

FIGURAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE CALIDAD COMO HERRAMIENTA DE MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Ángel Caracuel García¹.

La política alimentaria de la Unión Europea está orientada hacia productos de calidad que satisfagan las crecientes necesidades de los consumidores, diversifiquen su oferta de productos alimentarios puedan actuar como motor económico del sector agroalimentario en el medio rural a través de la competitividad. Además, debido a las graves dificultades en el comercio exterior de estos productos y a las sucesivas crisis en que se han visto implicados los alimentos que dañan la confianza de los consumidores, son sólo los amparados por algún tipo de garantía de calidad los que presenta unos índices más sostenidos de crecimiento.

Por lo que respecta a España, nos encontramos con un sector agroalimentario en el que conviven grandes empresas de relevancia nacional e internacional junto a otras pequeñas y medianas que podríamos catalogar de familiares; y con un consumidor que busca información sobre el origen y el proceso de elaboración y garantía de la inocuidad de los productos alimenticios.

De esta manera, no se trataría de producir mayores cantidades de producto, sino de proporcionar una oferta de alimentos saludables, de alta calidad e inoctrinos que, además, permitan una adecuada gestión de los recursos ambientales y garantice una fuente de ingresos en la economía rural.

La diferenciación del producto es una estrategia seguida por las empresas enfocadas hacia el marketing, entendiéndose con este término el hecho de que los productos ofrecidos en el mercado se diferencien de los productos similares de los competidores; y puede lograrse a través del prestigio que las empresas hayan conseguido obtener mediante la relación de sus productos con determinadas características de calidad. (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

La estrategia tradicionalmente usada para diferenciar un producto consiste en la utilización de marcas comerciales, tal como fue regulado inicialmente en España por la

¹ Veterinario Bromatólogo del Hospital Regional Universitario Carlos Haya.

Académico Numerario de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

² XIII Jornadas Científicas sobre Alimentación «Seguridad Alimentaria y Sanidad Animal», Granada, del 8 al 12 noviembre de 2004.

Ley de Patentes y Marcas del año 1929, (derogada por Ley de Patentes de 1986 y la Ley de Marcas de 1988) y que contempla además de marcas individuales, las colectivas y las de garantía.

En lo concerniente al término calidad, se ha de reconocer que es un concepto complejo en el que se contempla la satisfacción de las necesidades del consumidor, que en la actualidad puede incluir atributos de muy distinto signo relacionados con la seguridad alimentaria, características organolépticas, el trato de la materia prima en los procesos de elaboración o transformación, el origen geográfico, la sostenibilidad, el medio ambiente, el bienestar animal, la comodidad en la elaboración, el valor nutricional, etc.

La calidad se debe entender hoy no como excelencia, sino como conjunto de características o atributos particulares de un producto, que manifiesten sus peculiaridades diferenciadoras de los de sus competidores, independientemente de si con ellos se obtiene una supuesta excelencia desde el punto de vista de la evaluación de los expertos.

La Organización Internacional de Normalización (ISO) define calidad como la capacidad de un producto o servicio de satisfacer las necesidades declaradas o implícitas del consumidor a través de sus propiedades o características, por lo que tiene un gran componente subjetivo, ya que hace referencia al conjunto de propiedades que un consumidor determinado aprecia en un producto por las cuales éste es mejor valorado que el resto de los de su misma especie o categoría y, obviamente, estas propiedades pueden ser valoradas de forma distinta por otro consumidor y, además, está sometida a los cambios que se suceden en la sociedad a lo largo del tiempo.

Para analizar el concepto de calidad en productos agroalimentarios, se pueden distinguir aparte de la calidad higiénico sanitaria (de obligado cumplimiento) y de la calidad nutricional (ambas contempladas como seguridad alimentaria), los **atributos de valor**, que diferencian los productos de acuerdo a sus características organolépticas y a la satisfacción del acto de alimentarse ligada a factores socioculturales, medioambientales, éticos, tradicionales, etc. (Cruz, J. C. y cols. 2004)

Dentro de los atributos de valor tenemos **atributos de búsqueda**, que pueden ser conocidos antes de la compra (tipo de producto, marca comercial, etc.), **atributos de experiencia**, que pueden ser conocidos una vez que se ha consumido el producto y **atributos de confianza**, que no pueden ser conocidos por el consumidor ni antes ni después de consumido (modo de producción, lugar de origen, etc.). (Cruz, J. C. y cols. 2004)

Mediante la certificación y el empleo de los distintivos de la misma en el etiquetado del producto se trata de conseguir que los **atributos de confianza** se conviertan en **atributos de búsqueda**. (Cruz, J. C. y cols. 2004). Estas diferencias o atributos de confianza se plasman en pliegos o referenciales, que son protocolos establecidos por una entidad pública o privada (Autoridad de Certificación), en los que se detallan los estándares y requisitos exigidos al producto, proceso, etc. y una entidad independiente, y de reconocida acreditación, es la que finalmente concede la certificación y el uso de los distintivos asociados a ella, convirtiendo las diferencias en atributos de búsqueda.

Conceptualmente, estos distintivos también son marcas, figurando generalmente junto a la marca individual, es decir, como contramarcas.

Figuras de calidad

Las figuras de calidad, tienen la finalidad de reconocer la calidad y personalidad de diversos productos por su origen, medio geográfico y agroclimático o sistemas de elaboración.

En nuestra actual estructura política europea, los diferentes modelos de figuras de calidad están regulados, tanto por el ámbito comunitario como por los distintos estados miembros. Si bien es cierto que la legislación nacional está técnicamente en vigor, en la práctica nos encontramos que la aplicación directa y de mayor reconocimiento viene marcada por la normativa comunitaria. En cualquier caso hay figuras de calidad que conceptualmente son semejantes, pudiéndose establecer en muchos casos una clara equivalencia entre las de ámbito europeo y nacional. (Ronda, F. Y cols. 2004)

Denominación de origen

La denominación de Origen es un signo distintivo de tipo colectivo que sirve para distinguir a determinados «productos con características cualitativas especiales», que se ha aplicado sobretodo en Francia, España y otros países mediterráneos.

La primera acción sobre la protección jurídica de la denominación de origen corresponde a la Convención de París de 1883 sobre protección de la propiedad industrial, que exige el embargo de los productos que utilicen ilícitamente una marca de fábrica, o una indicación falsa sobre su procedencia.

Posteriormente, en la Convención de Madrid de 1891 se trata el tema del uso de indicaciones falsas de procedencia y en Stresa (1951), Francia, Italia, Austria, Bélgica,

Suiza, Holanda, Noruega y Suecia firman un acuerdo sobre Denominaciones de Origen en Quesos (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999), y ya en Lisboa en **1958** se firma un acuerdo en el que se define la **Denominación de Origen (DO)** como: *«la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirve para designar un producto originario de aquellos y cuya cualidad o caracteres son debidos exclusiva o esencialmente al medio geográfico incluidos los factores naturales y los factores humanos»*.

En España, las Denominaciones de Origen se desarrollan principalmente para el vino, encontrándose la primera regulación en el **Estatuto del Vino**, aprobado por decreto de 8 de septiembre de **1932**, aunque anteriormente en la Ley de Propiedad Industrial de 1902 (López Benítez, 1996) y en el Estatuto de la Propiedad Industrial (Decreto-Ley de 1929) se había protegido el uso correcto de la procedencia y se indicaba que «todos aquellos productos en cuyas marcas o distintivos se incurra en falsa indicación de procedencia serán decomisados e inutilizados». (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

En el mencionado Estatuto del Vino de 1932, las **Denominaciones de Origen** son definidas como *«los nombres geográficos conocidos en el mercado nacional o extranjero, empleados para la definición de vinos típicos que correspondan a unas características especiales de producción y a unos procedimientos de elaboración y crianza utilizados en la comarca o región de la que toman el nombre geográfico»*, y por otro lado se establecen los Consejos Reguladores como órganos de control de la denominación, a quienes competería proponer ante el que entonces era Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio la delimitación de las zonas de producción y crianza y características de los vinos a amparar, así como la elaboración de un Reglamento que especificara las condiciones a cumplir para poder ser amparado y las medidas de inspección y vigilancia. De esta manera aparecía en España la primera denominación de origen de vinos: **Málaga**.

En función de este primer Estatuto se declararon dos denominaciones de origen que suponían la extensión del concepto a productos no vínicos: **Jijona (turrónes) en 1939** y **Cazalla (aguardientes anisados) en 1952**, aunque ninguna de estas obtuvo continuidad ni refrendo en el posterior Estatuto de 1970, volviendo a concederse la de Jijona en 1990 mientras que la de Cazalla no es válida en la actualidad. (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

En el Decreto 835/1972 de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/70, «Estatuto de la viña, del Vino y de los Alcoholes, se define **Denominación de Origen** como *«el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado*

para designar un producto procedente de la vid, del vino o de los alcoholes de la respectiva zona que tengan cualidades y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza», y a través de él se crea el Instituto Nacional de Denominaciones de origen (INDO) como organismo autónomo adscrito al Ministerio de Agricultura y del que pasan a depender los Consejos Reguladores.

Con respecto a la normativa europea, los principios básicos que regulan los **Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas** (VCPRD) están en el Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, que derogó el Reglamento CEE 823/1987 relativo a la OCM del vino.

Cuando España se integró en la Comunidad Europea se aceptó la política agraria establecida y se asimilaron las **Denominaciones de Origen** y las **Denominaciones Calificadas** (DC) españolas a los vinos VCPRD, por lo que se puede compatibilizar en el etiquetado la denominación de origen con VCPRD, a pesar de que los reglamentos establecidos en la denominaciones de origen y calificadas suelen ser bastante más exigentes que las condiciones establecidas en los VCPRD.

Por otro lado, en España la denominación **«Vino de Mesa»** (VM) no tiene necesariamente las connotaciones de vino común que a nivel comunitario. Las indicaciones geográficas protegidas deben ir acompañadas obligatoriamente por la mención tradicional **«Vinos de la Tierra»** (VT) que tienen como normativa base el Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo y la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino, y deben cumplir los siguientes requisitos: producirse en una comarca delimitada previamente, elaborarse con unas variedades específicas y producir un tipo de vino con una graduación alcohólica natural mínima determinada. Además permite que se añada una indicación geográfica sobre donde se han producido.

De acuerdo con la nueva Ley de la Viña y del Vino se van a añadir dos nuevos niveles: **«Vinos de Calidad con Indicación Geográfica»** y **«Vinos de Pagos»**.

Por lo que respecta los Productos Agroalimentarios No Vínicos, una disposición adicional del recién citado Decreto 835/1972 establecía ya que el Gobierno podría hacer extensivo el régimen de denominaciones a *«aquellos productos agrarios cuya protección de calidad tenga especial interés económico o social»*, siendo su cronología la siguiente: aceite de oliva, queso y jamón curado (1974), judías secas, lentejas, garbanzos y arroz (1982), espárragos (1984), pimientos (1985), carnes frescas y embutidos curados (1987) y miel, frutos secos y turroneos (1990).

Posteriormente, en el Decreto 1573/1985 se definen las **Denominaciones Genéricas y Específicas** relativas a productos distintos del vino y en el Decreto 728/1988 se establece la normativa a la que deben ajustarse las denominaciones para los productos agroalimentarios no vínicos y que en el caso de acceder a **Denominaciones de Origen** «*los productos agroalimentarios no vínicos deberán tener características y cualidades diferenciales entre los de su naturaleza debidos al medio geográfico, a la materia prima utilizada y a los sistemas de elaboración*», mientras que la **Denominación Específica** (DE) puede usarse por productos que tienen cualidades diferenciales entre los de su misma naturaleza y su nombre podrá hacer referencia «*al lugar geográfico del producto amparado, o a la raza o variedad productora de la materia prima, o al método de elaboración, transformación o maduración*».

La **diferencia** entre Denominación de Origen y Específica se encuentra en que a la primera se le exige el cumplimiento de especificidad de todos los aspectos enumerados, mientras que en la segunda puede faltar alguno de ellos (Ej. Que la materia prima no sea local). (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

La **Denominación Genérica** (DG) se aplica a grupos de productos que pueden ser producidos en todo el territorio nacional y que tienen naturaleza común; podrán hacer referencia «*a la naturaleza de los productos, o a los sistemas de producción, o a los métodos de elaboración y transformación*».

La **diferencia** con las dos anteriores radica en su no necesaria relación con una zona concreta. Han tenido poca importancia ya que sólo se registraron dos: «**Agricultura Biológica**», que con posterioridad ha experimentado un cambio en virtud de las reglamentaciones europeas, y la de «**Quesos de Liébana**» que posteriormente se escindió en dos Denominaciones de Origen. (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

A nivel europeo, fue en 1992 cuando se produjo el verdadero impulso de las figuras de calidad, cuando la Unión Europea creó unos sistemas de valorización y protección de las Denominaciones Geográficas y de las Especialidades Tradicionales. En 1992 se aprobó el Reglamento 2081/1992 del Consejo relativo a la **protección de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen para productos agrícolas y alimentarios distintos del vino**, que entró en vigor el 26 de julio de 1993, modificado posteriormente por el Reglamento CE 692/2003, de 8 de abril de 2003.

La **Denominación de Origen Protegida** (DOP) designa el nombre de un producto alimenticio no vínico, cuya producción se realiza en una zona geográfica determinada y que posee dos exigencias básicas: *que sea producido, transformado y elaborado dentro*

de la zona geográfica delimitada y que dicho origen geográfico sea el factor determinante de los rasgos diferenciales de calidad a proteger.

La **Indicación Geográfica Protegida** (IGP) posee tres exigencias básicas: *que al menos una de las etapas de producción, transformación o elaboración se realice dentro de la zona geográfica delimitada, que posea una cualidad diferenciada que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y que esta calidad diferenciada tenga una reputación en el mercado.*

Para la gestión del reglamento se establece un órgano de gobierno con un ente de control y certificación independiente con arreglo a la norma UNE-EN 45011 (requisitos generales para entidades que realizan certificación de productos). (Ronda, F. Y cols. 2004)

El Ministerio de Agricultura español, por Orden de 25 de enero de 1994, hace corresponder las «**Denominaciones de Origen**» españolas con las «**Denominaciones de Origen Protegidas**» de la Unión europea y las «**Denominaciones Específicas**» españolas con las «**Indicaciones Geográficas Protegidas**» de la Unión Europea.

Aparte del Reglamento indicado, se debe destacar la publicación del Reglamento 2082/1992 relativo a la certificación de **Características Específicas** de los productos agrícolas y alimenticios, definiéndose como Características Específicas «*el elemento o conjunto de elementos por los que un producto agrícola o alimenticio se distingue claramente de otros productos agrícolas o alimenticios similares pertenecientes a la misma categoría*» y, además el producto debe ser producido con *materias primas «tradicionales» o presentar una composición «tradicional» o un tipo de producción y/o transformación «tradicional».*

Los productos que cumplen con los requisitos del pliego de condiciones y que están autorizados por el organismo de control correspondiente pueden utilizar el nombre registrado y la mención y símbolo comunitario «**Especialidad Tradicional Garantizada**» (ETG); pero en general no se confiere el derecho exclusivo del nombre genérico del producto (Berizzi, 1997), por lo que todos aquellos que cumplan el pliego de condiciones técnicas podrán utilizar el nombre protegido cuando este cumplimiento quede demostrado ante una entidad de certificación externa, acreditada conforme a la norma UNE-EN 45011 (Ronda, F. Y cols. 2004). En este caso no es necesaria una relación con los factores físicos del medio geográfico, sino una relación con los factores humanos, por lo que podríamos asimilarlo a la «**Denominación Genérica**» española.

Entre las ETG actualmente aprobadas hay tres cuya solicitud se ha realizado por organismos estatales: **jamón serrano**, **leche certificada de granja** y **panellets**. (Cruz, J. C. y cols. 2004)

La comercialización de los productos amparados por las diferentes denominaciones geográficas llega en 2002 a los 452,3 millones de euros, de los que aproximadamente el 82% corresponde al mercado interior. (Sainz, H. 2002)

Son ya 123 las denominaciones de origen a nivel estatal, 62 en vino y otras 61 en el resto de productos agroalimentarios (MAPA, 2004 y Mercasa, 2003) y son ya 48 las IGP (denominaciones específicas) nacionales abarcando los distintos sectores, a las que hay que sumar 11 denominaciones específicas/denominaciones geográficas en bebidas espirituosas, 43 en vinos de la tierra, 2 en vinagres y 3 especialidades tradicionales garantizadas. (Cruz, J. C. y cols. 2004 y Mercasa, 2003)

Las competencias sobre Denominaciones de Origen han sido trasladadas a las Comunidades Autónomas, que además son las que tienen que aprobar los reglamentos en las Denominaciones de Origen ubicadas totalmente en su territorio, que deben ser ratificados por la Administración central del Estado y pasar a un registro en la Unión Europea.

Por lo que respecta a la protección jurídica internacional, en la sección 3 del acuerdo sobre derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio dentro de los acuerdos del GATT de 1993 (Ronda de Uruguay) se hace referencia a las Indicaciones Geográficas (acuerdo TRIP), y aunque en realidad se trata únicamente de una declaración de principios, tiene importancia porque el acuerdo ha sido firmado por un gran número de países. (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

Marcas colectivas y de garantía

La Ley de Marcas española de 1988 contempla específicamente dos tipos de marcas de tipo no individual: *Marcas Colectivas* y *Marcas de Garantía*. Posteriormente se publica el Real Decreto 687/2002, de 12 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas, que certifica que los productos o servicios a los que se aplica cumplen unos requisitos comunes, en especial, en lo que concierne a su calidad, componentes, origen geográfico o modo de elaboración del producto o de la prestación del servicio. (Ronda, F. Y cols. 2004)

TABLA 1: Correlación entre las figuras de calidad comunitarias y españolas (Ronda, F. y cols. 2004, y Cruz, J. C. y cols. 2004 y elaboración propia).

FIGURAS COMUNITARIAS	SECTOR	FIGURAS ESPAÑOLAS
<i>DOP</i>	Varios excluyendo vinos y bebidas espirituosas	DO
<i>IGP</i>	Varios excluyendo vinos y bebidas espirituosas	DE (carácter diferenciador basado en el lugar geográfico o en la materia prima)
<i>ETG</i>	Varios sectores	DG y DE (carácter diferenciador basado en el proceso de producción)
<i>VCPRD</i>	Vinos	DO y DOC
<i>VINOS DE MESA</i>	Vinos	VT

Un cierto número de Comunidades ha establecido nuevas Denominaciones de ámbito y regulación exclusivamente regional e incluso provincias (Diputaciones Provinciales) que pueden ser aplicados a empresas y a sus productos y concedidos por los gobiernos regionales con el objetivo de promocionar los productos agrarios y pesqueros de cada zona, como el caso de «Alimentos de Andalucía», «Galicia Calidade», «Productos Asturianos» o «Alimentos Tradicionales de Castilla y León».

Aunque en principio pueden tener cierto parecido con las «Denominaciones de Calidad» regionales, este tipo de distintivo presenta la diferencia fundamental de que suponen una protección «superpuesta», ya que se aplican a productos que ya poseen otro tipo de marchio de calidad (López Benítez, 1996), no teniendo tanto el objetivo de certificar una calidad diferenciada, cuanto la promoción y el fomento de la comercialización de los productos mediante la búsqueda de mercados nacionales e internacionales. (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

Estos distintivos están teniendo problemas por su posible colisión con el derecho comunitario, por suponer una ayuda oficial a los productos de determinados países o zonas en detrimento de otros. (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

Por otro lado asociaciones privadas y grupos de empresas agroalimentarias también se han sumado a la iniciativa con la creación de **Marcas Colectivas** propias como Calidad Certificada y Landaluz en Andalucía, Marca C «Calidad Alimentaria» en Aragón, Marca Q en Cataluña, Marca de Calidad CV en la Comunidad Valenciana o Marca RC en La Rioja. (Cruz, J. C. y cols. 2004)

Una versión suavizada de la producción ecológica se encuentra en la denominada «*Producción Integrada*» de la que es titular la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, y que se define como aquel sistema que «*utiliza los mecanismos de regulación naturales, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, la economía de las explotaciones y las exigencias sociales*» y se permite que los productos obtenidos siguiendo estos métodos puedan hacer uso de una «**Marca de Garantía**». (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

Un aspecto importante, tanto para las *marcas colectivas como para las de garantía* es que la Ley las faculta para poder **registrar y, por tanto, usar en exclusiva por sus propietarios, Indicaciones Geográficas**, algo que está vetado a las demás marcas. (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

Es interesante hacer referencia a la confusión existente entre la regulación de las *Denominaciones Geográficas* y la regulación de *Marcas Colectivas y de Garantía* en la Ley de Marcas, con la posibilidad que ésta les otorga para el uso exclusivo de nombres geográficos. A efectos prácticos, la utilización de una marca colectiva o de garantía entraña **mayor simplicidad administrativa, así como en cuanto a requisitos exigidos**, que la de una denominación de origen o específica, y puede tener el mismo efecto de cara al consumidor. (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

Producción ecológica

Desde principios de la década de los ochenta, y como contestación a una cierta demanda social contraria a la utilización intensiva de productos químicos y no biodegradables en la producción agraria, se ha desarrollado una forma de producir basada fundamentalmente en la no utilización de productos químicos de síntesis, y que ha sido denominada producción ecológica, biológica, orgánica o biodinámica. (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

En 1988, se concedió en España la **Denominación Genérica** para los «*productos agroalimentarios obtenidos sin el empleo de productos químicos de síntesis*». Más adelante, en 1989, la denominación se **cambia por la más simple y comprensible** por

el consumidor de **«Agricultura Ecológica»**, y se aprueba su Reglamento. Posteriormente esta concesión fue suspendida a nivel nacional, aunque existen regulaciones en diversas comunidades autónomas (Ej. «Comité Andaluz de Agricultura Ecológica» (CAAE).

El reconocimiento oficial del término «agricultura ecológica» llegó el 24 de junio de 1991, cuando se aprobó por la CEE el Reglamento 2092/91 del Consejo sobre la «producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios». (Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999)

En 1993 se aprueba en España un Real decreto a fin de establecer normas de aplicación del citado Reglamento Comunitario; en el que se crea la *Comisión Reguladora de la Agricultura Ecológica* (CRAE).

La superficie dedicada a la **Agricultura Ecológica** en España durante 2003 superó las 665.000 hectáreas, siendo 16.521 el número de productores o explotaciones y 1.204 el de elaboradores (Mercasa, 2003). En 2002, el número total de explotaciones ganaderas ecológicas es de 1.327, de las que el 54% son de vacuno, el 26% de ovino, el 6% de avicultura y caprino, el 4% de porcino, el 3% de apicultura y el 1% de otros animales (Sainz, H. 2002).

Otras normas y protocolos de calidad

Productos Cárnicos

Es un sector muy sensible en relación con la seguridad alimentaria debido a las últimas crisis, lo que ha producido un incremento de la reglamentación técnico sanitaria en este sector, así como un mayor grado de desarrollo de sistemas de certificación.

Así se ha desarrollado, en el sector porcino, la Norma de Calidad para el **jamón ibérico, la paleta ibérica y caña de lomo ibérica** elaborados en España (Real Decreto 1083/2001), y en el sector bovino, los Pliegos Facultativos en el **Etiquetado de la Carne**, conforme al Reglamento (CE) 1769/2000 de la Comisión, que consiste en un pliego de condiciones aprobado por la autoridad competente y controlado por un organismo independiente.

Tanto uno como otro permiten que los productos especifiquen características diferenciales o condiciones de producción adicionales (sistema agropecuario de crianza, forma de alimentación, etc.)

EUREP-GAP, UNE 155001 y similares

EUREP-GAP (Euro Retailer Produce Working Group – Good Agricultural Practices), elaborado por minoristas europeos de la UE, Suiza y Noruega es un sistema de certificación en el que se valora un código de **Buenas Prácticas Agrícolas** (BPA) en el sector de **frutas y hortalizas frescas**, en especial los que se venden sin marca o bajo marca blanca/marca del distribuidor.

Aunque en su inicio definía estándares mínimos aceptables para éstos grupos minoristas, hoy día se ha extendido a numerosas cadenas de distribución.

Se limita a la producción siendo, por tanto, compatible con otros sistemas de certificación, y además ha incluido en su referencial una guía de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** (APPCC).

Cabe destacar la relevancia de este sistema en el sector agroalimentario español, donde las exportaciones de productos hortofrutícolas a los mercados europeos alcanzan cifras significativas. La generalización del sistema como un requisito más a solicitar por las grandes cadenas de distribución europeas puede hacer que los productores hortofrutícolas que aspiren a comercializar a través de estos canales deban asumir la implantación del sistema. (Cruz, J. C. y cols. 2004)

Otro estándar de utilización en nuestro país es el **EUREP-GAP IFA** que abarca la totalidad del proceso de **producción ganadera y agrícola**, desde el momento previo al nacimiento del animal y a la siembra del cultivo, evaluando las condiciones de las explotaciones, hasta el sacrificio y la manipulación de los productos cosechados, respectivamente. Su alcance cubre la producción destinada al consumo humano de cultivos combinados, cereales, pescado y ganado, así como la producción láctea.

La certificación de productos hortofrutícolas por la norma **UNE 155001**, también conocida como «**Agricultura o Producción Controlada**» (1997) se basa en unas BPA restringidas al sector hortofrutícola en invernaderos. También existe una norma **UNE 155003** de frutas de hueso para consumo en fresco (melocotón, ciruela y albaricoque).

El **Sistema Integrado de Control de la Alhóndiga** (SICAL 2000) creado por ECOHAL, organización que integra a alhóndigas de Almería, tiene como objetivo ser un primer paso hacia la implantación de normas más exigentes como EUREP-GAP o UNE 155001. Su alcance incluye desde la **fase de producción hasta la manipulación en**

alhóndiga (De Pablo, J. y Pérez J. C., 2002), garantizando que los productos no contienen materias activas prohibidas ni superan el Límite Máximo de Residuos (LMR) y que los agricultores llevan a cabo unas prácticas respetuosas con el medioambiente.

Por otro lado **CESFAC** es una marca de garantía en producción primaria, en la **elaboración de alimentación animal**. Consiste en una **Guía de Buenas Prácticas** que se comprometen a cumplir.

BRC, IFS y similares.

La Norma técnica British Retail Consortium (**BRC**) fue elaborada por varias **cadena de distribución minoristas** del Reino Unido, para establecer los criterios a exigir a las empresas suministradoras de productos alimentarios, principalmente aquellos que se etiquetaban bajo marca de distribuidor. (Cruz, J. C. y cols. 2004)

Este referencial exige: la implantación de un sistema **APPCC**, de un sistema de **Gestión de la Calidad** documentado y efectivo y un control en la fabricación de los **requisitos del entorno**. En este caso el alcance de la Norma se centra en las fases de transformación y de distribución, por lo que no incluye un código de BPA.

En 2002 el referencial Internacional Food Standard (**IFS**) fue creado por los **minoristas alemanes**, siendo aceptado en 2003 por las principales cadenas de distribución francesas. Exige un **APPCC**, un sistema de **Gestión de la Calidad**, las responsabilidades en la gestión y una adecuada **gestión de recursos**. El IFS es más estricto en la certificación y ciertos operadores consideran que tiene un sistema de puntuación más claro y objetivo que el BRC. (Cruz, J. C. y cols. 2004)

El referencial **SQF** lleva funcionando desde 1994 y se basa en un **APPCC** para la industria alimentaria además de otros elementos de gestión de responsabilidades, control documental, etc. Gestionado por el Food Marketing Institute, tiene un importante desarrollo en Asia y Oceanía, y se divide en tres niveles según el grado de cumplimiento de los estándares. (Cruz, J. C. y cols. 2004)

En España, el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Valencia puso en marcha en 2003, el referencial Sistema Certificable de Seguridad Alimentaria (**SAL**) que integra principios del **APPCC** y es compatible con sistemas tipo **ISO 9000**, al igual que el resto de los referenciales vistos anteriormente.

Sistema de las cadenas de distribución

Cualquier **cadena de distribución**, de forma individual, puede establecer referenciales para exigir determinados requisitos a las empresas que quieran ser sus proveedores en una determinada línea de productos, y de esta manera garantizar la calidad diferenciada de estos productos que va a comercializar bajo su marca. Son referenciales parecidos a los sistemas de certificación **enfocados a la fase de producción** y que en España las podemos encontrar como: Consumer Natur de Eroski, Marca S de Mercadona o Calidad Tradición de Carrefour.

ISO 9001:2000

La familia de estándares **ISO 9000** fue creada en 1987 por la Organización Internacional de Normalización (ISO) y tiene un ámbito internacional; posteriormente se actualizó en el año 1994 y la última versión de la norma certificable ISO 9001 es del año 2000. El sistema de **Gestión de la Calidad** abarca aspectos más allá de la producción, elaboración y distribución del producto, tales como la **política de calidad**, el **compromiso de la dirección** o el **enfoque al cliente** y la **mejora continua**.

Criterios adicionales de mejora de la seguridad alimentaria

La existencia de las diferentes figuras de calidad y de normas y protocolos, también certificables, en los que el consumidor busca ciertos atributos diferenciadores añadidos al cumplimiento de la Seguridad Alimentaria puede servir como herramienta de mejora de ésta al poder exigirles a las empresas un **cumplimiento superior al mínimo exigido por la legislación vigente**.

Los sistemas de certificación de productos ligados a un **origen geográfico** o a una **elaboración tradicional** tienen que garantizar la **autenticidad de los productos** y evitar fraudes mediante la autenticación de los alimentos y la comprobación, de manera rápida y cómoda, de sus características, con técnicas ya existentes, capaces de generar confianza en el consumidor.

La redacción del pliego en las **Denominaciones de Origen**, presenta una importancia que trasciende la mera inscripción y va más allá. El reglamento prevé la **necesidad de modificarlo**, quedando abierta la vía del perfeccionamiento en las técnicas de producción y mejora en la calidad de los productos sin merma de su carácter tradicional. El **control** de la DO corresponde a las Administraciones de los Estados miembros y, en

España, a los organismos autonómicos competentes o al MAPA cuando la denominación abarque más de una comunidad autónoma.

De esta manera y aprovechando la **necesidad de modificarlo**, se puede exigir en las Órdenes que aprueban los Reglamentos de las DO ó IGP y sus Consejos Reguladores, un cumplimiento superior al mínimo exigido por la legislación en materia de Seguridad Alimentaria. En concreto, en los puntos de estas Órdenes referentes a Técnicas de Elaboración, Derechos y Obligaciones (Manual de Calidad y Procedimientos) y Funciones del Presidente («cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales reglamentarias»), se podrían introducir exigencias no establecidas en nuestra legislación que ayudarían a generar confianza en el consumidor crecientemente preocupado porque los alimentos se encuentren libres de cualquier sustancia que amenace su salud.

En el sector primario, los sistemas de certificación como **EUREP-GAP 2004** resaltan la importancia del **APPCC en la fase de producción**, así como otros aspectos aún no legalmente exigidos por la Legislación Alimentaria.

Como continuidad a la tendencia de certificaciones en materia de Seguridad Alimentaria: **certificación del APPCC** según RD 2207/95 o norma Danesa, o **certificación de Sistemas de Trazabilidad** según Reglamento 178/2002, uno de los hechos que más van a influir en la mejora de la Seguridad Alimentaria, será la posibilidad de certificación de la Norma **ISO 22000**, probablemente en el segundo semestre de 2005, que es un sistema de **Gestión de la Seguridad Alimentaria**, de carácter **internacional**, aplicable a la **totalidad de la cadena alimentaria** y basada en los principios del **APPCC**.

La aparición de esta Norma, conllevará una positiva simplificación en el panorama de la certificación alimentaria, mediante procesos de reducción y/o de homologación entre certificaciones y a la posible aplicación del **Principio de Equivalencia** por parte de la administración.

Pero todo ello, con ser mucho, no pasa de ejemplos puntuales de la macrorrevolución que se avecina en el cada día más evolucionado mundo alimenticio a impulsos del quehacer Comunitario; porque lo cierto es que esta nueva Europa, que nace más allá de los entusiasmos de una unión política cuasi continental, tratará de asegurar, más cada día, en cantidad, calidad y precio, el pan y la sal de sus cientos de millones de ciudadanos, desde Finisterre a Crimea y del Báltico al Mediterráneo.

Referencias bibliográficas

- Berizzi, P. 1997. «Impact of community protection measures introduced by regulations (EEC) 2081/92 y 2082/92». Ponencia presentada en el seminario EU Typical and Traditional Productions: Rural Effects and Agro-Industrial Problems. Parma.
- Cruz, J. C., Lucena, B., Méndez M. A. y Cáceres, F. 2004. Sistemas de certificación de la calidad en el sector agroalimentario español. *Distribución y Consumo*, nº 76 (Jul-Ago), 23-39.
- De Pablo, J., y Pérez, J. C., 2002. Las alhóndigas: pasado, presente y futuro. *Distribución y Consumo*, nº 66 (nov-dic), 88-97.
- Gómez, A. C. y Caldentey, P. 1999. Signos distintivos en productos agroalimentarios. *Distribución y Consumo*, nº 45 (Abr-May), 67-77.
- López Benítez, M. 1996. Las Denominaciones de Origen. Ed. Cedecs. Barcelona.
- MAPA, 2004. Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas 2002, de las Indicaciones Geográficas Protegidas de Productos Agroalimentarios 2002, de las Bebidas Espirituosas con denominación 2002 y de las Denominaciones de Vinos campaña 2002/2003.
- Mercasa. 2003. Alimentación en España 2003. Producción, industria, distribución y consumo. 6ª Edición 2003/2004. Edita Empresa Nacional Mercasa – Distribución y Consumo.
- Norma UNE-EN 45011, de febrero de 1998: criterios generales para la acreditación de entidades que realizan certificación de productos.
- Ronda, F., Caballero, P.A. y Rubio, E. 2004. Figuras de calidad en los productos agroalimentarios. *Alimentaria*, nº 350 (Ene-Feb), 35-39.
- Sainz, H. 2002. Alimentos y bebidas con Denominaciones de Origen y distintivos de calidad. *Distribución y Consumo*, nº 64 (Jul-Ago), 58-73.

Legislación

- Decreto de 8 de septiembre de 1932, por el que se aprueba el Estatuto del vino.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Real Decreto 1573/85, de 1 de agosto, por el que se regulan las denominaciones genéricas y específicas de productos alimenticios.
- Real decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de productos agroalimenticios no vínicos.
- Real decreto 687/2002, de 12 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.
- Reglamento CEE 823/87, por el que establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas.

- Reglamento CEE 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Reglamento (CE) 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (CE) 2082/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de los productos con características específicas (ETG).
- Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.
- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 692/2003 del Consejo, de 8 de abril de 2003, por el que se modifica el Reglamento (CE) relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

