones del sector agroalimentario

Dentro de las numerosas certificaciones del sector agroalimentario existen normas que se aplican en un eslabón de la cadena de distribución de alimentos, en varios eslabones o incluso en todos. Muchos de los estándares comenzaron centrándose en la producción y manipulación y envasado en origen y se han ido extendiendo a otros operadores de la distribución.

Según datos del Registro de Industrias Agroalimentarias de la CAPDER, en Andalucía hay 821 industrias de frutas y hortalizas frescas, de flores y plantas ornamentales, que se distribuyen por provincias según se indica en el siguiente gráfico:

**Gráfico 1** Distribución provincial de las industrias de frutas y hortalizas frescas, de flores y plantas ornamentales en Andalucía.



Fuente: Datos procedentes del Registro de Industrias Agrarias GRIA de la CAPDER. Consulta a 24/11/15. Destacan por provincias Almería y Granada donde se ubican la mayor parte de centrales hortofrutícolas que comercializan la producción de invernadero, y Huelva como consecuencia de la localización de la fresa.



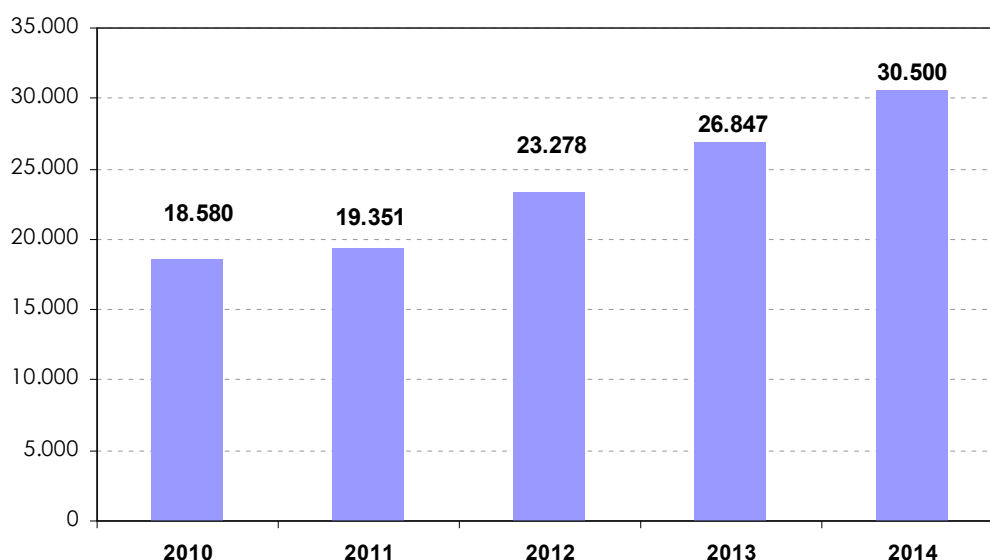
## ISO<sup>3</sup> 22000

La norma UNE-EN ISO 22000 es un sistema de gestión de seguridad alimentaria que especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de los operadores que intervienen en la distribución alimentaria hasta el punto de venta. Esta certificación se dirige a todos los operadores implicados en una actividad relacionada directa o indirectamente con la cadena alimentaria: productores primarios, productores de alimentos, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, transportistas, etc.

Según el informe realizado por la Organización Internacional de Normalización ISO Survey, 2014, en el mundo se han concedido 26.847 certificados de seguridad alimentaria ISO 22000 y está presente en 142 países. En este nivel presenta una tendencia ascendente continuada en número de certificados. Esta norma junto a FSSC22000 la son normas con mayor implantación en grandes empresas de alimentación de tipo industrial.

Esta norma, creada en 2005, no ha tenido una gran repercusión en el sector primario y concretamente en el sector hortofrutícola español y andaluz.

**Gráfico 2** Evolución de los certificados ISO 22000 en el mundo



Fuente: ISO Survey, 2014.

## FSSC 22000

La Fundación para la certificación de la seguridad alimentaria, fundada en 2004, elaboró esta norma. FSSC 22000 (Food Safety System Certification) es un esquema de certificación completo basado en la norma ISO 22000, el Sistema Internacional de Seguridad Alimentaria, combinado con una de las especificaciones técnicas (por ejemplo ISO/TS 22002-1 o PAS 223 / ISO/TS 22002-4) y requisitos adicionales de Global Food Safety Initiative (GFSI). FSSC 22000

<sup>3</sup> Organización Internacional para Normalización (International Organization for Standardization – ISO). Es una red internacional de institutos de normas nacionales que trabajan en alianza con los gobiernos, la industria y representantes de los consumidores.

es aplicable a alimentos, ingredientes alimentarios, y a los fabricantes de materiales de envasado y embalaje. Supone un avance respecto a la ISO 22000 ya que añade un eslabón más al incluir requisitos de inocuidad alimentaria para el envasado de alimentos y tiene la aprobación de GFSI (Global Food Safety Initiative). Según expertos consultados, el aval de GFSI tiene repercusión en una mayor aceptación por parte de los clientes respecto a otras normas.

En el sector hortofrutícola andaluz esta norma no tiene impacto porque existen otros esquemas de seguridad alimentaria como por ejemplo BRC o IFS que también están respaldados por el GFSI y que tienen un grado alto de implantación como consecuencia de la demanda de la distribución europea.

## Zerya: Residuo cero

---

Existen numerosos protocolos de residuo cero aunque Zerya® es uno de los más reconocidos. Zerya es un marca de calidad privada y de cumplimiento voluntario, creada por especialistas del sector, para que cualquier productor hortofrutícola pueda desarrollar un sistema de gestión técnica que le permita producir alimentos sin residuos de pesticidas en el producto final. Para Zerya, sin residuos es que toda materia activa se encuentre en una determinación analítica por debajo de 0.01 ppm.

Se intenta limitar el uso de los tratamientos contra plagas y enfermedades de los cultivos, empleando la prevención antes que el tratamiento, el uso de productos de origen biológico o biocompatible y las técnicas de Manejo Integrado. Según declaraciones de Javier Arizmendi, gerente de Operaciones de Zerya, esta certificación está orientada principalmente a las frutas y hortalizas de consumo en fresco porque se consumen en un corto periodo de tiempo.

Zerya se creó en 2010 y por tanto aún es pronto para conocer su evolución, aunque ha empezado a implantarse en empresas comercializadoras de fresa y frutos rojos relevantes en la provincia de Huelva.

## Producción Integrada de Andalucía

---

**Producción Integrada** se define como los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.

La Producción Integrada utiliza sistemas agrícolas de obtención de vegetales que aprovechan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema. *(RD1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la Producción Integrada de productos agrícolas).*

Básicamente se basa en la reducción del uso de inputs, tales como fertilizantes, productos fitosanitarios o combustibles fósiles, de manera que se utilicen solamente cuando sea estrictamente necesario y siempre con una justificación técnica.

La certificación de Producción Integrada se realiza de acuerdo con los documentos normativos desarrollados por la Administración. Las empresas de Certificación y Control deberán estar acreditadas en el cumplimiento de las normas EN 45.004 y EN 45.011, respectivamente, y disponer de la autorización de la Consejería de Agricultura y Pesca andaluza. Actualmente están autorizados 21 organismos privados.

En Andalucía existen **20 Reglamentos Específicos de Producción Integrada** que definen las prácticas agrícolas obligatorias, prohibidas y recomendadas para cada cultivo. Además de las frutas y hortalizas, productos incluidos en la Figura 2, están la patata, la remolacha, el arroz, alfalfa, algodón, almendro, la flor cortada, el trigo y el olivar.

En Andalucía hay 400.000 has aproximadamente de Producción Integrada, destacando el olivar, arroz, algodón y frutas y hortalizas como principales cultivos. Dentro de las frutas y hortalizas las superficies más importantes corresponden a fresa, cítricos y hortícolas protegidos. Por provincias es sobresaliente la superficie acogida a la Producción Integrada en Huelva, por el cultivo de fresa, Almería por los hortícolas protegidos y Sevilla por la superficie de cítricos y frutales de hueso.

En porcentaje respecto a la superficie total<sup>4</sup> de cultivo, destaca la importancia de la Producción Integrada de fresa que alcanza aproximadamente un 71% de la superficie total. En los frutales de hueso la Producción Integrada cubre un 25% de la superficie mientras que los cítricos y la lechuga en Producción Integrada suponen un 5%. En este último caso, 2014 es el primer año de certificación de este producto después de la publicación de su Reglamento con un gran impulso y colaboración del sector.

Los datos de Producción Integrada correspondientes a 2014 de frutas y hortalizas que se comercializan en fresco, se desglosan por provincias en la siguiente tabla:

**Tabla 3** Datos correspondientes a la superficie provincial andaluza de Producción Integrada de frutas y hortalizas frescas (ha). 2014.

	Almería	Cádiz	Córdoba	Granada	Huelva	Málaga	Sevilla	Total (ha)
<b>Cítricos</b>		349	771		1.061		2.843	<b>5.025</b>
<b>Fresa</b>					5.262			<b>5.262</b>
<b>Frutales de hueso</b>			89		558		1.278	<b>1.926</b>
<b>Hortícolas protegidos</b>	3.636			57	30			<b>3.723</b>
<b>Lechuga aire libre</b>	570							<b>570</b>
<b>Tomate transf. Industria</b>							2.424	<b>2.424</b>
<b>Vid</b>		1.837	125		607	224		<b>2.792</b>
<b>Total</b>	<b>4.206</b>	<b>2.187</b>	<b>985</b>	<b>57</b>	<b>7.518</b>	<b>224</b>	<b>6.545</b>	<b>21.721</b>

Fuente: CAPDER.

<sup>4</sup> Se consideran para el cálculo los porcentajes el Avance de Superficies y Producciones, diciembre 2014.

**Tabla 4** Datos correspondientes al número de operadores de Producción Integrada en Andalucía de frutas y hortalizas. 2014.

	Operador individual	API	Nº total operadores	Nº total productores
<b>Cítricos</b>	12	13	25	298
<b>Fresa</b>	20	19	39	695
<b>Frutales de hueso</b>	16	4	20	63
<b>Hortícolas protegidos</b>	13	16	29	1.992
<b>Lechuga aire libre</b>	1	0	1	1
<b>Tomate transf. Industria</b>	0	7	7	336
<b>Vid</b>	3	5	8	521
<b>Total</b>	<b>65</b>	<b>64</b>	<b>129</b>	<b>3.906</b>

Fuente: CAPDER.

**Figura 1** Productos hortofrutícolas con Reglamentos de Producción Integrada



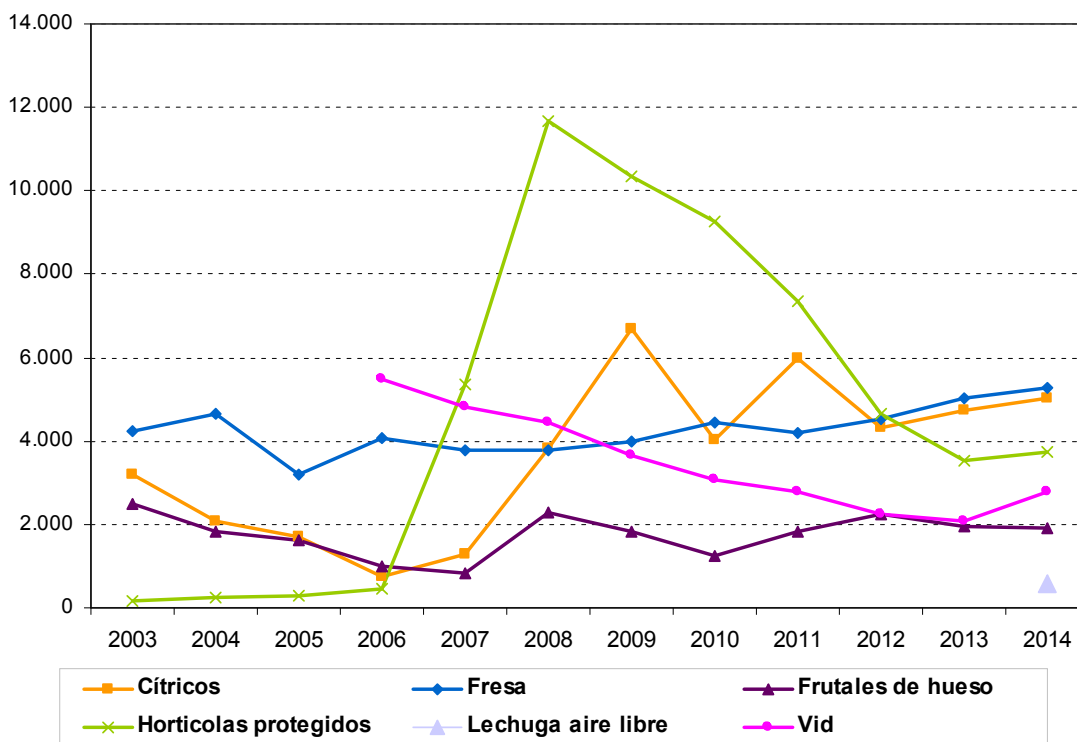
Fuente: Elaboración propia a partir de información de la CAPDER

Respecto a la evolución de la superficie de Producción Integrada destacan los cambios bruscos registrados por los hortícolas protegidos, que aumentan su superficie más de 11.000 ha de 2006 a 2008 para luego descender bruscamente hasta situarse por debajo de 4.000 ha. El fuerte incremento se produce por el impulso de las ayudas para la compra de organismos de control biológico que coincide en ese periodo. Se produce la denominada “revolución verde” y aunque la Producción Integrada certificada sufre un retroceso posteriormente, coincidiendo con la disminución de las ayudas agroambientales, el proceso cumple un objetivo fundamental sirviendo para que en el cultivo de hortalizas en invernadero se adopte de manera generalizada el control biológico.

La trayectoria de los cítricos es muy irregular creciendo un 797% entre 2006 y 2009 y oscilando después en la banda situada entre 4.000 y 6.000ha. La fresa y los frutales de hueso presentan curvas más estables.

En el caso de la vid de 2006 a 2014 ha descendido la superficie prácticamente a la mitad. Lo mismo ocurre con el tomate de industria entre los años 2009 y 2014.

**Gráfico 3** Evolución de la superficie de Producción Integrada de frutas y hortalizas en Andalucía



Fuente: CAPDER.

## Certificaciones y sellos de producción ecológica

La agricultura ecológica es un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de recursos naturales, la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y una producción conforme a las preferencias de determinados consumidores por productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales. Así pues, los métodos de producción ecológicos desempeñan un papel social doble, aportando, por un lado, productos ecológicos a un mercado específico que responde a la demanda de los consumidores y, por otro, bienes públicos que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural.

Puede ser definida como un método de producción que procura llegar a sistemas ecológicamente equilibrados y estables. Deben ser económicamente productivos en cualquier escala y con eficiencia en la utilización de los recursos naturales. Los alimentos deben ser saludables, de alto valor nutritivo y libres de residuos tóxicos.

Basado en lo anteriormente dicho, los sistemas de producción ecológica no emplean fertilizantes, químicos de síntesis ni agrotóxicos para el control de plagas, enfermedades y plantas invasoras, ni métodos que provoquen un deterioro del suelo y el medio ambiente en general.

En la UE, el Reglamento base que regula la producción ecológica es el **Reglamento CE 834/2007**. Por otro lado están:

- el **Reglamento (CE) 889/2008** por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.
- el **Reglamento (CE) 1235/2008** por el que se establecen las disposiciones de Aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo en lo que se refiere a las importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países.

En el sector hortofrutícola se aplica a los productos agrarios vivos no transformados. Todas las explotaciones han de cumplir con la normativa de la UE sobre producción ecológica, aunque algunas asociaciones europeas de agricultura orgánica han decidido ir aún más allá desarrollando sus propias directrices para la producción y la transformación de los alimentos, aún más exigentes que las directivas europeas. Las **normas privadas** que se han elaborado así son: Biosuisse, la Norma de la asociación Naturland, Krav y la Norma de la Soil Association Organics Standards. También están los **sellos de agricultura ecológica** de países europeos autorizados y que regula la Administración (Bio-Siegel, Agriculture Biologique, etc).

Por último se sitúan los países que no reconocen la certificación del sistema europeo y tienen normas propias para el productos ecológico. Es el caso de Japón con la Norma JAS (Japan Agriculture Standards), USA con NOP (Programa Nacional Orgánico) de USDA y Brasil con la Ley Brasileña de Productos Orgánicos.

## PRODUCCIÓN ECOLÓGICA SEGÚN NORMA EUROPEA

La producción ecológica en Europa, y por tanto en Andalucía, se encuentra regulada por el **Reglamento (CE) Nº 834/07** sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, el cual es de aplicación directa en todos los Estados miembros de la Unión Europea. En Andalucía se desarrolla a través del *Decreto 166/2003*. Este Reglamento, establece los objetivos y principios en los que se basa la agricultura ecológica, sus normas generales de producción, y además define las posibles formas en las que se puede llevar a cabo la certificación, que es lo que se conoce como régimen de control.

Las competencias para definir el modelo de certificación de la producción ecológica en España, recaen sobre las Comunidades Autónomas. En Andalucía, la autoridad competente es la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que delega funciones de inspección y certificación a entidades terceras, privadas e independientes, que se conocen como Organismos de Control. Actualmente un total de 11 organismos certifican la producción ecológica en Andalucía.

A nivel de productos y desde el punto de vista de la exportación, principal destino del producto ecológico, destacan la almendra, el naranjo, el limonero, el mandarino, el ajo, el aguacate, el tomate bajo plástico y el pepino.

Las hortalizas y tubérculos presentan un crecimiento muy importante de 2003 a 2014 (4.937ha). En el caso de los cítricos este incremento de superficie se acerca a 3.400 ha. Los

grupos Frutales y Plataneras y subtropicales registran crecimientos más moderados en superficie (536ha y 417ha) a lo largo del periodo 2003-2014, aunque en porcentaje son del 123% y 89% respectivamente. La superficie del conjunto de grupos considerados (cítricos, hortalizas y tubérculos, frutales y platanera y subtropicales) se multiplica por cuatro en el período 2003-2014 poniendo de manifiesto el crecimiento del cultivo de frutas y hortalizas ecológicas en Andalucía.

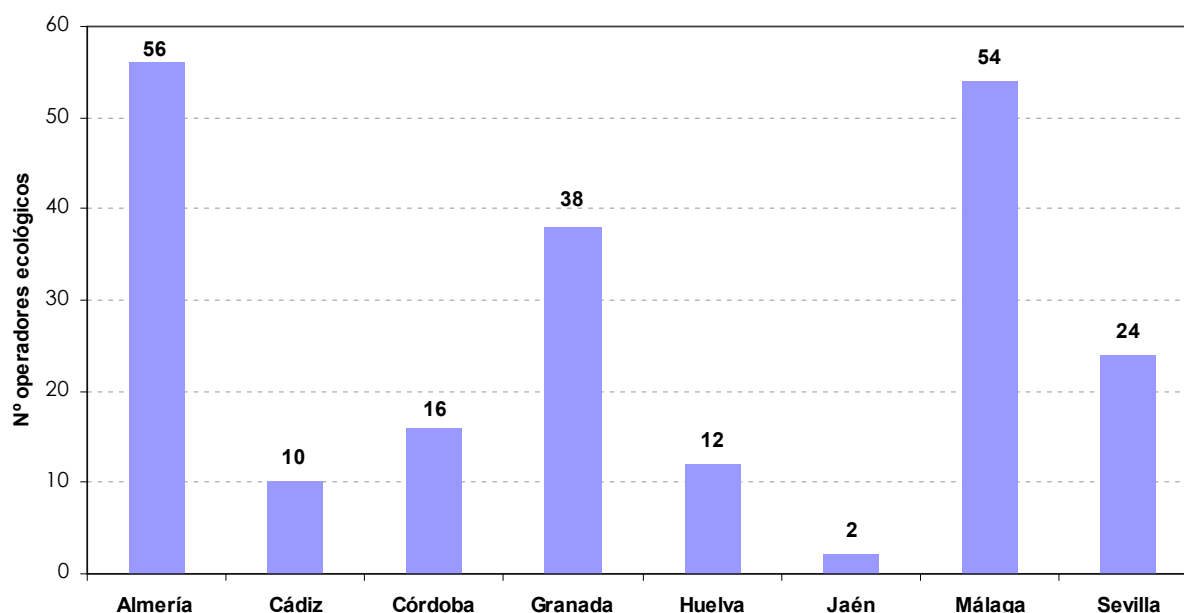
**Tabla 5** Datos correspondientes a la superficie de producción ecológica de frutas y hortalizas

Producción ecológica	Superficie 2013 (ha)	Superficie 2014 (ha)	Incremento (ha)
<b>Hortícolas (1)</b>	2.153	2.863	710
<b>Cítricos</b>	2.647	3.094	447
<b>Frutales (2)</b>	31.321	35.297	3.976
<b>Plataneras y subtropicales</b>	437	512	75
<b>Uva de mesa</b>	19	19	0
<b>Viñedo vinificación</b>	453	571	118
<b>Total</b>	<b>37.031</b>	<b>42.356</b>	<b>5.325</b>

(1) Incluye al aire libre y bajo plástico.(2)Incluye regadío (frutales de pepita y de hueso, secano y regadío para transformación. Fuente: Datos del SIPEA. CAPDER.

En 2014 hay 212 operadores que manipulan y envasan productos hortofrutícolas frescos ecológicos que se distribuyen por provincia según se indica en el gráfico. Destacan Almería, Málaga y Granada.

**Gráfico 4** Manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos ecológicos en Andalucía

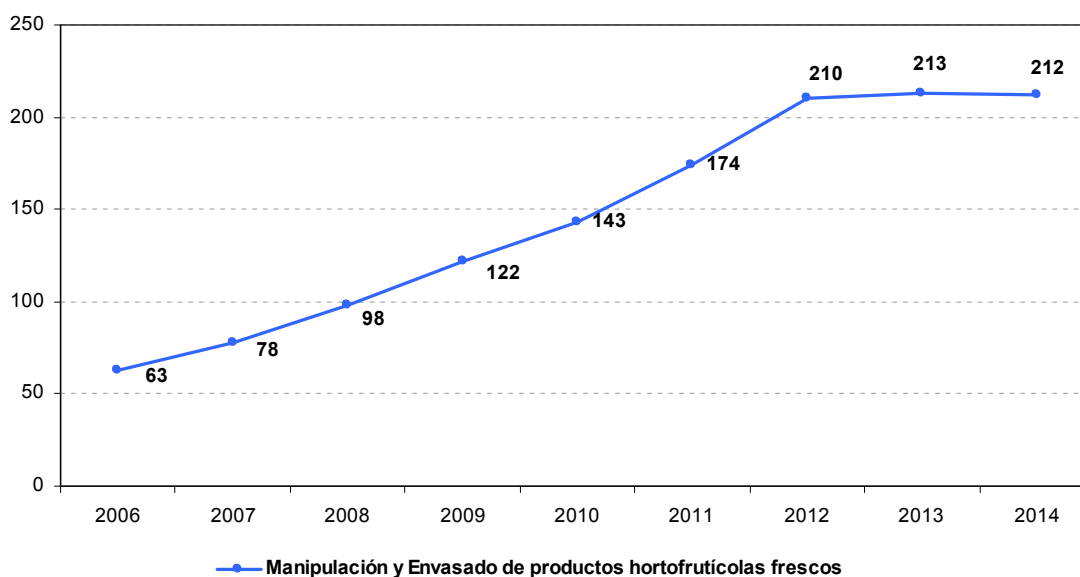


Fuente: Datos procedentes de la Dirección General de la Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción ecológica. CAPDER.

La evolución desde 2006 muestra un fuerte ritmo de crecimiento hasta que a partir de 2012 se registra un estancamiento en el número de operadores hortofrutícolas.



**Gráfico 5** Evolución del número de operadores hortofrutícolas de producción ecológica en Andalucía



Fuente: Datos procedentes de la Dirección General de la Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción ecológica. CAPDER.

### ◆ Sello Bio-Siegel

Desde 2001, el logo Bio-Siegel es utilizado para distinguir todos los productos agrícolas alimenticios con certificación de agricultura ecológica en Alemania.

El alcance de este servicio afecta a todos los productos incluidos en el ámbito de aplicación del *Reglamento sobre producción ecológica CE 834/2007*. Los operadores que venden producto ecológico a Alemania y deseen utilizar este logo en el etiquetado de sus productos pueden solicitarlo previa verificación del cumplimiento de las directrices que deben ser autorizadas por el Instituto Federal de Agricultura y Alimentación alemán.

Actualmente 4.564 empresas utilizan este sello en 71528 productos



### ◆ Sello Agriculture Biologique

Los productos con certificación de agricultura ecológica se pueden diferenciar en Francia mediante el uso del logo AB (Agriculture Biologique), propiedad del Ministerio de Agricultura y Pesca francés. Es necesaria la autorización por parte de los organismos de control que certifican el producto para el Etiquetado del producto con el sello AB, que abarca a todos los



productos del ámbito de aplicación del Reglamento europeo de producción ecológica CE 834/2007



## NATURLAND

Naturland (Asociación para la agricultura orgánica) fundada en 1982 y con sede en Alemania que promueve la certificación para la obtención del logo basado en sus normas. Naturland prioriza en sus requisitos la producción sostenible, la conservación de la naturaleza, la prevención del cambio climático, la protección y conservación del suelo, agua y aire, así como la defensa del consumidor.

Este estándar puede aplicarse a las producciones agrarias (vegetales y animales) no transformadas y a las transformadas destinadas al consumo humano o animal. Los operadores que pueden solicitarlo son aquellos que deseen utilizar este distintivo en el etiquetado de sus productos, debiendo incluir también a sus proveedores en la certificación. Actualmente más de 40.000 agricultores en el mundo cultivan de acuerdo a las normas Naturland alcanzando una superficie de 250.000ha. Según la web de Naturland, en Andalucía, los socios “procesadores” de frutas y verduras son aproximadamente 12, ubicados principalmente en Almería. Teniendo en cuenta que hay 212 operadores de producción ecológica cuya actividad es la manipulación de productos hortofrutícolas frescos supone aproximadamente un 6%.



## BIO SUISSE

El certificado Bio Suisse, es el certificado de producción agrícola ecológica creado por la organización suiza Bio Suisse<sup>5</sup>, fundada en 1981, que se exige los productores ecológicos que quiera vender en el mercado suizo. El requisito base para la certificación internacional Bio Suisse es el cumplimiento del **Reglamento UE 834/2007 y 889/2008**, aunque incluye requisitos adicionales a estos reglamentos en lo que respecta a rotación de cultivos, limitaciones de abonado, creación o mantenimiento de superficies que favorezcan la biodiversidad, etc.

El alcance afecta a las producciones agrícolas y ganaderas, transformadas y no transformadas, destinadas al consumo humano o animal. Tanto las industrias como los productores pueden solicitar la certificación aunque el sello Bio Suisse es de exclusivo uso de empresas suizas certificadas.

<sup>5</sup> Bio Suisse es una organización del sector privado, una federación de productores ecológicos suizos que se fundó en 1981 y desarrolló los estándares de manejo de cultivos ecológicos.

Las empresas no suizas que se certifiquen se identifican con la marca “Approved by Bio Suisse” y deben trabajar con un importador suizo de producción ecológica.

En 2014 la certificadora Agrocolor SL ha emitido 17 certificados a nivel nacional, 15 de los certificados en Andalucía para empresas de espárragos (Granada) y las principales hortalizas de invernadero (Almería) alcanzando un 7% de los centros de manipulación y envasado de productos hortofrutícolas ecológicos frescos en Andalucía.



## KRAV

KRAV es la asociación sueca de agricultura ecológica propietaria del logo KRAV, que identifica los productos ecológicos que cumplen sus normas. Éstas se basan en el **Reglamento CE 834/2007**, aunque tienen algunos criterios diferenciadores que deben ser verificados. Es un sello reconocido como indicador de calidad y salud por los consumidores suecos.

El certificado KRAV no solo implica a la producción, también certifica parámetros como salubridad del producto y la responsabilidad social empresarial.

Desde el 1 de enero de 2014, los operadores que vayan a realizar ventas a importadores suecos certificados bajo los estándares KRAV, deberán recibir la verificación de los requisitos adicionales por parte de un organismo de control autorizado mediante un acuerdo con la entidad propietaria de la norma.

Para exportar a Suecia productos orgánicos que lleven la etiqueta Krav es necesaria la figura de un importador además de la certificación. Los importadores de productos certificados son 235 empresas en 2014. Los clientes de Krav son distintos operadores implicados en la cadena de distribución (productores, tiendas, restaurantes y catering, importadores, etc).

La etiqueta Krav es muy reconocida por los consumidores suecos aunque tiene un menor impacto en frutas y hortalizas respecto a otros productos, destacando en este grupo las patatas y las hortalizas de hoja.



## CERTIFICACIÓN DEMETER

Demeter es una marca registrada que certifica la Agricultura Biodinámica bajo una norma. Como requisito del etiquetado Demeter en Europa, previamente el producto debe estar

certificado también conforme a la normativa de producción ecológica (**Reglamentos 834/2007 y 889/2008**).

El sello Demeter tiene un alto reconocimiento en centro Europa, y comienza a extenderse por otros países como garantía de calidad y salud de los alimentos ecológicos.

Actualmente Demeter Internacional, fundada en 1997, está formada por 18 miembros procedentes de Europa, América, África y Nueva Zelanda. Mundialmente existen más de 140.000 has certificadas Demeter, con más de 6.000 operadores y 3500 productos de calidad en venta.

Demeter Internacional representa a 3.500 productores en 40 países. Está creciendo la implantación del certificado de agricultura Biodinámica Demeter aunque este certificado tiene un nicho de mercado limitado.

Las cifras de Demeter España indican la certificación de los siguientes operadores:

- 3 distribuidores
- 10 viticultores
- 22 agricultores, ganaderos y elaboradores. De estos 22 operadores, 4 están ubicados en Andalucía en las provincias de Almería (una empresa dedicada a la producción de semillas), 2 en Málaga (una almazara y una empresa productora de frutas y hortalizas) y una finca productora de cítricos y subtropicales en Huelva.

Según información suministrada por Agrocolor SL, que certifica Demeter a nivel nacional, esta certificadora ha emitido 40 certificados en el año 2014 en las provincias de Almería, Cádiz, Barcelona, Badajoz, Murcia, Navarra, Mallorca, Cuenca, Málaga, Tarragona, Valencia, Zaragoza y Huelva. Los certificados emitidos son 12 para el ámbito territorial de Andalucía.



## GLOBALG.A.P.

---

GLOBALG.A.P. (originalmente EUREPG.A.P) es un organismo privado que establece una norma a través de la que se pueden certificar productos agrícolas en todas partes del mundo. El objetivo es establecer una norma única de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), aplicable a diferentes productos y capaz de abarcar la globalidad de la producción agrícola. Este estándar es el único aprobado o reconocido por la GFSI y por tanto acreditado internacionalmente para el sector primario.

Es la norma que aglutina a mayor número y procedencia de miembros minoristas en el sector de alimentos, la mayor parte de origen europeo, aunque actualmente es una certificación global de miembros minoristas con presencia internacional en la que se incluyen minoristas de otros orígenes como la estadounidense Walmart. Agrupa a los minoristas más importantes a nivel mundial.

## GLOBALG.A.P. IFA (ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS)

GLOBALG.A.P. es un conjunto de normas internacionalmente reconocidas sobre las buenas prácticas agrícolas, ganaderas y de acuicultura (G.A.P). El certificado GLOBALG.A.P. es una garantía de que los alimentos han sido producidos bajo los niveles de calidad y seguridad, y de que se han elaborado siguiendo criterios de sostenibilidad, respetando la seguridad, higiene y bienestar de los trabajadores, el medio ambiente y teniendo en cuenta el respeto a los animales.

Abarca tanto la producción en las explotaciones agrarias como la comercialización en los centros de almacenamiento y manipulación.

La Norma está compuesta por el Reglamento General y los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento (PCCC), que se estructuran en módulos jerárquicos o niveles (módulo base para todo tipo de explotaciones, módulo básico para cultivos y el módulo específico para Frutas y Hortalizas).

Se puede obtener la certificación GLOBALG.A.P. a través de las siguientes opciones:

- *Opción 1:* productores individuales
- *Opción 2:* grupos de productores.
- *Opción 3 y 4:* Productores o grupos de productores que trabajan dentro del marco de un programa homologado (Benchmarking) por GLOBALG.A.P. La Opción 3 es para programas homologados a opciones 1 y la opción 4 para programas homologados a opciones 2.

En el protocolo GLOBALG.A.P. IFA Frutas y Hortalizas, se encuentran representados las principales cadenas minoristas y productores Europeos y, por tanto, la mayoría de las empresas europeas de distribución exigen el cumplimiento de este protocolo a sus proveedores de frutas y hortalizas, como garantía del cumplimiento de unas buenas prácticas agrícolas basadas en la seguridad alimentaria, respeto medioambiental, salud, seguridad y bienestar laboral. Se estima que representa a más del 90% de la distribución de fruta y verdura europea.

### Esquemas equivalentes a GLOBALG.A.P. IFA

La homologación trata de armonizar los requisitos de distintos esquemas y normas, de manera que se simplifique el proceso de certificación, al reducir el tiempo necesario y los costes de productores, proveedores y minoristas. GLOBALG.A.P ofrece dos niveles de reconocimiento de homologación: equivalente y semejante.

- **Equivalente:** Las normas y los esquemas concuerdan totalmente con el Sistema GLOBALG.A.P, tanto el Reglamento General como los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento<sup>6</sup>. Existen 12 normas equivalentes con la versión 4 de GLOBALG.A.P. frutas y hortalizas.
- **Semejante:** Las normas y los esquemas que cumplen en gran parte con el Sistema GLOBALG.A.P, pero con algunas excepciones. Estos esquemas pueden desarrollar

<sup>6</sup> <http://www.globalgap.org/es/what-we-do/the-gg-system/benchmarking/BM-Equivalence/index.html>

módulos adicionales voluntarios (add-on) para cubrir la brecha, y por lo tanto permite que sus productores obtengan reconocimiento GLOBALG.A.P.

Existen tres esquemas españoles homologados equivalentes: UNE 155000, UNEGAP y Naturane. Entre el resto de los esquemas de otros países destaca QS-GAP de propiedad alemana, homologable a una opción 3.

Con respecto a la evolución de GLOBALG.A.P. y esquemas equivalentes hay que señalar que los certificados y la superficie de GLOBALG.A.P. IFA ha crecido progresivamente hasta estar presente en la casi totalidad de las empresas hortofrutícolas que exportan.

La UNE 155000, creada en 1998, aunque ha tenido importancia por las homologaciones con Eurep y EurepGAP en 2001 y 2005 respectivamente. En 2006 el 58% de la superficie bajo certificación UNE155000-Producción controlada de frutas y hortalizas se localizaba en Andalucía, principalmente Almería. Después de unos años a la baja, actualmente esta norma está prácticamente en proceso de desaparición en Andalucía. Por un lado este hecho se debe a la creación de UNEGAP por parte de Coexphal<sup>7</sup>, que es un sistema que tiene como principal ventaja un menor coste económico para el productor y/o central hortofrutícola. Por otro lado con la publicación de la v5 de GLOBALG.A.P. en 2015, la UNE155000 tiene un plazo de adaptación de un año para adaptarse a los cambios aunque en esta situación es muy probable que no se inicie el proceso para una nueva homologación con la v5 de GLOBALG.A.P. que entrará en vigor en junio de 2016.

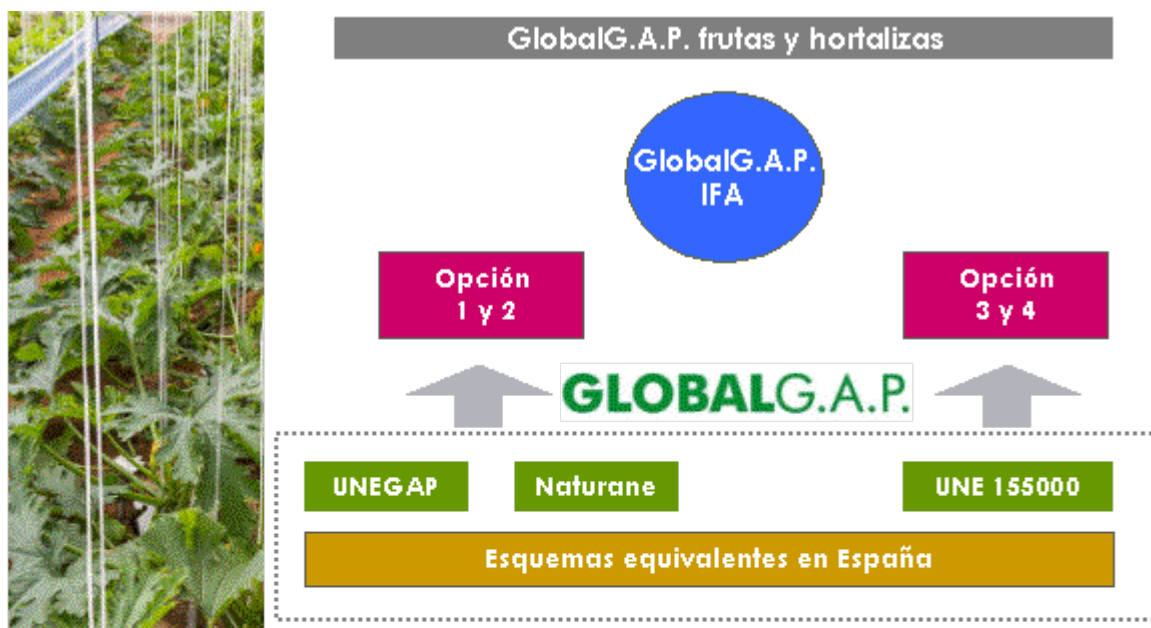
La mayor cuota de mercado en la certificación de GLOBALG.A.P. a nivel español le corresponde a la certificadora Agrocolor SL y según sus informaciones las empresas hortofrutícolas exportadoras en Andalucía cuentan prácticamente en su totalidad con un GGN<sup>8</sup>, requisito necesario para suministrar a las cadenas minoristas de alimentación europeas ya sea certificando GLOBALG.A.P. o un esquema equivalente .

---

<sup>7</sup> Asociación de Empresas Cosecheras - Exportadoras de productos Hortofrutícolas de Almería.

<sup>8</sup> Número de GLOBALG.A.P. Es un número de 13 dígitos que identifica en forma exclusiva a cada productor y a cada miembro individual de un grupo de productores en la Base de Datos de GLOBALG.A.P. Este número funciona como una clave de búsqueda para la validación de certificados.

**Figura 2** Esquemas españoles homologados que cumplen totalmente con GLOBALG.A.P.



**UNEGAP:**

Sistema de certificación desarrollado por Agrocolor basándose en los requisitos de la Norma UNE 155000 y cuya finalidad es obtener el certificado GlobalG.A.P. a través de un sistema adaptado a la producción hortícola española. Reconocido como equivalente por GlobalG.A.P. en abril de 2014.

**NATURANE:**

Sistema de calidad y seguridad alimentaria propiedad de Anecoop [1] y de sus cooperativas socias. El reglamento Naturane ha sido homologado frente al estándar GlobalG.A.P. IFA (Integrated Farm Assurance) para el módulo de frutas y hortalizas.

**UNE 155000:**

Sistema de certificación desarrollado por Aenor que abarca producción, manipulado y expedición de los productos hortofrutícolas para su consumo en fresco.

Fuente: Elaboración propia.

◆ **Cifras GLOBALG.A.P IFA Frutas y Hortalizas 2014**

Los datos aportados por GLOBALG.A.P. para el standard IFA y alcance frutas y hortalizas se muestran en la siguiente tabla:

**Tabla 6** Cifras GLOBALG.A.P. IFA 2014 frutas y hortalizas.

País/Región	Nº titulares certificados	Nº productores bajo certificación
<b>España</b>	2.458	31.632
<b>Andalucía</b>	692	13.862

Fuente: GLOBALG.A.P.. Datos del informe 30/06/2014



**Tabla 7** Cifras GLOBALG.A.P. IFA en Andalucía. 2014

Frutas y Hortalizas	Nº titulares certificados	Superficie total (ha)	Nº productores bajo certificación
<b>Naranja</b>	133	14.050	499
<b>Tomate</b>	151	8.530	5.176
<b>Sandía</b>	82	7.491	2.226
<b>Pimiento</b>	100	7.262	3.695
<b>Fresa</b>	105	6.878	668
<b>Lechuga</b>	20	5.011	31
<b>Patata</b>	59	3.931	103
<b>Pepino</b>	86	3.898	2.642
<b>Mandarina</b>	73	3.586	136
<b>Aguacate</b>	27	3.529	410
<b>Melon</b>	61	3.249	1.376
<b>Espárrago</b>	30	2.849	1.166
<b>Ajo</b>	32	2.763	44
<b>Calabacín</b>	97	1.988	1.267
<b>Nectarina</b>	47	1.818	68
<b>Zanahoria</b>	26	1.703	76
<b>Frambuesa</b>	105	1.178	668
<b>Arándanos</b>	73	1.165	308
<b>Cebolla</b>	16	1.051	18
<b>Berenjena</b>	66	1.027	822
<b>Mango</b>	28	915	287
<b>Melocotones</b>	31	863	41
<b>Limones</b>	25	782	87
<b>Clementina</b>	27	703	71
<b>Persimmons / Kakis</b>	14	599	31
<b>Escarolas</b>	7	588	8
<b>Broccoli</b>	7	579	9
<b>Remolacha</b>	14	564	16
<b>Ciruelas</b>	23	531	37
<b>Otras frutas y hortalizas*</b>	208	7.943	440

Fuente: GLOBALG.A.P. Datos del informe 30/06/2014. \*No se consideran las cifras correspondientes a menos de 5 productores bajo certificación o menos de 2 titulares de certificado debido a la política de privacidad y protección de datos. La superficie total es la suma del área de recolección cubierta y no cubierta por cultivo.

A nivel mundial GLOBALG.A.P el standard IFA y alcance frutas y hortalizas está presente en unos 105 países, En el ranking de productores certificados por países España se sitúa en los primeros puestos junto a Italia y Grecia. A finales de junio de 2014 el número de productores bajo certificación en España alcanza los 31.632 agricultores correspondientes a 2.458 certificados, teniendo en cuenta las cuatro opciones, es decir incluyendo los esquemas homologados.

En Andalucía, los titulares certificados ascienden a 1.773, se incluyen un total de 22.426 productores y más de 97.000ha de las que el 43% está cubierta por cultivo. Por tanto, el 43,8% de los productores españoles y 28,2% de los certificados españoles se localizan en Andalucía, poniendo de manifiesto la importancia de esta CCAA en la exportación de frutas y hortalizas.

El ratio calculado de productores por certificado es de 20 en Andalucía frente a los 13 de España, evidenciando una mayor importancia de los grupos de productores.

En el desglose de los datos se observa la importancia en superficie de la naranja (14,5% de la superficie total), las hortalizas de invernadero (30,3%), la fresa (7,1%) y la lechuga (5,2%). Tomate, pimiento, pepino y sandía son los productos que aglutinan mayor número de productores acogidos a esta norma.

Otras frutas y hortalizas agrupa a los productos con menor peso que cuentan con menos de 500 ha certificadas en Andalucía (coliflor, uva, chirimoya, judía etc.)

### ◆ Módulos Add-onn de GLOBALG.A.P

GLOBALG.A.P. desarrolló posteriormente los módulos voluntarios adicionales "add-on", módulos que optimizan la certificación. Ofrecen seguridad adicional en determinados aspectos importantes para los clientes. Se crearon inicialmente dos módulos

- la Evaluación de Riesgos GLOBALG.A.P. en las Prácticas Sociales (GRASP)
- Bienestar Animal GLOBALG.A.P.

Posteriormente el protocolo de residuos del minorista holandés Albert Heijn se verifica sistemáticamente con GLOBALG.A.P. y se considera como un módulo adicional.

#### ▪ **Módulo GRASP**



La sigla GRASP (Risk Assessment on Social Practices) significa Evaluación de Riesgos GLOBALG.A.P. para las Prácticas Sociales, y es un módulo desarrollado para evaluar el sistema de gestión social implantado por el agricultor, las prácticas sociales en la explotación abordando temas específicos relativos a la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.

El alcance de esta evaluación de riesgos afecta a productos vegetales (en particular frutas, hortalizas, cultivos a granel y flores y ornamentales), tanto en las explotaciones agrarias como en los centros de almacenamiento y manipulación.

La aplicación de esta evaluación de riesgos no implica la emisión de un certificado porque no es una certificación Social como Sedex<sup>9</sup>, BSCI<sup>10</sup>, etc. Más de 6.000 productores en el mundo han sido evaluados del Módulo GRASP (julio 2014).

Según datos de GLOBALG.A.P., a finales de junio de 2014 los productores evaluados del módulo GRASP en España son 4.753, localizándose en Andalucía 2.158, lo que supone el

<sup>9</sup> SEDEX: es una organización sin ánimo de lucro dedicada a impulsar mejoras en las prácticas empresariales en lo relativo a la ética y responsabilidad de sus cadenas de suministro en todo el mundo.

<sup>10</sup> BSCI (Business Social Compliance Initiative): es una importante iniciativa impulsada por las empresas que tiene como compromiso mejorar las condiciones laborales en la cadena de suministro global



45%. En España y en Andalucía suponen aproximadamente el 15% de los productores bajo certificación GLOBALG.A.P. IFA de frutas y hortalizas.

#### ▪ **Módulo Albert Heijn**

Albert Heijn es la cadena de supermercados más extendida en el país que ha elaborado un protocolo para controlar los niveles de residuos de los productores y las centrales de manipulación y envasado de los proveedores.

El control de residuos tiene el propósito de garantizar el cumplimiento de la legislación europea y holandesa (UE-LMR<sup>11</sup> y ARfD<sup>12</sup>-NL ) en materia de LMR para productos frescos.

Se basa en un análisis de riesgos para cada parcela con las medidas de control y las cantidades de muestras, en función de los riesgos identificados y se realiza junto con la auditoria GLOBALG.A.P.

Hay diferentes planes de muestreo para: cultivos anuales, cultivos perennes, frutales, invernaderos y cultivos bajo plástico, patatas y setas.

Según datos del organismo de Certificación Agrocolor SL, en el año 2014 se han emitido 3 certificados, en la provincia de Almería para los productos: lechuga, coliflor, sandía y brócoli.



#### ◆ **Cadena de Custodia**

La Norma de Cadena de Custodia de GLOBALG.A.P. (CoC) es para todos los operadores en la cadena de suministro y asegura que el producto vendido como producto certificado GLOBALG.A.P. procede de explotaciones certificadas bajo el estándar. En la última versión de la norma (v5) el alcance se extiende a toda la cadena de suministro e incluye a los productores agrícolas, los productores pecuarios y los productores acuícolas. Todas las empresas implicadas en la producción, comercialización y venta de productos certificados GLOBALG.A.P. deberán ser incluidos en la certificación CoC.

Los primeros certificados se han emitido en el segundo semestre de 2014. La certificadora Agrocolor emitió 2 certificados en 2014 en el territorio nacional, uno de ellos en Andalucía (Almería) y otro en Madrid. Los productos incluidos en estos certificados son numerosos: hortalizas de fruto, fresa, hortalizas de hoja (lechuga, escarola, acelga, espinaca, canónigo, berros), apio, brassicas<sup>13</sup>, cítricos (mandarinas y limones), patatas, boniatos y hierbas aromáticas.

<sup>11</sup> L.M.R= Límite Máximo de Residuos

<sup>12</sup> Dosis Aguda de Referencia. Indica el momento a partir del cual la ingestión de una sustancia, en una sola comida, puede resultar tóxica. Este dato viene dado por la legislación internacional y se expresa en mg/kg bw (bw= peso corporal).

<sup>13</sup> brócolis, coliflor, romanesco, coles de Bruselas, col repollo, colirrábano y otro tipo de coles.

# Protocolos de minoristas de origen europeo

## QS (QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH )

El protocolo Qualität und Sicherheit GmbH (QS) fue fundado en 2001 por las organizaciones líderes del sector agroalimentario alemán como reacción a la crisis de las vacas locas originada por la EEB<sup>14</sup>. En un principio este protocolo fue aplicado al sector cárnico y en 2004 se amplió a frutas, hortalizas y patatas.

QS es un esquema de aseguramiento de la calidad en el ámbito alimentario que asegura todas las fases de la cadena de producción, manipulación y envasado y comercialización del producto hasta que llega al punto de venta, mediante la implantación de controles.

Los alcances existentes actualmente son producción, mayoristas, logística, coordinador (producción y logística) y minoristas. En el año 2013 se crea un módulo novedoso: Voluntary QS inspection “Working and Social Conditions” que atiende a las condiciones laborales y se asemeja al módulo GRASP de GLOBALG.A.P..

El principal valedor de este certificado es la cadena alemana Rewe y actualmente es miembro de GLOBALG.A.P., además la norma QS-GAP es equivalente a GLOBALG.A.P. opción 3.

En la cadena de suministro de frutas, hortalizas y patatas participan en el sistema QS un total de 29.266 participantes destacando su implantación en los eslabones de producción y distribución minorista. El origen alemán de este esquema se muestra en la participación alemana en el sistema que alcanza un 80,54%, especialmente importante en los productores de patatas y minoristas de alimentación.

En la producción se agrupan los productores certificados bajo QS-GAP, GLOBALG.A.P., Vegaplan<sup>15</sup> y AMAGAP<sup>16</sup>.

La evolución de los participantes en el sistema QS en la cadena de suministro de frutas, hortalizas y patatas es continua desde 2005, destacando la subida de 2006 a 2007 de un 182%.

La participación de los productores de frutas y hortalizas es mayoritariamente alemana. España es el tercer país en importancia con 871 certificados, por detrás de Bélgica y en el puesto anterior a Holanda. El interés de España por esta certificación empezó a adquirir más importancia en 2012 ante los requerimientos de Edeka, Tengelmann y Rewe, grupos minoristas alemanes muy importantes. Desde 2012 hasta 2015 se han incrementado en más de un 50% los certificados de productores de frutas y hortalizas españoles destinadas a la exportación.

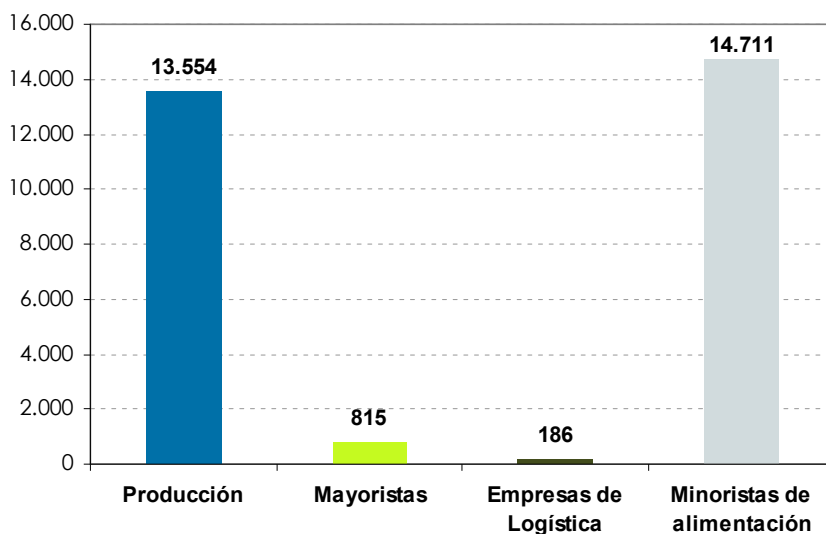
Respecto a los mayoristas españoles, en el mismo periodo, la cifra es superior al doble de los participantes existentes en 2012.

**Tabla 8** Productores participantes en QS. 2015.

<sup>14</sup> Encefalopatía Espongiforme Bovina

<sup>15</sup> Vegaplan es un esquema belga de buenas prácticas agrícolas.

<sup>16</sup> AMAGAP (Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH Ltd.). Norma austriaca de buenas prácticas agrícolas



Fuente: Datos procedentes de QS (Qualität und Sicherheit GMBH)

**Tabla 9** Cifras de participación en el sistema QS a nivel mundial en 2015.

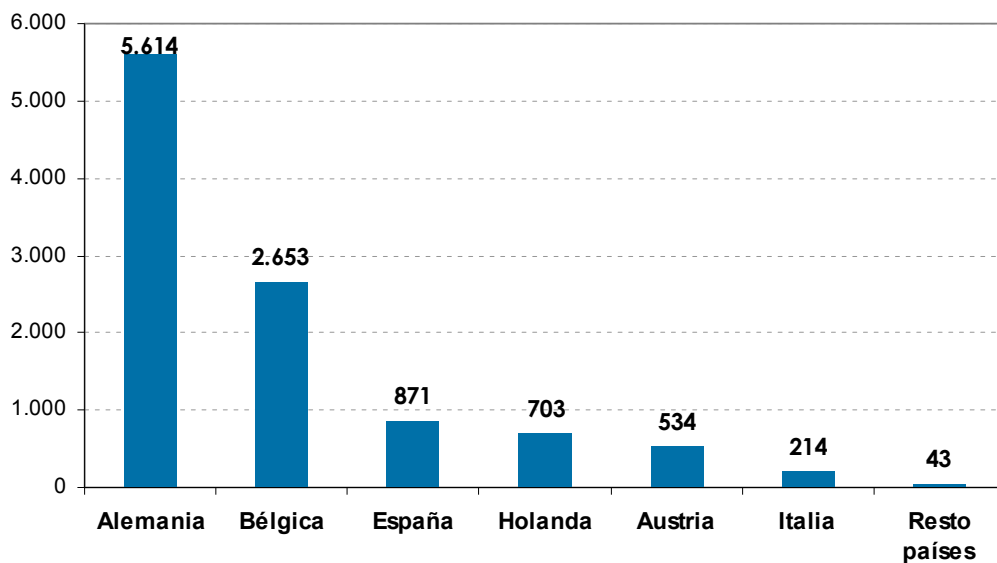
	Nº de participantes del sistema	
	Total Mundo	%Alemania
<b>Producción</b>	13.554	61,97%
Frutas y hortalizas	10.716	52,39%
Patatas	2.838	98,17%
<b>Mayoristas (centros de manipulación)</b>	815	67,48%
<b>Empresas de Logística</b>	186	59,14%
<b>Minoristas de alimentación</b>	14.711	98,64%
<b>Total</b>	<b>29.266</b>	<b>80,54%</b>

Fuente: Datos procedentes de QS (Qualität und Sicherheit GmbH)

Para el año 2014 Agrocolor SL ha emitido los siguientes certificados en tres CCAA (Andalucía, Valencia y Murcia):

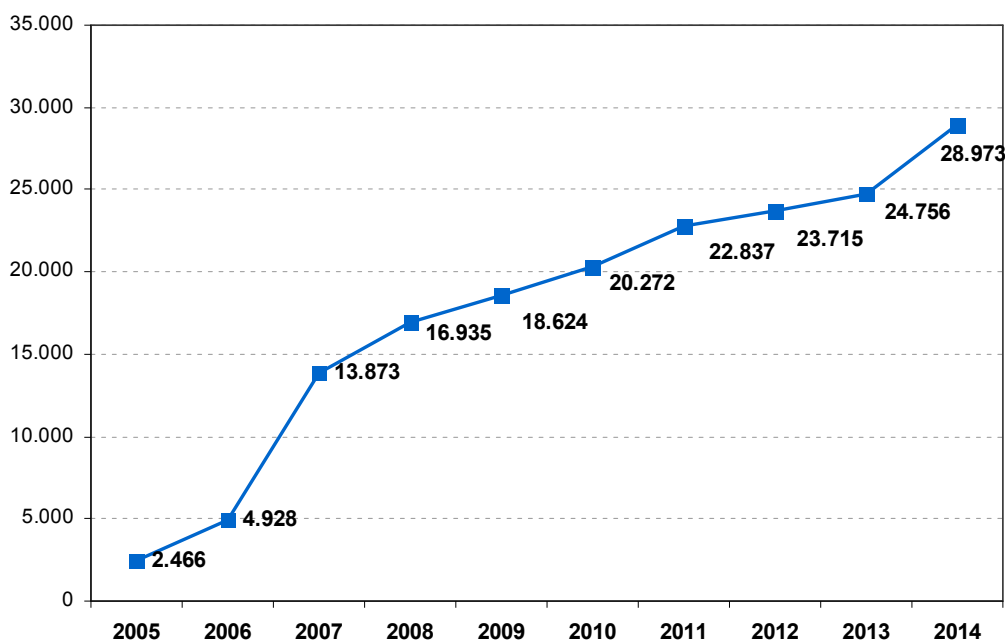
- Fase I (Coordinación): 1 coordinador
- Fase I (Producción): 187 fincas
- Fase II (Comercio mayorista): 19 centros de envasado
- Fase II (Agencias): 3 agencias

**Gráfico 6** Distribución por países de productores de frutas y hortalizas participantes en QS.



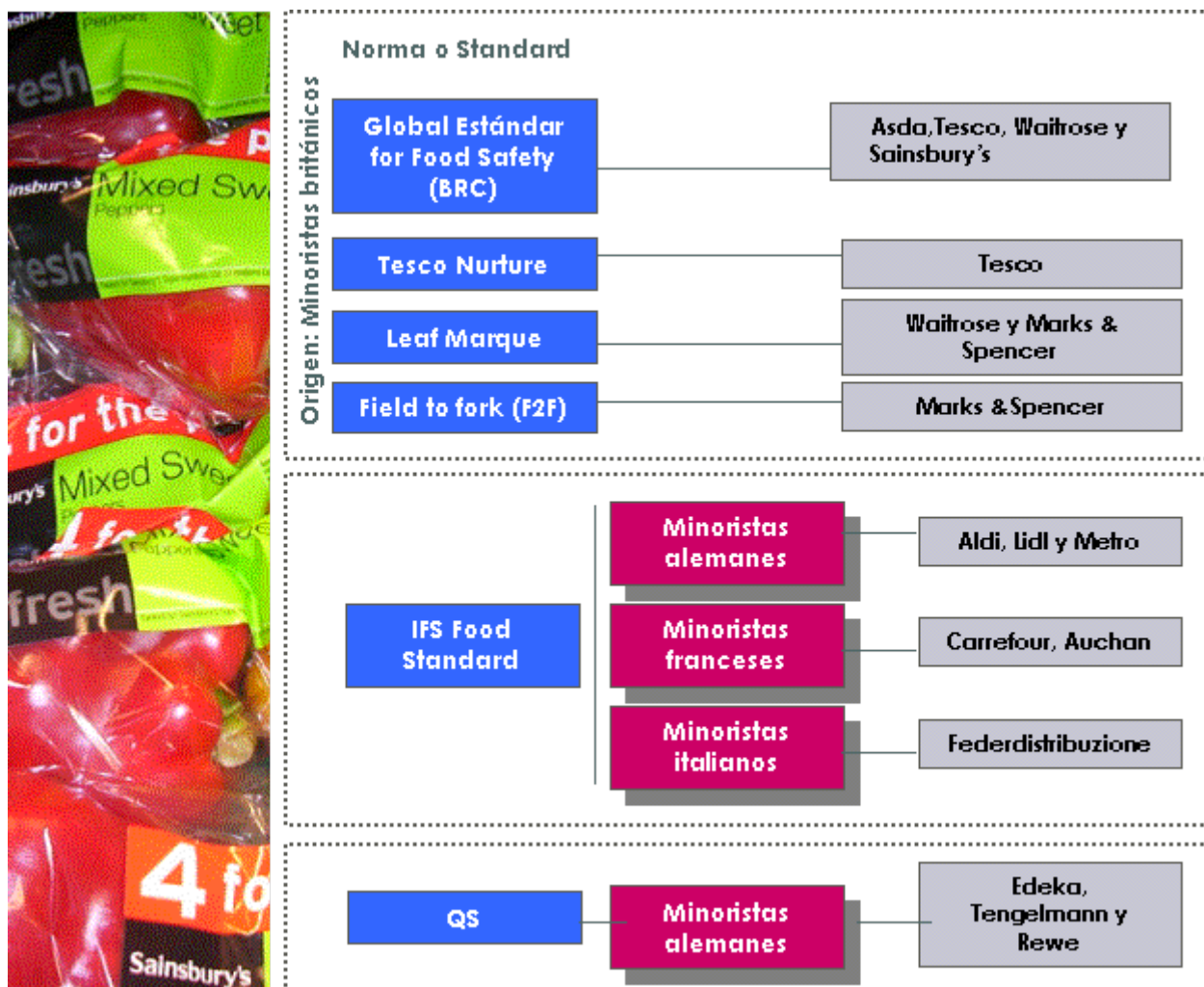
Fuente: Datos procedentes de QS (Qualität und Sicherheit GmbH)

**Gráfico 7** Evolución de los participantes en QS (frutas, hortalizas y patatas)



Fuente: Datos procedentes de QS (Qualität und Sicherheit GmbH)

**Figura 3** Principales protocolos de minoristas europeos certificados en el sector hortofrutícola



Fuente: Elaboración propia

## BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

La asociación de minoristas británicos BRC<sup>17</sup>, unión de British Retailers' Association y the Retail Consortium, elaboró una norma técnica para las empresas proveedoras de alimentos hace más de 20 años. Esta norma contenía los requisitos exigidos por varias cadenas de supermercados del Reino Unido que querían establecer controles adicionales a los productos envasados con marca del distribuidor (MDD).

Es un estándar aprobado por la GFSI. También existe una norma para fabricantes de envases y embalajes (BRC Packaging and Packaging Materials). La certificación Global Standard for Food Safety se centra en aspectos relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria. Muchas de las principales cadenas de distribución europeas exigen este certificado de origen británico.

Además de las distribuidoras británicas como Asda, Tesco, Waitrose y Sainsbury's, las principales cadenas centroeuropeas (Carrefour, ICA, Metro, Migros, Ahold y Delhaize) y Walmart, exigen este certificado. Es una certificación ampliamente extendida, con más de

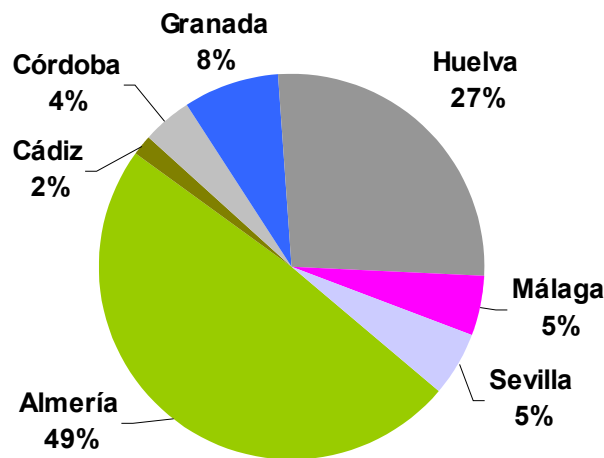
<sup>17</sup> British Retail Consortium

23.000 proveedores certificados en 123 países, incluyendo todos los alcances. Los certificados en 2015 se acercan a 18.000 en todo el mundo.

Según el directorio de BRC, en España, hay un total de 1.624 certificados. Restringiendo a los certificados para el estándar Food y Category 5 de frutas, hortalizas y frutos secos hay un total de 565 certificados en España.

En el territorio andaluz se ubican 194 certificados. Supone un 62% de las empresas inscritas en el GRIA a 24/11/15 en la clasificación Industrias de frutas y hortalizas frescas, de flores y plantas ornamentales.

**Gráfico 8** Certificados BRC Food Category 5 en Andalucía.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de BRC directory.

Casi la mitad de los certificados se localizan en la provincia de Almería y mayoritariamente corresponden a la manipulación y envasado de hortalizas protegidos. Huelva es la segunda provincia en importancia destacando el fresón y los frutos rojos aunque también se incluyen empresas que manipulan y envasan frutas de hueso y cítricos, en menor medida.

En el estándar de envases y embalajes hay un total de 3143 certificados, de los que 156 corresponden a empresas españolas. Expertos consultados observan que los controles y requisitos de esta norma han incrementado de manera notable su nivel de exigencia en los últimos tiempos, suponiendo un inconveniente respecto a otras normas reconocidas a nivel internacional y con un mercado objetivo más amplio como es el caso de IFS. Como consecuencia algunas empresas agroalimentarias han dejado de certificar BRC en el norte de España y Cataluña aunque esta tendencia no ha llegado al sector hortofrutícola. Las empresas hortofrutícolas andaluzas certifican una, otra o las dos en función de los minoristas a los que suministran, británicos y/o de la Europa Continental.



## IFS (INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS)

El grupo de normas de International Featured Standards están desarrolladas por todos los operadores implicados en la cadena de suministro de los alimentos, otros productos no alimenticios y los servicios generados en estos procesos para garantizar calidad y seguridad. En este grupo se encuentran normas como IFS Food, IFS logística, IFS broker...

Según la definición de IFS, IFS Food es una norma de seguridad alimentaria reconocida por la GFSI<sup>18</sup> para auditar empresas fabricantes de alimentos o que manipulan y envasan alimentos a granel. Esta norma aplica cuando los productos son procesados o cuando existe un peligro de contaminación del producto durante el envasado primario. IFS Food es especialmente importante para los fabricantes de alimentos que producen marca privada porque contiene muchos requisitos relacionados con el cumplimiento de las especificaciones. La norma es compatible con los esfuerzos de producción y marketing para la seguridad y calidad de la marca.

IFS Food se ha desarrollado con la participación de entidades de certificación, minoristas, industria de la alimentación y empresas del sector servicios. Los requisitos son similares a la norma conocida coloquialmente como BRC<sup>19</sup>.

IFS Food está certificada en más de 12.000 empresas en el mundo. No es posible desglosar esta cifra a nivel sectorial y territorial. Se ha consultado a IFS y por su política de confidencialidad de datos solamente entidades de certificación, empresas certificadas y minoristas pueden acceder a esta información.

Según la opinión de expertos consultados, a nivel global se está produciendo un cambio en la proporción de BRC e IFS, a favor de la segunda norma. Se estima que la proporción IFS/BRC pueda ser de 2 a 1. Las causas son varias. IFS es requerido por distribuidores de más países, ambas están respaldadas por GFSI y las exigencias de BRC son mayores.

Actualmente en las centrales hortofrutícolas andaluzas cuyo principal mercado es el de exportación, este certificado está presente de manera habitual, coexistiendo en muchos casos con BRC. Es interesante comentar que a nivel nacional la distribución organizada comienza a solicitar el certificado IFS. Es el caso de Mercadona.



## FIELD TO FORK (F2F)

El estándar F2F es un requisito exigido a los productores hortofrutícolas que suministran a la cadena de supermercados británicos Marks and Spencer para alcanzar el estatus de proveedor.

<sup>18</sup> Global Food Safety Initiative

<sup>19</sup> Global Standard for Food Safety



Asegura que la producción hortofrutícola ha seguido el código de buenas prácticas agrícolas, teniendo en cuenta tanto la seguridad alimentaria como la sostenibilidad medioambiental. También cubre otros aspectos de la producción como las condiciones laborales de la mano de obra y la sostenibilidad de las fuentes de las materias primas empleadas.



## LEAF (LINKING ENVIRONMENT AND FARMING)

El protocolo LEAF<sup>20</sup> es un estándar privado de calidad británico dirigido a empresas hortofrutícolas que promueve una agricultura respetuosa y sostenible desde el punto de vista medioambiental y del paisaje, basada en la Gestión Integrada de Explotaciones Agrícolas que asegure una producción eficiente y rentable. Un certificado de LEAF Marque cubre la explotación en su totalidad.

La norma es genérica y se aplica a todos los sectores de la agricultura y la horticultura



## TESCO NURTURE

Tesco Nurture, inicialmente denominada Nature's Choice, es una norma creada en 1992 y propiedad de la cadena minorista de origen británico Tesco. La norma tiene como objetivo asegurar que el cultivo y la manipulación del producto se ha realizado teniendo en cuenta la sostenibilidad, el respeto medioambiental y la responsabilidad social. La norma Tesco Nurture se centra en los siguientes aspectos:

- Protección de la salud humana.
- Prevención de la contaminación.
- Conservación y mejora del paisaje y de la fauna y flora.
- Utilización racional de agroquímicos, agua, energía y otros recursos naturales.
- Reciclaje y reutilización

Esta norma trata de fomentar una mejora continua en la explotación mediante un plan de sostenibilidad. En función del nivel de cumplimiento de los PCC<sup>21</sup> de la norma, se obtienen tres niveles de certificación: oro, plata y bronce.

<sup>20</sup> Linking Environment And Farming

<sup>21</sup> Puntos de Control Críticos



La certificación de este protocolo es un requisito exigido a los proveedores de frutas y hortalizas de Tesco en el Reino Unido.

Actualmente se está trabajando para que esta norma se integre en GLOBALG.A.P.



## Certificaciones más importantes en el sector hortofrutícola andaluz: tendencias y perspectivas de futuro

El sector hortofrutícola andaluz comercializa exportando en gran medida su producción a países centroeuropeos, principalmente Alemania, Reino Unido, Francia, etc. Aunque existen diferencias en el aprovisionamiento según el país y el producto, los principales clientes de las comercializadoras andaluzas de frutas y hortalizas son las distintas cadenas de minoristas, generalmente organizadas en torno a centrales de compras y plataformas de distribución.

Las alertas alimentarias surgidas en las últimas décadas en Europa (crisis de las vacas locas, contaminación por dioxinas en huevos y carne de pollo, crisis del pepino por la presencia de E. Coli... ) y la detección de frutas y hortalizas frescas con residuos de pesticidas por encima de lo permitido en la legislación europea vigente, han tenido una gran impacto en todos los eslabones de la distribución alimentaria. Como reacción ante estos hechos los minoristas europeos comenzaron a involucrarse en la creación de standards de calidad privados que inspeccionan los métodos y actividades que se llevan a cabo tanto en la producción como en la distribución y comercialización de la producción. Estas normas han sido “diseñadas” con diversos alcances, cubriendo diferentes aspectos como la seguridad alimentaria, sostenibilidad medioambiental, condiciones laborales... ajustándose, en la medida de lo posible, a las preferencias, necesidades y demandas de los consumidores según los perfiles de clientes de los distintos minoristas. Las normas son certificadas a través de auditorías, en las que se inspecciona el cumplimiento del protocolo por una entidad de certificación acreditada.

A partir de la elaboración de estos esquemas, los europeos, además de las demandas respecto al envasado y etiquetado de los productos, comenzaron a exigir determinados certificados de calidad como requisito imprescindible y básico para ser proveedor de frutas y hortalizas. Así han ido proliferando numerosas normas que los agricultores y comercializadoras deben certificar de acuerdo a los requerimientos del destino y cliente.

Según la información recabada en empresas hortofrutícolas andaluzas de los sectores más relevantes en exportación (hortícolas protegidos, cítricos, fresa y subtropicales) y certificadoras representativas en Andalucía, los importadores se centran mayoritariamente en la certificación de producto **GLOBALG.A.P** que cubre el proceso de producción en la finca y la manipulación y envasado del producto. La presencia de este certificado es mayoritaria en el sector hortofrutícola andaluz y alcanza un grado de implantación muy elevado. Una parte significativa de los productores y centrales hortofrutícolas certificados en GLOBALG.A.P. optimizan la certificación con el módulo adicional **GRASP** de responsabilidad social.

Dependiendo del origen del cliente y centrándonos en la manipulación y envasado llevado a cabo en la central hortofrutícola, las demandas se centran en Global Standard for Food Safety (**BRC**) en el caso de minoristas británicos y **IFS Food** si los minoristas son centroeuropeos. GLOBALG.A.P., BRC e IFS son las certificaciones más importantes en el sector hortofrutícola andaluz, estando presentes de manera generalizada en las empresas orientadas a la exportación. Los tres esquemas tienen el reconocimiento internacional del GFSI<sup>22</sup>. Adicionalmente existen otros protocolos de clientes, que se han descrito anteriormente, y que

<sup>22</sup> Global Food Safety Initiative

son exigidos a los proveedores de determinadas cadenas de distribución (Tesco Nurture, F2F<sup>23</sup>, etc). A pesar de la homologación de numerosos protocolos y la posibilidad de auditar conjuntamente muchas de las normas importantes reduciendo el coste de este concepto, existen decenas de certificados necesarios para el acceso a determinados mercados. Según declaraciones de Agrocolor, se está trabajando para que otros esquemas minoritarios se integren en GLOBALG.A.P. como es el caso de **LEAF** y **Nurture**.

Por otro lado, las reacciones de las administraciones públicas ante las alertas alimentarias para reforzar la imagen de la producción y la seguridad alimentaria ha sido, entre otras, la promoción de métodos de producción más sostenibles como el Control Biológico y certificaciones “públicas” como es el caso de la **Producción Integrada** y **Producción Ecológica**. En el sector hortofrutícola andaluz ha destacado especialmente la adopción generalizada de la lucha Biológica como método de control de plagas y enfermedades en los hortícolas protegidos, los reglamentos de Producción Integrada para distintos cultivos de frutas y hortalizas y el crecimiento continuo de la superficies acogidas a producción ecológica.

En el caso del **sector fresero** onubense sobresale la superficie acogida a la Producción Integrada.

Destaca también el crecimiento de la producción ecológica en **hortícolas protegidos, cítricos y subtropicales**.

En la **agricultura ecológica**, paralelamente a la certificación de la producción ecológica del Reglamento europeo CE 834/2007 y el reglamento de uso de los sellos nacionales, han surgido normas de asociaciones europeas de agricultura orgánica que abarcan a la producción y comercialización que son aún más exigentes que las directivas europeas.

La certificación de estas Normas constituye un requisito de entrada a los mercados de producto ecológico de los países ámbito de actuación de las asociaciones. Entre estos certificados destaca **Naturland** y en segundo lugar **Bio Suisse** debido a que Alemania y Suiza son importantes receptores de frutas y hortalizas ecológicas. No obstante, existen muchas normas de producción ecológica en países extracomunitarios aunque estos mercados son minoritarios.

El mercado de los productos ecológicos está creciendo y el peso de la exportación es aún más relevante que en el producto convencional y como consecuencia, es habitual la coexistencia en las empresas en origen de los certificados de producción ecológica con GLOBALG.A.P., BRC e IFS.

En cualquier caso, los clientes de exportación de las empresas hortofrutícolas andaluzas que comercializan exigen numerosos certificados que ocasionan un aumento de costes y de la carga administrativa derivada de la implantación y controles propios de las normas, además del cumplimiento de la legislación nacional. A pesar de que se pueden coordinar las auditorias de varias de las normas más demandadas, la situación requiere una integración, homologación y/o armonización técnica de las normas en los próximos años. Esta es la tendencia y el objetivo perseguido por parte de los productores y empresas comercializadoras de los principales orígenes de producción en los próximos años. Según los expertos consultados, es probable que en el futuro exista una convergencia mayor en las certificaciones que afectan a la producción hortofrutícola de manera que protocolos específicos de minoristas con menor importancia exijan el certificado GLOBALG.A.P. y sus requisitos particulares formen parte de un módulo adicional como ha ocurrido con el minorista holandés Albert Heijn.

---

<sup>23</sup> Field to Fork