

Tribuna

Avelino Brito

Director General Adjunto de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)

Certificación: confianza en cada eslabón de la cadena agroalimentaria

Uno de los sectores donde la confianza es un factor crítico es el agroalimentario. Los consumidores necesitan tener la certeza de que los alimentos son inocuos y, por ello, la Industria y las Administraciones Públicas han desarrollado esfuerzos para responder a esta demanda de confianza de los consumidores.

El comercio de productos alimentarios, cada día más regulado y exigente, requiere que los productores y distribuidores de estos productos cumplan con un amplio conjunto de normas y requisitos, y que de ello den fe entidades de certificación fiables e independientes. Sus certificados son la llave para abrir mercados, algo en lo que nuestro tejido económico se juega mucho, porque estamos hablando nada menos que de un sector que aporta el 17 por ciento del PIB.

La industria alimentaria busca mejorar sus productos, conocer los gustos de los consumidores e innovar en sus productos. Y para ello necesita servicios tecnológicos, como cualquier otra industria. En definitiva, la industria agroalimentaria necesita un amplio espectro de servicios de certificación, inspección, ensayo y servicios tecnológicos para garantizar la seguridad alimentaria, cumplir los requisitos de certificación de

sus clientes -sean estos de carácter legal o no-, acceder a la exportación y para mejorar las características de calidad de sus productos y procesos.

El sector agroalimentario viene encontrando en AENOR un aliado que aporta soluciones con valor añadido. Destacadas asociaciones del sector son miembros de AENOR; expertos de organizaciones de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria participan en los comités que elaboran las normas técnicas; y los servicios que ofrece AENOR son referencia en el sector, al que se han emitido más de 2.700 certificados.

Más de 400 normas

Como entidad legalmente responsable del desarrollo de las normas técnicas en España, se han desarrollado en el seno de AENOR -con la participación de todas las partes implicadas y fruto del consenso- más de 400 normas que indican las prácticas más eficaces para cuestiones que van desde la producción de frutas y hortalizas hasta la maquinaria para la industria.

En el campo de los ensayos, quisiera destacar la puesta en marcha hace dos años de AENOR Laboratorio. Abarcando los campos físico-químico, microbiológico y sensorial, ya ha analizado más de 5.500 muestras.



En el campo de la certificación, cada esquema aporta un valor relevante y diferenciado, haciendo más competitivas a las empresas; siempre que el proceso se aborde con el necesario rigor. Aseguran, por ejemplo, la trazabilidad desde el origen y ofrecen un control sistemático de los distintos eslabones de la cadena alimentaria, mediante la integración de un sistema de gestión y la apuesta por la mejora continua en la estrategia de la compañía. Buena prueba de ello es el Certificado de Seguridad Alimentaria ISO 22000 que, basado en los requisitos que establece la

AENOR ha emitido a organizaciones relacionadas con el sector agroalimentario más de 2.700 certificados

La confianza es un factor crítico en este sector; los consumidores necesitan tener la certeza de que los alimentos son inocuos

norma ISO 22000, creció un 83,3 por ciento el año pasado. Esta certificación es la única que se aplica a todas las organizaciones involucradas en la cadena alimentaria. La norma establece los requisitos para desarrollar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos con el objetivo último de ofrecer alimentos seguros para el consumo.

Además, AENOR ofrece a las cadenas de distribución y sus proveedores la certificación conforme a los distintos Protocolos de la Distribución Europea, los cuales abren importantes mercados. Hablamos del británico BRC o el franco-alemán IFS para sus proveedores de Marcas Propias en todo el mundo. Las marcas de conformidad aseguran que estos proveedores, sea cuales sean y donde fueren, cumplen con unos requisitos que garantizan la calidad, seguridad y legalidad de los artículos que luego venderán con el sello de Marca Propia las cadenas. AENOR concedió en el año 2003 el primer certificado de Se-

guridad Alimentaria (en concreto, según BRC) y desde entonces el balance ha sido muy positivo: el año pasado crecimos cerca de un 40 por ciento y en lo que llevamos de 2009, más del 31 por ciento. Asimismo, ofrecemos la certificación de productos de AENOR con Marca N, como la de frutas y hortalizas (cerca de 250 certificados), trucha de acuicultura o productos ibéricos. Hacia el sector agrícola también se dirige la certificación europea de buenas prácticas agrícolas GLOBALGAP (más de 100 certificados).

La oferta integral de AENOR se completa con el mayor catálogo de certificaciones que contribuyen a mejorar los procesos internos y la competitividad de las organizaciones (Gestión de la Calidad ISO 9001); a minimizar los impactos ambientales y obtener beneficios económicos por la optimización del consumo de energía y agua (Gestión Ambiental ISO 14001), o a integrar la prevención de riesgos laborales (Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo OHSAS).

Se percibe un acercamiento entre los productores y la Fundación Kalitatea

Eusko Label se consolida como una marca con elevada relevancia en el mercado

La marca Eusko Label ya ha culminado su proceso de asentamiento en el mercado, según sendos estudios realizados para la Fundación Kalitatea por la empresa Ikerfel. El reconocimiento de Eusko Label es casi universal tanto entre los consumidores como entre los productores, en torno al 90 por ciento. Eusko Label se consolida como una marca de elevada relevancia en el mercado y, además, esa notoriedad universal va unida al conocimiento de la gama de productos que ampara. Gama que, por otro lado, se percibe en constante evolución. Los productos amparados por Eusko Label presentan un nivel de conocimiento en el mercado clara-

mente diferenciado y se constatan cómo aquellos más presentes en la mente del consumidor/a los siguientes: Carne de vacuno del País vasco, Pimiento de Gernika, Tomate de calidad del País Vasco, Alubias del País Vasco, Pollo de caserío vasco y Patata de Álava. Los consumidores vascos conocen los productos Eusko Label pero, además, luego tienen disposición a comprar productos con Eusko Label, presentes en el 85 por ciento de los hogares vascos.

Los atributos se afianzan

La Imagen y Posicionamiento de los productos Eusko Label también se afianzan en los atributos tradicionalmente buscados: Calidad

El reconocimiento de Eusko Label es casi universal tanto entre los consumidores como entre los productores vascos, en torno al 90%

superior, Control, Natural / artesano y Origen.

En cuanto a la Fundación Kalitatea, hay que decir que presenta unos datos destacados aunque todavía no está consolidada como realidad diferenciada de Eusko Label, en especial entre los consumidores. Por lo tanto, queda claro que la conocida es la marca y no la entidad que esta detrás de ella. En ese

sentido el estudio concluye que a la Fundación aún le queda camino por recorrer en relación a: el nivel de conocimiento, la titularidad de la fundación y los objetivos.

El estudio, además, valora muy positivamente algunas actividades de la entidad y en concreto la certificación se constituye en el objetivo estrella de la Fundación Kalitatea entre los consumidores y los profesionales con un destacado nivel de valoración de la labor de certificación y acreditación.

Relación con los profesionales

En cuanto a la relación de los profesionales con la Fundación Kalitatea, el estudio señala que ha evolucionado positivamente a lo

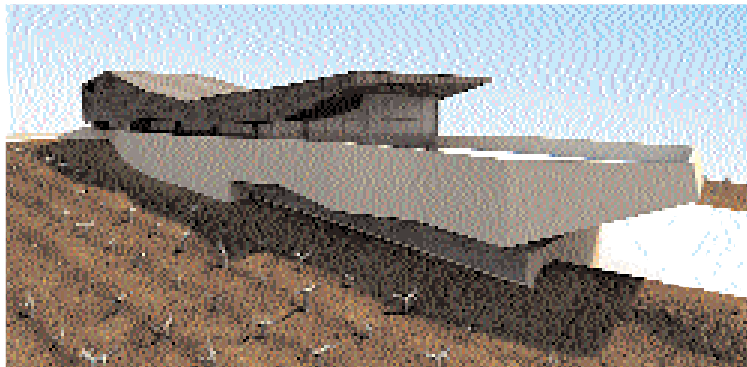
largo del tiempo, aunque existe una demanda latente de mayor nivel de implicación. También queda por lo tanto camino por recorrer en la imagen de colaboración y apoyo por parte de Kalitatea, pero se percibe un acercamiento entre los productores y la entidad. En ese sentido se quiere subrayar que una de las prioridades de Kalitatea va a ser esa, "queremos ser una herramienta para valorizar el sector agroalimentario y pesquero de Euskadi y estar al alcance de los productores y empresas del sector".

El nivel de satisfacción entre quienes producen, transforma o distribuyen productos con Eusko Label va en aumento. El 70 por ciento está satisfecho y sólo un 7 por ciento se muestra insatisfecho. Los productores perciben la interacción con la Fundación y aparecen como fortalezas los controles de calidad, la sencillez en la certificación y la representación y defensa de intereses. Se demanda un mayor apoyo al sector por parte de Kalitatea y la Administración vasca pero se incrementa la satisfacción con la labor de apoyo en la promoción del sector agroalimentario.

El diseño pretende unir el área industrial con la dedicada al enoturismo

Ecay Construcciones adjudicataria de las nuevas bodegas Aroa en Zurukoain

Ecay Construcciones será la empresa encargada de realizar las nuevas bodegas para Aroa, en Zurukoain, Valle de Yerri, en Tierra Estella. El diseño de la bodega pretende unir el área propiamente industrial y productiva con la dedicada al fomento del enoturismo a través de la gastronomía y la difusión de la cultura del vino. La nueva bodega se ubicará en un suelo calificado como de mediana productividad en una loma entre las poblaciones de Grocin y Zurukoain. Este terreno antiguamente era una viña y se ha decidido volver a replantar por las excelentes condiciones de la tierra. Aroa destaca por su filosofía de compromiso con el respecto al medio ambiente, algo que se refleja en toda su actividad y que se va a trasladar al concepto arquitectónico del singular proyecto, que ha sido desarrollado por José Luis Resano Lizaldre, de Resano Soler Arquitectos. La situación de la bodega está en un lugar apartado que se descubre únicamente al llegar al mismo y en el diseño de la edificación ha prevalecido el ser un ejemplo de armonía entre la naturaleza, el cultivo y la construcción.



LA BODEGA SE UBICARÁ EN UNA LOMA ENTRE GROCIN Y ZURUKOAIN

Con la adjudicación de las nuevas instalaciones de Aroa, la empresa navarra Ecay Construcciones consolida su liderazgo dentro del sector industrial agroalimentario. Sector estratégico de la Comunidad Foral y de la propia constructora, que a lo largo de sus más de 20 años en el mercado ha conseguido un alto grado de confianza entre sus clientes motivado por su solvencia y profesionalidad. Destacar que en un momento como el actual Ecay Construcciones está ejecutando diversos proyectos tanto a entidades públicas como privadas en el ámbito de la industria, las dotaciones deporti-

vas, educativas, medioambientales, energéticas, sin olvidar el mantenimiento integral que la posicionan como una empresa de contrastada experiencia en el sector.

Máxima eficiencia energética

La parcela total donde se han iniciado las obras de la nueva bodega tiene una superficie de 45.025 m², de los cuales se van a destinar a viña y caminos agrícolas un total de 34.207 m²; los aparcamientos y accesos a bodega ocupan 3.426 m²; los espacios ajardinados y aterrazados, 6.076 m² y la edificación de bodega, 1.316 m². Está previsto

El proyecto de esta bodega, dedicada a elaborar vinos ecológicos, destaca por la adaptación medioambiental y energética de las instalaciones

que la ejecución de las obras duren ocho meses.

Sobresale el proyecto desde dos aspectos: su eficiencia energética, ya que se reduce al máximo la dependencia energética y se minimiza la gestión de residuos, y su adaptación al medio natural del entorno. El emplazamiento elegido es el idóneo porque permite construir un edificio en parte soterrado, bien orientado, con unas buenas condiciones ambientales de temperatura y humedad para elaborar y guardar el vino, haciendo que el consumo energético para generar frío y calor sea muy reducido durante el año.

Los residuos que produce la bodega (raspón, hollejos, etc.) van a servir de aporte de materia orgánica al viñedo, utilizando también las aguas pluviales para tratamientos en el viñedo y los residuos como

sarmientos y restos de poda, como materia prima para abastecer la caldera de biomasa. De esta manera, se pretende crear una simbiosis entre los dos elementos que conviven en el mismo lugar: bodega y viña, retroalimentándose cada explotación con sus propios recursos.

Fusión con el entorno

La estética de la nueva bodega Aroa en Zurukoain fusiona el carácter funcional con el medioambiente para pasar a formar parte del posicionamiento y desarrollo de la marca Aroa.

Esta edificación alberga usos distribuidos en 4 niveles con dos zonas diferenciadas: la dedicada a la propia bodega, que consta de zona de recepción de uva, laboratorio, sala de elaboración, almacén, vestuarios, aseos, zona de instalaciones, sala de barricas, embotelladora, sala de jaulones y de producto acabado, la recepción, zona de administración, sala de catas y aseos; y la zona de atención al público, con una recepción, una sala de usos múltiples, utilizada los fines de semana como comedor y una cocina con su despensa y almacén.

El exterior de la bodega cuenta con zona de aparcamientos para el público, acceso para remolques de uva, acogida de uva y acceso para salida de producto acabado y todos estos espacios van a estar rodeados de vides y diferentes terrazas ajardinadas. El resultado es que arquitectura y paisaje armonizan en un entorno agrícola dedicado a la viña.

www.construccionsecay.com

Asena, S.A., correduría de seguros con más de 40 años de experiencia en el sector, cuenta con un amplio abanico de soluciones en seguros agropecuarios, destinados tanto a explotaciones familiares, como de tamaño medio o cooperativas. Desde sus oficinas ubicadas en Pamplona, su ámbito de actuación es todo el territorio nacional. Asena, cuya actividad inicial se desarrolló en el sector del automóvil, dispone en la actualidad de un servicio especializado y una completa gama de soluciones para cubrir todo tipo de riesgos en el sector agroalimentario. Partiendo de su experiencia, esta correduría concluye que en Navarra los productos más demandados son aquellos destinados a asegurar ganado, principalmente del sector vacuno, seguidos por los del porcino. Por lo que respecta a la agricultura propiamente dicha, los frutales, y en especial la uva, y en menor medida los cereales, son los que requieren de un mayor grado de aseguramiento. Otros productos muy solicitados en el sector son también los seguros de Responsabilidad Civil de todo tipo.

Productos específicos

Más en concreto, si nos referimos a las cabezas de ganado, Asena puede asegurar ganado bovino, ganado ovino/caprino, ganado equino y ganado porcino. En relación a las almazaras, la correduría asegura el aderezo y envasado de aceitunas, almazaras sin empleo de inflamables y

Los 40 años de experiencia de esta correduría son una garantía

Asena dispone de una completa gama de seguros para el sector agrícola y ganadero

sección de plásticos menor del 10 por ciento y también la opción de sección de plásticos mayor del 10 por ciento así como las fábricas de aceite con empleo de productos inflamables.

En el sector bodegas, Asena asegura la elaboración de vino, las instalaciones con fermentación y crianza, las instalaciones de extracción de mosto y las instalaciones de elaboración de sidra. Según el tipo de explotación agrícola, la correduría dispone de productos específicos para los regadíos con ganado o sin ganado, las parcelas agrícolas en secano con ganado y sin ganado, las casetas de riesgo, los cebaderos de cerdos, las ganaderías de cerdos dehesa o los semiestabulados, las ganaderías de cerdos-cerdas madre-ciclo cerrado, las ganaderías de ovino estabulado o extensivo o semiestabulado, las granjas de producción para autoconsumo, las granjas de conejos y los almacenes agrarios, tales como los pajares.

Además de lo que es el aseguramiento de las explotaciones



agrícolas y ganaderas, Asena cuenta con un amplio abanico de productos para asegurar actividades del sector servicios ligadas al agro, como por ejemplo, las casas rurales (agroturismo) u otro tipo de actividades recreativas como los caballos de recreo, la caza, los perros, las cooperativas/comunidad de regantes, las ferias, la industria agraria, los inmuebles, las instalaciones y los trabajos auxiliares.

También las personas pueden asegurarse a través de esta corre-

duría frente a los accidentes agrarios, en este caso, fijándonos en la fecha de nacimiento, profesión, régimen de la seguridad social en el que se encuentran, si se trata de una primera o una segunda actividad o si usan maquinaria pesada o no.

Por último, la gama incluye soluciones para el aseguramiento tanto de los vehículos particulares de los agricultores y ganaderos, como de los vehículos agrícolas, tractores cosechadoras y motocultores.

Seguros de compañías líderes

Asena cuenta con la última tecnología. Ello le permite ofrecer información online o tramitar un seguro a través de la red en la web, www.asenacorreduria.com.

Trabaja con las compañías líderes del mercado asegurador y realiza estudios comparativos para todo tipo de seguros ya contratados o de nueva contratación.

Ofrece, igualmente, un asesoramiento permanente, la constante revisión de las pólizas contratadas con Asena con el fin de actualizar garantías y mejorar primas en función del mercado asegurador y se encarga de la gestión del siniestro para su rápida resolución.

DATOS CLAVE

EMPRESA

ASENA, S.A.

DIRECCIÓN

C/Vuelta del Castillo, 11, Entrpl.
31007 Pamplona (NAVARRA)

TELÉFONO

948 262 466

PÁGINA WEB:

www.asenacorreduria.com