

Calidad certificada –Introducción

La industria agroalimentaria andaluza elabora una amplia variedad de productos, con una autenticidad y personalidad propias vinculadas a las circunstancias culturales, sociales y medioambientales de Andalucía. Estas características, unidas a una extraordinaria calidad, confieren a muchos de nuestros productos una gran notoriedad, llevando a todas las partes del mundo las bondades de nuestra dieta mediterránea.

Las características del producto que le diferencian de otros similares, tales como su origen, propiedades beneficiosas para la salud, métodos tradicionales y naturales de elaboración, o respeto al medio ambiente en su producción, se denominan características de *calidad diferenciada*. El consumidor tiene cada vez más interés en conocer esta información a través del etiquetado del producto e influye decisivamente en su elección de compra.

Pero ya no es suficiente con que el fabricante indique esta información en la etiqueta, el consumidor exige la garantía de una certificación, es decir, la declaración de una entidad competente e independiente de que ese producto cumple con las normas asociadas a la denominación que puede leer en la etiqueta. Por ejemplo, si en la etiqueta dice que un producto es ibérico, la certificación nos asegura que procede de animales de raza ibérica y que se cumplen todos los requisitos de las normas de elaboración de productos ibéricos.

Respondiendo a estas demandas de los consumidores en cuanto a calidad diferenciada, *la Junta de Andalucía creó en el año 2001 la marca Calidad Certificada*, a través del Decreto 242/2001 de 6 de noviembre, modificado posteriormente por el 229/2007 de 31 de julio, que identifica a productos agroalimentarios con un alto nivel de calidad, e incorpora el aval de un organismo oficial, como es la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca.

En la actualidad, son más de 2.100 productos agroalimentarios pertenecientes a 465 empresas los que cuentan con el el sello Calidad Certificada de la Junta de Andalucía que garantiza una calidad diferenciada, superior a los requisitos obligatorios exigidos por la normativa en vigor, y el respeto al medio ambiente.

Logo de la marca Calidad Certificada

Con *Calidad Certificada* se garantiza al consumidor la calidad de los productos agroalimentarios elaborados o comercializados por empresas debidamente autorizadas y se facilita su distinción en el mercado a través de la inclusión de su logotipo en el etiquetado.

Asociaciones que implica la Marca "Calidad Certificada" respecto al productor/ elaborador y al consumidor final.

Empresa	Consumidor
Una vinculación de su imagen con una marca que aporta valores de seguridad y confianza	La garantía de autenticidad de un producto elaborado bajo unos controles específicos de calidad

Una garantía de calidad complementaria de otras que posea	Identificación del producto por su calidad diferenciada
Una marca activa con presencia en medios como televisión, radio, prensa y nuevas tecnologías.	Elemento de garantía de Seguridad Alimentaria
Estrategias de promoción de ámbito nacional e internacional.	El aval de la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca
Promoción Institucional. Apoyo en ferias y certámenes	Facilitar criterios de búsqueda y fidelización en el producto
Incremento del valor añadido del producto	
El aval y logotipo de garantía de la Junta de Andalucía.	
Mejora de la diferenciación del producto en el punto de venta	