

HOY POR HOY

La certificación agroalimentaria: la importancia de marcar la diferencia

La lógica de las actuales tendencias de consumo obliga a las empresas del sector a buscar diversas formas de diferenciarse en el mercado para poder desmarcarse así de sus competidores; una de ellas es la certificación, que aporta un mayor valor añadido a los productos y, en consecuencia, una mayor rentabilidad.



Manel González
Periodista

A pesar de su carácter transparente, el consumidor de la actualidad es un ser complejo. La mayoría de los análisis de tendencias de consumo coinciden: queremos saberlo todo sobre los alimentos que comemos; queremos que esos alimentos estén producidos con un mínimo impacto ambiental; queremos que lo

que ingerimos sea funcional y ayude a nuestro organismo; queremos consumir localmente, etc. A medida que disponemos de más información, nuestras exigencias se multiplican.

Es aquí donde entran en juego las certificaciones agroalimentarias, que existen para asegurarnos a los consumidores que todas esas exigencias se cumplen cuando adquirimos un determinado producto.

Además, sin ellas el productor se encontraría sin salvavidas en medio de las procelosas aguas del competitivo mercado. Estos sellos le permiten posicionarse en el mismo con un producto de calidad con valor añadido. Es una buena herramienta de diferenciación que redundará en una mayor rentabilidad para la empresa.

ENAC reparte juego

En certificación agroalimentaria, muchos caminos terminan en ENAC, la Entidad Nacional de Acreditación. La acreditación es “la herramienta establecida a escala internacional para generar confianza sobre la correcta ejecución de un tipo muy determinado de actividades denominadas actividades de evaluación de la conformidad y que incluyen ensayo, calibración, inspección, certificación o verificación, entre otras”, define el propio organismo. “En general, puede acreditarse cualquier actividad que tenga por objeto evaluar si un producto,



Foto: pvrproductions - Freepik

LA CERTIFICACIÓN ES UNA BUENA HERRAMIENTA DE DIFERENCIACIÓN QUE REDUNDA EN UNA MAYOR RENTABILIDAD PARA LA EMPRESA

Agroalimentario y Buenas Prácticas de Laboratorio de ENAC, Elisa Gredilla.

La importancia de las certificaciones en un entorno globalizado

Poca duda: la certificación resulta imprescindible hoy día para sobrevivir en un mercado global. “La certificación acreditada ayuda a reducir los obstáculos técnicos al comercio, barreras aduaneras que exigen que los productos cumplan una serie de requisitos generalmente asociados a características de seguridad, protección del medioambiente o calidad”, señala Gredilla.

Cada vez, más compañías agroalimentarias confían en empresas de certificación acreditadas. Según la representante de ENAC, “estas garantías son exigidas por esquemas de certificación agroalimentaria internacionales, que a su vez son utilizados por grandes empresas de distribución de diferentes países (supermercados como Carrefour, Mercadona, Aldi, Lidl, DIA, Tesco, etc.)”.

Además, para Gredilla, confiar en la certificación acreditada repercute positivamente en la imagen de la cadena, ya que “al recurrir a un certificador cuya capacidad técnica ha sido evaluada por ENAC como tercera parte independiente, la información incluida en el certificado será percibida como fiable, aportando confianza y reconocimiento a los productos o servicios agroalimentarios”.

Una entidad reconocida es Aenor, líder en certificación de sistemas de gestión, productos y servicios, y responsable del desarrollo y difusión de las normas UNE. Sobre la necesidad de que los procesos y productos agroalimentarios cuenten con certificaciones, el director de Industria Agroalimentaria y Distribución de Aenor, David Verano, menciona, además de la especial sensibilidad que el ciudadano tiene con el sector, el factor del crecimiento del modelo de distribución en España desde finales de los

90. “Las cadenas de distribución han establecido requisitos de certificación a sus proveedores, en particular a los que les proveen de marca de distribuidor. Asimismo, existen ciertos productos agroalimentarios dentro del ámbito de la calidad diferenciada donde la legislación europea exige una certificación por un tercero independiente como es el caso de las denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas, especialidades tradicionales garantizadas o el caso de la producción ecológica”. Para Consuelo Pizarro, directora de Calidad de Sohiscert, empresa enfocada y especializada al 100% en el sector agroalimentario, “la certificación agroalimentaria es una garantía, un aval para aquellas industrias agroalimentarias que de forma voluntaria deciden otorgar un valor añadido a sus productos”. Con su trabajo, una compañía como Sohiscert “certifica que determinados procesos/productos cumplen con los requisitos establecidos en una norma de calidad, constituyendo una garantía no solo para la industria sino también para el consumidor final”.

CAAE es la entidad líder en certificación de productos ecológicos en España. Es también, por tanto, la que más hectáreas certifica en Europa (más de 1 millón). Su director gerente, Juan Manuel Sánchez Adame, comparte la idea de que “la certificación en agroalimentación llevada a cabo por organismos independientes acreditados, como CAAE, otorga a los consumidores la garantía de que los productos que adquieren cumplen con todos los requisitos necesarios no solo a nivel de seguridad alimentaria, sino también otorgando características diferenciadoras que permiten a productores e industrias diferenciarse en un mercado cada vez más competitivo”.

Según Sánchez Adame, “certificaciones como la de producción ecológica recogen la sensibilidad creciente de un número cada vez mayor de consumidores. Prueba de ello es el constante crecimiento de

servicio, sistema, instalación, etc. es conforme con ciertos requisitos. Dichos requisitos pueden estar establecidos por ley y tener por tanto carácter reglamentario o estar especificados en normas, especificaciones u otros documentos de carácter voluntario”.

Dicho de manera mundana, ENAC reparte el juego en nuestro país. De hecho, solo en el ámbito agroalimentario ha acreditado a 114 entidades de certificación e inspección y a 382 laboratorios de ensayo. “En el sector agroalimentario, la acreditación de las organizaciones que realizan actividades de evaluación es una necesidad, bien sea exigida por la legislación, como es el caso de las organizaciones que participan en los controles oficiales para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, bien sea exigida por el propio mercado; tanto es así que, en muchos casos, permanecer en el mercado está condicionado a disponer de la correspondiente acreditación de ENAC”, apunta a Agricultura la jefa del departamento

El sector opina ¿Por qué es importante la certificación en agroalimentación?



Elisa Gredilla

Jefa del departamento Agroalimentario y Buenas Prácticas de Laboratorio de ENAC

“La acreditación permite que los certificados acreditados por ENAC sean reconocidos en más de 100 países, generando a su vez confianza sobre su competencia e imparcialidad”.



David Verano

Director de Industria Agroalimentaria y Distribución de Aenor

“La certificación por un tercero independiente como Aenor proporciona confianza a todas las partes interesadas”.



Consuelo Pizarro

Directora de Calidad de Sohiscert

“La certificación agroalimentaria es una garantía, un aval para aquellas industrias agroalimentarias que de forma voluntaria deciden otorgar un valor añadido a sus productos”.



Juan Manuel Sánchez Adame

Director gerente de CAAE

“La certificación en agroalimentación otorga a los consumidores la garantía de que los productos que adquieren cumplen con todos los requisitos necesarios otorgando características diferenciadoras”.



Javier Arizmendi

Director de Operaciones de Zerya

“La certificación agroalimentaria permite atender demandas de sectores y nichos que quedan por encima del marco regulatorio”.

producción y consumo. Pero también de una preocupación real de la sociedad en general vinculada a la salud y el medio ambiente, que encuentran en esta certificación de productos una respuesta al tratarse del único sistema reglado a nivel europeo que ha demostrado su eficacia en la lucha contra el cambio climático. Tanto es así que la Comisión Europea, en su estrategia ‘De la granja a la mesa’, ha identificado de manera unívoca esta producción como una estrategia necesaria, marcando como objetivo en este *Green New Deal* que el 25% de la superficie agraria útil de Europa tiene que ser ecológica en 2030”.

“La certificación agroalimentaria permite atender demandas de sectores y nichos que quedan por encima del marco regulatorio; es decir, las leyes y los reglamentos oficiales (europeos en nuestro caso) nos proporcionan ese nivel básico de cumplimiento que todo producto agroalimentario debe tener, lo que es mínimamente exigible para todos los mercados.

Luego, la segmentación, la especialización, la competitividad, las demandas por altas calidades, orígenes y atributos garantizados, etc., crean la necesidad de desarrollar certificaciones agroalimentarias; ahí es donde se encuentran las empresas como la nuestra que somos capaces de crecer y evolucionar con el mercado de forma más cercana a como lo hace el marco regulatorio”, indica a Agricultura Javier Arizmendi, director de Operaciones de Zerya, una marca de calidad o reglamento voluntario de certificación de productos hortofrutícolas libres de residuos de pesticidas y sostenibles. “Desde el año 2009 somos el estándar voluntario que promueve la racionalización y disminución del uso de fitosanitarios en y desde España”.

Ejemplos de certificaciones

Las certificaciones acreditadas por ENAC más conocidas son, como indi-

ca Elisa Gredilla, las denominaciones de origen protegidas de todo tipo de productos como vinos, quesos, carnes y productos cárnicos, frutas y hortalizas”, aunque también señala la producciones ecológicas, “teniendo en cuenta que España es el mayor productor de productos ecológicos de Europa”, y “esquemas internacionales de certificación vinculados a la seguridad alimentaria y a las buenas prácticas agrícolas, como los esquemas de IFS, BRC Global Standards o GLOBALG.A.P.”.

Desde Aenor, David Verano destaca “sin duda alguna” las certificaciones relacionadas con la seguridad alimentaria, en concreto la conforme a la ISO 22000, “una eficaz herramienta para la gestión de la inocuidad de los alimentos por parte de todo tipo de organizaciones de la cadena alimentaria, con independencia de su tamaño y complejidad. El certificado basado en la norma internacional ISO 22000 busca una gestión integrada y coherente de la inocuidad

de los alimentos con el objetivo último de ofrecer productos seguros para el consumo”.

También hace referencia Verano a la certificación FSSC, basada en la norma internacional ISO 22000 y en una serie de especificaciones para los programas de prerequisites, y que cuenta con el reconocimiento de la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Otro grupo importante de certificaciones señalado por el director de Industria Agroalimentaria y Distribución de Aenor es el de las relativas a protocolos de la distribución europea, entre las que destaca a BRC, IFS y GLOBALG.A.P., “que han acumulado el mayor crecimiento en los últimos años en el sector de la gran distribución”. En concreto, explica que “la certificación del protocolo de seguridad alimentaria BRC es demandada preferentemente por entidades del sector de la distribución británico a sus proveedores de marcas propias y minoristas. Tiene como objetivo asegurar que los proveedores cumplen con unos

requisitos que garantizan la salubridad de sus productos, aplicables a la manipulación de cualquier tipo de producto agroalimentario”. IFS, por su parte, “es un protocolo de seguridad alimentaria demandado preferentemente por entidades de la distribución radicadas en Francia y Alemania. Es requerida a proveedores de marcas propias y tiene requisitos similares a BRC”. En cuanto a la certificación europea de buenas prácticas agrícolas GLOBALG.A.P. para frutas y vegetales frescos, “ha sido elaborada por el organismo privado Global GAP, en el que participan productores y minoristas europeos”, mientras que la certificación Espiga Barrada (ELS), señala Verano, “es una certificación de productos alimentarios para celíacos (personas con intolerancia al gluten) conforme al protocolo ELS. El objetivo es implantar sistemas de autocontrol de los procesos productivos de los alimentos para garantizar que en el producto final el contenido en gluten es prácticamente inexistente”.

En CAAE se miran el ombligo, orgulloso

de “liderar la certificación de productos ecológicos en un país como España, que es el primer productor de Europa de estos productos con más de dos millones de hectáreas certificadas”. Según su director gerente, “el mercado de productos ecológicos es muy exigente, las empresas que apuestan por este sector tienen un abanico amplio de clientes que van desde el mercado local de cercanía a la exportación a países dentro y fuera de la Unión Europea. Muchos de estos mercados internacionales tienen normas propias con la que aquellos que quieren acceder a los mismos deben certificarse”. Se refiere, por ejemplo, a los mercados de Estados Unidos y Japón, donde CAAE interviene como la única entidad española acreditada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) y el Ministerio de Agricultura nipón (MAFF), respectivamente. “Esta situación también se da en aquellas empresas que importan productos desde países terceros que van a introducir en la Unión Europea. Actualmente, CAAE



Foto: reksomolika - Freepik

Desde CAAE apuestan por la sostenibilidad y el reto que supone hacer frente al cambio climático y sus consecuencias. “Con frecuencia se señala al sector agroalimentario como uno de los grandes culpables. Ante esta situación, el sector agroalimentario debe, como siempre, liderar los cambios asumiendo los retos que la sociedad le plantea, siendo parte activa de la solución. La estrategia ‘De la granja a la mesa’ de la Comisión Europea ha tenido algunas críticas bastante duras; sin embargo, la realidad es que pone de manifiesto algunas de las preocupaciones de la sociedad en general, pero también de la comunidad científica. Todos los temas que en dicha estrategia se abordan -el cambio climático, el uso excesivo de antimicrobianos, el uso excesivo de fitosanitarios y fertilizantes, especialmente nitrogenados y fosforados, tan relacionados con la pérdida de calidad de aguas subterráneas y superficiales, pero también el bienestar animal- encuentran en la producción ecológica una respuesta reglada. Esta otorga un marco de garantía para los consumidores, pero también para la cadena agroalimentaria dotando a dichos productos, además, de un valor diferenciador que tiene su reflejo en el precio que los consumidores están dispuestos a pagar por estos productos”, sostiene Sánchez Adame. Y el consumidor, ¿cómo será? Para Javier Arizmendi (Zerya), aquel “marcha hacia un consumo cada vez más consciente; las marcas ya no se construyen a base de publicidad, imagen y promociones, ahora las marcas fuertes son las que consiguen contar su historia, convencer al consumidor, darle motivos y razones para su preferencia. La transparencia, la diligencia y la ética son valores en alza y su mensaje debe contener parámetros de sostenibilidad, biodiversidad, justicia, racionalidad y compromiso. Si se ha de pagar más por algo, debe quedar claro por qué, el precio deja de determinar a muchos segmentos y la decisión de compra se desplaza de ser impulsiva a ser racional. Si somos lo que comemos no queremos ser contaminadores ni explotadores, queremos ser sostenibles, responsables y solidarios. Incluso las marcas tradicionales y consolidadas están avanzando hacia estos nuevos parámetros”.

es la única entidad española autorizada por la Comisión Europea para asegurar las producciones ecológicas procedentes de países terceros”, apunta.

Por su parte, Sohiscert trabaja con un amplio abanico de certificaciones, como las ya mencionadas Producción Ecológica, GLOBALG.A.P., certificaciones de origen (DOP/IGP), IFS BRC, etc. Para su directora de Calidad, Consuelo Pizarro, “no hay certificaciones más o menos importantes, puesto que en las certificaciones de calidad se valoran aspectos diferenciadores del producto”. “Es el cliente o el consumidor final quien decide o marca la importancia de cada certificación en función de las necesidades del mercado”, indica.

El futuro de la certificación

¿Qué tendencias seguirá la certificación agroalimentaria con el paso del tiempo? ¿Qué esquemas están surgiendo ya? Elisa Gredilla, de ENAC, señala los de bienestar animal como los más pujantes de cara a ser acreditados recientemente: “Tienen entre sus objetivos llegar a ser una certificación acreditada, y ya estamos empezando a trabajar con ellos”. “Cada vez es más habitual que las empresas empiecen a exigir y valorar la actuación

de evaluadores acreditados en el control y supervisión de las diferentes fases de su cadena de suministros”, añade. “En este sentido, estamos notando un incremento muy acusado en la acreditación de los laboratorios internos de las empresas agroalimentarias”.

Para David Verano (Aenor), la reciente pandemia no alterará el rumbo de las tendencias: la sostenibilidad seguirá estando en el centro y aumentará la importancia de aspectos como la compra local, la economía circular, el uso responsable de fitosanitarios, la biodiversidad, la reducción del uso de antibióticos o el bienestar animal. Pero sobre todo, añade, tras la crisis sanitaria “la certificación de seguridad alimentaria cobrará de nuevo fuerza. Si bien el SARS-CoV-2 no se transmite a través de los alimentos, tras esta pandemia todas las temáticas relacionadas con la salud pública, como es claramente el caso de la seguridad alimentaria, serán más claves aún y su certificación crecerá unida a aspectos como la bioseguridad, que seguirá creciendo en importancia”.

De la misma opinión es Consuelo Pizarro (Sohiscert), para quien “la certificación agroalimentaria tiende cada vez más no solo a la calidad, sino también a la seguridad alimentaria”.