



# ¿Quién va a garantizar la Calidad de la Carne de Conejo?

**Certifood es una entidad que va a desarrollar la certificación de la marca Carne de Conejo Calidad Certificada.**



Autor: Tomás M. Rodríguez Serrano  
tmrs@asescu.com



El Boletín de Cunicultura ha entrevistado a Dñ. Victoria Barrio, responsable de sector de Certifood, para que dé a conocer a la empresa para la que trabaja y nos hable sobre el proceso de certificación que en breve se pondrá en funcionamiento.

*Para empezar y definir un poco el marco en el que se sitúa el proceso de certificación:*

### ¿Cómo definirías la empresa certificadora Certifood?

Certifood es una entidad de certificación de productos y sistemas de calidad centrada exclusivamente en el sector agroalimentario, constituida sin ánimo de lucro. Su arranque se establece como consecuencia de, por una parte, la inquietud detectada por los productos de calidad, en los distintos eslabones de la cadena alimentaria, para que aporten la suficiente confianza al consumidor final y, por otra, la necesidad de tener una herramienta que ofrezca soluciones a estas inquietudes con objetividad y transparencia.

### ¿Cuál es el origen de Certifood?

La empresa nace de un proyecto de la Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas (Fundación IAB), constituida a iniciativa de la Federación Española de Industrias de alimentación (FIAB).



*Victoria Barrio es la persona que se está encargando de coordinar la puesta en funcionamiento del CBP.*

### ¿Qué actividades de certificación desarrolla Certifood?

Hasta el momento, además del sector cunícola, se están desarrollando certificaciones de dos Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), la de Jamón Serrano y la de Leche Certificada de Granja, de la Marca de Garantía de Piensos "Cesfac Certificada" (de la Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos para Animales), de Producción Integrada, etc.

## Sabia que los productos certificados:

- Informan al consumidor de que dicho producto ha sido obtenido mediante unos controles estrictos.
- Garantizan al comprador el cumplimiento de los parámetros de calidad y/o seguridad fijados en la reglamentación de referencia.

### ¿Quiénes son los clientes de Certifood?

Los productores, manipuladores, transformadores, fabricantes, etc. que deseen que sus productos puedan estar acogidos y amparados por las Marcas Certificadas que se han indicado anteriormente.

*De un tiempo a esta parte se está hablando mucho sobre la "certificación":*

### ¿En qué consiste la Certificación?

La certificación consiste en la verificación de la conformidad de un producto con los requisitos establecidos en un documento normativo (en el caso de la Carne de Conejo Calidad Certificada este documento son los CBP). Esta verificación se realiza a través de un procedimiento establecido por medio de auditorías, análisis, etc., esto dependerá del documento

normativo de referencia y de lo que éste exija.

Una vez realizada la auditoría y obtenidos los resultados de los análisis, el informe se pasa a un Comité de Certificación, que es distinto para cada producto, y por medio de una metodología diseñada para valorar los resultados se toma una decisión por la cual se concede o no los correspondientes certificados.

### ¿Quiénes integran este Comité?

El Comité de Certificación estará formado por miembros del sector de la producción, transformación, distribución, administración, consumidores, técnicos especialistas del sector. Para el diseño del Comité se tienen en cuenta las particularidades de cada producto, de tal manera que en un comité se puede dar el caso de que participen más de una representante de un determinado sector, aunque a la hora de emitir los veredictos cada sector uno tiene un único voto, con esto se evita la desigualdad a la hora de la toma de decisiones.

El Comité se encarga de validar los sistemas de certificación de cada producto y posteriormente de la verificación de los certificados que se conceden.

Certifood va a iniciar el desarrollo de los procesos de certificación de la marca. No obstante, para esto es necesario que la marca de garantía Carne de Conejo Calidad Certificada tenga aprobados los documentos normativos, que básicamente, son los Códigos de Buenas Prácticas.



**Una entidad certificadora debe asegurar que los controles externos y las certificaciones sean imparciales, rigurosos, objetivos e independientes, además de garantizar una capacidad, competencia técnica y conocimiento del producto a certificar.**

### ¿Cuál es la situación actual de los CBP del Sector Cunicola?

El CBP para la marca de garantía Carne de Conejo Calidad Certificada del sector cunicola se encuentra en fase de revisión. En el momento que INTERCUN apruebe el texto definitivo del CBP, deberá presentar toda la documentación ante Autoridad

Calidad alimentaria



Menos coste y mejor conversión

Corporación Alimentaria Guissona, S.A.



Traspalau, 8  
25210 Guissona (Lleida)  
Tel. 973 550 000  
Fax 973 550 882

[www.cag.es](http://www.cag.es)

# CUNIMONT

Centro multiplicador 

Centro inseminación artificial



SÓLO CUNIMONT  
SUMINISTRA  
GENÉTICA HYCOLE

Una Genética Equilibrada

Camí de Campo de Futbol, s/n.  
25130-ALGERRI (Lleida)  
Tel/Fax: 973 42 61 98 - Móvil 619 11 04 76  
[www.cunimont.com](http://www.cunimont.com)

LLÁMENOS Y LE INFORMAREMOS



CORTADORAS MANOS Y PIES  
Producción 2500 conejos/h.

REPELADORA DE PATAS  
SEN ACIDA  
Producción 12 00 conejos/h.

DESCOLGADORAS  
PATAS CONEJOS Y POLLOS  
Producción 3000/h.

- GRUPOS
- CADENAS
- COLEGADORES
- CEPILLOS LIMPIADORES CADENA



MEVIR, S.A.  
Portugal, 3 - Polígono Industrial -  
08700 IGUALADA (Barcelona)  
Tel: 938 030 640 - Fax: 938 030 461  
[mevirs@mevirs.com](mailto:mevirs@mevirs.com)  
[www.mevirsa.com](http://www.mevirsa.com)



competente para que emita el correspondiente informe favorable y a partir de aquí ya se podrá presentar la marca de garantía en el registro la Oficina de Marcas y Patentes.

### ¿Cómo se inicia el proceso de certificación de una granja o matadero?

El interesado deberá solicitar a Certifood que desea obtener la certificación para poder producir Carne de Conejo Calidad Certificada. La Empresa le responderá solicitándole una serie de datos para conocer las características específicas de su explotación y realizar la posterior auditoria y análisis.

### ¿Cómo se realizará la auditoria?

A partir del CBP se verifica que todo lo que se encuentra escrito se cumple, para esto Certifood enviará a un técnico capacitado con las correspondientes actas de auditoria mediante las que se validará que sé esta trabajando según el CBP. Los datos se pueden verificar mediante una lectura documental de los registros obligatorios y/o mediante la toma de datos directamente de la explotación. También se realizaran análisis ya sea porque lo exige el CBP, ya sea porque se sospeche que existe alguna irregularidad en la producción.

### ¿Qué controles documentales tendrán que realizar los productores?

En principio es necesario que existan una serie de registros, el problema es que no existe una uniformidad entre las distintas Comunidades Autónomas respecto a los registros que son obligatorios por lo que el productor deberá adaptarse a las exigencias documentales del CBP antes de solicitar que se le realice la auditoria. Por esto es posible que algunos cunicultores ya se encuentren preparados para pasar la auditoria, pero también habrá bastantes que tendrán que prepararse para pasarla.

### ¿Quién va a ayudar a los productores a actualizarse para poder pasar las auditorias?

La entidad certificadora, como tal, no puede asesorar a los productores ya que esto le llevaría a perder la independencia en el proceso de certificación, los encargados de hacer este trabajo serán los

técnicos responsables de las distintas Asociaciones, Agrupaciones o Cooperativas. En la Comunidad Valenciana a través de la Federación Cunicola Valenciana (FECUVA) se han realizado una serie de cursos para formar a los productores y ayudarles a realizar esta adaptación.

### ¿Qué sucede después de realizar la Auditoria?

Los resultados de la auditorias y de los análisis se presentan al Comité de Certificación. Este garantiza un modo de trabajo imparcial y objetivo al no conocer de que agente son los datos, de esta manera se evitan problemas que puedan surgir. El Comité a través de estrictos procedimientos de valoración emitirá un dictamen.

### ¿Qué dictámenes puede emitir el Comité?

En principio hay dos posibilidades, es decir, que el agente supere o no el proceso de certificación. No obstante, tras la auditoria y en el caso de que el operador presente una serie de inconformidades leves, se le podrá dar un periodo para resolver los problemas y que se le inspeccione para verificar que ya se cumplen todos los requisitos. Por otra parte a los agentes que tengan un dictamen negativo, en función del tipo de inconformidad, también se le puede dar un periodo para solucionar las disconformidades y así solo volver a pasar por una parte del proceso de certificación.

## Objetivos de CERTIFOOD

- Participar en la definición y evolución de la calidad del sector agroalimentario español.
- Consolidar la confianza en los productos y los servicios de la empresa agroalimentaria, fomentando la información y garantizando el cumplimiento de los parámetros de calidad y seguridad que le sean propios
- Ofrecer una certificación adecuada a las necesidades del sector, mejorando la imagen de sus productos, actividades y servicios, con costes mínimos.
- Desarrollar actividades de certificación garantizando la competencia técnica, experiencia, cualificación y especialización, en el sector, de su personal.
- Desarrollar los procesos de certificación de manera imparcial, objetiva e independiente, garantizando la confidencialidad de los trabajos desarrollados.

## Cronograma de la puesta en funcionamiento de la marca de calidad: Carne de Conejo Calidad Certificada CCCC

	Fecha
Aprobación de los textos definitivos de los CBP	Septiembre 2003
Presentación de documentación definitiva en el MAPA	Octubre 2003
Campaña de promoción en televisión	Oct-nov 2003
Realización de primeras Auditorías	Octubre 2003
Publicación en el BOE de la Marca de Calidad: CCCC	Noviembre 2003
Venta al Público de carne de conejo bajo la Marca CCCC	Noviembre 2003

### DESARROLLO DE LA MARCA DE CALIDAD CCCC



### ¿Una vez obtenida la certificación que pasa?

En el caso de los productores ya podrán entregar a los mataderos animales destinados a la marca de garantía Carne de Conejo Calidad Certificada, y en el caso de los transformadores podrán envasar y vender productos con la marca de las CCCC.

Además para garantizar el funcionamiento del sistema de producción se realizarán una serie de controles de mantenimiento para verificar que se continúan haciendo las cosas siguiendo el CBP; estos controles pueden ser periódicos y/o realizados con o sin previo aviso.

Así mismo el matadero sufrirá una serie de inspecciones más exhaustivas para asegurar el control de la marca, y prevenir el etiquetado fraudulento de producto que no sea criado siguiendo el CBP.

### En el momento que este el borrador aprobado, ¿se puede empezar a certificar?

El mejor momento es comenzar cuando la autoridad competente de su conformidad con los documentos técnicos y se presente la documentación en el Registro de Marcas y Patentes, para que cuando esta entidad de su conformidad se pueda ofrecer al mercado producto certificado con la marca de garantía "Carne de Conejo Calidad Certificada". Este es un periodo transitorio ideal para empezar a trabajar y avanzar para poder comercializar cuanto antes producto certificado. ■

Más información en:  
<http://www.fiab.es>  
<http://www.intercun.org>

Sobre marcas de garantía:  
[http://europa.eu.int/comm/agriculture/food-quality/quali1\\_es.htm](http://europa.eu.int/comm/agriculture/food-quality/quali1_es.htm)  
[http://noticias.juridicas.com/base\\_datos/Derechos/gadas/r2-132-1988.t6.html](http://noticias.juridicas.com/base_datos/Derechos/gadas/r2-132-1988.t6.html)

### Actividades de CERTIFOOD

- Trabajos de inspección y certificación para:
  - Productos agroalimentarios: productos cárnicos, lácteos, piensos, etc.
  - Sistemas de calidad: APPCC, Normas ISO 9000, Sistemas de autocontrol y de control externo de marcas específicas.
- Desarrollo e implantación de Marcas de Calidad
  - Definición de Reglamentos Generales y específicos.
  - Definición de Sistemas de certificación.
  - Asistencia técnica para la puesta en marcha de Marcas de Calidad.
  - Certificación de Productos acogidos a Marcas de Calidad.
- Asesoramiento a Asociaciones, Administraciones y Organismos
- Formación sobre Calidad y Seguridad Agroalimentaria.