



Certificación agroalimentaria segura

El modelo de AENOR

■ MIGUEL ÁNGEL BUENO COGOLLUDO

Jefe del Servicio de Alimentación.
División de Certificación de Producto de AENOR

Desde hace unos años nos vemos envueltos en una etapa donde la principal demanda de los mercados y de los consumidores es adquirir y consumir alimentos seguros.

En AENOR somos conscientes de la importancia y de la relevancia que tiene para la sociedad la certificación agroalimentaria y por ello consideramos que debe realizarse con gran rigurosidad y con una alta cualificación y profesionalidad por parte del personal auditor.

Por este motivo, se ha hecho imprescindible el desarrollo de esquemas de certificación, cada vez más enfocados a la seguridad, legalidad y calidad de los productos alimenticios.

PRINCIPALES HERRAMIENTAS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para poder obtener un producto con las máximas garantías es necesario que exista una gran interrelación entre los diferentes eslabones implicados en la cadena alimentaria, que deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

1. **Responsabilidad** de cada uno de los

operadores implicados en el proceso productivo, de tal forma que ponga todos los mecanismos necesarios para controlar los procesos productivos según las buenas prácticas y la legislación vigente que le aplique.

2. **Confianza.** Cada uno de los agentes implicados debe generar la máxima confianza con el operador siguiente, de tal forma que ofrezca la máxima seguridad en el producto que le está ofreciendo.

3. **Control** de los procesos productivos intermedios de cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria. De alguna manera debe existir mecanismos internos (autocontrol: Análisis de Peligros y puntos de Control Críticos) y externos (certificación de producto por parte de terceros independientes) por los cuales se controle a cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria, de tal forma que fomenten la responsabilidad y aumenten la confianza.

4. **Trazabilidad.** A veces se difunde que la trazabilidad es la solución a los problemas de seguridad alimentaria, creando confusión. La trazabilidad es realmente

una herramienta que debe formar parte del sistema de gestión de la empresa que permita identificar y conocer la historia de un producto, su origen, su destino comercial y todos sus procesos productivos intermedios. La trazabilidad no sólo debe existir dentro de cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria, sino que además debe intercomunicarse entre ellos.

La implantación de sistemas de trazabilidad genera diversos beneficios, aumentando la seguridad y los beneficios económicos a las empresas, aumentando la confianza del consumidor y, en caso de que se identifique cualquier incidencia en la cadena alimentaria, detectando el foco del problema y posibilitando la retirada del producto del mercado.

ULTIMAS NOVEDADES EN LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE AENOR

Sistemas Genéricos sobre Seguridad Alimentaria

Uno de los temas de mayor auge en el sector alimentario son los protocolos pri-

CUADRO Nº 1

EMPRESAS QUE UTILIZAN LA CERTIFICACIÓN AENOR DE PRODUCTOS

| | | |
|---|---|---|
| ACEITES COOSUR, S.A. | EJIDOMAR S.C.A. | S.A.T. BEIG |
| ACEITES DEL SUR, S.A. | EL CIRUELO, S.L. | S.A.T. CIRERA Nº AL-0017 |
| ACRENA S.A.T., 251 | EL POZO ALIMENTACIÓN, S.A. | S.A.T. COSTA DE NÍJAR |
| AGRÍCOLA PERICHAN, S.A.T. | FERVA, S.C.A. | S.A.T. COSTADULCE |
| AGROIRIS S.A.T. 9662 | FINCA SAN JUAN, S.L. | S.A.T. Nº 357/05 ACEVEDO REID |
| AGROMURGI S.A.T. Nº 7486 | FRANCISCO RODRÍGUEZ PÉREZ, S.A.T. | S.A.T. Nº 9113 RIOFRUT |
| AGROSUR, SAT | FRUTAS CAPARRÓS, S.L. | S.A.T. NUM. 9855 PRIMAFLOR |
| AGRUPAPULPI, S.A. | FRUTAS MATILLAS, S.L. | S.A.T. PARAFRUTS |
| ALLFRU S. COOP. | GRUPO HORTOFRUTÍCOLA MURCIANA DE VEGETALES, SL | S.A.T. ROMELINA |
| ALMERIFRESH,S.A.T. | GRUPO HORTOFRUTÍCOLA PALOMA, S.A. | S.A.T. VERGEL CANARIO |
| ÁNGEL LÓPEZ SOTO | HORTAMAR, S.C.A. | SÁENZ DE SANTAMARÍA, S.A. |
| BODEGAS LUIS CAÑAS, S.A. | HORTICOLA ALDEANA, S.A.T. | SALEMAN, S.A. |
| BONNYS, S.A.T. | HORTOFRUTÍCOLA EJIDO VERDE, S.A.T. | SAN ISIDRO LABRADOR, SCA |
| C.B. HDROS. DE ANTONIO AFONSO | HORTOFRUTÍCOLA MÉNDEZ, SA | SAT 9490 TOMSPRING |
| C.H. PARQUE NATURAL S.C.A. | INDASOL, S.A.T. | SAT CAMPONIX |
| CABASC, S.C.A. | INDUSTRIAS CÁRNICAS TELLO, S.A. | SAT EUROSOL |
| CAMPOFRÍO ALIMENTACIÓN, S.A. | INVER, S.A.T. | SAT FRUTAS ESCOBI |
| CAMPOVICAR, S.C.A. | JAMONES DE SORIA, S.A. | SAT Nº 324/05 FRAMAPE |
| CANALEX, S.A.T. | JULIANO BONNY GÓMEZ, SAT 9592 | SAT RAYMI |
| CARCHUNA LA PALMA, S.C.A. | LA UNIÓN RESINERA ESPAÑOLA, S.A. | SAT SOL CONDADO Nº 0024 |
| CASUR, S.COOP.AND. | LAS HORTICHUELAS, S.A.T. | SCL DEL CAMPO DE SAN RAFAEL |
| COAGRISAN | LOMA NOR, S.L. | SCL DEL CAMPO DE SARDINA DEL SUR |
| CONSORCIO COOPERATIVO L'HORTA | LUPEMA, S.A.T. | SDAD. COOP. AGRÍCOLA TAMAIMO |
| COOP. UNIÓN DE AGRICULTORES Y GANADEROS DE SARDINA DEL SUR | MATADEROS INDUSTRIALES SOLER, S.A. (PROLONGO) | SIBON FRUITS, S.L. |
| COOPERATIVA PROVINCIAL AGRARIA Y GANADERA SAN ISIDRO, S.COOP | MEDICITRUS, S.L. | SOCIEDAD COOPERATIVA DE COMERCIALIZACIÓN AGRARIA (COATO) |
| COOPERATIVA SAN MARCOS DE ALMENDRALEJO | MUELOLIVA, S.L. | SOLDIVE ESPAÑA, S.L. |
| COPAISAN | NATURE CHOICE SAT | SURINVER SOC. COOP. LTDA. |
| CORTES EXPORTACIÓN SOCIEDAD COOPERATIVA | PRETOSO, S.L. | TASEMAR S.C.A. |
| DUNAMAR, S.A.T. | RANIL 2000, S.L. | TOMASOL, SOC. COOP. AND. |
| EJIDOLUZ S.C.A. | REYPAMA SAT 751 | URCISOL, S.A.T. |
| | S. COOP. AND. GEOSUR | VALPRO ALIMENTACIÓN, S.A. |
| | S.A.T. 9623 DURÁN | VEGACAÑADA, S.A. |
| | | VICASOL, S.C.A. |

vados enfocados a la prevención de peligros y al aseguramiento de producción de alimentos sanos.

En este sentido son varios los protocolos que la empresa puede implementar en su organización como BRC Global Standard Food, demandado por la distribución británica, IFS (International Food Standard) demandado por la distribución alemana y francesa y el Referencial SAL (Seguridad Alimentaria) creado por el Instituto Tecnológico de Valencia AINIA.

Todos ellos tienen mucho en común y

tienen una estructura muy similar y sus requisitos están estructurados en:

- Cumplimiento de la legislación vigente.
- 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.

Basados en estos mismos principios y con el objetivo de incrementar la satisfacción de los clientes se desarrolla en el seno del Comité Técnico ISO/TC 34 la norma ISO 22000 (actualmente se encuentra en fase ISO/DIS y por aplicación del acuerdo de Viena en encuesta paralela prEN ISO). Esta norma pretende ser una herramienta para que los productores de alimentos y su industria auxiliar (suministradores de equipos, agentes de limpieza, material de envasado y embalaje, etc.) puedan demostrar que poseen el



CUADRO Nº 2

SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE AENOR EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

| NORMA O PROTOCOLO | OBJETIVOS |
|---|---|
| MARCA AENOR | |
| FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS | • ADAPTACIÓN A EXIGENCIAS DEL MERCADO Y A LA REALIDAD DEL SECTOR PRODUCTOR. |
| ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA | • SISTEMA DE CONTROL RIGUROSO (ALTA FRECUENCIA DE INSPECCIONES Y TOMAS DE MUESTRA). |
| FORRAJES DESHIDRATADOS | |
| CARNES FRESCAS DE PORCINO Y VACUNO | |
| BRC ALIMENTACIÓN | • ADOPTAR E IMPLEMENTAR EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPC). |
| BRC-IOP ENVASES Y EMBALAJES | |
| IFS- INTERNATIONAL FOOD STANDARD | • DOCUMENTAR E IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE FORMA EFICAZ. |
| REFERENCIAL "SAL" | • ESTABLECER REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LAS INSTALACIONES, PRODUCTOS, PROCESOS Y PERSONAL. |
| EUREPGAP | • BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS |
| ETG JAMÓN SERRANO | • ADOPTAR UN SISTEMA DE CONTROL SEGÚN ESTABLECE LA REGLAMENTACIÓN |
| IBÉRICOS: JAMÓN, PALETILLA Y CAÑA DE LOMO | |
| UNE-EN ISO 9001:2000 | • SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. |
| UNE-EN ISO 14001:96 | • INCLUIR CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES EN LA GESTIÓN DE LA EMPRESA |

control sobre los peligros que pudieran afectar a la seguridad alimentaria.

Certificación de Frutas y Hortalizas.

Marca N

Las serie de normas UNE de frutas y hortalizas de consumo en fresco están inmersas en un proceso de reestructuración donde las cuatro normas de requisitos generales (hortalizas, frutas de hueso, cítricos y tropicales) se han fusionado en una única norma, UNE 155000, que servirá para todo tipo de cultivo y que estará homologada con el protocolo EUREPGAP Ene.2004 antes de final de año. Esta reestructuración no afectará en gran medida a las empresas licenciatarias de la marca N.

Certificación de productos curados procedentes del cerdo ibérico

El Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, establece la Norma de Calidad por la que deben registrarse el jamón, paleta y caña de lomo de cerdo ibérico. Dicha norma, así como las posteriores modificaciones y normas de desarrollo, definen los requisitos que deben cumplir los diferentes operadores desde las explotaciones ganaderas hasta la comercialización.

La aplicación de la norma de referencia

implica la certificación del producto por terceras partes. En este sentido, AENOR ha desarrollado un sistema de certificación de estos productos en cumplimiento con la legislación vigente que contempla la verificación del cumplimiento de los requisitos aplicables a todos los operadores implicados en las fases posteriores al sacrificio, siendo, entre otros, los referentes a:

- Trazabilidad de los productos a los diferentes operadores implicados.
- Calificación racial de los animales de procedencia.
- Verificación del tipo de alimentación de los animales (cerdos de montaña y recebo).
- Identificación individual de los productos.
- Tiempos mínimos de curación.

LA CERTIFICACIÓN AENOR, UN GRAN VALOR AÑADIDO

AENOR, en la línea de cubrir las necesidades de las empresas, desarrolla todos aquellos sistemas de certificación que la industria alimentaria está demandando de tal forma que se ofrezcan productos con las máximas garantías al consumidor.

Por otro lado, AENOR está diseñando



sus sistemas de certificación de forma integrada, de manera que en una única visita se puedan verificar todos y cada uno de los protocolos o normas que una empresa demande (Normas UNE + ISO 9000, BRC + ISO 9000, etc.). Con estos sistemas integrados se ofrecen las máximas facilidades a la empresa, reduciendo sus tiempos de auditoría y ahorro de costes considerables. ■

MIGUEL ÁNGEL BUENO COGOLLUDO

Jefe del Servicio de Alimentación
División de Certificación
de Producto de AENOR