

Las grandes organizaciones cooperativas promueven la introducción de sistemas de calidad certificados para sus productos, como forma de promover la confianza entre sus clientes.



Un distintivo voluntario de calidad La certificación AENOR de frutas y hortalizas

En la elaboración de las normas UNE participan todas las partes afectadas para asegurar su adaptación a la realidad del sector y del consumidor



**Nazario Muñoz
Fernández**

Asociación Española
de Normalización (AENOR)

La preocupación de los consumidores por la calidad de los alimentos, entendiendo por calidad tanto las características del producto como las de su proceso de obtención, está provocando un importante cambio en los sistemas de producción de frutas y hortalizas.

Los mercados europeos, cada día más exigentes en cuanto a las condiciones de producción y manipulación de los productos alimentarios, están obligando a sus proveedores a garantizar que sus sistemas de producción cumplen con diversos códigos de "buenas prácticas agrícolas". AENOR, entidad de certificación líder a nivel nacional con más de 5.000 empresas y 40.000 productos certificados, por medio de las actividades de norma-

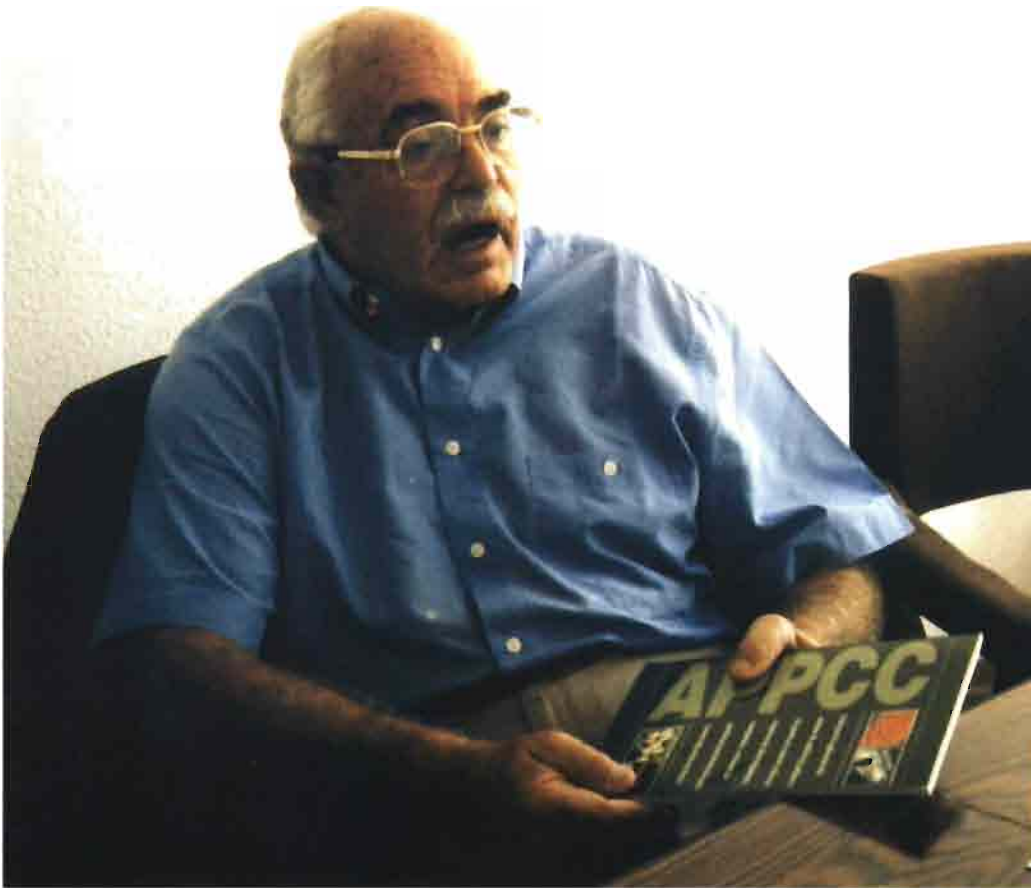
lización y certificación, ha puesto a disposición del sector productor de frutas y hortalizas un eficaz método para garantizar que sus productos cumplen con las buenas prácticas agrícolas recogidas en las normas UNE 155001 y UNE 155002. La Marca AENOR es un distintivo de calidad, al que acceden los productores de forma voluntaria, que garantiza que las frutas y hortalizas cumplen las normas UNE que les aplican.

¿Qué son las normas UNE?

Las normas UNE son normas españolas elaboradas en el seno de AENOR por medio de los Comités Técnicos de Normalización en los cuales participan todas las partes afectadas: pro-

ductores, clientes, administración y otros. Las normas UNE son voluntarias y pueden adquirirse en AENOR o a través de los organismos de normalización de diversos países.

El Comité Técnico de Normalización de AENOR AEN/CTN 155, Frutas y hortalizas destinadas al consumo en fresco, cuya secretaría desempeña FEPEX, es el órgano encargado de elaborar y proponer los proyectos de norma relacionados con el sector hortofrutícola. Las normas UNE, que se elaboran por consenso y cuentan con la aprobación de todos los integrantes del Comité, son revisadas periódicamente para incorporar los avances tecnológicos que se vayan produciendo y adaptarlas a las exigencias



Isidoro Sánchez, es un conocido experto en temas de control de calidad y uno de los consultores redactores de la publicación del Fepex "Guía para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos de control crítico en empresas de almacenamiento, manipulado y envasado de productos hortofrutícolas para comercialización en fresco.

de los mercados. Esta forma de proceder asegura la publicación de normas adaptadas a la realidad del sector productor y demandas de los consumidores.

La producción controlada

La producción controlada es el sistema de buenas prácticas agrícolas definido por las normas de las series UNE 155001 y UNE 155002. Para poder certificarse las hortalizas deben cumplir los requisitos generales definidos en las normas UNE 155001-1, si se trata de cultivos protegidos, o UNE 155002-1, si se trata de cultivos al aire libre, así como los requisitos de la norma específica para cada cultivo. Aunque el número de hortalizas que pueden certificarse crece continuamente, actual-

mente existen normas UNE para berenjena, brócoli, calabacín, col china, lechuga, judía verde, melón, pepino, pimiento, sandía y tomate. A las normas publicadas, que están siendo revisadas en estos momentos por el Comité, se unirán normas para otras hortalizas (alcachofa, col, etc.), fresas, fruta de hueso (melocotón, nectarina) y cítricos, productos para los cuales AENOR ha recibido solicitudes del sector para elaborar norma.

El sistema de certificación

Para que un productor pueda identificar sus hortalizas con la Marca AENOR debe demostrar que tiene la capacidad de producir de manera continuada sus productos conforme con las exigencias impuestas en el pro-

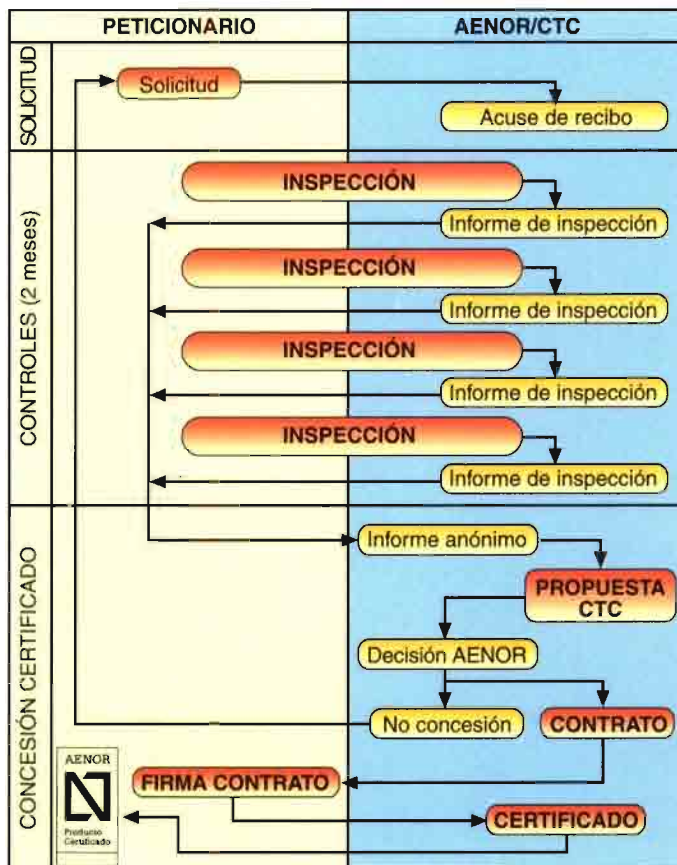
ceso de certificación inherente a la obtención de esta marca. Para ello AENOR realiza tres tipos de controles:

- Inspecciones de campo, que proporcionan información sobre la situación de una parcela concreta en un momento determinado. Tanto las inspecciones como las tomas de muestras se realizan sin previo aviso y las parcelas a inspeccionar son elegidas al azar. La inspección contempla aspectos relacionados con el manejo del cultivo, aspectos relacionados con las instalaciones (casetas de bombeo, equipos de tratamientos, almacén de fitosanitarios, etc.) así como los registros contenidos en el cuaderno de explotación.

- análisis realizados a las hortalizas, mediante los cuales se comprueba la vera-

Actualmente existen normas UNE para berenjena, brócoli, calabacín, col china, lechuga, judía verde, melón, pepino, pimiento, sandía y tomate

Figura 1:
Proceso desde que una empresa realiza la solicitud hasta que se le concede el certificado AENOR



cidad de los datos declarados por el productor y si el producto cumple los límites máximos de residuos fijados en las normas.

Cada muestra está compuesta por tres submuestras de forma que puedan realizarse los correspondientes análisis contradictorio y dirimente en caso de discrepancia con los resultados del análisis inicial.

- auditorías del sistema de la calidad, que permiten evaluar el funcionamiento general del sistema de trabajo de la empresa.

Un punto importante de la auditoría es verificar que la empresa dispone de sistema de autocontrol para asegurar que las hortalizas certificadas que comercializa

cumplen los requisitos establecidos. Entre otros, este sistema debe asegurar que no se sobrepasan los límites máximos de residuos permitidos. Otro aspecto importante es verificar el correcto funcionamiento del sistema de segregación de producto de origen controlado de producto de origen no controlado. Dado que es posible que una misma empresa certifique una parte de su producción se hace necesario disponer de un sistema para garantizar que todo el producto que se comercializa con una marca comercial con derecho de uso de la Marca AENOR procede única y exclusivamente de parcelas bajo control. El sistema de segregación debe estar documentado

e implantado y cumplir con los mínimos establecidos en la documentación aplicable.

Concesión del Certificado AENOR

El proceso que tiene lugar desde que una empresa realiza la solicitud hasta que se le concede el Certificado AENOR. Una vez aceptada la solicitud la empresa queda sometida a un periodo de prueba (dos meses) durante el cual se realizan dos visitas mensuales. Si durante los controles realizados se detectase un incumplimiento importante el periodo de prueba se prolongaría un mes más. Tan sólo las hortalizas que superan los controles establecidos acceden a la Marca AENOR

Mantenimiento del certificado AENOR

Una vez concedida la marca se realiza un seguimiento para comprobar que se sigue produciendo según lo indicado en las normas.

La frecuencia de los controles depende del sistema de cultivo:

- cultivos protegidos (invernaderos y cultivos bajo malla): se realiza una visita mensual. En cada visita hay que inspeccionar un mínimo de un 1% de la superficie de cultivo y realizar una o dos tomas de muestras por cada tipo de cultivo y 250 hectáreas.

- cultivos al aire libre: se realiza una visita trimestral, pero en cada visita se inspecciona como mínimo el 4% de la superficie de cultivo. La frecuencia de toma de muestras es similar a la descrita para cultivos protegidos. Los resultados de los controles, al igual que en el proceso de solicitud, son estudiados por el Comité Técnico de Certificación, quien propone a AENOR la conveniencia de renovar, suspen-

Aenor realiza tres tipos de controles: inspecciones de campo, análisis realizados a las hortalizas y auditorías del sistema de calidad, que una vez superados, permiten utilizar la marca AENOR



La correcta manipulación de los alimentos durante el proceso de tratamiento y envasado es una norma esencial para asegurar la sanidad alimentaria y obtener una certificación de calidad.

Foto: AENOR

der o retirar el derecho de uso de la marca a las empresas licenciatarias. La detección del uso de una materia activa prohibida se considera un incumplimiento muy grave, que tiene como consecuencia la suspensión o retirada del derecho de uso de la marca al producto donde se ha producido el incumplimiento.

Un poco de historia

Junio 97: se inician los trabajos de normalización con la primera reunión del Comité Técnico de Normalización

Noviembre 97: cinco meses después de la constitución del comité de normalización se publica la primera norma: requisitos generales para cultivos protegidos (UNE 155001-1)

Marzo 98: se publican las primeras normas específicas para cultivos protegidos (tomate, pimiento, pepino, melón y sandía).

Mayo 98: se aprueba el Reglamento Particular de

Certificación, con lo que AENOR puede comenzar a certificar.

Junio 98: se conceden los primeros certificados, que corresponden a melón y tomate.

Julio 98: se publican las normas específicas de cultivo protegido para calabacín, berenjena, judía verde y col china.

Octubre 98: se conceden los primeros certificados para pimiento, pepino y berenjena.

Enero 99: se concede el primer certificado para calabacín.

Octubre 99: se publica la norma de requisitos generales para cultivos al aire libre (UNE 155002-1) y las primeras normas de cultivos al aire libre (lechuga y brócoli).

Noviembre 99: jornada de promoción en Londres a la que asisten más de 100 representantes de la gran distribución e importadores de frutas y hortalizas.

Febrero 00: Se concede el primer certificado para un cultivo al aire libre (lechuga).

Situación actual y perspectivas

Desde que en junio de 1998 se conceden las primeras certificaciones el número de productos y empresas con productos certificados ha experimentado un incremento continuo. Hasta abril de 2000 se han concedido 43 certificados AENOR de producto a 23 empresas distintas. Entre las empresas certificadas se encuentran tanto empresas privadas como cooperativas agrícolas de todos los tamaños (desde una decena de hectáreas hasta más de 500 hectáreas de cultivos protegidos). La mayoría de las principales empresas y cooperativas hortícolas españolas productoras de tomate han obtenido el certificado AENOR de producto. La relación de empresas que tienen concedida la Marca AENOR para hortalizas se encuentra

Desde que en junio de 1998 se conceden las primeras certificaciones, en España el número de productos y empresas con productos certificados ha experimentado un incremento continuo

La conservación de la calidad del producto fresco debe llegar hasta la mesa. La fruta y hortaliza compite ventajosamente incluso con los "snacks" de más categoría.



Foto: Fitech IV

disponible en la página WEB: <http://www.aenor.es/agro>. Predecir el crecimiento de un sistema de certificación es

siempre difícil dada la dificultad de evaluar el comportamiento e influencia de los factores que sobre él influ-

yen, entre los que destacan la aceptación del sistema por los clientes y por los productores, la extensión del sistema a



**recerca
agricola**

COMPañÍA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS

- **Ensayos** de campo con fitosanitarios.
- **Registro** de fitosanitarios.
- **Control y Certificación** de la producción

integrada en la C. Valenciana, Murcia y Andalucía.



Tribunal de les Aigües, 13
46470 - Catarroja (Valencia - España)
Tel. + 34 961 220 033 Fax. + 34 961 220 128
e-mail: recerca@infonegocio.com
WWW.infonegocio.com/recercaagricola

EMPRESA CERTIFICADA
ENAC
para Buenas
Prácticas de Laboratorios (BPM)

otros productos y la evolución de la normativa de producción integrada a nivel nacional. La aceptación por parte de importantes cadenas de distribución del sistema actual, la independencia y reconocimiento del organismo de certificación, la existencia de normas que regulan todo el proceso, desde el inicio del cultivo hasta la expedición del producto al cliente, y la capacidad de revisar las mismas para adaptarlas a nuevas exigencias de los mercados, auguran la aceptación del sistema de certificación por la mayoría de las cadenas de distribución europeas.

Todo ello teniendo en cuenta que el sistema AENOR, además de cumplir con los mínimos establecidos por EUREP, aporta un importante valor añadido. La aceptación del sistema por

los productores está garantizada desde su origen, ya que el sistema comenzó por iniciativa de productores exportadores de frutas y hortalizas y éstos participan tanto en el desarrollo de las normas técnicas como en el desarrollo y gestión del sistema de certificación a través de su participación en comités.

El actual sistema de certificación va a ir extendiéndose a los cultivos al aire libre en la medida en que se vayan publicando las normas correspondientes.

Además de las normas de lechuga y brócoli, publicadas recientemente, están muy avanzadas las normas de coliflor y alcachofa y se han recibido solicitudes para extender el sistema a otros importantes productos hortofrutícolas como son los cítri-

cos, fresas, manzanas y peras. El control de la producción integrada ha sido asumido hasta ahora por las distintas Comunidades Autónomas, las cuales han desarrollado sus normas y marcas de calidad propias.

La dispersión de reglamentaciones, que en algunos casos establecen requisitos distintos e incluso contrapuestos para el mismo producto y Comunidades Autónomas contiguas con características agroecológicas similares, la multiplicidad de logos y la diversidad de organismos de control debilita este tipo de sistemas frente al sistema AENOR. Todo ello hace suponer que las hortalizas certificadas por AENOR serán cada vez más demandadas por los mercados.

El actual sistema de certificación va a ir extendiéndose a los cultivos al aire libre en la medida en que se vayan publicando las normas correspondientes. Están muy avanzadas las normas de coliflor y alcachofa, y se espera extender el sistema a productos como cítricos, fresas, manzanas y peras.

Archivo Edición Ver Ir Favoritos Herramientas Ventana Ayuda Internet Explorer
www.carbotecnica.com

lo último en nutrición vegetal

CARBO TECNIA

Zona de Internet

Paseo Morella, 94 12004 - CASTELLÓN
Tel. 964 246 669 Fax. 964 254 333
e-mail: carbotecnica@carbotecnica.com
http://www.carbotecnica.com

entrar