

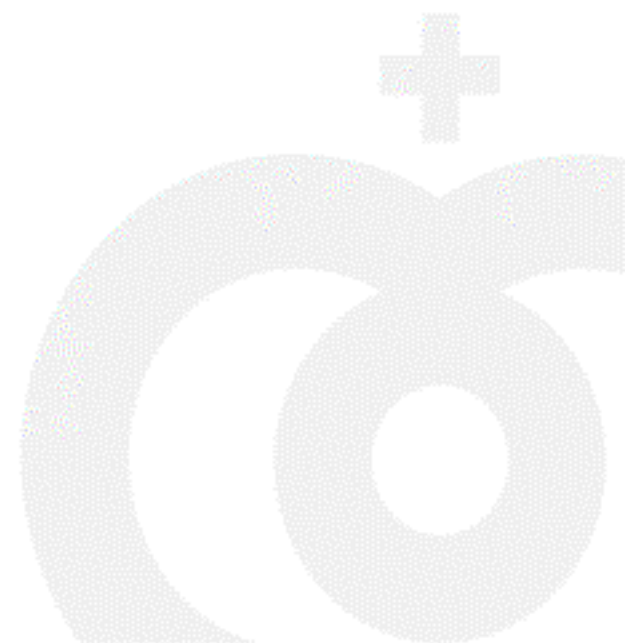
CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS REGIONALES

Pilar Pérez Sedeño

Buenos Aires, septiembre 2009

Actividades de acreditación en el sector Agroalimentario

- Reglamentario
- Voluntario regulado
- Voluntario



ÁMBITO REGLAMENTARIO

La evaluación persigue determinar el cumplimiento por parte de empresas o productos con requisitos de obligado cumplimiento

Tradicionalmente realizada por la Administración sin intervención de empresas privadas.

ÁMBITO VOLUNTARIO REGULADO

Los requisitos que se evalúan son de cumplimiento voluntario para las empresas pero la actividad que desarrollan los evaluadores de la conformidad, está regulada y existe un deber *legal* de supervisión de éstos por parte de la Administración.

ÁMBITO VOLUNTARIO REGULADO

Los requisitos que se establecen generalmente persiguen proteger ciertas "denominaciones" y regulan de qué forma dichas denominaciones pueden ser utilizadas sobre los productos, de forma que fuera del esquema no es lícito hacerlas.

La Administración establece estos esquemas y las empresas pueden hacer uso de ellos.

Ejemplos: DOP, IGP, ETG, Agricultura ecológica e integrada. Productos de cerdo ibérico, etiquetado facultativo de vacuno, etc.

ÁMBITO VOLUNTARIO

Los requisitos del producto no son obligatorios, pero son diferenciadores.

Tanto los operadores como los evaluadores de la conformidad que actúan, lo hacen de forma voluntaria y por motivos comerciales.

ÁMBITO VOLUNTARIO

- Aquellos que pretenden hacer llegar información al consumidor final, y que son generalmente promovidos por los productores (ej. normas UNE 155000, Naturane..., la marca de piensos CESFAC, etc...)
- Aquellos que promueve la Distribución como una forma añadida de control de sus proveedores (ej BRC, GLOBALGAP, IFS..).

ÁMBITO VOLUNTARIO

Certificación de sistemas de gestión: son utilizados en relaciones cliente-consumidor pero también como argumentos de venta ante el consumidor final. (ej. ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000).

Objetivos de las certificaciones regionales

Evitar la aparición de marcas "espurias" que no aporten valor al producto o que pueden confundir al consumidor

Proporcionar la certificación de producto como herramienta de mejora de nivel de calidad/seguridad de los productos agroalimentarios españoles

Promover el conocimiento de las marcas de certificación por el consumidor para mejorar la competitividad de dichos productos tanto a nivel nacional como internacional,

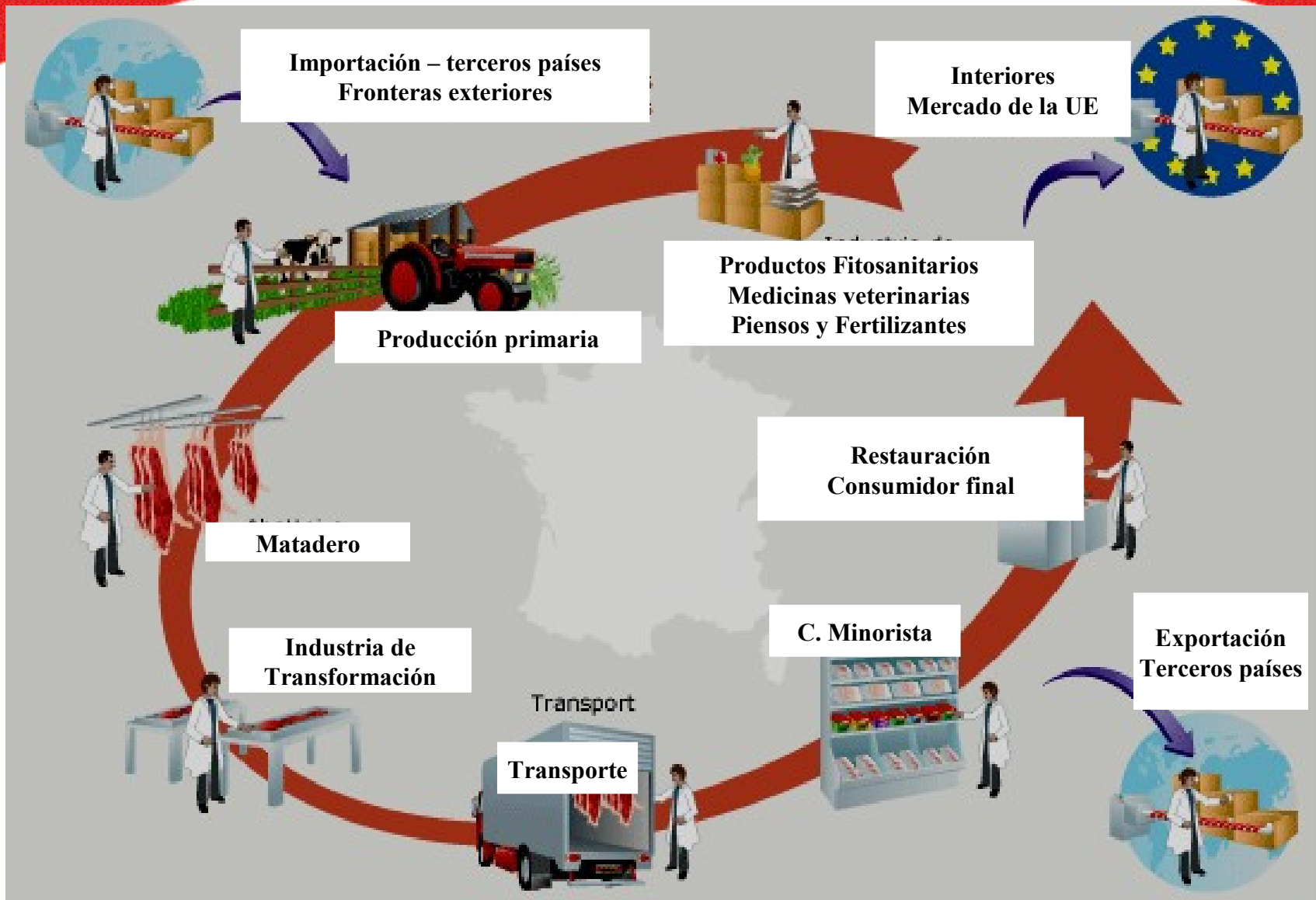
Se deberían establecer mecanismos que permitan identificar los esquemas de certificación "fiables" y darles el adecuado respaldo de los Poderes Públicos. Dichos esquemas deberían:

1. Estar basados en Documentos normativos que aporten valor al producto y que estén alineados con las políticas que esta materia establezca la administración.

2. Estar basados en certificación acreditada como garantía de competencia, imparcialidad y reconocimiento internacional

El respaldo de la Administración podría consistir (aparte de posibles ayudas a las empresas que se certificasen, a la promoción del esquema, etc), en la utilización de "marcas" que fuesen asociadas a este tipo de esquemas y que los distinguiese así de los no respaldados

De esta forma el consumidor podría fácilmente diferenciar y presumiblemente primar estas "Marcas" frente a cualquier otra y por tanto sus probabilidades de éxito serían mucho mayores de los que no contasen con dicho respaldo.



Producción animal

- Etiquetado facultativo de carne de vacuno (45011)
- Productos ibéricos
 - Granjas (17020)
 - Mataderos, salas de despiece e industrias (45011)
- Jamón serrano (45011)
- Pollo de corral (45011)
- Lista marco (17020)

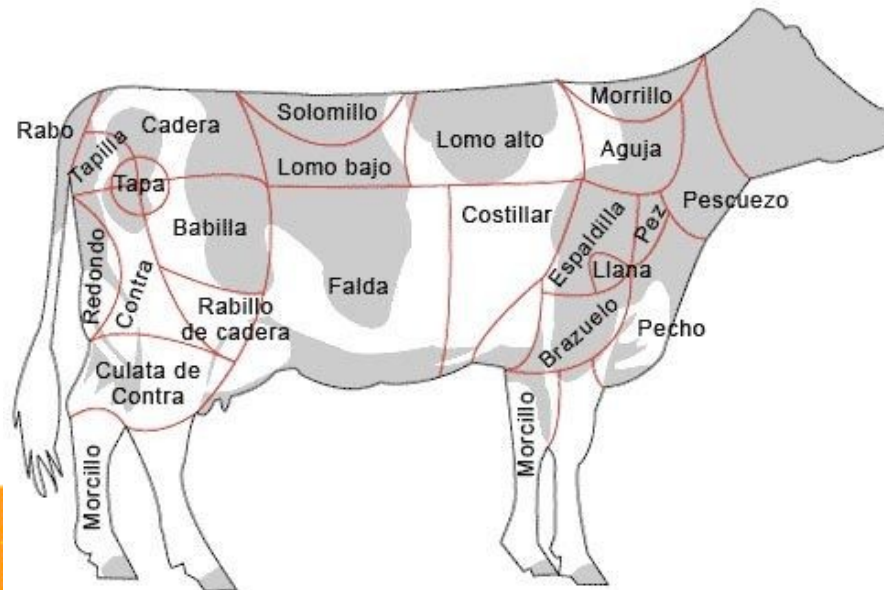


Producción vegetal (UNE-EN 45011)

- UNE 155000
- Producción Integrada



Etiquetado facultativo carne de vacuno



UNE-EN 45011:1998

EXPLOTACIÓN

MATADERO/ S.D

PUNTO DE
VENTA

OPERADORES
INTERMEDIOS



Serrano



Ibérico



Producciones Animales

Jamón Serrano / Jamón Ibérico

	Jamón de cerdo blanco	Jamón de cerdo ibérico
Raza	Pietrain, Landrace, Large White, etc.	Ibérico Puro, Ibérico
Alimentación	Piensos	Bellotas, pastos, piensos
Denominación	Jamón serrano, jamón curado	Jamón de bellota, de recebo, de cebo y de cebo de campo
Curación	A partir de 7 meses	A partir de 14 meses





Jamón Serrano



- Se obtiene de cerdos de capa blanca, que pueden proceder de países muy diferentes
- Criados generalmente en régimen intensivo
- Alimentados con piensos
- El jamón serrano certificado como **ETG** (Especialidad Tradicional Garantizada), asegura un mínimo de 7 meses de curación

Productos ibéricos

GRANJAS

- Entidades de inspección ISO 17020
- Actividades:
 - Calificación racial de reproductores
 - Verificación ascendencia
 - Verificación autocontrol
 - Control de la alimentación

MATADEROS, SALAS DE DESPIECE, INDUSTRIAS

- Entidades de certificación UNE EN 45011
- Actividades:
 - Verificación autocontrol
 - Trazabilidad / balance entradas salidas

Productos ibéricos

MENCIONES

RAZA

- Ibérico Puro
- Ibérico

ALIMENTACIÓN

- Bellota
- Recebo
- Cebo de campo
- Cebo



LISTA MARCO

- Real Decreto 265/2008, de 22 de febrero, por el que se establece la lista marco de establecimientos registrados para la exportación de carne y productos cárnicos,
- Objeto: constituir un registro voluntario denominado "Lista marco de establecimientos registrados", para la exportación de carne y productos cárnicos.
- Países fuera de la Unión Europea
- De momento ninguna entidad acreditada

LISTA MARCO

Inspección reglamentaria

- Entidades de inspección acreditadas 17020
- Requisitos:
 - APPCC
 - Instalaciones
 - Control de producto
 - Control de proceso
 - Personal
 - Trazabilidad
 - Etc.



Producciones Vegetales

Producción Integrada

- Lucha integrada de plagas

- Enemigos naturales para controlar plagas en los cultivos en combinación con fitosanitarios de bajo impacto ambiental.
- Se fomenta la utilización de los elementos biológicos naturales frente a los químicos.
- No se pretende destruir la plaga como en la lucha química, sino mantenerla por debajo de umbrales de tolerancia para que la cosecha sea rentable



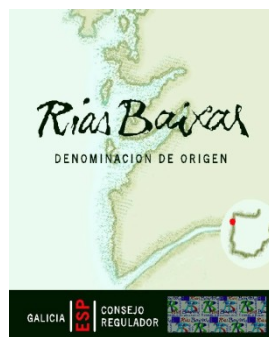
Producción Integrada





DOP: DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

- Es el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país,
- Cuya calidad o características se deban fundamentalmente y exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos,
- Cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada



"ACREDITACIÓN OBLIGATORIA ANTES DEL 1 DE MAYO DE 2010 PARA TODOS LOS OC"



DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP (Indicación Geográfica Protegida)

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

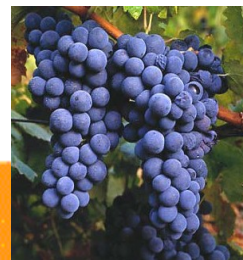
REGLAMENTO (CE) No 510/2006 DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios



VINOS

LEY 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino. (BOE de 11 de Julio de 2003)

REGLAMENTO (CE) no 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las referencias a los vinos con una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida y disposiciones





VINOS DE LA TIERRA

- **REAL DECRETO 1126/2003**, de 5 de septiembre, por el que se establecen las reglas generales de utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional «vino de la tierra» en la designación de los vinos.

Ej:

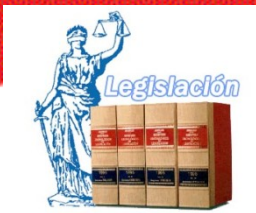
- *Vinos de la Tierra de Castilla y León*
- *Vinos de la Tierra de Castilla*



Vinos de la Tierra
de Castilla

VIÑEDOS DE ESPAÑA

- **Orden ARM/2067/2009**, de 29 de julio, por la que se reconoce y regula la indicación geográfica «Viñedos de España» para los vinos con derecho a la mención tradicional «Vino de la Tierra» producidos en la zona geográfica que se delimita.



BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- **REGLAMENTO (CE) N° 110/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de Enero 2008 relativo a la definición, designación, presentación y etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento CEE n° 1576/89 del Consejo. **Ejemplos:**

Brandy de Jerez



Orujo de Galicia



Pacharán Navarro



SITUACIÓN DOP E IGP

ALIMENTOS (157)

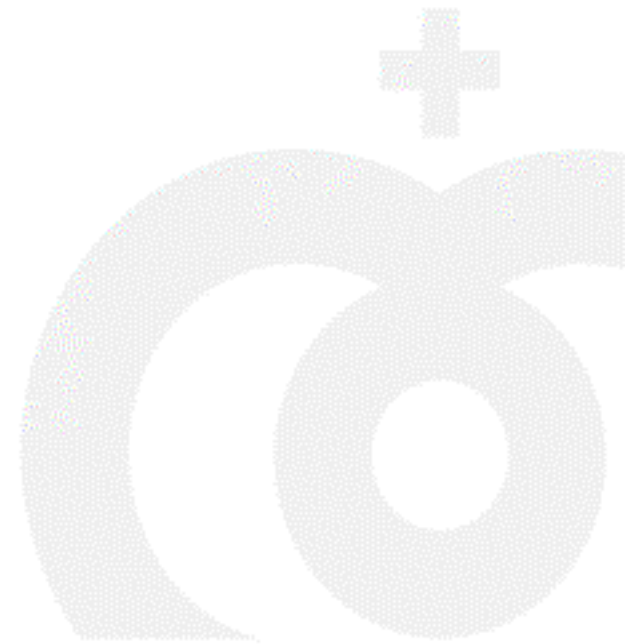
- Quesos y mantequillas: 28
- Arroces: 3
- Legumbres: 8
- Frutas y Hortalizas: 42
- Mieles: 3
- Productos de Panadería, pastelería y repostería: 12
- Aceites de Oliva Virgen: 30
- Carne Fresca: 17
- Embutidos y otros productos cárnicos: 8
- Jamones: 6
- Vinagres: 3
- Condimentos y especias: 3
- Pescados, moluscos y crustáceos: 3
- Sidra: 1

VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS (89)

- Vinos: 74
- Bebidas espirituosas: 15



Muchas gracias,
pperez@enac.es



ENAC

Entidad Nacional de Acreditación