

# La necesidad de regular los métodos de producción

# Alimentación segura con la certificación de AENOR

▲ **Andrés Blázquez Martín**

*Director de la División de Certificación de Productos de AENOR*

LOS distintos escándalos alimentarios surgidos a lo largo de los últimos años tales como las “vacas locas”, las dioxinas en los piensos, la detección de materias activas no autorizadas en frutas y hortalizas, etc., han puesto en entredicho los métodos de control de la industria alimentaria y han disparado la alarma en los consumidores, que ahora son mucho más exigentes en cuanto a la información que demandan acerca de los productos que consumen. El alto nivel de peligrosidad que presenta una alimentación que no cuide convenientemente el aspecto de la seguridad alimentaria es la principal causa de preocupación de los consumidores, y es responsabilidad de todos los sectores implicados en la cadena alimentaria el que se recupere la confianza, que, a veces, se ha puesto en duda.

Asimismo, existe en la Unión Europea una gran preocupación por el impacto ambiental que pueden producir las actividades agrícolas, ganaderas y en general toda la industria alimentaria, y todo ello sin olvidar las condiciones laborales de los agricultores, ganaderos y trabajadores en general.

Por todo ello, actualmente y desde hace unos años, las grandes cadenas de distribución europeas y los grandes supermercados, principales clientes de las empresas productoras, presionadas por los compromisos adquiridos con sus consumidores, están exigiendo cada vez más a sus proveedores un producto de origen controlado.

## Objetivos de los sistemas de certificación de AENOR

Los sistemas de certificación creados por AENOR tienen como origen la demanda del sector productor de cumplir con los requisi-



tos de los mercados más exigentes, ofreciendo la mayor confianza a sus clientes y la máxima seguridad al consumidor. Pero, además, ofrecen al productor una importante herramienta de control interno, generando una mayor racionalización, una reducción de costes en procesos de producción y todo ello unido a un proceso de mejora continua que hace que la empresa se encuentre en la elite del sector productivo español, europeo y mundial. Los sistemas de certificación de AENOR toman como documentos de referencia, siempre que existen, las normas UNE, que son documentos nacionales participados por todos los agentes implicados: productores, distribución, Administraciones nacionales y autonómicas, etc. Pero para que las normas UNE sean punto de referencia, es necesario unirlos a un riguroso, exigente y transparente sistema de control.

Dichos sistemas de certificación se elaboran en el seno de Comités Técnicos de Certificación (CTC), integrados por expertos de la industria agroalimentaria, Administración, compradores, consumidores y usuarios y la-

boratorios. De este modo se asegura que el sistema particular de certificación representa, al igual que ocurre con las normas que le aplican, el consenso de todos los agentes implicados.

La Marca AENOR es un distintivo de calidad, al que acceden los productores de forma voluntaria, que garantiza que los productos cumplen las normas UNE o especificaciones que incluyen las características que han de satisfacer estos productos.

El productor que comercializa sus productos con la Marca AENOR ofrece un producto controlado, obtenido de forma respetuosa con el medio ambiente, que satisface los requisitos de calidad demandados por el consumidor más exigente.

## La certificación AENOR genera un alto valor añadido

La certificación AENOR tiene un elevado valor añadido que la diferencia y distingue de otros sistemas de certificación existentes.

Los principales aspectos que la diferencian de los sistemas competidores son los siguientes:

1. **Los documentos normativos no se centran exclusivamente en las actividades de producción**, sino que incluyen requisitos para la manipulación, identificación y trazabilidad de los productos y requisitos para los sistemas de control interno. Es decir, regulan el proceso productivo, de manipulación y comercialización del producto.
2. **Los documentos normativos para frutas y hortalizas están adaptados a la producción española y además establecen requisitos específicos para cada tipo de cultivo**. Mientras que otros documentos normativos son aplicables a todo tipo de cultivo y zona de producción y están basados en la legislación aplicable, las normas UNE tienen en cuenta las prácticas de cultivo habituales en España y establecen requisitos específicos para cada producto adicionales a la legislación.
3. **La certificación de AENOR es símbolo de calidad y prestigio**. Por ello somos el líder indiscutible en certificación de productos en España. La estructura asociativa, la garantía de independencia e imparcialidad, los 16 años de experiencia en certificación y el tener actividad tanto en los sectores industriales como en los agroalimentarios proporcionan confianza en la certificación de AENOR.
4. La actividad de certificación desarrollada por AENOR cuenta con el reconocimiento de la **acreditación de ENAC**. AENOR ha sido la primera entidad española en conseguir la acreditación para la certificación de sistemas y producto.
5. El sistema de certificación, e incluso su régimen financiero, es un **sistema transparente, documentado y a disposición de cualquier persona interesada**. Las sanciones a aplicar ante la detección de incumplimientos están documentadas y son públicas. También son públicas las empresas y productos licenciarios de la marca AENOR. Pocos sistemas de certificación pueden demostrar una transparencia similar.
6. **La imparcialidad de las decisiones está garantizada por la existencia de un Comité Técnico de Certificación (CTC) que toma decisiones sobre expedientes anónimos**. La norma EN 45011 exige la existencia de un órgano de gobierno en el que tengan cabida todos los intereses implicados, pero no exige que las deci-



■ **Existe en la Unión Europea una gran preocupación por el impacto ambiental que pueden producir las actividades agrícolas, ganaderas y en general toda la industria alimentaria, y todo ello sin olvidar las condiciones laborales, de los agricultores, ganaderos y trabajadores en general**

siones sobre el proceso de certificación se tomen en el órgano de gobierno ni en un órgano de similar composición. En AENOR, las decisiones sobre el proceso de certificación se toman en el Comité Técnico de Certificación correspondiente, que cuenta con representantes de todas las partes interesadas (productores, clientes, Administración, laboratorios, AENOR, etc.).

7. **La frecuencia de los controles está diseñada según las necesidades de cada sector para que sean lo más efectivo posible**. El sistema AENOR incluye una visita anual, pero a veces, se realizan visitas periódicas de seguimiento para asegurar que la producción certificada continúa bajo control.
8. **Los inspectores de AENOR realizan tomas de muestras** para analizar los residuos de pesticidas o las características del producto acabado. Este es un método de control de gran importancia sin el cual el sistema de certificación pierde confianza y calidad.

9. **Únicamente se certifica producto comercialmente diferenciado, garantizando así que pueda ser identificado por los clientes**. Esto implica una diferencia importante con respecto a otras certificaciones, puesto que debe existir una gran confianza con las empresas licenciarias y de esta forma llega al consumidor un producto diferenciado que el productor ha ofrecido con orgullo y no sin un gran esfuerzo.

10. **Los sistemas de certificación de AENOR ofrecen las homologaciones necesarias al productor para comercializar sus productos sin costes ni controles adicionales**. Como ejemplo, el sistema de certificación AENOR para frutas y hortalizas está reconocido por EUREPGAP. Esto permite al productor obtener una doble certificación, la marca N y el reconocimiento de EUREPGAP, cumpliendo un único sistema de normas, sometiéndose a un único sistema de certificación y sin costes adicionales. ■

## SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN AENOR

Algunos de los sistemas más importantes de AENOR en el campo alimentario son:

### ► Certificación de frutas y hortalizas (marca AENOR)

A principios del verano de 1997, se inició en AENOR un programa de normalización y certificación de frutas y hortalizas para consumo en fresco. Desde entonces el sistema de certificación AENOR se ha extendido rápidamente por las principales zonas de producción de hortalizas para exportación. Entre los factores que han contribuido al éxito y expansión de este sistema de certificación puede citarse la orientación comercial de la norma, adaptada a las exigencias del mercado y a la realidad del sector productor, un sistema de control riguroso con un alto nivel de frecuencia de inspección y toma de muestras, la aceptación del sistema por los productores, la demanda del producto certificado por AENOR por los principales supermercados europeos y la adaptabilidad del sistema a las distintas estructuras productivas.

El sistema de certificación AENOR se ajusta a las necesidades de las diversas estructuras productivas que existen en España, siendo licenciatarias de la marca AENOR cooperativas agrarias, sociedades agrarias de transformación, sociedades anónimas y sociedades limitadas. Algunos ejemplos son: cooperativas compuestas con 1.200 socios y 1.400 hectáreas controladas, pequeñas empresas que cuentan con 10 hectáreas y grandes empresas con cerca de 2.000 hectáreas controladas.



Actualmente, AENOR controla unas 17.000 hectáreas de unos 7.000 agricultores asociados a 67 empresas, lo que supone más de 1.700.000 toneladas de producto controlado.



AENOR tiene el objetivo de ofrecer a las empresas productoras de frutas y hortalizas todo lo necesario para la comercialización de sus productos ofreciendo las máximas garantías a los clientes, pero a la vez simplificando al máximo los pasos de la certificación, optimizando el tiempo y los recursos y reduciendo los costes. El 3 en 1 de AENOR se basa en una única visita y se realiza la verificación de todos los requisitos necesarios para obtener las siguientes certificaciones: Marca N de AENOR, Protocolo EUREPGAP y BRC.

Además, se está trabajando actualmente por parte de las asociaciones de productores en la homologación con el RD de Producción Integrada para aumentar la homologación a un 4 en 1 antes de finalizar este año.

### ► Certificación de centrales alimentarias de manipulado "BRC"

En cuanto al sistema de Certificación AENOR de Conformidad con el Protocolo BRC para Empresas Suministradoras de Productos Agroalimentarios, estos requisitos son aplicables a empresas suministradoras de cualquier tipo de producto agroalimentario, entre ellos los hortofrutícolas, e incluyen todos los requisitos y recomendaciones definidos en la Especificación Técnica del *British Retail Consortium (BRC Global Standard - Food)*.

Gran parte de las exigencias de los Requisitos Técnicos AENOR-BRC están con-

templadas en la serie de normas UNE 155000:2001 para Frutas y Hortalizas para Consumo en Fresco (reconocidas por EUREPGAP) e ISO 9000 de Sistemas de la Calidad. Por ello, para aquellas empresas que deseen compatibilizar estas certificaciones, AENOR pone a su disposición opciones (como por ejemplo la realización de auditorías simultáneas y conjuntas de los dos sistemas) que permiten una reducción de los costes económicos y de los tiempos de auditoría que se obtienen en caso de seguir estos procesos de certificación de forma independiente.

### ► Certificación del jamón serrano

Esta certificación se basa en la solicitud de registro del jamón serrano que se hizo en 1998 con arreglo al Reglamento Comunitario 2082/92/CEE, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios.

Dicho reglamento tiene por objeto valorizar, proteger y distinguir los alimentos tradicionales, otorgándoles el calificativo de Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). En el caso del jamón serrano, la protección se ha hecho con reserva de nombre, de modo



que para poder comercializar producto con el nombre jamón serrano, la empresa debe estar certificada conforme al pliego de condiciones aprobado a tal efecto y publicado en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas de 1999-11-13.

Los centros certificados por AENOR presentan una amplia distribución por el territorio nacional, cuya producción global supera la cifra de 3,6 millones de piezas anuales comercializadas a nivel nacional e internacional.

## SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN AENOR

### ► Certificación de jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico

Aprovechando la experiencia adquirida en la certificación del jamón serrano, AENOR ha ampliado el ámbito de actividades del CTC-062 contemplando las labores de certificación de jamón, paleta y caña de lomo ibérico, conforme a la Norma de Calidad de estos productos aprobada por el Real Decreto 1083/2001.

### ► Certificación del etiquetado de la carne de vacuno

La Unión Europea, preocupada por la calidad alimentaria de los productos que se consumen en el mercado interior y para afianzar la confianza de los consumidores en los productos que consume, estableció el Reglamento (CE) 1760/2000, relativo a la identificación de animales de la espe-



cie bovina y etiquetado de carne de vacuno. Dicho reglamento establece un sistema de identificación y registro que pretende identificar y posibilitar el seguimiento de los traslados del ganado de modo que se pueda fijar una relación entre la carne de vacuno etiquetada y los animales de origen. Igualmente, para incrementar la transparencia en la información y la confianza del consumidor, se regula el etiquetado de la carne de vacuno de forma que se asegure que la información que se proporciona al consumidor es cierta.

### ► La certificación AENOR de productos frescos y transformados de origen animal

Debido a la exigencia de los productores y distribuidores de implantar esquemas basados en la seguridad alimentaria, AENOR ha desarrollado un nuevo esquema de certificación que pretende englobar a las diferentes especies de producción animal y reúne las especificaciones propias de cada producto y los requerimientos esenciales para la seguridad y protección de los alimentos.

En la actualidad se dispone de un sistema de certificación para la carne fresca de cerdo blanco y existen sistemas en fase avanzada de desarrollo para los siguientes productos:

–Carne fresca de cerdo ibérico.

–Derivados cárnicos de cerdo ibérico.

–Pescado procedente de la acuicultura.

La lista de productos de origen cárnico será ampliada en breve, incorporándose una amplia gama de productos de origen animal (carne de pollo, cordero, huevos, lácteos, etc.).

El objetivo es certificar el cumplimiento de requisitos higiénico-sanitarios básicos junto con los requisitos específicos para cada uno de los productos, incluyendo una toma de muestras y analítica asociada.

### ► Aceite de oliva virgen extra

Actualmente existen tres proyectos de normas UNE para aceite de oliva virgen extra. Recogen requisitos de producto final, elaboración en almazara y envasado con los que, adicionalmente a los establecidos por la legislación vigente, deberán cumplir estos tipos de aceite:

–UNE 34601- Aceite de oliva virgen extra. Especificaciones de producto. Establece características físico-químicas y organolépticas.

–UNE 34605- Aceite de oliva virgen extra. Proceso de elaboración en almazara. Requisitos: incluye requisitos relativos al proceso de elaboración en almazara (recepción, limpieza y lavado de



aceituna, molienda, batido, extracción, almacenamiento), instalaciones y equipos, personal, trazabilidad, control de proceso y producto.

–UNE 34606- Aceite de oliva virgen extra. Envasado. Requisitos: incorpora requisitos relativos al proceso de envasado (recepción, almacenamiento, filtrado, preparación del conjunto a envasar, llenado), etiquetado, instalaciones y equipos, personal, autocontrol y trazabilidad.

Como toda norma UNE, han sido desarrolladas en el seno de un comité técnico de normalización en el que han participado todas las partes interesadas (entre otros: sector productor, consumidores y usuarios, Administración Pública, laboratorios).

### ► Forraje deshidratado

Este esquema de certificación permitirá controlar las características del proceso de elaboración y los requisitos de producto final para la alfalfa deshidratada mediante la certificación de producto con marca AENOR N. Las normas de aplicación son:

–UNE 34.602 - Alimentos para Animales. Forrajes. Formatos de Presentación Comercial y Especificaciones de Calidad.

–UNE 34.604 - Alimentos para Animales. Forrajes. Especificaciones Técnicas del Almacenamiento de forrajes deshidratados.

En resumen, con la certificación de AENOR los productores y comercializadores cuentan con una poderosa herramienta para diferenciar sus productos y añadirles el valor que los cada día más exigentes mercados demandan.