

## **LA CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO**

### **LA EMPRESA ALIMENTARIA**

El sector alimentario es uno de los más regulados, tanto a nivel legal como reglamentario. La legislación alimentaria está encaminada a asegurar un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, teniendo en cuenta el bienestar de los animales, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente.

El concepto “empresa alimentaria” abarca un amplio grupo de actividades como:

- Producción, procesado y transformación de productos agroalimentarios.
- Catering, almacenes y transportistas de alimentos.
- Fabricantes de envases, equipos, aditivos, detergentes, etc.

La empresa alimentaria es una pieza fundamental en la cadena alimentaria, ya que se sitúa como eslabón intermedio, aportando valor añadido a la producción primaria. Está continuamente innovándose, reinventándose y adaptándose a las nuevas tecnologías, costumbres y exigencias de los consumidores.

### **¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?**

Según la definición de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), “existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias”. Por lo que la seguridad alimentaria implica tanto la oferta y disponibilidad de alimentos como la buena calidad e inocuidad de estos.

En países de la Unión Europea y en zonas desarrolladas, la oferta y disponibilidad de alimentos se alcanza de forma generalizada, por lo que el término de “seguridad alimentaria” hace referencia, únicamente, a los problemas de calidad, higiene e inocuidad de los alimentos. Es decir, las políticas gubernamentales y las medidas de control pretenden alcanzar que todo alimento que llega al consumidor sea un alimento “seguro” y libre de contaminaciones que supongan una amenaza para la salud.

## CODEX ALIMENTARIUS

La Comisión del *Codex Alimentarius* (CAC) fue establecida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con el fin de proteger la salud de los consumidores, garantizar prácticas leales en el comercio alimentario y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias.

El *Codex Alimentarius* (expresión latina que significa “código alimentario”) es un compendio de normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas concertados internacionalmente.

## SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Existen en la actualidad diferentes modelos de gestión de la Calidad que se pueden aplicar a las industrias alimentarias.

### **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)**

Modelo con un enfoque sistemático en la identificación, evaluación y control de aquellas etapas en el manufacturado de los alimentos que son críticas para la seguridad del producto. Actualmente los principios del APPCC son la base de la mayoría de los sistemas de garantía de Calidad y seguridad alimentaria.

El APPCC identifica los riesgos de los procesos de producción que conducen hacia productos no aptos para el consumo, además de diseñar medidas que reduzcan esos riesgos hasta niveles aceptables. Asimismo, se dirige a la prevención de riesgos en lugar de a la inspección del producto final, puesto que está diseñado para su aplicación en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

El APPCC contiene siete principios:

- Analizar riesgos biológicos, químicos o físicos.
- Identificar los puntos críticos de control.
- Establecer medidas preventivas con límites críticos para cada punto de control.
- Establecer procedimientos de monitoreo sobre los puntos críticos de control.
- Establecer acciones correctivas para incumplimientos de algún límite crítico.

**Centro Nacional de Información de la Calidad**

- Establecer procedimientos de verificación del sistema.
- Establecer un archivado efectivo para documentar el sistema APPCC.

**ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos**

Este estándar internacional certificable y de carácter voluntario especifica los requisitos para un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, mediante la incorporación de todos los elementos de las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP), el Sistema APPCC y un sistema de gestión adecuado. Así, permite a la organización demostrar que los productos que suministra cumplen con los requisitos reglamentarios y de sus clientes.

El estándar ha sido diseñado para cubrir todos los procesos realizados a lo largo de la cadena de suministro, que afectan a los productos que consumimos.

Entre sus puntos clave destaca la necesidad de una comunicación interactiva entre todos los agentes implicados —empleados, proveedores, consumidores o autoridades— para garantizar la correcta identificación de todos los riesgos potenciales.

**British Retail Consortium (BRC)**

El protocolo BRC es una norma creada por el Consorcio Británico de Minoristas, elaborada para todas aquellas compañías proveedoras a empresas minoristas de productos agroalimentarios. Ha sido desarrollado para ayudar a los minoristas en cuanto al cumplimiento de sus obligaciones legales y de protección al consumidor, mediante la creación de una base común para la certificación de empresas.

Algunos de los beneficios de implantación de esta norma son:

- Sistema de verificación que permite a los fabricantes y suministradores informar sobre su estado a las cadenas de distribución y a cualquier otra organización.
- Reduce el número de auditorías de los clientes y los costes asociados.
- Sirve de evidencia para asegurar las buenas prácticas de higiene.
- Las evaluaciones las realizan organismos externos de certificación acreditados.

## International Featured Standards (IFS)

Asociaciones alemanas, francesas e italianas han desarrollado un estándar de gestión de la calidad y seguridad de los alimentos para marcas propias: *International Featured Standards* (IFS), que define los requisitos para gestionar la seguridad de los alimentos y el nivel de calidad de los productores y elaboradores. Puede utilizarse en todas las etapas de fabricación que guarden relación con la producción, la elaboración y preparación de los alimentos y distribución. Además, afecta a los elaboradores y procesadores de productos alimentarios bajo marcas de minoristas o mayoristas.

Los objetivos que persigue IFS son:

- Definir un estándar común con un sistema de evaluación unificado.
- Un sistema comparable y transparente a lo largo de la cadena de suministro.
- Reducción de costes para suministradores y compradores.

## Otros modelos de gestión de la seguridad alimentaria

Son modelos de gestión más específicos, dirigidos a actividades concretas. Se caracterizan por tener su origen en asociaciones, organismos privados o simplemente, ser el resultado de la conjunción de varios modelos.

1. **European Feed Additives and Premixtures Quality System (FAMI-QS):** es un estándar europeo desarrollado por la FEFANA (Asociación Europea de Fabricantes de Aditivos para la producción animal), con el objetivo de que todos sus socios se adhieran a él. Se basa en un código de buenas prácticas para los aditivos de piensos y premezclas. Pretende minimizar el riesgo de incorporar aditivos y premezclas adulterados, estableciendo las medidas necesarias para garantizar que se cumplen todos los requisitos reglamentarios aplicables en materia de seguridad alimentaria.
2. **Buenas Prácticas Agrícolas (GLOBALGAP):** originalmente EUREPGAP, es un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se pueden certificar productos agrícolas y que se ha establecido en el mercado global como referente en cuanto a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). En él participan tanto productores agrícolas como sus clientes minoristas que, fruto de la tendencia del comercio globalizado, provienen de todo el mundo. Abarca todo el proceso de producción del producto certificado, desde las actividades agropecuarias, hasta que el producto es retirado de la explotación.

3. **Food Safety System Certification (FSC 22000)**: esquema de certificación de seguridad alimentaria basado en el estándar ISO 22000:2005 y el programa de prerrequisitos PAS 220:2008. El esquema FSC 22000 ha sido desarrollado para la certificación de fabricantes de productos alimenticios.
4. **Global Food Safety Initiative (GFSI)**: la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI) es una fundación sin ánimo de lucro creada bajo la ley belga en mayo de 2000. Su misión consiste en mejorar de manera continua los sistemas de gestión de seguridad alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos a los consumidores.

## ALIMENTOS DE CALIDAD

Los alimentos de calidad son productos protegidos por la normativa de la Unión Europea que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos. Estos alimentos se pueden agrupar bajo distintas denominaciones que constituyen el sistema utilizado en nuestro país, para el reconocimiento de una calidad diferenciada.

La **Denominación de Origen Protegida (DOP)** son productos cuya calidad o características se deben al medio geográfico donde se encuentran.

Los productos con una **Indicación Geográfica Protegida (IGP)** poseen alguna cualidad determinada, reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico.

En España, las DOP e IGP se relacionan con productos lácteos, cárnicos, de origen vegetal (aceite, arroz, fruta, etc.), pesca y acuicultura. El número de DOP e IGP ha ido en aumento desde su comienzo en 1987, teniendo en la actualidad 151, entre ellas destacan productos como el aceite de oliva, los quesos o las hortalizas. (Para más información: [www.marm.es](http://www.marm.es))

## Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG)

Son productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría. Deben producirse a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición, modo de producción o transformación tradicional o artesanal. En nuestro país solo encontramos ETG relacionados con productos como el jamón serrano, la leche de granja o los panellets (pastelitos de mazapán).



## CONCLUSIONES

Es evidente que la calidad y seguridad alimentaria están en claro proceso de evolución y que el futuro, para dar credibilidad a nuestros productos y recuperar la confianza de los consumidores, está en el compromiso de las empresas con la calidad, asegurando que los productos comercializados están rigurosamente controlados por la propia empresa.