

LA CALIDAD ALIMENTARIA EN ESPAÑA

**AGROECOLOGÍA,
ECOLOGÍA POLÍTICA Y
DESARROLLO RURAL**

**ZARAGOZA
11 de abril 2016**



ALGUNAS DEFINICIONES

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos.

Según la FAO La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen acceso en todo momento a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para cubrir sus necesidades nutricionales y las preferencias culturales para una vida sana y activa.

CALIDAD.....

Conjunto de propiedades inherentes a un “objeto”, que le confieren capacidad para satisfacer necesidades implícitas o explícitas.

Pero....., la calidad de un producto o servicio es la percepción que el cliente tiene del mismo:

- Calidadnutricional
- Calidadsensorial
- Calidad medioambiental.....

CALIDAD.....

LIBRO VERDE de la UE, sobre la calidad de los productos agroalimentarios:

- La globalización, aumenta la presión que ejercen los productos de los países emergentes, obtenidos con bajos costes.
- Cada vez es mayor la competencia en lo que respecta tanto a las materias primas agrícolas, como a los productos con valor añadido.
- Ante esos nuevos retos comerciales, el arma más poderosa de los productores de la UE es LA CALIDAD

CALIDAD = expectativas de los consumidores

CALIDAD.....

CALIDAD = ATRIBUTO SUBJETIVO

En alimentos: Salud, seguridad y gusto,.....

además:

- Características específicas de los productos ligadas a su **origen geográfico** o zona de producción, una raza animal, o al **método de producción** (ecológico por ejemplo).
- Métodos de producción **tradicionales**, productos de **proximidad**.

CALIDAD.....

CALIDAD = ATRIBUTO SUBJETIVO

En alimentos: Salud, seguridad y gusto,.....

además:

- Cumplimiento de normas más exigentes que las obligatorias, en materia de protección del **medio ambiente** y del bienestar de los animales.
- **Sostenibilidad**

CALIDAD en la UE

- La política agrícola de la UE apoya los esfuerzos de los productores por salir airoso del desafío de la calidad.
- Existen disposiciones y programas comunitarios que persiguen esa finalidad, a través esencialmente de dos tipos de medidas:
 - las normas mínimas y
 - las medidas de fomento de la calidad.

CALIDAD COMERCIAL = normas mínimas

Conjunto de propiedades y características de un alimento, **consecuencia de las exigencias previstas en las disposiciones obligatorias** sobre las materias primas utilizadas en su elaboración, los procesos utilizados en la misma, así como a la composición y presentación del producto final.

CALIDAD COMERCIAL = BASICA

Normas mínimas = OBLIGATORIAS

- La legislación comunitaria fija las normas mínimas de producción, en las que se regulan aspectos como:
 - la seguridad, la higiene,
 - la identidad, la composición de los productos,
 - la protección del medio ambiente,
 - las cuestiones fito y zoonosanitarias
 - el bienestar de los animales,

CALIDAD DIFERENCIADA = adicional

Conjunto de características de un producto agrario y alimentario, vinculadas a un origen geográfico o tradición, consecuencia del cumplimiento de requisitos establecidos en disposiciones de **carácter voluntario**, relativas a sus materias primas o procedimientos de producción, transformación o comercialización.

CALIDAD DIFERENCIADA

Medidas y sistemas comunitarios de calidad

- La Unión Europea se ha dotado de cuatro figuras de calidad específicas que protegen:
 - las indicaciones geográficas (DOP / IGP),
 - la agricultura ecológica,
 - las especialidades tradicionales (ETG)
 - los productos procedentes de las regiones ultraperiféricas de la UE

CALIDAD DIFERENCIADA

Esos sistemas permiten:

- **A los consumidores**, identificar los productos cuyas cualidades específicas responden a un origen concreto o a un método de obtención determinado.
- **A los productores**, dotar de valor añadido determinados productos diferenciados del resto = identificación específica

CALIDAD DIFERENCIADA = VOLUNTARIA

Término “**Calidad**”:

Un producto o servicio cumpla con el uso para el cual fue creado → “satisfacción del cliente”

Cumplir con

- » legislación y.....
- » esquema normativo

CALIDAD DIFERENCIADA = VOLUNTARIA

Englobado dentro del **sector voluntario**:

- » Comparación
- » Competencia

Los organismos de la **evaluación de la conformidad** aseguran el cumplimiento con lo establecido.

CALIDAD VOLUNTARIA

Los **documentos normativos**, definen los requisitos establecidos para el producto o proceso productivo.

La **certificación** asegura el cumplimiento de estos requisitos adicionales de calidad garantizando al consumidor estas características específicas.

CALIDAD VOLUNTARIA

Certificación de producto:

Demostración del compromiso de la empresa con la calidad y la satisfacción de los clientes a través de características específicas y diferenciadoras del producto o servicio, establecidas en un documento público o privado.

**CALIDAD VOLUNTARIA
CERTIFICACIÓN PRODUCTO
ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN**

CALIDAD VOLUNTARIA

Verificación del sistema de gestión

- Los sistemas de gestión están en constante evolución por lo que se deben **revisar** a intervalos de tiempo para comprobar que las actividades se llevan a cabo según el sistema implantado y los requisitos previamente establecidos.
- La dirección es la responsable de que se realice esta supervisión por medio de las **auditorías internas**.

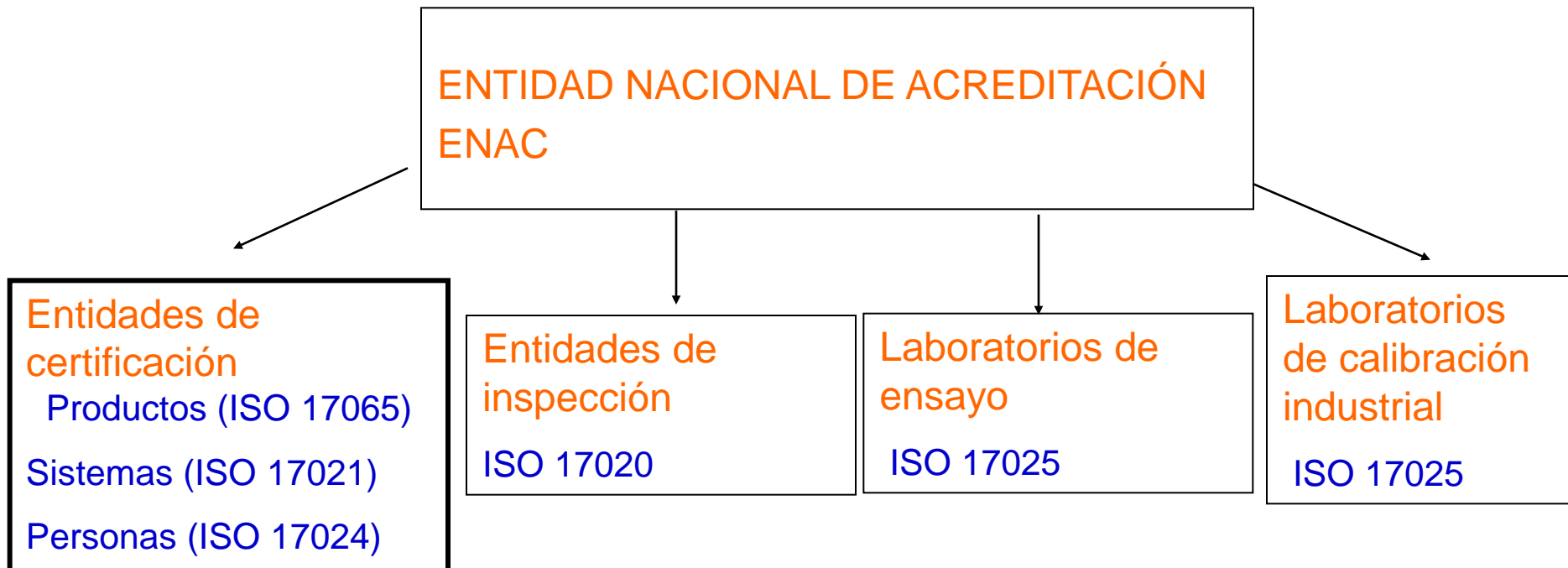
CALIDAD VOLUNTARIA

SISTEMAS DE ACREDITACIÓN

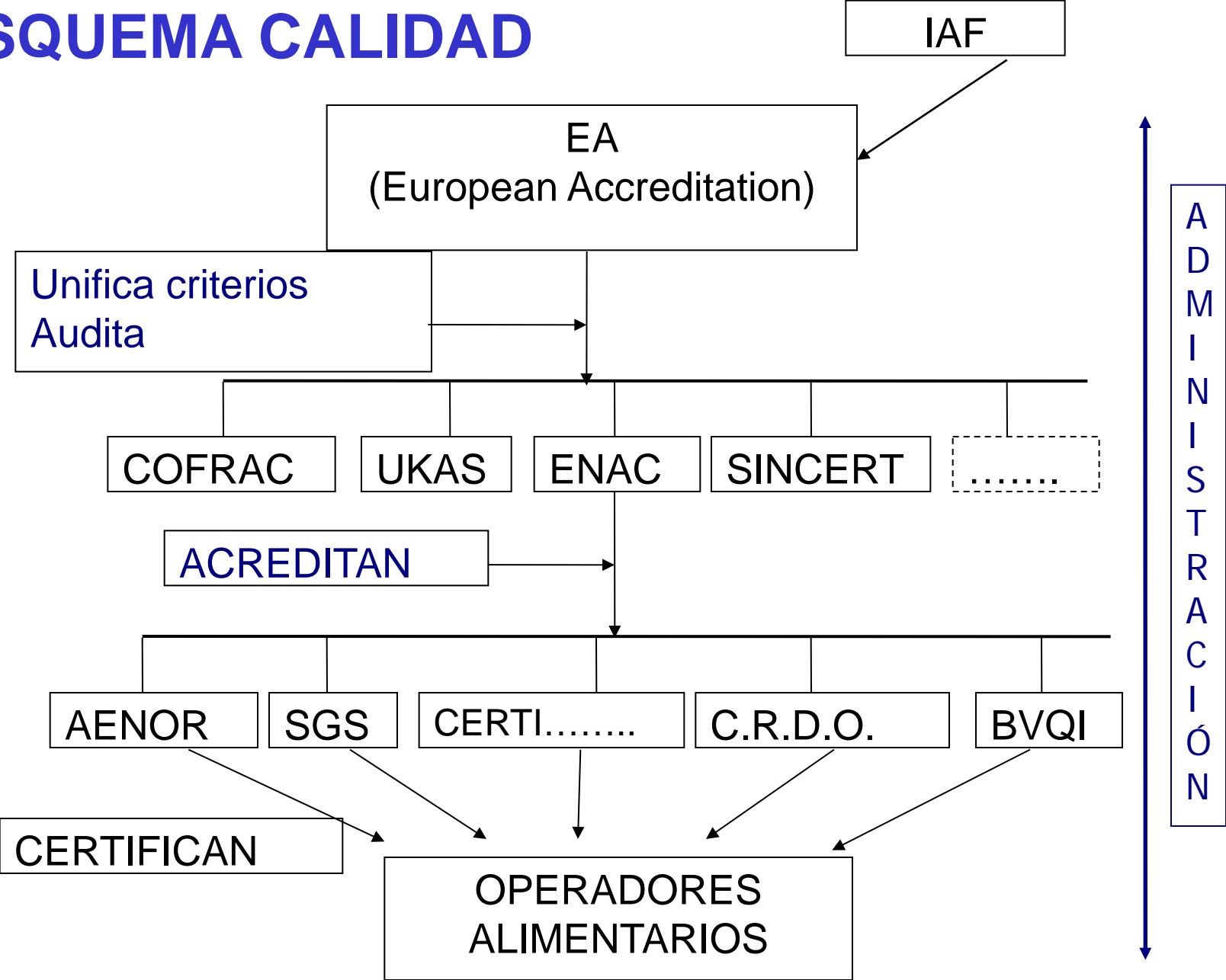
En todos los actuales sistemas de calidad garantizada para productos agroalimentarios, es una condición exigida que la empresa que realiza el control externo, sea una entidad independiente, que cumpla con el esquema de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Infraestructura acreditable para la calidad

➤ LEY 21/1992, de 16.07.92, de Industria



ESQUEMA CALIDAD



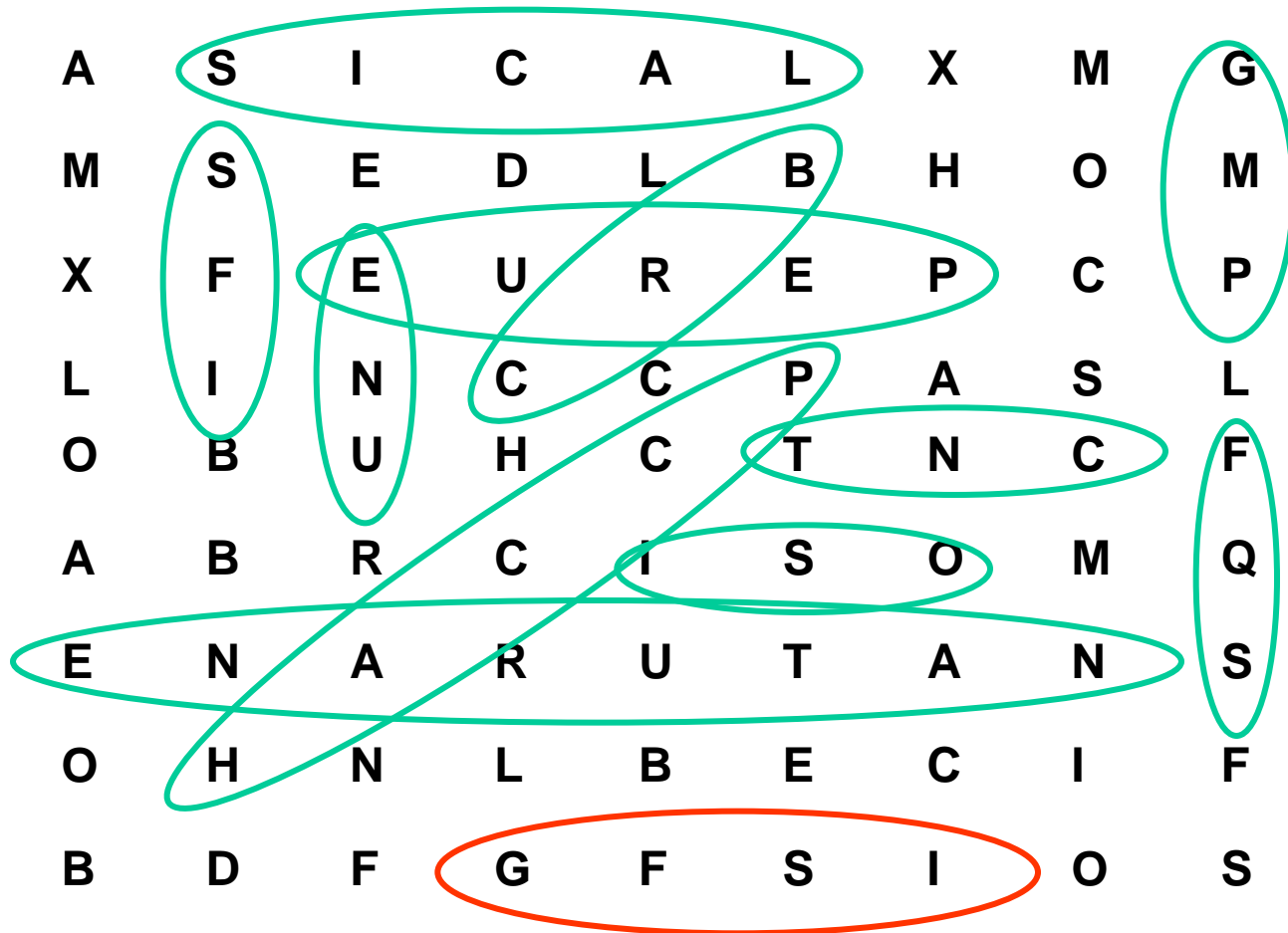
CALIDAD VOLUNTARIA

DOCUMENTOS NORMATIVOS

Documentos específicos, desarrollados por la propia empresa o por el sector, tanto productor como comprador, posteriormente validados por un comité independiente.

Algunos de estos documentos de referencia para la certificación, son los que a continuación se mencionan:

CALIDAD VOLUNTARIA



CALIDAD VOLUNTARIA

1.- Pliegos aprobados por un Organismo Oficial:

Es el caso de las **DOP** (Denominaciones de Origen), **IGP** (Indicaciones Geográficas Protegidas) o más recientes, las **marcas de calidad** específicas de determinadas Comunidades Autónomas.

Son siempre Reglamentos de características específicas de producto.

CALIDAD VOLUNTARIA

2.- Normas, Reglamentos, Legislación nacional o Autonómica:

Pertenecen a este grupo, entre otros documentos, las Normas de la serie UNE 155001, para producción hortofrutícola. Etiquetado facultativo de huevos (Reglamento CE 589/2008) y Norma de calidad del Ibérico (RD 4/2014).

CALIDAD VOLUNTARIA

3.- Pliegos elaborados por los productores:

Marcas de garantía de determinados sectores, como “Alimentación Animal Certificada”, desarrollada por CESFAC (Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos), o FACE (Asociación de Celiacos).

CALIDAD VOLUNTARIA

4.- Pliegos elaborados por iniciativa de los compradores: Basados principalmente en criterios de seguridad alimentaria, esquemas para el sector primario, como **GLOBALGAP** (hortofrutícola y ganadero), o para el sector transformador, como **BRC** e **IFS**.

Iniciativa de las grandes cadenas de distribución europea, como sistema de evaluación de sus proveedores.

CALIDAD ¿y ahora qué?

¿En qué estamos??

- Qué preocupa a los consumidores ?
- Qué preocupa a los productores ?
- Están cambiando los conceptos de calidad ?

CALIDAD, implicando a toda la cadena



Porque la calidad es responsabilidad de todos

Los problemas asociados a la producción convencional (monocultivos, contaminaciones, casos de alertas sanitarias y alimentarias, etc.) originaron demandas sociales, que se tradujeron en técnicas alternativas para racionalizar los sistemas de producción.

<http://bit.ly/1NLVIZq>

Iniciativas en la producción agrícola y ganadera



Aspectos destacados

	CONVENCIONAL	INTEGRADA	ECOLÓGICA
Uso restringido de agroquímicos y biocidas	No, pero la cantidad de residuos presentes en los alimentos no puede superar el "Límite máximo de residuos" .	Sí, dando prioridad a los de origen biológico; sólo podrán emplearse productos químicos de síntesis cuando sean imprescindibles.	Sí, totalmente
Considera todos los aspectos del sistema de producción.	No	Si	Si
Considera la protección del medio ambiente	No/Si	Si	Si
Certificación/ controles	Sólo lo estipulado por ley	Auditorias internas y externas	Auditorias internas y externas
Normas técnicas	Códigos de buenas practicas	Normas técnicas específicas	Normas técnicas específicas

- “productos de montaña”

- Reglamento (UE) 1151/2012 + Reglamento Delegado (UE) 665/2014
- vinculo con el **territorio**
- alternativa **medioambiental sostenible**
- desarrollo y protección **comunidades locales**
- mantener la **biodiversidad**
- plantas aromáticas, miel, quesos, ganaderías de montaña

Iniciativas en el mar

- Pesca Artesanal Litoral Sostenible (PALIS)

- barcos con una eslora inferior a 12 metros y que **no emplean técnicas de arrastre** (Reglamento UE)
- en España, el 77% de la flota trabaja con técnicas artesanales (40 % del empleo del sector primario)
- técnicas selectivas para **evitar los descartes**
- **especies sin amenazas** y del tamaño reglamentario
- **diaria** y gestionada por las cofradías de pescadores



Iniciativas en el mar

- Marine Stewardship Council (MSC)

- alternativa **medioambiental sostenible**
- programa de **certificación de pesquerías**
- garantía de trazabilidad
- **eco-etiqueta** para productos pesqueros sostenibles de **captura salvaje**.



Marine Stewardship Council
Pesca sostenible certificada

Iniciativas en la elaboración

- **Procesos industriales “sostenibles”**

- **disminución** del uso de **combustibles fósiles**
- **optimización del uso del agua** en la producción.
- plantas de producción con **uso eficiente de la energía y el agua**
- optimización del uso de los **envases**, materiales con menos impacto medioambiental y reciclados
- minimizar el **desperdicio de alimentos**
- **compras verdes** para restauración colectiva

Iniciativas en el consumo

How to achieve the Bronze
Food for Life Partnership Award
Criteria and Guidance



Sustainable Public Procurement of School Catering Services

A good practice report
August 2015



Authors: Caroline Chandler, Antoinette Franklin, Amalia Ochoa, Simon Clement (ICLEI – Local Governments for Sustainability)

Contributions and acknowledgements:
Flury Bastian (ETH Sustainability), Tamara Bruning (City of Ghent), Alessandro Ceruti (University of Turin), Antoine Gobin (City of Lens), Robin Gourlay (Scottish Government), Rossana Gugliemetti (City of Turin), Anya Hultberg (Copenhagen House of Food), Betina Bergmann Madsen (Municipality of Copenhagen), Mia Malin (City of Helsinki), Dr Leigh Mapledoram (WRAP), Maurizio Mariani (Risiteco), Elna Ojala (Motiva), Roberta Sonnino (University of Cardiff), Carola Strassner (University of Münster), Richard Watts (Soil Association), Turin Chamber of Commerce

© INNOCAT project, 2015



- Pliegos restauración colectiva

- **Calidad** alimentaria
- **Gestión** alimentaria de las compras, **recursos energéticos y residuos**
- **Educación** alimentaria (en los centros escolares)
- **Cultura** alimentaria y **participación** comunitaria
- **Implicación** política

- Calidad

- Los menús están elaborados con productos frescos, de temporada y de proximidad.
- Menús equilibrados y variados en porciones de frutas y verduras, legumbres y cereales de grano entero
- Los productos cárnicos cumplen con las normas de bienestar animal.

- Calidad

- Los huevos proceden de granjas de producción ecológica (0) o campera (1).
- Los productos pesqueros proceden de pesca artesanal y son de temporada.
- Los alimentos no contienen ningún aditivo no deseado (colorantes, edulcorantes, conservantes o potenciadores del sabor).

- Calidad

- No se utilizan ingredientes genéticamente modificados
- Se utilizan aceites de oliva virgen y virgen extra, excepto en el caso de fritura, aceite de girasol de alto oleico.
- Se limita el uso de fritos. No se utiliza aceite de palma ni grasas trans.

- Calidad

- Productos frescos, de temporada y de proximidad: 50 – 75 – 95 % de los alimentos del menú serán preparados a partir de ingredientes no procesados.
- Variabilidad de frutas y vegetales (2-3-4 diferentes cada día /semana)
- Productos de producción biológica: 5 – 10 – 15 % // 1 pr. animal (x puntos por cada 1% adicional)

- Calidad

- Frecuencia en el menú de las legumbres (1 – 2 – 3 raciones / semana)
- Pescado de pesca sostenible o MSC: x puntos por cada 1 %
- Cereales de grano entero: x puntos por cada 1 %

- Gestión

- preferencia a la utilización de agua del grifo (filtrada), disponible tanto dentro del comedor como a lo largo del centro escolar (fuentes, grifos).
- bebidas gaseosas o los zumos sin azúcares añadidos
- Se limita el uso de la sal y en su lugar, se utilizan especias y hierbas aromáticas

- Gestión

- Menús que incluyen recetas innovadoras y adaptadas a la población escolar.
- Se asegura un menú para aquellos/as alumnos/as con alergias e intolerancias alimentaria más habituales: celíacos y/o intolerantes a la lactosa.

- Gestión

- menús que atienden todas las necesidades alimenticias de la población escolar.
- menús que cumplen las normas o directrices nutricionales nacionales – evaluados por un nutricionista / dietista ajeno al centro escolar.
- la información sobre la procedencia de los productos o ingredientes utilizados en los menús es proporcionada a los padres, las madres y/o tutores a través de un folleto

- Gestión

- Eliminación de los envases individuales de postres lácteos, como el yogur, optando por compra de los mismos a granel y servidos en cuencos o vasos de cristal.
- Los productos alimentarios no están en contacto con bandejas o embalajes de PVC o poliestireno, en ningún momento a lo largo de la cadena alimentaria, incluyendo las bandejas de los comedores escolares.

- Gestión

- embalajes de cartón y papel biodegradables o reciclables.
- guantes que utilizan los empleados no contienen látex.
- jabón de manos y productos de limpieza (como detergentes), tienen el sello de la etiqueta ecológica europea.

- Gestión

- No se utiliza papel de aluminio durante la regeneración de la comida.
- Uso de dispositivos de ahorro de agua y luz, como bombillas de bajo consumo.
- Se fomenta el uso de un transporte eficiente y con huella de carbono baja (desde la cocina central al centro escolar).

- Gestión

- Reutilización de las sobras (como proceda de acuerdo a la legislación)
- Separación de los desechos en las cuatro principales categorías (residuos orgánicos, vidrio, papel / cartón y plástico).
- Recuperación de los aceites usados, para su reutilización o reciclado.

- Educación

- comida sana y sostenible, como tema durante la jornada escolar a través de ejemplos, iniciativas y campañas
- los alumnos participan en actividad de cocina (xx horas al año), o huertos escolares (de agricultura biológica), para un aprendizaje más amplio. Estos productos se utilizan para la comida que se sirve en el comedor escolar.

- Educación

- visitas a una granja o a diferentes espacios didácticos (incluidos huertos), para explorar los aspectos éticos y ambientales de las opciones alimentarias.
- los alumnos participan en la planificación del menú y aportan sugerencias e ideas para ponerlas en prácticas.

- Educación

- bolsas utilizadas en el comedor y en las cocinas, transparentes (para crear una mayor conciencia sobre el desecho alimentario entre la comunidad escolar)
- el personal de cocina y monitores sensibilizados en temas alimentarios y ahorro energético (gasto de agua, luz, gas, aire acondicionado.....)

- Educación

- maestros de cocina y jardinería con las habilidades y conocimientos necesarios y suficientes para conducir estas actividades.
- formación del personal de cocina y el comedor en temas de higiene alimentaria, educación y cultura alimentaria.

- Cultura alimentaria

- se enseña a disfrutar de la experiencia de la comida tranquila
- se ayuda en la elección de alimentos, en las diferentes comidas del día
- se organizan actividades donde primen la biodiversidad y comida local (el territorio) para un mayor conocimiento.

- Cultura alimentaria

- se mantiene informados a los padres de los menús y otras actividades que se realizan
- se les invita a asistir a los almuerzos escolares
- se consulta, con alumnos y padres, sobre las mejoras de comidas escolares
- se trabaja con todos para disuadir sobre comidas o “productos” poco saludables.

- **Cultura alimentaria**

- se hace un seguimiento de las comidas escolares
- se propone que al menos el 90% de los alumnos se quedan a comer en la escuela

Los alumnos de hoy son los padres de mañana

- Otras iniciativas

- hostelería hospitalaria
 - relación alimentación // salud
 - pliegos para compras y menús “sostenibles”
- eventos específicos: alimentación, medio ambiente, salud, biodiversidad, sostenibilidad
- iniciativas para el fomento de las “compras verdes” (orgánicos, proximidad....)
- fomento de los mercados locales

CONCLUSIÓN

- Calidad = concepto más global
- Control = concepto de garantía
- Educación = concienciación
- Consumo = sostenibilidad

**Consumidores comprometidos =
para cambiar los modelos productivos**

Muchas gracias

Para ampliar la información:

**Avda. Via Láctea, 1 – 1ª
Edificio AUGUSTA
28830 San Fernando de Henares – MADRID
TLF: 916 777 263
FAX: 916 756 020
www.aycsl.es**

Pilar Bordetas: p.bordetas@aycsl.es