

Otros sistemas de certificación

Protocolos privados de calidad

Estas certificaciones de calidad persiguen como objetivo estructurar una serie de condicionantes, en muchos casos imprescindibles, para acceder a determinados canales de comercialización. Los protocolos privados de calidad tienen una estructura muy similar, y sus requisitos se suelen basar en la adopción del Sistema de Análisis y Control de Puntos Críticos (APPCC), la implantación de un sistema de Gestión de la Calidad eficaz y el establecimiento de otros requisitos específicos para las instalaciones, productos, procesos y personal.

Últimamente han surgido estándares para empresas elaboradoras de alimentos que, además de APPCC, incorporan la gestión de calidad (tomados de la norma ISO 9000). Se trata de protocolos que, si bien abordan materias similares, no son considerados equivalentes, salvo excepciones. Es así, por ejemplo, que cadenas de supermercados británicas tienen su propio estándar (BRC) y no reconocen otro distinto, mientras que retailers alemanes han creado una norma muy similar, IFS, que acepta el certificado BRC sólo como transitorio. Ambos protocolos están siendo considerados por cadenas de otros países.

Los principales protocolos privados que se emplean en a nivel del mercado europeo son:

EUREPGAP

Calificada como la norma de BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) más exigente en el ámbito de la producción primaria, EUREPGAP cubre aspectos de inocuidad de los alimentos, salud y seguridad, además de algunos vinculados con protección del medio ambiente. Es un sistema de calidad aplicable a campo, y por tanto, pone énfasis en el control de los productos agroquímicos y sus residuos, a través de un manejo integrado. Se usa para productos frescos (frutas, hortalizas y plantas ornamentales).

QS

Protocolo alemán sobre calidad y seguridad parecido a EUREPGAP. Creado en 2003 por organizaciones de productores del comercio de frutas y hortalizas y del comercio minorista de productos alimenticios, con la gerencia de la sociedad limitada QS. Se centra en la certificación de garantías de origen de los productos, control de residuos, trazabilidad, etiquetado, condiciones de transporte y almacenaje, documentación e higiene.

NATURE'S CHOICE

Si bien tiene una base común con EUREPGAP, el protocolo Tesco Nature's Choice (de la cadena británica Tesco) está más enfocado al cuidado del medio ambiente, dando énfasis además a temas relacionados con bienestar laboral, además de garantizar que los productos hortofrutícolas con los que abastece sean aptos para el consumo. Este último punto obliga a implementar áreas que generalmente no son consideradas dentro de un sistema productivo.

BRC

La implantación del protocolo BRC (British Retail Consortium) exige dar garantías de inocuidad con requerimientos de APPCC y Buenas Prácticas de Fabricación, control del producto en el proceso de manipulación y envasado, control de procesos, así como demostrar el cumplimiento de un programa de gestión de calidad. Es aplicable a todo tipo de industrias agroalimentarias.

En lo que se refiere a gestión de calidad, la empresa debe disponer de un manual de calidad y tener procedimientos –documentados– relacionados con el resguardo de la calidad y seguridad de los alimentos. Entre tales procedimientos están el transporte, la higiene del personal, la evaluación de proveedores, el control y conservación de instalaciones y equipos, y el manejo de incidentes y retirada del producto si procediese. Algunos de los registros que se deben conservar son los relativos a las auditorías internas, reclamaciones de clientes, acciones correctivas, limpieza, control de plagas y calibración, entre otros.

IFS

International Food Standard (IFS) es una norma creada por grandes compañías de distribución alemanas, a la que se adherieron y ayudaron a mejorar distribuidores franceses. Regula los sistemas de gestión de calidad, con el objetivo de lograr una máxima seguridad en la elaboración y manipulación de alimentos. En marzo de 2004 fue publicada la cuarta versión de este estándar, exigiéndose su cumplimiento y correspondiente certificación a lo largo del segundo semestre de 2004. Es equivalente al BRC británico.

IFS está enfocada en cinco áreas: Requisitos del sistema de gestión de la calidad; responsabilidad de la dirección; gestión de los recursos; realización del producto; medición, análisis y mejora.

Certificación de Gestión

Este tipo de certificación se aplica a la gestión de la empresa en cualquiera de sus apartados, como es el caso de la gestión de la calidad en los procesos (producción o transformación de alimentos si hablamos de una industria agroalimentaria), o a la gestión medioambiental.

Las dos normas más extendidas y mejor reconocidas por los mercados son la Norma ISO 9001:2000 de Gestión de la Calidad y la Norma ISO 14001:2004 de Gestión Medioambiental.

Ambas normas siguen un mismo patrón. Las empresas deben realizar una revisión inicial del sistema de funcionamiento interno para detectar sus deficiencias. Dicha revisión servirá de base para la definición de una Política de Calidad (ISO 9001:2000) o Política Medioambiental (ISO 14001:2004), a partir de las cuales se implantará el sistema. Las certificaciones de Gestión requieren un gran esfuerzo en cuanto a elaboración de documentación y mejora continua de los procesos.

UNE 155000

La Norma UNE 155000 establece un proceso productivo controlado de frutas y hortalizas para su comercialización en fresco, tanto en cultivos protegidos (invernaderos, mallas, etc...) como en cultivos al aire libre.

Este sistema de producción controlada queda definido por los requisitos y recomendaciones establecidos en la Norma de Requisitos Generales (UNE 155000:2005), junto con los establecidos en la Norma de Requisitos Particulares para cada cultivo en cuestión.