

LA CERTIFICACIÓN AENOR DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Todo proveedor de productos hortofrutícolas debe ser capaz de suministrar productos seguros, que cumplan con los requisitos legales que le sean de aplicación de manera que se garantice al consumidor que lo que llega a su mesa no supondrá ningún riesgo para su salud.

Sin embargo, la experiencia ha demostrado que esto no siempre ha resultado posible para todos los productores. Como se ha comprobado, unas malas prácticas agrícolas, como la utilización de productos químicos prohibidos, han originado alertas sanitarias y pérdida de la confianza del consumidor.

Como respuesta a estos problemas las cadenas de distribución comenzaron a desarrollar protocolos privados y referenciales en los que establecían una serie de requisitos que todos sus proveedores deberían cumplir para poder continuar suministrándoles frutas y hortalizas. Y la manera en que estos proveedores podrían garantizar el cumplimiento de los requisitos sería la certificación.

El Sector agroalimentario es un sector complejo, donde las necesidades pueden llegar a ser muy distintas en función de la situación que tiene la empresa dentro de la cadena alimentaria.

¿Por qué certificarse con AENOR?

Una certificación solo es útil cuando es llevada a cabo por una entidad acreditada y reconocida como independiente de las partes interesadas. Y es más útil cuando esta entidad es una empresa sólida y de prestigio que sigue un método de trabajo eficaz que ha propiciado que su sistema de certificación de frutas y hortalizas sea el más extendido a nivel nacional, disfrutando además de muy buenas perspectivas desarrollo por su continua ampliación a nuevos cultivos.

La confianza en la certificación AENOR se ve respaldada por la acreditación concedida por ENAC, para la certificación de Sistemas de Seguridad Alimentaria, según los requisitos de la Norma ISO 22000:2005, en fecha y además, por:

- **Transparencia** en los trabajos y en su régimen financiero;
- **Imparcialidad** de las decisiones que afectan a las empresas licenciatarias
- **Fiabilidad** del sistema de certificación por la rigurosidad e intensidad de los controles;
- El **prestigio y experiencia** de AENOR y el apoyo que esta asociación da a las empresas licenciatarias;

Desde que en 1998 se concediese el primer certificado son ya más 300 empresas las que se han visto beneficiadas por una respuesta positiva de los mercados de destino, por el reconocimiento de su calidad certificada.

En un futuro en el que se prevé una mayor demanda de la certificación por parte de los consumidores y las grandes cadenas de distribución, sólo puede esperarse que también sea cada vez mayor el grupo de empresas comprometidas con la calidad, la seguridad, el respeto del medio ambiente y el bienestar del trabajador, y que engrose el club de empresas que apuestan por la certificación como medio de diferenciar su producción y llave para venderla en mercados donde ésta alcance mayor valor.

AENOR es la entidad que proporciona al mercado diversas certificaciones de gran variedad de productos agroalimentarios:

- Certificación de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (ISO 22000).
- Certificación HACCP o APPCC.
- Certificación Marca AENOR para frutas y hortalizas

- Protocolos privados: GLOBALGAP, BRC, BRC/IOP, IFS, Nature Choice, etc.
- Certificado de conformidad de la trazabilidad de los productos
- Productos de IV Gama
- ETG del jamón serrano, etc.

¿Cuáles son las principales características de la certificación?

1. Carácter voluntario

Las ventajas que proporciona adherirse al prestigioso grupo de productores que han apostado por la seguridad alimentaria, y por **AENOR** como entidad de garantías para diferenciar sus productos y darles un valor añadido es cada vez mayor, habiendo en la actualidad más de 300 empresas certificadas, 35.000 hectáreas cultivadas controladas por AENOR correspondientes a más de 10.000 productores; 550 certificados y 855 productos.

2. Apertura de mercados

La necesidad de los productores para generar confianza, a través del cumplimiento de una serie de requisitos en la manipulación, envasado y distribución de productos agroalimentarios.

La orientación a mercados exteriores del sector productor implica que el sistema de certificación desarrollado por **AENOR** debe ser reconocido internacionalmente desde su origen.

Por esta razón se trabaja en la difusión de las especificaciones de las normas y protocolos, para dar a conocer al distribuidor y, en la medida de lo posible, también al consumidor, la máxima información posible sobre las características y calidad de los productos certificados conforme a ellos, para que pudiesen identificarlos gracias al nombre de AENOR y valorarlos, facilitando al consumidor su opción de compra.

Posteriormente, en lo relativo a la Marca AENOR para frutas y hortalizas, se ha avanzado en el camino del reconocimiento internacional; se obtuvo la acreditación de ENAC y la homologación con otro protocolo con gran implantación a nivel mundial y muy demandado por parte de la distribución internacional: el protocolo GLOBALGAP, que establece un marco para las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP).

Gracias a esta homologación, cualquier certificado de conformidad con la norma UNE 155000 de frutas y hortalizas emitido por **AENOR** abre la puerta de todo supermercado que demande el cumplimiento del protocolo GLOBALGAP a sus proveedores. Sin costes adicionales ni duplicidad de trabajos.

Asimismo AENOR concede certificados de conformidad conforme a otros protocolos de origen privado: BRC, BRC/IOP, IFS, NATURE CHOICE

3. Seguridad Alimentaria

Pero para satisfacer las demandas de los consumidores, lo primero es sentarse a la mesa con ellos y averiguar cuáles son sus preferencias y preocupaciones.

Cuando un consumidor acude a un supermercado, da por supuesto que el tomate o la lechuga que compra presenta todas las garantías sanitarias exigibles, y es que evidentemente la seguridad alimentaria está en un plano distinto del de la calidad de los alimentos.

AENOR ejerce control sobre la ejecución de los tratamientos, que frecuentemente eran efectuados por personas no lo suficientemente cualificadas para ello utilizando formas de aplicación incorrecta que ponía en peligro no solo la seguridad del alimento, sino también la del propio trabajador que realizaba el tratamiento.

De esta manera se reducen los riesgos de cualquier intoxicación alimentaria cuyas consecuencias se manifiestan gravemente tanto a escala humana como económica, ya que cualquier situación de alerta sanitaria provoca el cierre de los mercados a los productos sospechosos de ser causantes de la intoxicación.

Desde este punto de vista, adquiere una especial relevancia la implantación de un sistema que asegure la trazabilidad del producto, que no es sino la posibilidad de seguir el "rastreo" de un producto desde que llega a la parcela hasta que el consumidor lo tiene en sus manos y viceversa. Así, un ama de casa podría llegar a conocer el agricultor que ha cultivado el melón que tiene sobre su mesa, la tierra donde ha crecido, el agua con el que ha sido regado y las prácticas de cultivo que se le han aplicado.

Si bien la trazabilidad no es una solución absoluta, sí que es un elemento fundamental en la mejora que las empresas deben realizar, de manera que si se detectase en un mercado, extranjero o no, un producto con exceso de residuos de alguna materia activa, o incluso con una materia activa no autorizada para tratamientos a ese cultivo, pudiera identificarse de manera inequívoca la partida causante que sería segregada y tratada convenientemente, llegando a arrancarse el cultivo y a retirarse su producción del mercado sin que afectase al resto de los cultivos.

4. Calidad alimentaria

El concepto de alimento de calidad varía totalmente de un consumidor a otro, más aún cuando de lo que se trata es de consumidores con hábitos culturales y alimentarios tan distintos como los que existen en los distintos países de la Unión Europea, que son al fin y al cabo, los principales perceptores de los productos certificados.

Algunos consumidores consideran calidad un sabor u olor específico, una textura, etc. Otros consideran un producto de calidad que aquél que procede de una zona geográfica determinada, o que se ha cultivado con el mayor respeto a la Naturaleza. Porque también es cierto que el consumidor que se preocupa porque los productos que lleva a su mesa tengan las máximas garantías de seguridad, se preocupa cada vez más también por la conservación del medio ambiente y la responsabilidad social con los trabajadores.

Calidad y seguridad son dos conceptos que en el sector de la alimentación van siempre de la mano y que en ocasiones pueden confundirse entre sí.

En el caso de los productos certificados con la Marca AENOR, se tienen las suficientes garantías de que los productos son seguros, son siempre de categoría primera o extra, y de que se han producido siguiendo criterios de agricultura sostenible, respeto al medio ambiente y protección de los trabajadores.

SOLUCIONES PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO

En el caso de empresas con ISO 9001, partir de las ventajas del número de días de auditoría y de las ventajas que ofrece desde el punto de vista de precios la integración.

Las soluciones que podemos ofrecer a las empresas van desde

- productos orientados a toda la cadena agroalimentaria,
- productos para el sector primario, productos para la industria agroalimentaria,
- productos para los operadores logísticos,
- productos para la Hostelería y
- necesidades concretas de ciertos sectores.

Debemos también aprovechar otros productos genéricos como OHSAS, ISO 14001, EMAS, Verificación de emisiones que algunas empresas de la competencia no pueden ofrecer, por ejemplo: EFSIS

1. Certificación de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

La certificación en base a la Norma ISO 22000:2005, es la única Certificación de Seguridad Alimentaria que aplica a toda la cadena alimentaria.

Es integrable y compatible con la Norma de mayor implantación en el Sector Agroalimentario: ISO 9001:2000

Dicha norma describe los elementos que componen un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y su objetivo se centra en proporcionar un núcleo común, flexible y aplicable a cualquier empresa que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria, independientemente de su actividad y dimensión de forma que se garantice la seguridad alimentaria de los productos fabricados.

La Norma ISO 22000:2005 no sustituye a la Norma ISO 9001:2000 sino que es complementaria. No está reconocida por la Distribución.

2. Certificación APPCC

AENOR también ha desarrollado recientemente el esquema de certificación del APPCC o HACCP (Hazard Analysis and Control of Critical Points) según la NORMA CHILENA NCh 2861:2004, por solicitud de muchos productores de Latinoamérica.

Esta certificación, también es integrable y compatible con la Norma ISO 9001:2000 de gran implantación en el Sector Agroalimentario.

3. Productos orientados al Sector Primario

- 2.a) Certificación AENOR de Frutas y Hortalizas
- 2.b) Certificación GLOBALGAP de Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas y Verduras.
- 2.c) Certificación Natur Choice

2.a) Certificación AENOR de Frutas y Hortalizas

Objetivo: Un sistema adaptado a las necesidades de los productores españoles y a la demanda de los mercados, ofreciendo la máxima credibilidad a la distribución, la **máxima seguridad a los consumidores**, y sin olvidar el **respeto al medioambiente y la seguridad y el bienestar de los trabajadores**. Los requisitos están establecidos en las Normas UNE 155000.

Existen 5 tipos de controles: Inspección de campo, Inspección de la central hortofrutícola, Inspección del sistema de aseguramiento de la calidad, Análisis de residuos de pesticidas, Visita de seguimiento.

La Certificación AENOR de Frutas y Hortalizas (UNE 155000) es convalidable con GLOBALGAP.

2.b) Certificación AENOR de Conformidad con GLOBALGAP de Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas y Verduras

Es una norma para la certificación de frutas y vegetales frescos, elaborada por productores y minoristas europeos.

EUREP-GAP establece requisitos para los agricultores relativos a Buenas Prácticas Agrícolas. El documento normativo se basa en tres pilares: Seguridad Alimentaria, Protección Medioambiental, Salud, Seguridad y Bienestar Ocupacional.

La Certificación EUREP-GAP no exige toma de muestras para el análisis de LMR por parte de la Entidad de Certificación. Es una fotografía del momento sin la obligación de seguir NC y AC. Actualmente la demanda de EUREP supera a la Certificación UNE.

2.c) Certificación Natur Choice

Referencial de BPA de TESCO. AENOR realiza la inspección, evalúa y es CMI el que emite el certificado.

4. Productos orientados a la Industria Agroalimentaria

- 3.a) Certificación del Protocolo Privado IFS.
- 3.b) Certificación del Protocolo Privado BRC.
- 3.c) Certificación del Protocolo Privado BRC/IOP

3.a) Certificación del Protocolo Privado IFS.

La certificación en base al International Food Standard Versión 5 Agosto 2007 es demandada por las cadenas de Supermercados alemanas y francesas a sus proveedores de Marcas Propias. Está basado en GFSI.

Dicho protocolo requiere la implantación de un sistema de calidad, un sistema HACCP basado en el *Codex Alimentarius* y requisitos particulares relativos a los requisitos higiénico sanitario de las instalaciones.

También están unidos a IFS Holanda, Bélgica e Italia. Se prevé que España se una en los próximos meses.

3.b) Certificación del Protocolo Privado BRC.

La certificación en base al BRC Global Standard Food 5ª Edición Enero 2008 es demandada por las cadenas de Supermercados británicas a sus proveedores de Marcas Propias. Está basado en GFSI.

Dicho protocolo requiere la implantación de un sistema de calidad, un sistema HACCP basado en el *Codex Alimentarius* y requisitos particulares relativos a los requisitos higiénico sanitario de las instalaciones.

AENOR además está reconocido por ASDA (Wal- Mart)

3.c) Certificación del Protocolo Privado BRC/IOP

Es una certificación del Protocolo BRC junto con el Institute of Packaging, para productores de envases y embalajes para alimentación.

Existen requisitos para 3 niveles: A, A+B y recomendaciones.

Este protocolo establece requisitos de ISO 9001, ISO 22000 y algunos requisitos particulares de la Distribución Británica.

En el primer año independientemente del tipo de producto, hay que hacer una Auditoría semestral.

5. Productos orientados a los Operadores Logísticos

- 4.a) Certificación del Protocolo Privado IFS Logistics
- 4.b) Certificación del Protocolo Privado BRC Distribution

4.a) Certificación del Protocolo Privado IFS Logistics

La certificación en base al IFS Logistic Standard Versión 1 Junio 2006, es demandada por las cadenas de Supermercados alemanas y francesas a sus proveedores de Almacenamiento y Transporte.

Dicho protocolo requiere la implantación de un sistema de calidad más sencillo que ISO 9001, un sistema HACCP basado en el *Codex Alimentarius* y requisitos particulares relativos a los requisitos higiénico sanitario de las instalaciones. Es un IFS reducido aplicado al Transporte, Almacenamiento y Distribución.

El Protocolo IFS Logística únicamente aplica a los operadores logísticos de transporte y/o almacenamiento de productos alimenticios.

4.b) Certificación del Protocolo Privado BRC Distribution

La certificación en base al BRC global storage and distribution standard, certifica a aquellas organizaciones que están situadas entre las cadenas de supermercados y la Industria, generalmente: Operadores de transportes, almacenamiento, distribuidores, etc.

Dicho protocolo requiere la implantación de un sistema de calidad más sencillo que ISO 9001, un sistema HACCP basado en el *Codex Alimentarius* y requisitos particulares relativos a los requisitos higiénico sanitario de las instalaciones. Es un BRC reducido aplicado al Transporte, Almacenamiento y Distribución.

AENOR Laboratorio

- **Equipamiento:**
 - Microbiología: Sistema VIDAS; Tempo.
 - Química: C.G. (Ms/Ms, FID, ECD)
C.L. (Ms/Ms, DAD, FID)
Absorción Atómica
HPTLC, ELISA
 - Sensorial: Sala de catas normalizada
- **Parámetros:**
 - Microbiología: Control de higiene y patógenos
 - Química: Nutricionales
Contaminantes
Plaguicidas y medicamentos
 - Sensorial: Estudio con consumidores