

CALIDAD Y CERTIFICACIONES EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Desde los debates malthusianos de los siglos XVII y XVIII y hasta 1970, la preocupación en torno de la alimentación estuvo centrada en la necesidad de resolver la escasez de alimentos promoviendo esquemas de producción de productos masivos, escasamente diferenciados y con un relativo desinterés por la composición nutricional de los alimentos.

El consumo requería alimentos básicos para satisfacer las necesidades nutricionales de la población, con una dieta basada fundamentalmente en cereales y legumbres, enriquecidas por el incremento del consumo de lácteos en forma posterior a la segunda Guerra Mundial.

A partir de la década del 70 y cubierta las necesidades de escasez de alimentos producidos por la Guerra, las características de la demanda de alimentos en los países desarrollados se ha ido modificando sustancialmente.

La diferenciación horizontal entre grupos sociales, relacionados con estilos de vida más que con niveles de ingresos, han ido modificando los consumos. Estos estilos de vida han estado guiados por motivos subjetivos, ideológicos, hedonísticos y relacionados con la naturaleza.

Lo anterior ha llevado a una modificación en la búsqueda de cantidad por calidad en los alimentos. Pasaje que ha implicado la clara definición de cuáles son los parámetros que definen a la calidad y por lo tanto a la nueva demanda.

El concepto de calidad, cada vez más se ha relacionado a las necesidades explícitas e implícitas que el cliente tenga.

La Norma ISO 9000:2000, define a la calidad como:

“El conjunto de propiedades y características de un producto o servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades declaradas e implícitas de los individuos”

A partir de esta definición que recalca las palabras aptitud, satisfacer, necesidad y usuario, es evidente que para producir un producto de calidad se debe definir claramente cuáles son las necesidades de los usuarios.

Desde el punto de vista de la oferta y de la producción de alimentos, los nuevos requisitos de la calidad que impone la demanda, implican la reorganización de los procesos técnicos-organizativos que deben darse para cumplir con estas exigencias.

Para los países que han sido históricamente productores y proveedores de materias primas y alimentos al mercado internacional, y en especial al mercado europeo, la calidad ha requerido la adecuación de los sistemas de producción a estos nuevos requisitos.

Pero la calidad, como variable de ajuste va a exigir no solo una readecuación de la producción primaria o de la elaboración, sino de la totalidad de la cadena agroalimentaria del producto específico.

Al interior de la cadena agroalimentaria, la calidad del producto implicada en el mismo, se constituye en elemento de cohesión.

En cada caso, la calidad puede condicionar indistintamente el proceso técnico utilizado en la elaboración (normas ISO 9000, HACCP) y/o el tipo de insumos y de sistemas productivos (Normas de Producción Orgánica,

Normas Eurepgap para frutas y hortalizas).

La Certificación

De la mano de la creciente distancia entre los mercados oferentes y demandantes de alimentos y de los nuevos requisitos de calidad, han crecido los procesos de certificación.

La antigua cercanía entre el productor de alimentos y el consumidor, hacia que el propio consumidor conociera las formas de producción y elaboración del mismo y generará la confianza para su adquisición.

La certificación se constituye en la herramienta que garantiza al consumidor que el alimento reúne determinadas características (certificaciones de producto) ó que ha sido producido de una forma preestablecida (certificación de proceso).

La certificación de cualquier atributo de calidad es un proceso voluntario por parte de quién decide realizarlo. Lejos está de aquellas normas que constituyen reglamentaciones de cumplimiento obligatorio generalmente relacionadas con la inocuidad del alimento

La Certificación es un proceso mediante el cual un organismo da una garantía por escrito, de que un producto/proceso ó servicio está conforme a los requisitos especificados. La certificación da la CONFORMIDAD del producto a normas y otros documentos normativos.

En la actualidad las certificaciones pueden ser de primera, segunda ó tercera parte.

La Certificación de primera parte es cuando quien produce la materia prima ó alimento realiza sus propios controles sobre la calidad del mismo,

LA CERTIFICACION DE UN PRODUCTO BRINDA VENTAJAS:

AL PRODUCTOR

que incorpora un valor agregado a su producto, obteniendo una ventaja comercial,

AL CONSUMIDOR

que encuentra los productos, de acuerdo a sus expectativas.

AL ESTADO

que permite mantener actividades en todo el territorio nacional, incluso en áreas poco favorecidas.

respecto a la observación de un protocolo normativo.

La Certificación de segunda parte, es cuando el comprador realiza una auditoría o un control y certifica que el producto cumple con el cuerpo normativo.

La Certificación de Tercera Parte es cuando un organismo independiente del productor, elaborador y del comprador, certifica el cumplimiento de los requisitos del protocolo normativo.

Detrás de los atributos de calidad en materias primas y alimentos, han crecido las certificaciones de tercera parte, organizaciones que a su vez garantizan su propia credibilidad a través de las acreditaciones.

Ventajas de la certificación de tercera parte

La certificación de un producto, permite:

- ▶ Identificar y diferenciar un producto,
- ▶ Dar credibilidad al producto y a su diferenciación,
- ▶ Crear valor agregado en todos los niveles de la cadena de producción,
- ▶ Ser mejor conocido y reconocido.

De la misma manera que una certificadora garantiza que un producto cumple determinados requisitos, las acreditadoras garantizan que las certificadoras trabajan de acuerdo a normas de calidad, prefijadas en la ISO 65 o IRAM 45011.

Las acreditadoras actúan como organismos de tercera parte cuando acreditan a una certificadora. La acreditación para una certificadora es quien le da el reconocimiento a nivel internacional de sus prestaciones y competencias.

¿Qué se certifica?

Todo organismo certificador de tercera parte, certifica el cumplimiento (o la conformidad) de una norma ó protocolo normativo.

El protocolo normativo se constituye en una norma, cuando ha sido sometido a un proceso de revisión pública.

A diferencia de una reglamentación, la norma es una regla de funcionamiento de cumplimiento no obligatorio.

Según ISO, "Una norma, es una especificación técnica u otro documento accesible al público, establecida con la cooperación y el consenso, o la aprobación general de todas las partes interesadas, basada en los resultados combinados de la ciencia, de la tecnología y de la experiencia, que apunta al beneficio óptimo de la comunidad en su conjunto y aprobada por un organismo calificado a nivel nacional, regional, internacional"

La generación de una norma (normalización) es una herramienta que genera transparencia, ya que fija especificaciones técnicas consensuadas, que homogeneizan y armonizan las reglas que se deben seguir para producir un determinado alimento a lo largo de la cadena.

La elaboración de una norma técnica, ayuda a posicionar un producto de calidad en los mercados agroalimentarios a nivel general y en los mercados donde los consumidores exigen un producto de calidad, a nivel específico.

La norma es elaborada por un organismo reconocido, caso del SENASA para la producción orgánica en la Argentina. Pero en la elaboración de una norma, resulta de fundamental importancia que las mismas sean compatibles con otras normas que regulan estos mismos sistemas productivos a nivel internacional, caso

del Reglamento 2092/91 del Consejo de las Comunidades Europeas, que reglamenta la producción ecológica de productos agrícolas y alimenticios.

La no compatibilidad de las normas entre países, impedirá que el producto pueda ser enviado a mercados más restrictivo.

¿Cuáles son las funciones del organismo certificador, de tercera parte?

El organismo Certificador cumple las funciones de evaluación y de decisión de la certificación.

La función de evaluación se realiza a través de auditorías a campo y de procesos de evaluación en gabinete, quienes definen la CONFORMIDAD DE UN PRODUCTO CON UNA NORMA. El proceso de decisión de la certificación debe ser realizado por personal diferente al que ha hecho la evaluación.

El sistema de certificación por tercera parte debe garantizar la independencia e imparcialidad en la evaluación de la conformidad de las características de un producto y/o de su método de producción, respecto al protocolo normativo.

El producto final de la certificación es la decisión de la certificación, plasmada en un certificado, donde claramente se debe fijar el alcance del mismo.

El Certificado es un documento emitido conforme a las reglas de un sistema de certificación, que indica con un nivel suficiente de confianza, que un producto, proceso y/o servicio debidamente identificado (alcance), está conforme a una norma o a otro documento normativo especificado.

¿Qué se certifica en el sector agroalimentario argentino?

A nivel del país, existen certificaciones voluntarias, certificadas en forma

privada o por el mismo estado a través de SENASA. Cada una de estas nuevas certificaciones, requieren reestructuraciones de los procesos


técnico-organizativos de las cadenas productivas de acuerdo a las exigencias normativas. 

Tabla 1: Características principales de las certificaciones agroalimentarias voluntarias en Argentina

Certificación	Objetivos y Alcance	Certificado por
Programa Nacional de Certificación, Resolución SENASA 280/01	Atributos de calidad en productos y procesos, en todo tipo de alimentos	Empresas certificadoras privadas y SENASA
BPM, Buenas Prácticas de Manufactura	Prácticas generales de higiene y procedimientos de elaboración que incluyen recomendaciones sobre materias primas, producto, instalaciones, equipos y personal, en plantas de elaboración de alimentos.	Empresas certificadoras privadas y SENASA
BPA, Buenas Prácticas Agrícolas	Buscan reducir los riesgos microbiológicos, físicos y químicos en la producción, cosecha, acondicionamiento a campo, empaque, transporte y almacenamiento de distintas producciones primarias (Por ejemplo, Carne Vacuna)	Empresas certificadoras privadas
HACCP, Análisis de Riesgos y Puntos críticos de control	Incorpora un control preventivo de los riesgos de seguridad y sanidad asociados con el alimento, en todas sus fases de producción. (Obligatorio para Frigoríficos, de carne vacuna)	Empresas Certificadoras privadas y SENASA
Eurep-Gap, Euro-Retailer Produce Working Group, Good Agricultural Practices	Contempla el uso y control de plaguicidas, el cuidado del ambiente, la seguridad del trabajador, utilización mínima de insumos, períodos de carencias, etc. Todas las etapas de la producción de frutas y hortalizas.	Empresas certificadoras privadas.
Producción Orgánica	Calidad orgánica de los productos y alimentos. Todas las etapas de la producción de productos de la agricultura y ganadería	Empresas certificadoras privadas
ISO 9000, Sistemas de Gestión de calidad	Gestión y garantía de la calidad. Aplicable en cualquier etapa de la producción de alimentos	Empresas certificadoras privadas
ISO 14000, Sistemas de Gestión ambiental	Incorpora requerimientos básicos para garantizar una adecuada gestión ambiental. Aplicable en cualquier etapa de la producción de alimentos	Empresas certificadoras privadas



APPLE S.R.L.

Consignatarios / Distribuidor de frutas Cámaras frigoríficas Propias
Puestos N° 370 - 406 - 405 - 369

Mercado de Concentración de Fisherton | Mendoza y Wilde | Tel. Fax: (0341) - 4564303 / 4568244
applesrl@mundoatt.com / apple@mercadofisherton.com