

Sistemas de certificación de la calidad en el sector agroalimentario español



■ JOSÉ CARLOS CRUZ GÓMEZ

■ BLANCA LUCENA COBOS

■ MIGUEL ÁNGEL MÉNDEZ RODRÍGUEZ

■ FRANCISCO CÁCERES CLAVERO

Unidad de Prospectiva de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía*

El término calidad, aplicado al sector agroalimentario, es un concepto complejo que se define en base a la satisfacción de las preferencias del consumidor final, que en la actualidad pueden incluir conceptos de muy distinto signo relacionados con la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, el medio ambiente, el bienestar animal o los valores nutricionales, entre otros.

La Organización Internacional de Normalización (ISO) define calidad como la capacidad de un producto o servicio de satisfacer las necesidades declaradas o implícitas del consumidor a través de sus propiedades o características. Mediante la gestión de la calidad, las organizaciones (empresas, instituciones, explotaciones agrarias, etc.) tratan de mejorar en un proceso continuo la satisfacción del cliente con sus productos o servicios. Desde este punto de vista, la calidad es una noción subjetiva (ligada al sujeto, al consumidor), la cual además está sometida a los mismos cambios que se suceden en la sociedad a lo largo del tiempo.

Pese a este carácter subjetivo del concepto de calidad, o quizás debido a ello, cada día parece más importante en

el ámbito de la actividad comercial disponer de mecanismos que aseguren de algún modo la posesión de ciertos atributos objetivos de calidad o el cumplimiento de determinados requisitos en los procesos productivos relacionados con ésta. Es aquí donde las certificaciones de calidad tienen su razón de ser.

Actualmente es posible certificar la calidad de productos, servicios, personas e incluso de sistemas de producción. En el sector agroalimentario, los sistemas de aseguramiento de calidad se orientan más hacia la certificación de productos, aunque cada vez más se incluyen en estos esquemas aspectos más relacionados con los sistemas productivos y los procesos relacionados.

Para analizar el concepto de calidad en productos alimentarios, se pueden distinguir las siguientes categorías (Ablan, 2000; Niño de Zepeda et al., 1999; Niño de Zepeda y Echevarri, 2001):

- Seguridad alimentaria. La calidad como resguardo de inocuidad, esto es, que el alimento se encuentre libre de contaminaciones que supongan una amenaza para la salud. Los

estándares mínimos de seguridad que debe satisfacer un producto alimenticio son controlados por las Administraciones públicas y de obligado cumplimiento.

- Calidad nutricional. La calidad que se refiere a la aptitud de los alimentos para satisfacer las necesidades del organismo en términos de energía y nutrientes. Este factor ha adquirido gran relevancia para el consumidor informado que conoce el potencial preventivo de una dieta saludable y equilibrada.
- Calidad definida por los atributos de valor. Estos atributos son factores que están más allá de la calidad básica nutricional o de inocuidad de un alimento, y diferencian los productos de acuerdo a sus características organolépticas y a la satisfacción del acto de alimentarse ligada a factores socioculturales, medioambientales, éticos, tradicionales, etc. Así se consideran elementos como el color o sabor de los alimentos (ej: requisitos organolépticos de calificación de algunas denominaciones de origen de vino o acei-





te), el respeto al medio ambiente a lo largo de la cadena productiva (ej.: productos ecológicos), el respeto a los trabajadores encargados de la producción (ej.: comercio justo) o el respeto a las tradiciones (ej.: alimentos elaborados por métodos tradicionales).

El enfoque que emplearemos en este texto se relaciona no tanto con los mínimos de seguridad alimentaria, función de las Administraciones competentes, ni con las cualidades nutricionales sino más bien con la calidad definida por los atributos de valor. Ésta tiene en cuenta aspectos de la calidad con un componente usualmente subjetivo, y que dependen de las preferencias de los consumidores.

Más concretamente nos centramos en las producciones que además tienen un valor añadido certificado por organismos internacionales, nacionales o regionales, públicos o privados. Éste debe garantizar al consumidor que el producto alimenticio presenta uno o más atributos de valor diferenciadores tras haber sido sometido a un sistema voluntario de control.

DEFINICIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE UN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

En función de la información a la que acceden los consumidores sobre un producto se pueden establecer tres grandes

grupos de características (Compés, 2001) o atributos de valor:

- Atributos de búsqueda. Los que pueden ser conocidos antes de la compra. Aquí se incluye todo aquello que identifica o diferencia un producto de otro, y que es fácilmente reconocible por el consumidor en el acto de compra como, por ejemplo, el tipo de producto, la marca comercial, el peso o el tamaño, el tipo de envase, etc.
- Atributos de experiencia. Aquellos otros que pueden ser conocidos una vez se ha consumido el producto. Estos atributos son los que hacen que un consumidor vuelva a adquirir un producto determinado una vez que ya lo ha probado, y haber comprobado que satisfacía sus necesidades.
- Atributos de confianza. Características que no pueden ser conocidas por el consumidor ni antes ni después de consumido el producto, o lo pueden ser a un coste muy alto (contenido en residuos, modo de producción, lugar de origen, etc.). Una de las mejores formas que tiene el consumidor de cerciorarse que un producto presenta unos determinados atributos de valor es mediante la certificación, en la que una entidad independiente y con la suficiente competencia confirma que un producto reúne unas determina-

das características. En línea con la clasificación previa, la certificación tiene especialmente su razón de ser en el aseguramiento de los atributos de confianza. No tendría excesivo interés certificar que un aceite de oliva virgen tiene un color determinado, cuando es una característica fácilmente comprobable por el consumidor. Sin embargo sí tiene más utilidad que se asegure, por ejemplo, que se ha producido en una comarca concreta o sin la utilización de productos químicos de síntesis. Mediante la certificación y el empleo de los distintivos de la misma en el etiquetado del producto se trata de conseguir que los atributos de confianza se conviertan en atributos de búsqueda.

En la práctica, la comprobación de una o varias de las características deseables se articula en torno a sistemas de certificación, integrados por distintas fases. Aunque el elemento más visible para el operador sean los controles que se realizan in situ para comprobar la adecuación a las características establecidas, el proceso incluye más elementos. En el gráfico nº 1 se muestra un esquema simplificado de las etapas más comunes para un sistema de certificación tipo.

En primer lugar, no es usual que se certifique una característica aislada sino que se agrupan en pliegos o referenciales, debido al coste de un sistema de certificación y con el objetivo de procurar un mayor respaldo al resultado. Un pliego o referencial es un protocolo establecido por una entidad pública o privada (que denominamos Autoridad de Certificación), en el que se detallan los estándares y requisitos exigidos ya sea al producto, proceso, etc. Usualmente se habla de pliego cuando la autoridad es una Administración pública y de referencial en el caso de que sea una entidad privada.

Igualmente deben quedar meridianamente claras las características que deben cumplir las entidades que finalmente comprueben en cada explotación o en cada industria la observancia de los es-



tándares. Esto segundo se consigue por medio de los criterios de autorización. Los organismos de control que cumplan estos criterios serán autorizados por la autoridad para ejercer su actividad en un ámbito geográfico y en un sector concreto.

Una fase más del sistema es la acreditación de los organismos que van a supervisar el cumplimiento de los estándares. Básicamente la acreditación es una declaración que realiza una entidad de que un organismo de control es competente técnicamente. La mayoría de las certificaciones de calidad exigen como criterio de acreditación el cumplimiento de una norma de la familia EN-45000. La Entidad de Certificación, papel ejercido en España por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), acredita a los organismos que pretenden supervisar el cumplimiento de un determinado estándar (organismos de certificación) com-



probando que a su vez ellos cumplen con una de las normas EN-45000.

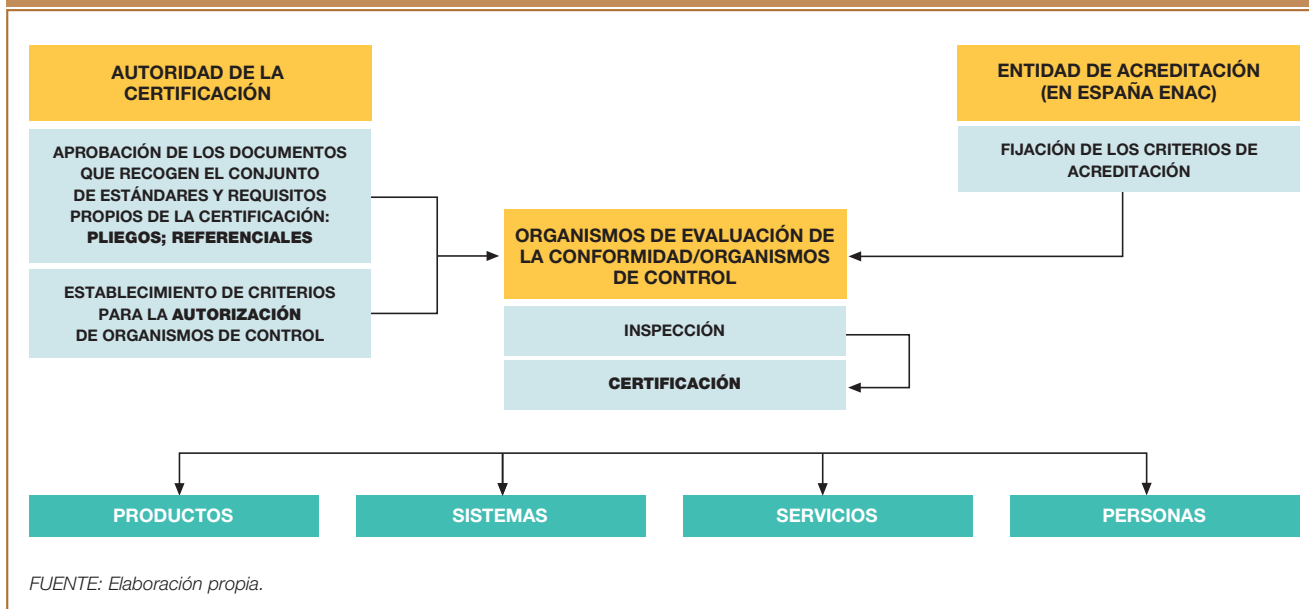
Por último, los organismos de evaluación de la conformidad u organismos de control son los encargados de evaluar y realizar una declaración objetiva de que los productos, sistemas, servicios o personas (en adelante producto) cumplen los requisitos especificados. La labor de

inspección, incluida en el proceso de certificación, puede realizarse de forma aislada por organismos dedicados exclusivamente a esta labor. Los organismos de evaluación de la conformidad u organismos de certificación (debidamente autorizados por la autoridad de certificación y acreditados por la entidad de certificación) son los que finalmente conceden a los productos la certificación y el uso de los distintivos asociados a ella.

Una vez certificado el producto accede a los mercados, generalmente mediante un distintivo que dé fe del cumplimiento del protocolo al que haya estado sujeto. Así encontramos una amplia gama de etiquetados, marchamos, figuras, logotipos, etc.. que diferencian visualmente estos productos. En el siguiente apartado se realiza una primera aproximación a qué tipos de sistemas de certificación son los principales hoy día en el complejo agroalimentario español.

GRÁFICO Nº 1

ESQUEMA GENERAL DE UN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN



TIPOLOGÍA DE SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN

Existen multitud de sistemas de certificación, con unas características que difieren en buena medida entre unos y otros. En los últimos años no sólo se ha incrementado el número de productos que acceden a ellos (denominación de origen, denominación específica, etc.), sino que continuamente aparecen nuevos sistemas con características propias.

Antes de continuar hay que advertir que no se incluirán en este punto la agricultura ecológica ni producción integrada. Estos sistemas agrarios poseen un esquema de certificación similar al descrito en el apartado anterior, aunque su orientación y la motivación, tanto de los agricultores que los adoptan como de los consumidores que adquieren sus productos, están casi exclusivamente relacionadas con la idea del respeto medioambiental y la preservación de los recursos naturales. Esta orientación específica, su desarrollo normativo y la importancia tanto comercial como productiva que en algunos casos está cobrando la agricultura ecológica, hace acreedo-

res a estos sistemas agrarios de un tratamiento específico que excede los objetivos del presente texto.

Sin ánimo de ser exhaustivos se presenta aquí una tipología de sistemas de certificación presentes en el sector agroalimentario. Los epígrafes no son excluyentes entre sí, de forma que un sistema de certificación puede clasificarse en cada uno de los tipos propuestos. Asimismo, para la mayoría de ellos se presentan ejemplos de certificaciones que serán definidas y comentadas más adelante.

1. *Sistemas públicos o privados*: Es función de la naturaleza jurídica de la Autoridad de Certificación, la que se encarga de aprobar los pliegos o los referenciales en función de su naturaleza pública o privada respectivamente. Generalmente la observancia de estos protocolos se traduce en la concesión de un distintivo diferenciador propiedad de la Autoridad de Certificación, con el que el producto accede a los mercados. Como ejemplos, la Indicación Geográfica Protegida es regulada por las Comunidades Europeas y por tanto de carácter público, mientras que SICAL fue elaborada

por ECOHAL, una organización empresarial sectorial y de índole privada que integra a muchas de las alhóndigas almerienses.

2. *Sistemas con vínculo geográfico o sin él*: Muchos sistemas basan parte de su existencia en certificar que un producto guarda un vínculo con determinada unidad territorial, un atributo de confianza que es altamente valorado en ciertos mercados. Así, por ejemplo, la Unión Europea establece que una Denominación de Origen Protegida produzca, transforme y elabore su producción en una zona geográfica delimitada. El sistema IFS sin embargo no certifica el origen geográfico de cada producto.

3. *Certificación de producto o de sistema*: Tal y como tratábamos en el epígrafe anterior, se pueden realizar certificaciones de productos, sistemas, servicios o personas, siendo las dos primeras las más significativas desde el punto de vista agroalimentario. El objeto de la certificación y portador final del distintivo de calidad asociado puede ser el producto finalmente comercializado (alimento) o el sistema organizativo y funcional capaz de producirlo (la empresa) a través

CUADRO Nº 1

EJEMPLO DE CLASIFICACIÓN DE SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN EN BASE A LAS TIPOLOGÍAS DESCRITAS

CERTIFICACIÓN	ÁMBITO	NATURALEZA JURÍDICA GEOGRÁFICO	VÍNCULO	PRODUCTO/SISTEMA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	EUROPEO/NACIONAL	PÚBLICO	EXISTE	PRODUCTO
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	EUROPEO/NACIONAL	PÚBLICO	EXISTE	PRODUCTO
VINOS DE LA TIERRA	EUROPEO/NACIONAL	PÚBLICO	EXISTE	PRODUCTO
LANDALUZ	ANDALUZ	PRIVADO	EXISTE	PRODUCTO
EUREP-GAP	EUROPEO	PRIVADO	NO EXISTE	PRODUCTO
UNE 155001	NACIONAL	PRIVADO	NO EXISTE	PRODUCTO
BRC	EUROPEO	PRIVADO	NO EXISTE	PRODUCTO/SISTEMA
ISO 9000	INTERNACIONAL	PRIVADO	NO EXISTE	SISTEMA

FUENTE: Elaboración propia.



PRINCIPALES SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN

Se describen a continuación, y de forma somera, algunos de los sistemas de certificación representativos del sector agroalimentario nacional, describiendo cada uno de ellos y situándolos en un contexto más amplio.

Denominación de Origen, Denominación Específica y Especialidad Tradicional Garantizada

La figura de calidad que tradicionalmente se ha venido conociendo en España como Denominación de Origen (DO) está hoy día homologada con la figura comunitaria de Denominación de Origen Protegida (DOP) en casi todos los sectores (1). A nivel europeo la normativa que regula las DOP encuentra su base en el Reglamento (CEE) nº 2081/1992 del Consejo (2). La Denominación de Origen Protegida es aplicable a numerosos productos alimentarios, excluyendo por ejemplo los vinos y bebidas espirituosas que aparecen en otras reglamentaciones. En el cuadro nº 2 se muestra una relación de equivalencias entre la figura española de calidad DO y la comunitaria DOP en función del sector agroalimentario al que nos refiramos. Igualmente se muestran correlaciones para otras figuras.

La Denominación de Origen Protegida designa el nombre de un producto cuya

de una serie de procesos que son igualmente objeto de la certificación. Como ejemplo del primer tipo de certificaciones podemos citar a las denominaciones de origen o las certificaciones de calidad de productos cárnicos. Por su parte, una certificación tipo ISO 9000 se aplica a empresas y constituye un claro ejemplo de lo que es una certificación de sistema.

4. *Sistemas de certificación de la producción o de la transformación/distribución:* También se pueden clasificar los sistemas de certificación en función de la fase de la cadena agroalimentaria donde recaiga el énfasis del control. Si UNE 155001 controla básicamente la fase de producción, SQF va más allá y presta especial atención a la transformación y distribución de los productos.

5. *Sistemas obligatorios o voluntarios:* En principio, los sistemas de certificación a los que nos estamos refiriendo son por regla general voluntarios. Del control oficial se ocupan las Administraciones públicas, de forma que inspeccionan que se cumplan los requisitos mínimos de seguridad alimentaria, seguridad laboral, respeto medioambiental, etc. Sin embargo algunos sistemas de los mencionados tienden a convertirse en cuasi obligatorios cuando se quiere acceder a determinados canales de comercialización. Por ejemplo, numerosas cadenas de distribución europeas exigen para los alimentos que comercializan el certificado del EUREP-GAP.

En el cuadro nº 1 se ha realizado una clasificación de algunas de las figuras a comentar.

CUADRO Nº 2

PRINCIPALES EQUIVALENCIAS ENTRE FIGURAS DE CALIDAD COMUNITARIAS Y ESPAÑOLAS

FIGURAS COMUNITARIAS	SECTOR	FIGURAS NACIONALES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA	NUMEROSOS SECTORES, EXCLUYENDO LOS VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS	DENOMINACIÓN DE ORIGEN
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA	NUMEROSOS SECTORES, EXCLUYENDO LOS VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA	VARIOS SECTORES	ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA
VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS	VINO	<ul style="list-style-type: none"> • VINOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA • VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN/DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA • VINOS DE PAGOS
VINOS DE MESA CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA	VINO	VINOS DE LA TIERRA
INDICACIÓN/DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA	BEBIDAS ESPIRITUOSAS	<ul style="list-style-type: none"> • DENOMINACIÓN ESPECÍFICA • DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

FUENTE: *Elaboración propia.*

producción, transformación y elaboración deben realizarse en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados. El vínculo geográfico, por tanto, debe estar presente en las tres fases señaladas. Se pretende añadir valor a determinados productos de alta calidad procedentes de un área geográfica delimitada.

El Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo (3) regula los Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas (VCPRD), estableciendo un conjunto de reglas comunes a la producción de estos vinos. Igualmente se puede compatibilizar en el etiquetado la calificación Denominación de Origen con la denominación comunitaria VCPRD. La figura Denominación de Origen Calificada, otra figura que se encuentra en la normativa nacional, es en realidad una variante de la Denominación de Origen de vino con criterios de autorización más estrictos.

Este tipo de figuras ha tenido tradicio-

nalmente mayor aceptación en la cuenca mediterránea, donde los consumidores han sido receptivos a remunerar productos de áreas geográficas delimitadas a los que han asociado características organolépticas distintivas. España fue uno de los primeros países en considerar el sistema de las denominaciones de origen como forma de protección de determinados productos agroalimentarios. Así, en 1932, al mismo tiempo que se creaban las primeras denominaciones de origen en Francia, aparecía en España la primera denominación de origen de vinos: Málaga.

A pesar de la insuficiencia de información en algunos productos, se puede afirmar que las denominaciones de origen ocupan un lugar destacado en nuestra agricultura. Según los últimos datos son ya 120 las denominaciones de origen a nivel estatal, 60 en vino y otras 60 en el resto de productos agroalimentarios (MAPA, 2004). En vino, la superficie ocupada es de 641.784 hectáreas, y sólo en aceite de oliva suman 391.445

hectáreas. Es decir, tan solo considerando estas dos producciones, más de un millón de hectáreas a nivel nacional se encuentran bajo el paraguas de las DO.

La Denominación Específica (DE) ha seguido una evolución muy similar a lo descrito para el caso de la Denominación de Origen. La figura comunitaria equivalente, la Indicación Geográfica Protegida (IGP), está hoy día homologada en amplios sectores con la Denominación Específica (4). A nivel europeo la normativa principal que regula la IGP es la misma que regula la DOP: el Reglamento (CEE) nº 2081/1992 del Consejo. En el cuadro 2 se puede consultar la relación de equivalencias entre la DE y las figuras comunitarias en función del sector. Concretamente se encuentran reguladas aparte las bebidas espirituosas, cuyo Reglamento (CE) nº 1576/89 del Consejo (5) contiene en su Anexo II las denominaciones geográficas de diferentes categorías de productos.

La principal característica de la Indicación Geográfica Protegida reside en

que el vínculo con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas de la producción, de la transformación o de la elaboración. Esta es la diferencia básica respecto a la DOP, en la que, como hemos comentado, el vínculo debe estar presente en las tres fases.

Actualmente son 41 las IGP nacionales abarcando muy distintos sectores, a las que hay que sumar 11 denominaciones específicas/denominaciones geográficas en bebidas espirituosas.

La certificación Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional. Al no existir una figura similar en el ordenamiento jurídico español se adoptó con esta misma denominación, como se puede observar en el cuadro nº 2. La base de su regulación se encuentra en el Reglamento (CEE) nº 2082/1992 del Consejo (6), publicado junto al referido reglamento base de las DOP e IGP.

Entre las ETG actualmente aprobadas hay tres cuya solicitud se ha realizado por organismos estatales: jamón serrano, leche certificada de granja y panellots.

Vinos de la tierra

La actual organización comunitaria del mercado vitivinícola (7) permite que determinados vinos de mesa añadan una indicación geográfica sobre dónde se han producido. Junto con esta información, en el etiquetado también pueden aparecer datos como el año de cosecha, el nombre de una o varias variedades de vid, indicaciones relativas al método de elaboración del producto, etc., que posibilitan que el consumidor aprecie mejor las propiedades del vino.

En España esta indicación geográfica adopta el nombre de Vino de la Tierra (ver cuadro nº 2) a través de la Ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino. Para los viticultores y elaboradores de vinos, o sus agrupaciones o asociaciones, que pretendan el reconocimiento



de un nivel de protección de vino de mesa con derecho a la mención tradicional Vino de la Tierra son obligatorios una serie de requisitos, menos estrictos que los necesarios para constituir una denominación de origen.

Actualmente existen 43 Vinos de la Tierra que cuentan con la aprobación correspondiente. Corresponde a las comunidades autónomas la autorización de los Vinos de la Tierra cuando el área geográfica correspondiente a dicha indicación esté incluida íntegramente en su territorio (lo cual sucede en 42 de los 43 vinos actualmente aprobados).

Los promotores de los Vinos de la Tierra son asociaciones de viticultores/cosecheros, bodegas, cooperativas o incluso fincas, y por lo general la superficie que abarcan, como media, es inferior a la de las denominaciones de origen.

La certificación Vino de la Tierra puede ser una alternativa plausible para la superficie de viñedo nacional que actualmente no cuenta con una denominación de origen.

Marcas de calidad de ámbito subestatal

Desde la configuración de España en comunidades autónomas, y la consiguiente descentralización de competencias en materia agroalimentaria, se ha asistido a un proceso de creación de distintivos de calidad a nivel regional (incluso provincial, en este caso respaldados por las Diputaciones Provinciales) con el objetivo de promocionar los productos agrarios y pesqueros de cada zona.

Bajo este epígrafe se agrupan marchamos de carácter público o privado y de muy distinta naturaleza. En sus orígenes las marcas colectivas públicas tendían a incluir en su denominación la procedencia del alimento (Galicia Calidade, Alimentos de Andalucía, etc.). Por exigencias de la normativa comunitaria se han ido suprimiendo las referencias a los lugares de origen, y estas etiquetas han dado paso a otras reguladas de forma similar aunque con denominaciones distintas. Y no sólo las Administraciones públicas han acuñado dichas figuras, sino que asociaciones privadas y grupos de empresas agroalimentarias también se han sumado a la iniciativa con la creación de marcas colectivas propias.

Se trata de un grupo de sistemas heterogéneo y en continua evolución. Como ejemplos se pueden citar marchamos que han existido o existen como Calidad Certificada y Landaluz en Andalucía, Marca C "Calidad Alimentaria" en Aragón, Marca Q en Cataluña, Marca de Calidad CV en la Comunidad Valenciana o Marca RC en La Rioja.

Aunque el contenido, alcance y significado de cada una de estas etiquetas puede ser muy diferente, (por ejemplo en lo relativo a requisitos específicos y sistemas de control y certificación), en la mayoría de ellas el aspecto promocional es el de mayor importancia. Así, los productos identificados con este tipo de etiquetas se benefician de la promoción genérica y común que realizan las instituciones (públicas o privadas) depositarias de la marca.

La adhesión es voluntaria, y en algunos casos este tipo de distintivos es adicional y complementario a la posesión de cualquier otro signo reconocido de calidad (por ejemplo: denominaciones de origen, agricultura ecológica, etc.).

Sin embargo no todos las marcas de este tipo llevan asociado un sistema de certificación definido tal y como lo hemos hecho anteriormente, sino que hay algunas que se articulan de forma distinta.

A modo de ejemplo, Calidad Certificada es una marca colectiva propiedad de

la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, y lleva funcionando desde 2001 (8). Se otorga a un solicitante, por un período renovable de 5 años, para un producto determinado (no una gama) que se encuentre protegido por alguna de estas certificaciones: Agricultura Ecológica, Producción Integrada, Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada, amparado por la OCM del vino o que sea certificado por organismos de control acreditados por la norma EN-45011.

Por lo tanto, Calidad Certificada no posee un sistema de certificación propio tal y como lo hemos definido anteriormente. Para los productores el empleo de esta marca puede suponer un beneficio de tipo promocional, mientras que para los consumidores puede considerarse una forma de obtener una garantía institucional avalada por la Junta de Andalucía, y un medio para reconocer más fácilmente productos de calidad.

Sistema de certificación de productos cárnicos

El subsector de los productos cárnicos es uno de los más sensibles en relación con la seguridad alimentaria, y que más ha evolucionado ante los recientes casos de crisis alimentarias. Ello ha supuesto un incremento de los estándares de la reglamentación técnico sanitaria, así como un mayor grado de desarrollo de sistemas de certificación voluntarios. Aquí se describen someramente algunos ejemplos de dichas certificaciones.

La *Norma de calidad para el jamón ibérico, la paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España* se desarrolla en el Real Decreto 1083/2001. En ella se definen los requisitos para ser poseedor de las denominaciones que especifica, y obliga a que todas las fases superen un control a cargo de un organismo independiente de certificación. Además se incluye en esta norma la definición de las razas de porcino ibérico permitidas, métodos de elaboración de los produc-



tos, aditivos, designaciones de calidad según la alimentación (bellota, recebo o cebo), etc.

En el sector bovino, y a pesar del incremento de las obligaciones legales para garantizar la seguridad alimentaria de sus alimentos, se han puesto en marcha los *Pliegos facultativos en el etiquetado de carne de vacuno*. Se trata de un pliego de condiciones aprobado por la autoridad competente y controlado por un organismo independiente de control. En España, la Autorización de certificación corresponde a las comunidades autónomas.

Estos estándares permiten que los productos especifiquen características o condiciones de producción adicionales (sistema agropecuario de crianza, forma de alimentación, etc.) a lo exigido para el etiquetado obligatorio.

EUREP-GAP, UNE 155001 y similares

Se puede considerar EUREP-GAP (Euro-Retailer Produce Working Group - Good Agricultural Practices) un sistema de certificación restringido a un código de Buenas Prácticas Agrarias (BPA) elaborado por minoristas europeos de la UE, Suiza y Noruega. El aspecto que más se ha desarrollado es el sector de las frutas y hortalizas (hoy día su principal aplica-

ción), estableciendo unos criterios de producción que no son específicos por cultivo.

EUREP-GAP comenzó definiendo los estándares mínimos aceptables para grupos minoristas, aunque hoy día se ha generalizado para numerosas cadenas de distribución. La idea consistía en que fuera utilizado como un nivel de referencia de calidad en los productos agrarios frescos que comercializaban las cadenas, en especial los que se vendían sin marca o bajo marca blanca / marca del distribuidor.

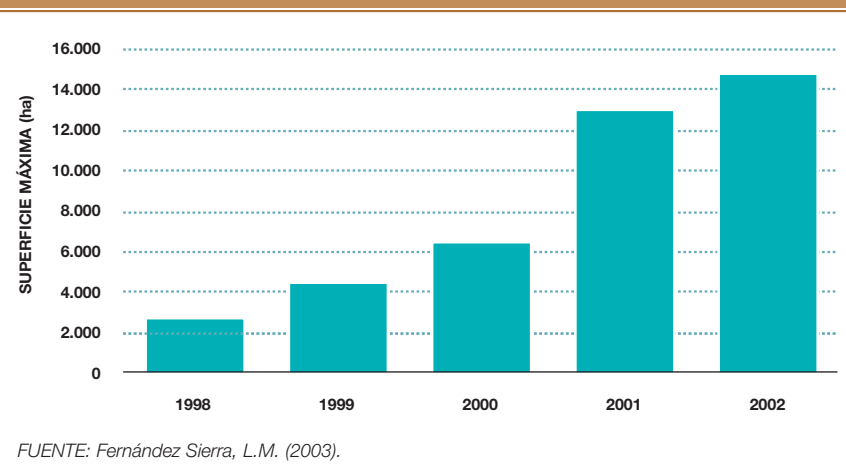
Según sus propios objetivos, "el ámbito de EUREP-GAP se relaciona con las prácticas en la explotación: una vez que el producto abandona la misma se somete al control de otros códigos de conducta y sistemas de certificación competentes en el ámbito de la transformación y distribución de alimentos". Esto reafirma la percepción de que EUREP-GAP se restringe a la producción y que es compatible con otros sistemas de certificación que basan el control en la transformación y/o distribución.

Una de sus principales fortalezas consiste en haber desarrollado e incluido en su referencial unas guías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) (9) en campo, aspecto éste



GRÁFICO Nº 2

EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE DE AGRICULTURA CONTROLADA EN ESPAÑA



que no es actualmente requisito exigible (dentro de la fase productiva) entre la reglamentación técnica sanitaria vigente en España.

Igualmente se puede comprender la relevancia de este sistema en el sector agroalimentario español, donde las exportaciones de productos hortofrutícolas a los mercados europeos alcanzan cifras significativas. La generalización del sistema como un requisito más a solicitar por las grandes cadenas de distribución europeas (básicamente podría hablarse de una certificación Business to Business (10) puede hacer que los productores hortofrutícolas que aspiren a comercializar a través de estos canales deban asumir la implantación del sistema.

La certificación de productos hortícolas bajo abrigo UNE 155001, también conocida como agricultura o producción controlada, tiene su origen en el año 1997. Con la participación activa del organismo español de certificación AENOR (Fernández Sierra, L. M., 2003) se definió un referencial por parte de un Comité Técnico de Normalización (CTN) en el que participan distintos interlocutores del sector (Administraciones públicas, organizaciones agrarias, exportadores, consumidores, cadenas de distribución, etc.). La Secretaría del CTN es ocu-

pada por la Federación Española de Productores Exportadores de frutas y hortalizas (FEPEX), muestra de que UNE 155001 se trata de una iniciativa del sector.

Se basa en unas Buenas Prácticas Agrarias restringidas al sector hortofrutícola bajo abrigo o protegido (invernaderos principalmente), creando especificaciones para cada uno de los cultivos que abarca (fresas, judía verde, sandía, calabacín, berenjenas, pepino, melón, pimiento, lechuga y similares, tomate, col china, brócoli, calabaza, patata). Por tanto el énfasis del control recae en la faceta productiva.

En el gráfico nº 2 se puede apreciar el importante incremento superficial que ha experimentado la producción controlada en España. Aunque el área ocupada no es cuantitativamente importante, sí lo es en el plano económico al tratarse de productos con alto valor añadido. En 2002, el 66% de la superficie correspondía a la provincia de Almería, y en marzo de 2003 eran ya 67 las empresas licenciatarias en toda España.

El Sistema Integrado de Control de la Alhóndiga (11) (SICAL 2000) ha sido impulsado por ECOHAL, organización empresarial sectorial que integra a muchas de las alhóndigas almerienses. SI-

CAL tiene como objetivo (González Damián B., 2001) ser un primer paso hacia la implantación de normas más exigentes, como las mencionadas EUREP-GAP o UNE 155001. Su alcance incluye desde la fase de producción hasta la manipulación en alhóndiga (De Pablo, J. y Pérez, J.C., 2002), garantizando que los productos no contienen materias activas prohibidas ni superan el Límite Máximo de Residuos (LMR) legal, amén de asegurar que los agricultores llevan a cabo unas prácticas respetuosas con el medio ambiente.

Igualmente existe un referencial UNE 155003 de frutas de hueso para consumo en fresco, que actualmente abarca el melocotón, la ciruela y el albaricoque. Su desarrollo normativo ha ido paralelo al comentado para UNE 155001, aunque tiene menos repercusión que éste.

BRC, IFS y similares

La Norma técnica para las empresas suministradoras de productos alimentarios de marca al por menor del British Retail Consortium (BRC) fue elaborada por varias cadenas de distribución minoristas del Reino Unido, con el objetivo de establecer cuáles iban a ser los criterios a exigir a las empresas suministradoras de productos alimentarios, principalmen-



te aquellos productos que se etiquetaban bajo marca del distribuidor.

El referencial exige (web BRC):

- La adopción e implementación de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Un sistema de gestión de la calidad documentado y efectivo (12).
- Un control en la fabricación de los requisitos medioambientales, de producto, de proceso y de personal.

Tal y como se intuye de lo anterior, el referencial ha sido creado de forma que el énfasis en el control recae en la fase de transformación y distribución, y menos en la producción (es significativo que la norma no incluya un código de buenas prácticas agrarias).

Desde 1996 este protocolo ha ido ganando prestigio a nivel europeo y actualmente no sólo es solicitado por los minoristas británicos, sino que otras cadenas de distribución europeas lo están incluyendo como requisito exigible a sus proveedores (también es una certificación de tipo Business to Business).

En 2002 el referencial común IFS (International Food Standard) fue creado por los minoristas alemanes con el objetivo de establecer un sistema de control efectivo para los suministradores de alimentos. Al año siguiente, las principales

cadenas de distribución francesas se unen al grupo de trabajo con el mismo fin, por lo que IFS abandona el ámbito exclusivamente nacional.

Entre los elementos básicos que incluye IFS se encuentran un APPCC, un sistema gestión de calidad, las responsabilidades en la gestión y una adecuada gestión de los recursos. Por lo tanto se coloca el acento en la comprobación de la gestión documental dentro de la cadena alimentaria, y aunque se trate de una certificación de producto incluye elementos típicos de la certificación de sistemas.

Son patentes las similitudes con el referencial BRC, aunque habría que matizar que IFS es más estricto en la certificación (por ejemplo la auditoría es interrumpida si no están claramente definidas las responsabilidades de cada operario) y ciertos operadores consideran que tiene un sistema de puntuación más claro que el de BRC.

El referencial SQF, igualmente similar a BRC e IFS, lleva funcionando desde 1994 y se basa en un APPCC para la industria alimentaria además de otros elementos de gestión de responsabilidades, control documental, etc. Gestionado hoy día por el Food Marketing Institute, tiene un importante desarrollo en

Asia y Oceanía. Destacar como especificidad que la última versión de su referencial (SQF 2000 Code) se divide en tres niveles según el grado de cumplimiento de los estándares.

Existe un referencial puesto en marcha en 2003 por el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Valencia denominado SAL (Sistema Certificable de Seguridad Alimentaria) que integra principios de APPCC y es compatible con sistemas tipo ISO 9000. Se trata del primer sistema de certificación de este tipo que se desarrolla en España, y viene a sumarse a los comentados en este epígrafe.

SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN EXCLUSIVOS DE CADENAS DE DISTRIBUCIÓN

A la vista de los ejemplos precedentes son numerosas las experiencias de sistemas de certificación en común de sectores, empresas, Administraciones públicas u otros organismos implicados en el sistema agroalimentario. Sin embargo, también hay casos en los que una determinada cadena de distribución, de forma individual, establece un referencial exigible a sus proveedores para determinada gama de productos comercializada.

Varios son los casos en que los requisitos solicitados se encuentran muy cer-



canos a sistemas de certificación enfocados a la fase de producción. Además, son patentes las similitudes con las prácticas de producción integrada en el caso de frutas y hortalizas frescas, o la preocupación por los aspectos de trazabilidad en los productos cárnicos. Dentro de este heterogéneo grupo estarían certificaciones como Consumer Natur de Eroski, Marca S de Mercadona, Calidad Tradición Carrefour o Nature's Choice de Tesco.

ISO 9001:2000

La familia de estándares ISO 9000 fue creada en 1987 por la Organización Internacional de Normalización (International Organization for Standardization-ISO). ISO es una asociación de organismos nacionales de normalización, concretamente están representados uno por Estado. Por tanto consiste en una norma de ámbito internacional.

Actualmente el único estándar de certificación por el que es posible certificarse es el ISO 9001:2000, que viene a englobar los estándares ISO 9001, 9002 y 9003 creados en 1994.

ISO 9001:2000 podría definirse como una certificación de sistema, y no un estándar de producto. Esto conlleva una importante componente documental: por ejemplo la propia organización se encarga de definir su política de calidad o de delimitar las responsabilidades de cada trabajador, aspectos que deben quedar por escrito. Posteriormente se verifica en los controles oportunos que se dispone de toda la documentación requerida.

El sistema de gestión de la calidad abarca aspectos más allá de la producción, elaboración y distribución del producto, tales como la política de calidad, el compromiso de la dirección o el enfoque al cliente.

La certificación ISO 9001:2000 puede ser aplicable a una organización de cualquier sector de actividad, no siendo exclusiva del sector agroalimentario como la práctica totalidad de las comentadas en este texto. Ello explica que los requi-



sitos del sistema de gestión sean genéricos, y no utilice herramientas como el APPCC o las Buenas Prácticas Agrarias.

POSIBLE EVOLUCIÓN FUTURA DE LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD

La calidad tiene futuro

En términos generales podemos dibujar un futuro halagüeño para los sistemas de certificación de la calidad, aunque son también patentes las amenazas que hay que vencer. Uno de los ejes vertebradores sobre el que discurrirá su desarrollo futuro es la seguridad alimentaria. Dentro del contexto europeo, y en parte debido a la aparición de crisis alimentarias, el consumidor se preocupa paulatinamente más porque los alimentos se encuentren libres de contaminaciones que supongan una amenaza para la salud. Y a pesar de que la Unión Europea respalda una de las Reglamentaciones Técnico Sanitarias (RTS) más exigentes del mundo, existe una creciente demanda en estándares alimentarios más estrictos que los legalmente exigibles.

El aseguramiento de la seguridad alimentaria se persigue a través de la implementación de distintas herramientas, integradas cada vez más entre los míni-

mos exigidos por las autoridades competentes. El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) es obligatorio en España desde fecha reciente, aunque únicamente en lo referido a la industria alimentaria. Y la trazabilidad (13) se convertirá en obligatoria en la Unión Europea a partir de enero de 2005, como medio para asegurar el origen de los alimentos consumidos y conocer su recorrido a través de la cadena alimentaria.

Sin embargo, y a pesar de los mínimos legalmente obligatorios, se espera un desarrollo de los sistemas de certificación en aspectos complementarios. El nuevo referencial EUREP-GAP 2004 refuerza el ámbito del APPCC en la fase de producción, ámbito que aún no cubre la RTS española. También se generalizarán las Buenas Prácticas Agrarias y de Transformación con el objeto de normalizar la totalidad de fases de la cadena agroalimentaria. Como es fácil intuir, los sistemas de certificación encontrarán su futuro en aquellos aspectos de la seguridad alimentaria que no abarque la legislación obligatoria.

Desaparición, transformación y creación de sistemas de certificación

Uno de los elementos que puede marcar el devenir de estos sistemas es la pues-



ta en marcha de ISO 22000, un sistema de gestión de la seguridad alimentaria, de carácter internacional y aplicable a la totalidad de la cadena alimentaria. Basado en los principios del APPCC, su próxima publicación puede establecer una línea a seguir en la seguridad alimentaria: la calidad integral, abarcando la totalidad de las fases de la cadena alimentaria. Igualmente puede suponer una simplificación en el panorama de la certificación alimentaria, actualmente ocupado por multitud de sistemas de muy distinto signo (algunos ya comentados en los apartados previos). Es previsible que

se asista a procesos de reducción y/o de homologación entre certificaciones.

Aunque la seguridad alimentaria sea un elemento básico, los sistemas igualmente deberán tener en cuenta aspectos como el respeto medioambiental, el bienestar animal o la seguridad laboral, asimismo presentes entre las nuevas demandas del consumidor europeo.

Determinadas cadenas de distribución seguirán jugando asimismo un papel predominante en el campo de las certificaciones de calidad, al continuar exigiendo determinados estándares superiores para los productos que deseen comercializarse a través de ellas.

Tradición y tecnología no son incompatibles

Los productos ligados a un origen geográfico o a una elaboración tradicional seguirán un camino paralelo, aunque con características distintivas. El consumidor busca en ellos atributos de confianza añadidos a la seguridad alimentaria, principalmente características organolépticas propias debidas a su producción, transformación y/o elaboración. Por ello, los sistemas de certificación deberán reforzar la autenticidad de los productos y evitar los fraudes dentro de un mercado con incipientes signos de saturación, mediante el establecimiento

de sistemas más rigurosos de control capaces de generar confianza en el consumidor.

Por otra parte, la mejora de la tecnología y métodos analíticos podrían revolucionar el complicado espectro de las certificaciones de calidad. La posibilidad de autenticar los alimentos y comprobar de manera rápida y cómoda sus características podría dar lugar a una mejor valoración de la calidad de los productos, reforzando los aspectos de seguridad alimentaria, origen, etc.

Debemos seguir apostando por la calidad

La evolución descrita es aplicable a grandes rasgos en el contexto europeo debido al ámbito comunitario de la legislación sobre seguridad alimentaria o de determinadas figuras de calidad (DOP, IGP, ETG), así como por la naturaleza europea de otros sistemas de certificación (BRC, EUREP-GAP) o de las políticas convergentes de cadenas de distribución significativas.

En el ámbito estatal, el futuro tendrá sin embargo ciertas especificidades. El sector exportador de frutas y hortalizas, volcado en el mercado centroeuropeo, deberá continuar con la adopción de aquellos sistemas exigidos por las cadenas de distribución. El resto de agroindustria deberá asimismo adaptarse a aquellas certificaciones que exijan los consumidores, con el objetivo de ofrecer mayores niveles de seguridad alimentaria. Por otra parte, aquellas figuras de calidad ligadas al origen geográfico o a la elaboración tradicional que no tengan el suficiente reconocimiento en los mercados encontrarán una oportunidad de acceso a los consumidores europeos en la certificación a través de BRC, ISO 22000 o similares. ■

JOSÉ CARLOS CRUZ GÓMEZ

BLANCA LUCENA COBOS

MIGUEL ÁNGEL MÉNDEZ RODRÍGUEZ

FRANCISCO CÁCERES CLAVERO

Unidad de Prospectiva de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

NOTAS

* La Consejería de Agricultura y Pesca (CAP) de la Junta de Andalucía, a iniciativa del Servicio de Estudios y Estadísticas, consciente de la importancia de adelantarse al futuro y de utilizar la información como herramienta estratégica para la sociedad, puso en marcha en 1998 una línea de trabajo conducente a incorporar los estudios prospectivos como herramienta de apoyo a la toma de decisiones en el sector agroalimentario andaluz. Fruto de esta iniciativa y bajo la dirección de Luis Alberto Rubio Pérez, se crea la Unidad de Prospectiva, en la que se integran recursos de la propia Consejería y de la Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero.

La información contenida en este artículo forma parte de un estudio que sobre el futuro de los sistemas de calidad agroalimentaria en Andalucía realiza actualmente la Consejería de Agricultura y Pesca a través de la Unidad de Prospectiva.

Las ideas expresadas en este artículo responden exclusivamente a la opinión de los autores, sin que la Consejería de Agricultura y Pesca asuma responsabilidad alguna sobre las mismas.

(1) En 1994 se asemejó la Denominación de Origen Protegida de la UE con la Denominación de Origen española, de tal forma que se puede encontrar en un producto ambas denominaciones, indistintamente la comunitaria y la nacional.

(2) Reglamento (CEE) nº 2081/1992 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

(3) Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

(4) En 1994 se asemejó la Indicación Geográfica Protegida de la UE con la Denominación Específica española, concretamente la misma orden estatal que hizo corresponder la DOP con la DO. Por lo tanto se puede encontrar en un producto ambas denominaciones, indistintamente la comunitaria y la nacional.

(5) Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo, de 29 de mayo de 1989, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas.

(6) Reglamento (CEE) nº 2082/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios.

(7) La normativa base es el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

(8) Decreto 242/2001, de 6 de noviembre, por el que se regula la marca Calidad Certificada para los productos agroalimentarios y pesqueros.

(9) Los sistemas APPCC parten de un análisis de los puntos donde existe más riesgo para la pérdida de calidad sanitaria de los productos alimentarios dentro del proceso productivo o de transformación de los mismos. Una vez identificados estos puntos críticos se establecen unos mecanismos de control y alerta sobre los mismos y protocolos de actuación en caso de alerta o no conformidad en alguno de los puntos de control. La implantación de un sistema APPCC es obligatoria en España para las industrias agroalimentarias, pero no para las explotaciones agrarias.

(10) Se podría traducir como "entre empresas". La certificación EUREP-GAP es un requisito exigido en estos casos para las transacciones entre las cadenas de distribución y su proveedores, sin que posteriormente exista en el producto un distintivo visual a través del cual el consumidor final compruebe que efectivamente el alimento se haya certificado bajo este referencial.

(11) Una alhóndiga se podría definir como un mercado en origen donde concurren libremente compradores y vendedores de productos hortofrutícolas para comercializar su producción a través de un mecanismo de subasta.

(12) Aunque se trata de una certificación de producto, BRC, al igual que otras certificaciones del sector agroalimentario, incluye numerosos e importantes requisitos relativos a la gestión de calidad dentro del sistema productivo (la empresa), asemejándose en algunos casos a las exigencias de una certificación tipo ISO 9000.

(13) Según el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, la trazabilidad es la "posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo".

BIBLIOGRAFÍA

ABLAN, NIÑO DE ZEPEDA et al.; NIÑO DE ZEPEDA and ECHEVARRI, en Oyarzún and Tartanac, 2002. "Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial", FAO.

CÁCERES, F.; MANRIQUE T.; PARRA, T.; CRUZ, J.C., 2004. "Nuevos Sistemas Agrarios y su posicionamiento en la cadena agroalimentaria". Informe de la Agricultura Familiar en España 2004. Fundación de Estudios Rurales. Madrid.

COMPÉS LÓPEZ, R., 2001. "Atributos de confianza, normas y certificación: Comparación de estándares para hortalizas". <http://www.infoagro.com>.

DE PABLO, J. y PÉREZ, J.C., 2002. "Las alhóndigas: pasado, presente y futuro". *Distribución y Consumo*, nov-dic. 2002. pp. 88-97.

Documentación del curso "EUREP-GAP y BRC: el futuro de los sistemas de certificación como exigencia de calidad en hortofruticultura". Impartido por auditores del grupo SGS (organismo de certificación), días 4 y 5 de mayo de 2004. Zaragoza.

FERNÁNDEZ SIERRA, L. M., 2003. "Las certificaciones de calidad. Análisis de riesgos y control de puntos críticos", en Álvarez, J. y Camacho, F. (coord.) *Innovaciones en el Sector Hortofrutícola Español*. Secretaría General Técnica del MAPA. Madrid.

GONZÁLEZ DAMIÁN B., 2001. "Protocolos de producción y sus sistemas de certificación en la producción española de tomate". E.T.S.I.A. Universidad Politécnica de Valencia, Trabajo fin de carrera no publicado.

MAPA, 2004. Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas 2002, de las Indicaciones Geográficas Protegidas de Productos Agroalimentarios 2002, de las Bebidas Espirituosas con Denominación 2002 y de las Denominaciones de Vinos campaña 2002/2003.

PÁGINAS WEB

WEB DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. <http://www.mapa.es>.

WEB DE EUREP. <http://www.eurep.org>.

WEB DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA. <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca>.

WEB DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA DE LA COMISIÓN EUROPEA. http://europa.eu.int/comm/agriculture/index_es.htm.

WEB DE LA ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC). <http://www.enac.es>.

WEB DE SAFERPAK (THE FOOD PACKAGING SAFETY & BUSINESS IMPROVEMENT PORTAL). <http://www.saferpak.com>.

WEB DEL BRITISH RETAIL CONSORTIUM. <http://www.brc.org.uk>.