

# CARA Y CRUZ DE LA CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA



CARMEN CARBONELL  
Periodista agroalimentaria

La calidad, seguridad y sostenibilidad son las principales demandas tanto de las empresas de distribución como del propio consumidor final cuando adquieren un producto agroalimentario. Los sellos de calidad y los certificados están pensados para velar por el cumplimiento de las normas y para mantener unos elevados estándares de calidad. Las protestas de agricultores y ganaderos han evidenciado que no existe la misma vara de medir para las producciones de dentro y las de fuera de la UE. Sin obviar las dificultades a las que los productores españoles han de enfrentarse día a día, también puede hacerse una lectura positiva a través de la certificación de las producciones, porque garantizan la calidad y la excelencia del producto. ¿Es viable hacer de la necesidad virtud? ¿qué iniciativas hay al respecto?

**E**n un mundo globalizado, las certificaciones y normas de calidad en la producción agroindustrial se están multiplicando. No solo las certificaciones alimentarias son demandadas por los consumidores, sino que también los productores las necesitan para posicionar al sector agrícola en los mercados nacionales e internacionales.

Cuando hablamos de certificación alimentaria, nos referimos a una serie de normas que van desde las prácticas de agricultura ecológica a medidas de seguridad alimentaria. Todas ellas

sirven como guía para producir productos de calidad, que además son medioambientalmente sostenibles. Es por eso que las políticas comunitarias van, en buena medida, encaminadas a incentivar las certificaciones.

## Compromiso de la industria agroalimentaria más allá de los requisitos normativos

Las normas y programas pueden parecer algo farragoso (*a priori*) sin embargo la industria agroalimentaria está completamente volcada con las certificaciones, porque sabe que es la manera perfecta de mostrar la calidad.

Señala Daniel Martínez, presidente de AECEC (Asociación Española de Comercio Exterior de Cereales), que “la concienciación y el compromiso dentro del sector de comercio y distribución de materias primas agroalimentarias es elevadísimo. Los distintos miembros de AECEC actúan en cada eslabón de la cadena para garantizar no solo los requisitos normativos, sino sus propios estándares, aún más estrictos, y los cuales, en su mayor parte, son además certificados por entidades y programas independientes”.

Pero no solo por parte de las empresas, reconoce Javier Arizmendi (COO de ZERYA Producciones Sin Residuos) que los agricultores han mejorado sustancialmente sus prácticas gracias a las certificaciones: “Hemos notado una evolución significativa en sus cuadernos de campo. Han sustituido muchos fitosanitarios de síntesis por microorganismos, bioestimulantes, inductores de defensas, sustancias básicas, otros productos exentos de LMR (límite máximo de residuos) y, en definitiva, por combinaciones de productos que ayudan a mantener el estado sanitario del cultivo. Al agricultor no le termina costando mucho más. Existe una fase de adaptación, un coste de implementación durante los primeros dos años, pero, en el momento en que empezamos a ajustar correctamente la nutrición se evita el uso innecesario de energía y maquinaria, la sobrecompra y la sobreutilización de fertilizantes. Una vez que el sistema es estable, les compensa el coste de implementación, lo que fideliza al agricultor a nuestro sistema. El agricultor percibe que es viable, deseable y rentable”.

## Certificaciones sin residuos

Uno de los puntos en los que la industria agrícola está poniendo el foco es en los sistemas de producción de alimentos que garanticen un producto final sin residuos de fitosanitarios. Prosigue Javier Arizmendi (de Zerya) explicando que “en España y Europa, los límites máximos de residuos (LMR) de pesticidas en alimentos están regulados por el Reglamento (CE) 396/2005, el cual es aplicable a todos los productos



alimenticios destinados al consumo humano y animal. Este reglamento establece los LMR específicos para diferentes productos y también un LMR general de 0,01 mg/kg para los casos en los que no se ha fijado un LMR específico. Para Zerya, “sin residuos de pesticidas” es que toda materia activa se encuentre en una determinación analítica por debajo de 0.01 ppm”.

A día de hoy, la Comisión Europea es la entidad responsable de establecer estos límites, basándose en la evaluación de la seguridad realizada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Nos explica Arizmendi que “la EFSA evalúa la toxicidad de cada sustancia y los niveles máximos previstos en los alimentos, considerando la dieta de los consumidores. Posteriormente, sobre la base de los dictámenes de la EFSA, la Comisión emite un reglamento para establecer un nuevo LMR o para modificar o eliminar uno existente. Además, existe un programa de control plurianual coordinado que obliga a los Estados miembros a realizar análisis y pruebas para garantizar el cumplimiento de los LMR y evaluar la exposición de los consumidores a los residuos de plaguicidas”.

En la misma línea, Pablo Sánchez Izquierdo (director de negocio de SGS) nos cuenta que en España “existen varios programas y sistemas de certificación de seguridad alimentaria diseñados para garantizar, entre otros, la ausencia o niveles seguros de residuos de pesticidas en los alimentos.

Algunos de los más destacados son: Global G.A.P. (norma reconocida internacionalmente para la producción agrícola sostenible y segura), BRC (*British Retail Consortium*) e IFS (*International Food Standard*), GMP+ FSA (de aplicación en alimentación animal) y las certificaciones ecológicas. Estas certificaciones para el sector primario y/o productivo, deben ir unidas a análisis en laboratorios competentes certificados según la norma internacional EN/ISO IEC 17025: esta norma especifica los requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo”.

### **Agricultura ecológica, parte de la solución**

A la hora de hablar de certificaciones, no podemos dejar de lado la agricultura ecológica, una de las patas de las políticas comunitarias en materia agrícola. De hecho, una de las iniciativas más recientes es la creación del sello europeo como identificador de la verdadera sostenibilidad frente al *greenwashing*. Considera José Ángel Navarro, director de certificación de CAAE (Consejo Regulador de Agricultura Ecológica), que el uso de este sello contribuirá a poner en valor el potencial del producto ecológico: “Creemos que el consumidor no conoce todo el trabajo que hay detrás de un producto ecológico, siendo una certificación pública que cuenta con la garantía de la Comisión Europea y el control de los estados miembros, así como de la

exigencia y los controles que se llevan a cabo a lo largo de toda la cadena (desde antes que se inicie la actividad de producción ecológica, durante varios años, para posibilitar la transición), así como los insumos y el propio método de producción, transformación, envasado y comercialización de producto”. De hecho, el gobierno español está promoviendo la certificación en la agricultura a través de diferentes medidas. Sin embargo, para acceder a los fondos, es fundamental contar con un *partner* que conozca bien el sector, como cuenta Pablo Sánchez Izquierdo, de SGS: “El Gobierno español ofrece varios programas de apoyo y financiación para promover la certificación de sistemas de seguridad alimentaria, con el objetivo de fomentar prácticas agrícolas más seguras y sostenibles. Aunque los programas específicos pueden variar de una región a otra y cambiar con el tiempo, los más destacados son: el Programa de Desarrollo Rural (PDR), el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), las Ayudas a la Agricultura Ecológica y los Programas de formación y asesoramiento. Es importante señalar que los agricultores y otras partes interesadas deben cumplir con ciertos requisitos para ser elegibles para estos programas de apoyo y financiación y que la disponibilidad de fondos puede ser limitada. Por lo tanto, se recomienda buscar asesoramiento profesional y verificar la información más actualizada con las autoridades competentes”.

## El sector opina ¿CÓMO VALORA LAS CERTIFICACIONES: CONSIDERA QUE SON UNA EXIGENCIA LIMITANTE O SUPONEN UNA OPORTUNIDAD DENTRO DEL SECTOR?



**ANTONIO  
ALCÁZAR**

Fundador de ZERYA  
Producciones sin  
Residuos

“Las certificaciones son una oportunidad para mostrar y valorar el esfuerzo que se está llevando a cabo por parte del sector productivo, pero es necesario que esos estándares miren hacia el campo y tengan en cuenta la realidad de la producción”.



**DANIEL  
MARTÍNEZ**

Presidente  
de AECEC

“Desde nuestra asociación contemplamos las certificaciones como una herramienta fundamental para velar por la calidad de las materias primas que comercializamos y la eficacia de nuestros procesos, siendo por tanto esenciales de cara a garantizar la seguridad alimentaria, a través de un sistema trazable, transparente y sostenible”.



**PABLO SÁNCHEZ  
IZQUIERDO**

Responsable desarrollo  
de negocio de SGS

“Las certificaciones son una oportunidad, ya que garantizan la calidad y seguridad de los productos. Son estándares necesarios para proteger la salud del consumidor. Además, pueden aumentar la competitividad y abrir nuevas oportunidades de mercado para las empresas”.



**JOSÉ ÁNGEL  
NAVARRO**

Director de certificación  
de CAAE

“Las certificaciones públicas legalmente regladas y bajo el sistema de acreditación establecido por los estados son una necesidad para garantizar la llegada al mercado de productos de máxima calidad acorde con las exigencias del reglamento como forma de otorgar el valor diferenciado que este tipo de producto requiere”.

### Largo recorrido para las certificaciones alimentarias

Queda aún un largo camino por recorrer, porque el ámbito de las certificaciones es muy amplio. Por ejemplo, los responsables de compras “reclaman facilidad en la tramitación y transparencia. En el primer caso como forma de permitir el acceso a los productos y la comercialización de los mismos de la manera más eficiente, y en lo referente a la transparencia para poder ofrecer a sus clientes productos con plenas garantías en relación a su origen y sobre el método de producción con arreglo a los requisitos establecidos por

el reglamento”, en palabras del director de certificación de CAAE.

Los controles de calidad son una manera de mejorar los procesos de la cadena alimentaria. Daniel Martínez, de AECEC, explica que “el control se realiza a través de un análisis de puntos críticos (AAPPCC) previamente definidos. Se realizan actividades preventivas y de control en cada punto, persiguiendo identificar y mitigar los riesgos que pudieran aparecer en éstos, tanto en origen, como en los distintos puntos de distribución y transporte o en el destino final”.

Concluye Sánchez Izquierdo reflexio-

nando sobre la innovación: “La investigación y el desarrollo son fundamentales para avanzar en la certificación de residuos de pesticidas en España, ya sea mediante el desarrollo de nuevas tecnologías y métodos, la mejora de nuestras prácticas agrícolas, o la formación y transferencia de conocimientos”. Sin duda, en este recorrido la industria agrícola debe ir de la mano de los organismos, para garantizar que sus productos se ajusten a las expectativas del mercado y de los consumidores. Las certificaciones contribuyen a la buena imagen de la agroindustria española a nivel internacional.