

**Seminario “Certificación de alimentos como
herramienta de acceso a los mercados”.**

Buenos Aires 9 Junio 2004

**CERTIFICACIÓN Y PRINCIPALES
SELLOS DE CALIDAD EN ALIMENTOS
A NIVEL MUNDIAL**

**María Teresa Oyarzún Macchiavello- Consultora FAO
Ingeniero de Alimentos, M Sc en Nutrición**

<http://www.rlc.fao.org/prior/desrural/agroindustria/pdf/sellos/pdf>

Orden de la presentación

- **Antecedentes conceptuales de la certificación y de los sellos de calidad**
- **Principales sellos de calidad en alimentos en países desarrollados**
- **Sellos de calidad en alimentos en América Latina**

Características de calidad que determinan la calidad de los productos alimenticios

Intrínsecas o básicas

- Inocuidad
- Aporte nutricional

Diferenciadoras

- Atributos de valor

Características de calidad diferenciadoras o *atributos de valor*

Aportan una característica que los *diferencia de sus pares genéricos*, la que puede depender por ejemplo de:

- composición,
- origen de las materias primas,
- método de elaboración, o
- características organolépticas

¿Qué son los sellos de calidad?

- Símbolo, logotipo o sello que se coloca en la etiqueta del producto.
- Herramienta de comercialización.



Su objetivo es llamar la atención del consumidor y garantizar que la característica de calidad que ostenta, ha sido verificada.

Pliego de condiciones

Es la Norma, Estándar o Referente técnico que especifica las características diferenciadoras a las cuales se compromete voluntariamente el productor frente al organismos certificador al solicitar que su producto sea certificado y así optar a un sello de calidad determinado.

Certificación

La certificación es un procedimiento voluntario mediante el cual un organismo tercero independiente, otorga garantía escrita de que un producto, proceso o servicio ha sido obtenido/desarrollado en conformidad con requisitos o normas estipuladas o acordadas.

Organismo certificador

Entidad que realiza el control y verifica el cumplimiento del pliego de condiciones o norma a la cual se ha comprometido el productor.

Este organismo ejerce, en rigor, una certificación de tercera parte, es decir debe realizar una labor independiente de intereses en relación al producto o proceso que certifica.

Organismo acreditador

Entidad que está por sobre el organismo certificador y cumple la función ***acreditación***, es decir, garantizar que el organismo certificador realiza su labor en forma objetiva, independiente, transparente y eficiente (ISO-65).

Tipos de Certificación en alimentos

- **Certificación de producto:** apunta a características propias del producto. P. ej. conformidad con la norma técnica, calidad superior organoléptica, etc.
- **Certificación de proceso:** apunta a las características del proceso de obtención del producto. P. ej. BPA, Producción orgánica, HACCP (análisis de riesgos y control de puntos críticos).

Mercado objetivo de los productos con sellos de calidad

Perfil del consumidor

- Informado y conciente
- Selectivo
- Interesado en la naturaleza del producto
- Dispuesto a pagar un precio más elevado por un producto garantizado

Requerimientos para la efectividad del sello como herramienta de comercialización

- Que se conozcan y valoren los atributos de valor destacados
- Que se reconozca el sello como distintivo en el envase
- Que exista confianza en el organismo certificador (*)

Diferentes sistemas de Sellos de calidad

1. Sistema institucionalizado - regulación a nivel estatal
2. Sistema privado – autoregulación

Factores a definir

- Existencia de acreditación
- Autorización de Organismos de certificación
- Autorización y forma de presentación de Pliegos de condiciones
- Niveles de exigencias para el sello de calidad

Sistema Público

Control lo ejerce el Estado:

- 1. Existe una regulación de sellos de calidad a nivel nacional**
- 2. Condiciones son equivalentes para los mismos tipos de sellos de calidad.**

Proporciona mayor transparencia y condiciones equivalentes tanto a productores como a consumidores

Sistema Privado

Control lo puede ejercer:

1. Organización de productores
2. Fundación sin fines de lucro
3. Entidad académica
4. Organismo certificador

Predomina el auto-control y en general son organismos que gozan de algún reconocimiento a nivel del mercado al cual va dirigido el producto

Sellos de calidad en productos agroalimentarios – Unión Europea

- **Política de calidad de la Unión Europea**
 - **Agricultura ecológica (CEE N° 2092/91)**
 - **Denominación de origen e indicación geográfica protegidas (CEE N° 2081/92)**
 - **Especialidad tradicional garantizada (CEE N° 2082/92)**
- **Objetivo: armonización**

Agricultura ecológica (CEE N° 2092/91)

- Garantiza que el producto ha sido obtenido respetando la norma CEE N° 2092/91 durante todo el proceso productivo (cultivo, o crianza, transformación y envasado, etiquetado y comercialización).



Denominación de origen -DOP- e Indicación geográfica protegida -IGP- (CEE N° 2081/92)

- DOP garantiza que el producto que lleva este sello ha sido producido, transformado y elaborado en una zona geográfica determinada, con conocimientos específicos, reconocidos y comprobados.
- IGP garantiza que el producto que lleva este sello presenta un vínculo con el medio geográfico en al menos una de las etapas de su desarrollo: producción, transformación o elaboración.



Especialidad tradicional garantizada (CEE N° 2082/92)

- Garantiza que el producto que lleva este sello presenta una composición tradicional o está elaborado según un método de producción tradicional.



Categorías de productos que optan a un Registro DOP/IGP o ETG

- Quesos (*)
- Subproductos cárnicos (*)
- Carnes frescas (*)
- Productos del mar frescos y procesados
- Aceites y grasas (*)
- Aceitunas
- Frutas, verduras y cereales (*)
- Productos de repostería, panadería, o galletería
- Cerveza
- Otras bebidas

Estructura de sellos de calidad a nivel de la Unión Europea

- **Responde a un reglamento a nivel UE**
- **Asegura la existencia de autoridades competentes en cada país de la UE**
- **La validez de la certificación traspasa las fronteras de países dentro de la UE**
- **Productos protegidos están publicados en el Diario Oficial de la UE**

Caso de Francia

País con tradición en la promoción y protección de su patrimonio culinario.

Las autoridades han institucionalizado herramientas voluntarias representadas por sellos de calidad.

Caso de Francia

Características de su sistema de sellos de calidad en alimentos

- **Institucionalización de los sellos**
- **Participan entidades públicas y privadas**
- **La aprobación final es a nivel estatal o por parte de poderes públicos.**

Denominación de origen controlada

- **Garantiza** identificación de las características del producto con el lugar geográfico del cual proviene

AOC

(sin logo específico)

***Label Rouge* o Sello rojo de calidad superior**

- **Garantiza una calidad superior o *premium* determinada por sus condiciones de fabricación.**



***Marca colectiva
propiedad del Ministerio de
Agricultura y Pesca francés***

Sello de Agricultura biológica

- Garantiza un modo de producción natural y respetuoso del equilibrio ecológico, donde el agricultor no ha utilizado elementos químicos o sintéticos.



*Logo propiedad del Ministerio de
Agricultura y Pesca francés*

Sello de certificación de conformidad

- Garantiza que las características del producto obedecen a normas específicas manufactura y/o composición.



Caso de Japón

Características de su sistema de sellos de calidad en alimentos

- Sistema institucionalizado de sellos de calidad
- Regulación depende de MAFF (Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)
- Participan entidades públicas y privadas en proceso de certificación

Caso de Japón

- **Sellos de conformidad con la norma técnica**
- **Sello de producto orgánico**



El símbolo JAS de producto orgánico es único, sólo se agrega el nombre del org.certificador

Caso de Japón

- **Símbolo *Foshu* para distinguir alimentos funcionales**

*La leyenda que acompaña este símbolo dice:
Autorizado, Alimento Saludable.*



Caso de EEUU

Sistema sellos regulado a nivel federal

- Programa de certificación de carne de ave, regulado por el **USDA**



Caso de EEUU

Sistema sellos regulado a nivel federal

- Plan orgánico nacional
Sello único / vigente a
partir de oct 2002



Uso facultativo de sello oficial en productos certificados

Caso de EEUU

Sistema privado de sellos de calidad en alimentos

- Programa de certificación de alimentos sanos para el corazón

Los productos que presentan la marca de aprobación y figura de corazón, cumplen con las condiciones de los alimentos de la Asociación Americana del Corazón para grasa saturada y colesterol, para personas sanas mayores de 2 años de edad.



Caso de EEUU

Programa de certificación de alimentos sanos para el corazón

El alimento debe ser bajo en:

- *grasa total (≤ 3 g grasa/porc)*
- *grasa saturada (≤ 1 g grasa /porc)*
- *colesterol (≤ 20 mg/porc)*
- *sodio (≤ 480 mg/porc)*

Debe aportar al menos 10% del VRD

*de la menos uno de los siguientes nutrientes:
prot, f d, vitA, vitC, Ca o Fe.*

En el caso de ser productos cárnicos o del mar, deben ser extra magros:

- < 5 g grasa total/ porc y por 100 g*
- < 2 g grasa saturada/porc por 100 g*
- < 95 mg colesterol/porc por 100 g*

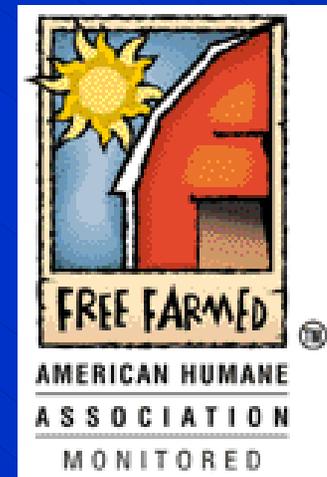


Caso de EEUU

Sistema privado de sellos de calidad en alimentos

Programa de certificación del bienestar de los animales

Los tipos de productos certificados por la institución American Humane Association con el Sello Free-Farmed son: carne de vacuno, productos lácteos, huevos, aves y carne de cerdo.



Situación actual de sellos de calidad en América Latina

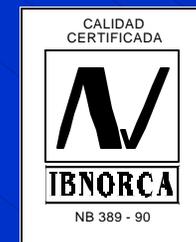
- El uso de sellos es incipiente en la mayoría de los países de la región latinoamericana.

No existen sellos en alimentos a nivel nacional en:

Honduras, Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Haití, Cuba, México, Panamá.

Situación actual de sellos de calidad en América Latina

- A nivel regional, donde existen sellos – predomina aquel de conformidad con la norma técnica.
 - Colombia – arroz, pastas, harinas precocidas, avena, azúcar, margarinas, aceites, mieles, pcts cárnicos (ICONTEC)
 - Bolivia – grasas, aceites, agua mineral, bebidas gasosas (IBNORCA)



Sellos de conformidad con la Norma técnica en A.L.

- Ecuador – margarina, mantecas, aceites vegetales (sello *INEM*)
- Paraguay - (sello *INTN*)
- Uruguay – arroz, aceites, mermeladas (sello *LATU*)
- Venezuela – margarina, mantequilla, lácteos y pcts. Cárnicos (Marca Norven de conformidad con Normas venezolanas *COVENIN*)



Argentina

- Conformidad con norma técnica IRAM (frutas y verduras procesadas, dulce de leche, queso, té negro; productos cárnicos y del mar (frescos, procesados y sus subproductos))
- Productos orgánicos
 - Tiene regulación oficial de los productos orgánicos (SENASA Res. 423 (vegetal) y 1286 (animal))
 - SENASA acredita organismos certificadores
 - Se usa el sello de la entidad certificadora
- Certificación de atributo de valor (Resolución SENASA 280)

Ejemplos de sellos



Participan distintas certificadoras, que deben estar habilitadas por SENASA

Sellos de calidad en alimentos en Chile

- No existe en Chile una regulación general de todos los sellos de calidad en alimentos.
- Otorgados por:
 - organismos privados
 - sociedades científicas
 - entidades académicas y de investigación

Sellos de calidad existentes en alimentos en Chile

Fundación Chile



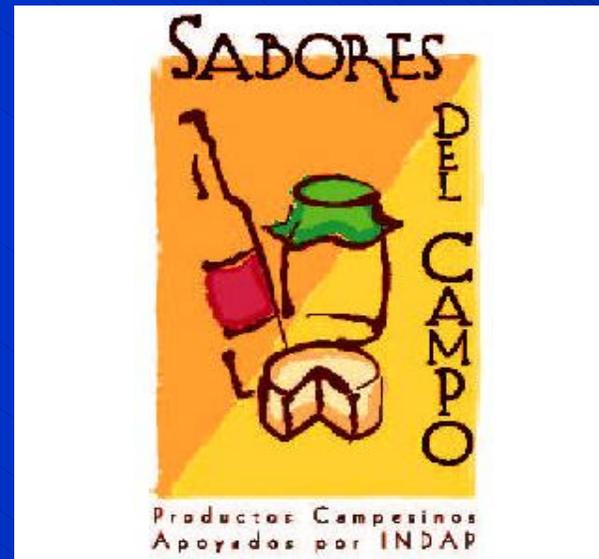
**Instituto de Nutrición y Tecnología de
los Alimentos (INTA), de la
Universidad de Chile**



Sociedad Chilena de Nutrición

Proyecto INDAP para apoyar la comercialización de productos de la pequeña agroindustrial rural en Chile

- Marca registrada, cuyo objetivo es posicionarse en el mercado como un producto *campesino* o *artesanal* de calidad *premium*



América Latina

Sellos de calidad en productos de exportación

Marca oficial (símbolo)

Propiedad del Gobierno Federal

Condiciones

- *Pliego de Condiciones*
- *Licitación de organismos certificadores*
- *Realización de campaña publicitaria*



Conclusiones

- Los sellos de calidad son de naturaleza voluntaria y sólo hacen referencia a un *atributo de valor diferenciador* que está por sobre las exigencias reglamentarias de todo producto alimenticio.
- La efectividad de un *sello de calidad*, como herramienta de comercialización, depende de que:
 - el mercado objetivo valore los atributos de valor diferenciadores certificados,
 - el *sello* sea una imagen reconocida por los consumidores, y
 - ellos estén dispuestos a pagar un precio, por lo general, más elevado por el producto que ostenta el *sello*

Conclusiones (cont...)

- Un sello de calidad es idóneo en la medida que sea verificado por un organismo certificador, entidad independiente del productor o de la empresa que elabora el alimento.
- El *Pliego de condiciones* es el documento donde se encuentran los requisitos acordados, que debe cumplir el producto, para ostentar el sello de calidad.
- En rigor, la acción de las entidades certificadoras debe ser acreditada por organismos que validan su función, normalmente en base a normas internacionales, con el objetivo de asegurar independencia, transparencia, eficiencia y confidencialidad en sus procedimientos.

Conclusiones

- Como parte de su política de calidad, la UE ha implementado un marco referencial voluntario para proteger, mediante sellos de calidad, productos de la agroindustria rural, que califiquen en las categorías: *Denominación de Origen Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada y Agricultura Orgánica*.
- La regulación y control de productos orgánicos en AL surge predominantemente por la inquietud de exportar este tipo de productos a mercados de la UE, EEUU y Japón principalmente.
- A nivel de mercado interno, en los países de AL el concepto de Sellos de calidad tiene un desarrollo incipiente, y predomina en general en productos alimenticios de elevado proceso industrial y/o desarrollado por empresas grandes (certifican conformidad con la norma técnica).

Muchas Gracias