

I JORNADAS INTERNACIONALES DE LA ACEITUNA DE MESA (Sevilla)

SISTEMAS DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD EN ACEITUNA DE MESA

D. Miguel Angel BUENO COGOLLUDO

Jefe Servicio Alimentación
División Certificación de Producto

AENOR

- **ASOCIACIÓN PRIVADA**
- **SIN ÁNIMO DE LUCRO**
- **CONSTITUCIÓN: 1986**
- **SEDE: MADRID**
- **DELEGACIONES NACIONALES: La Coruña, Bilbao, Zaragoza, Barcelona, Valencia, Sevilla, Murcia, Valladolid, Gijón, Las Palmas, Tenerife, Pamplona, Baleares y Mérida**
- **AENOR INTERNACIONAL: AENORMÉXICO, AENORCHILE, AENORITALIA, AENORELSALVADOR y LUSAENOR**

LA MISIÓN DE AENOR

- **FOMENTAR EL DESARROLLO DE LA NORMALIZACIÓN.**
- **ELABORAR Y PUBLICAR NORMAS.**
- **DESARROLLO DE LA CERTIFICACIÓN Y DE LAS MARCAS DE CALIDAD.**
- **PROMOVER LA PARTICIPACIÓN ESPAÑOLA EN ORGANISMOS INTERNACIONALES.**
- **COLABORAR CON LA ADMINISTRACIÓN PARA LA IMPLANTACIÓN DE LA NORMALIZACIÓN Y LA CERTIFICACIÓN.**

MARCAS CERTIFICACIÓN



AENOR ◁ HAR ▷



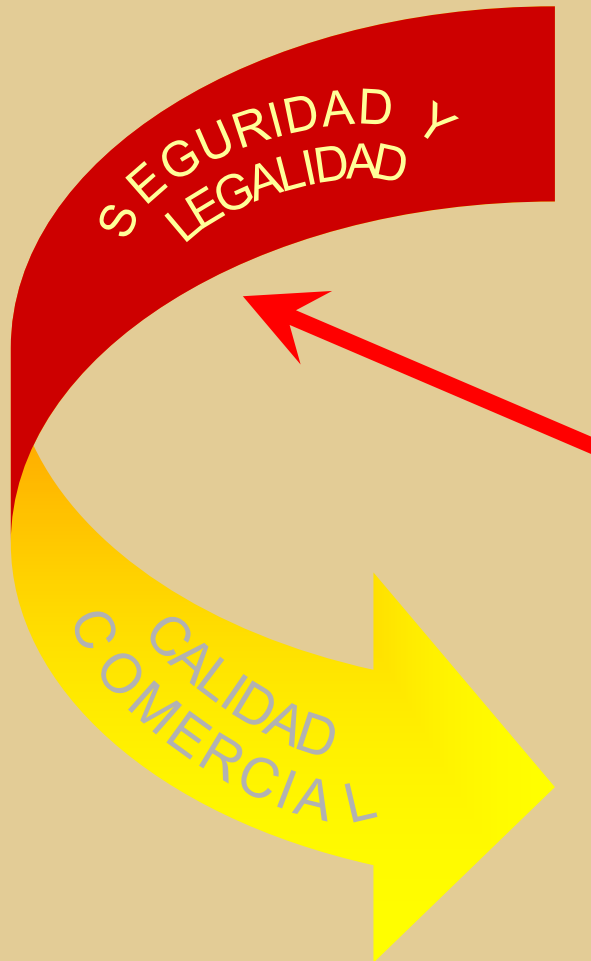
RAZONES PARA LA CERTIFICACIÓN INDEPENDIENTE (I)

- **Alarmas sanitarias.** Debido a diversos escándalos alimentarios se están desarrollando una serie de mecanismos (Legislación, Reglamentos o Normas privadas) que buscan el control de la producción alimentaria para garantizar la máxima seguridad al consumidor.
- **Exigencia de los clientes** que tienen la necesidad de ofrecer a los consumidores las máximas garantías en sus productos. La gran distribución no sólo demanda que se cumpla la legislación sino que se implanten algunas de las normas o protocolos privados existentes (BPA, BPM, BPT, etc.).
- **Complementariedad a la Administración.** Las administraciones públicas no tienen capacidad suficiente para verificar el cumplimiento de la legislación vigente.

RAZONES PARA LA CERTIFICACIÓN INDEPENDIENTE (II)

- **Confianza.** Los productores no sólo tienen la obligación de producir correctamente sino que además deben demostrarlo.
- **Autocontrol y Ahorro económico.** En caso de alerta sanitaria es mucho más económico tener implantado un sistema de control del producto que facilite la determinación del foco del problema.
- **Valor añadido y diferenciación en un mundo globalizado.** Algunos productores buscan un mayor valor añadido, no sólo para promocionar sus productos en nuevos mercados, sino para intentar mantener los que ya tienen.

CALIDAD EN LOS ALIMENTOS



SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. **LEGISLACIÓN – APPCC**
2. **Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas**
3. **BP Manipulado**
4. **BP Transporte**
5. **BP Distribución**

POSTSEGURIDAD ALIMENTARIA

6. **Características físico-químicas**
7. **Características organolépticas**
8. **Cuantificación objetiva de características cualitativas**

SEGURIDAD ALIMENTARIA



SISTEMA INTEGRAL DE CERTIFICACIÓN AENOR

Aspectos fundamentales de control:

1. **Cumplimiento de la legislación vigente**
 - *APPCC documentado e implantado*
 - *Trazabilidad*
 - *Etiquetado*
2. **Sistema de Gestión de la Calidad**
 - *Procedimiento de autocontrol*
3. **Requisitos específicos del producto**
 - *Origen*
 - *Variedades*
 - *Métodos de elaboración*
4. **Formación del Personal**
 - *Buenas prácticas de higiene y manipulado*
5. **Respeto al medioambiente**
6. **Aspectos laborales y sociales**
7. **Tomas de muestras y Análisis del Producto**
 - *Verificación de los procedimientos de autocontrol*
 - *Verificación de aspectos físico-químicos y organolépticos*

SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

- **NORMA O REFERENCIAL ADAPTADO A LAS NECESIDADES DEL SECTOR Y QUE RECOJA TODAS LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO**
- **SISTEMA DE CERTIFICACIÓN**
 - ADAPTADO AL SECTOR
 - RIGUROSO
 - TRANSPARENTE

TRAZABILIDAD EN EL SECTOR ALIMENTARIO

**HERRAMIENTA
FUNDAMENTAL EN LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1 DE ENERO DE 2005



TRAZABILIDAD - Definiciones

- **Codex Alimentarius:**

“Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapas especificadas de la producción, transformación y distribución”

- **Reglamento CE 178/2002, - artículo. 3**

“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”.

TRAZABILIDAD

ASPECTOS A DESTACAR

- No hay que confundir trazabilidad con seguridad alimentaria.
- Debe considerarse como una herramienta que debe formar parte del sistema de gestión de la empresa y no como una solución a los problemas de seguridad alimentaria .
- El sistema **APPCC** es el medio más eficaz para alcanzar y mantener un elevado nivel de seguridad alimentaria. Este sistema tiene implícito la exigencia de un procedimiento de trazabilidad como prerrequisito para garantizar su buen funcionamiento.

LA TRAZABILIDAD IMPLICA

1. **Trazabilidad hacia atrás:** Partiendo del producto final se consigue llegar a las materias primas.
2. **Trazabilidad hacia delante:** Total seguimiento desde la recepción de la materia prima hasta el producto que se entrega al cliente .

TRAZABILIDAD

SISTEMAS DE IDENTIFICACIÓN

Existen foros y asociaciones que están definiendo sistemas normalizados de identificación. Existen actualmente dos tendencias:

- CODIGO DE BARRAS (EAN-128)**
- RADIOFRECUENCIA (microchips)**

BENEFICIOS DE LA IMPLANTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE TRAZABILIDAD

- Aumento de la seguridad y beneficios económicos para las empresas. (control de calidad y control de producción)
- Aumento de confianza del consumidor.
- Mayor eficacia en gestión de incidencias por parte de la administración.

TRAZABILIDAD LEGISLACIÓN EUROPEA

- **LEGISLACIÓN HORIZONTAL**

- **Real Decreto 1122/1988** – Norma General del **Etiquetado**.
Establece en su art. 14 que todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el Lote de Fabricación.
- **Real Decreto 1808/1991**- Definición de **Lote**: Se entiende por Lote un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado, o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.
- **Real Decreto 2207/1995** – Normas de Higiene relativas a los productos alimenticios. Establece como imprescindible la adopción de análisis de peligros y puntos de control críticos en la industria alimentaria (**APPCC**).

TRAZABILIDAD LEGISLACIÓN EUROPEA

- **LEGISLACIÓN HORIZONTAL**

- **Reglamento (CE) nº 178/2002** por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Art. 18 Obligatoriedad de implantar un sistema de **trazabilidad** el 1 de enero de 2005. Es necesario poder identificar cualquier persona que nos haya suministrado y a la que hayamos suministrado un alimento

TRAZABILIDAD

LEGISLACIÓN EUROPEA

- **LEGISLACIÓN HORIZONTAL**

- **Real Decreto 1801/2003** - Seguridad General de los productos. Establece la obligatoriedad a las empresas de avisar de los peligros que puede ocasionar un producto al consumidor y además cuando la empresa tenga indicios de que el producto que ha suministrado puede ocasionar algún riesgo debe retirarlo del mercado.
- **Reglamento (CE) nº 852/2004** – Higiene de los productos alimenticios – Establece la obligatoriedad de documentar e implantar APPCC y registrar algunos datos en empresas de producción vegetal: Fitosanitarios y biocidas, plagas que pueden afectar al producto y los análisis realizados y gestiones realizados ante la detección de una materia activa que puede crear un peligro para la salud.

TRAZABILIDAD EN EL SECTOR ALIMENTARIO

**IMPRESCINDIBLE PARA LA
CERTIFICACIÓN DE
PRODUCTO**

PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD

- **CADA EMPRESA DEBE DEFINIR SU PROPIO SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y RASTREABILIDAD DE TAL FORMA QUE PUEDA DEMOSTRAR SU EFECTIVIDAD, ASUMIENDO LOS RIESGOS ANTE EL FALLO DEL MISMO.**

- **DEBE IDENTIFICARSE EL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN.**
 - LIBROS DE EXPLOTACIÓN
 - FACTURA DE COMPRAS DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES
 - ALBARANES DE ENTRADA A CENTRO DE MANIPULACIÓN
 - IDENTIFICACIÓN DEL LOTE EN CADA PROCESO DE ELABORACIÓN O MANIPULACIÓN
 - IDENTIFICACIÓN DEL LOTE EN EL PROCESO DE ENVASADO
 - ALBARANES DE SALIDA
 - HOJA DE TRANSPORTE (Condiciones de transporte)
 - FACTURAS A CLIENTES

OBJETIVO DE AENOR: DESARROLLAR LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DEMANDADOS POR LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NORMA o Protocolo	OBJETIVOS
☑ Marca AENOR	
<i>Frutas y Hortalizas frescas (EUREPGAP)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Adaptación a exigencias del mercado y a la realidad del sector productor. - Sistema de control riguroso (alta frecuencia de inspecciones y tomas de muestra).
<i>Aceite Oliva Virgen Extra</i>	
<i>Forrajes deshidratados</i>	
<i>Carnes frescas de porcino y vacuno</i>	
<i>ETG Jamón Serrano</i>	
<i>Ibéricos: Jamón, Paletilla y Caña de Lomo</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Adoptar un sistema de control según establece la reglamentación
EUREPGAP	<ul style="list-style-type: none"> - Buenas Prácticas Agrícolas
NATURE CHOICE	<ul style="list-style-type: none"> - Referencial de TESCO
Marca Cesfac: Piensos	<ul style="list-style-type: none"> - Referencial de la asociación Cesfac
BRC Alimentación	<ul style="list-style-type: none"> - Adoptar e Implementar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). - Documentar e implementar un Sistema de Gestión de la Calidad de forma eficaz. - Establecer requisitos específicos para las instalaciones, productos, procesos y personal.
IFS- International Food Standard	
Referencial "SAL"	
Cuarta Gama	
BRC-IOP Envases y embalajes	
ISO 22000	
ISO 22000	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
ISO 9001	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de Gestión de la Calidad
ISO 14000	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de Gestión Medioambiental

OBJETIVO DE AENOR:

- **AUDITORES MULTICALIFICADOS**
- **CERTIFICACIONES INTEGRADAS**
- **REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE AUDITORÍA**
- **REDUCCIÓN DE LOS COSTES DE CERTIFICACIÓN**
- **RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL**

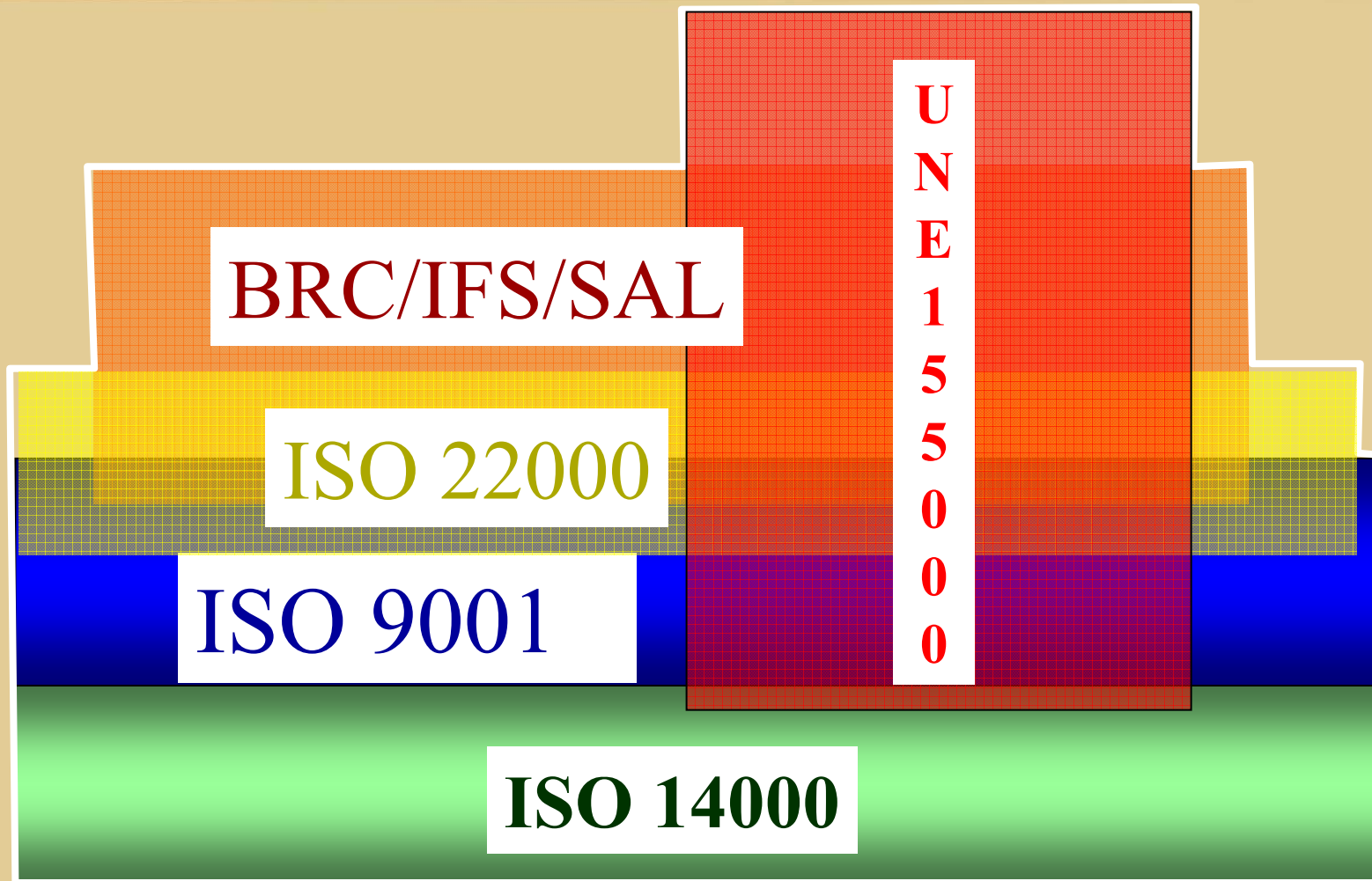
ACREDITACIONES EN EL SECTOR ALIMENTACIÓN

- Frutas y hortalizas frescas (UNE 155000)
- EUREPGAP
- BRC para alimentación (Global Standard – Food)
- IFS alimentación – International food Standard
- ETG Jamón Serrano
- ISO 9001
- ISO 14001

EN PROCESO DE ACREDITACIÓN

- Protocolo BRC / IOP para envases y embalajes de uso agroalimentario (Packaging materials)
- Productos IBÉRICOS (Jamón, Lomo y Paleta)

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL: CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTE



AENOR

Asociación Española de
Normalización y Certificación

División de Certificación de Productos

C/ Génova, 6
28004 MADRID-España
Tlf: 34-91-4325988
Fax: 34-91-3104683

agroalimentaria@aenor.es
www.aenor.es

Andalucía

Johan G. Gutenberg, s/n
Isla de la Cartuja
41092 SEVILLA
TEL: 954 468 010
FAX: 954 460 407

aenorandalucia@iat.es