

Los Sellos de Calidad en Alimentos... ¿Qué Hay Más Allá de la Seguridad Alimentaria?

Marcela Rodríguez J.

Consultora en Calidad CEGESTI

La importancia de la seguridad alimentaria es un tema que se ha discutido hasta la saciedad en todos los foros, publicaciones y cursos relacionados con alimentos y bebidas. Para las empresas de alimentos, trabajar bajo el marco de “Buenas Prácticas de Manufactura” (**BPM**) y con la herramienta administrativa del **HACCP** (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), se ha convertido hoy en un requisito de acceso a mercados, y no tanto en una ventaja competitiva. CEGESTI es consciente del grado de trascendencia que tiene la inocuidad alimenticia para este sector, y ha apoyado a dichas empresas del área centroamericana a fortalecer su calidad relacionada con *inocuidad alimenticia*.

La calidad de un producto es el resultado de su proceso de elaboración a lo largo de toda la cadena productiva y comercial. En el caso de un producto alimenticio, esta cadena se resume en “desde la granja a la mesa”. La calidad como resguardo de la *inocuidad*, esto es, que el alimento no cause riesgos a la salud de la persona que lo consume, corresponde al nivel básico que debe satisfacer un producto alimenticio y es generalmente controlado por el estado o país, para resguardar la salud pública.

Existe otro tipo de distinción de características de calidad que están por encima del requisito básico de inocuidad o seguridad alimentaria. Esta es la calidad definida por

los *atributos de valor*. Estos atributos son factores que diferencian los productos de acuerdo con sus características organolépticas, de composición y a la satisfacción del acto de alimentarse ligada a tradiciones socio-culturales, educación y conveniencia. En la última década se han empezado a valorar factores como: el cuidado del medio ambiente a lo largo de toda su cadena productiva (productos orgánicos), el cumplimiento de las leyes sociales de los trabajadores encargados de la producción, y el respeto a las tradiciones en los alimentos elaborados por algún método tradicional¹.

En el ámbito mundial, el grado de exigencia de los consumidores respecto de los productos alimenticios ha ido aumentando y diversificándose, en virtud del incremento de la información disponible y ante la oferta de un sinnúmero de productos. Aunque la demanda de estos productos *con atributos de valor diferenciadores* pueda corresponder a un número pequeño de personas en los países en vías de desarrollo, es una marcada tendencia que se observa en forma creciente en los mercados de países más desarrollados como los de la Unión Europea, Japón y Estados Unidos.

Este consumidor consciente es muy selectivo a la hora de realizar sus compras. Se interesa por conocer aspectos sobre la naturaleza del producto, métodos de producción y transformación y respaldo de las características específicas que le ofrece el producto alimenticio. Asimismo, cuando le ofrecen garantías de que el producto corresponde a lo que él busca, está dispuesto a pagar un precio más alto².

¹ Oyarzún, 2001

² Cantarelli, 2000

Los Sellos en Calidad y los Sistemas de Control

Para asegurarle al consumidor que un producto alimenticio presenta efectivamente uno o más *atributos de valor diferenciadores*, existen sistemas voluntarios de control. Estos sistemas consisten en el establecimiento de una entidad independiente de la empresa, llamado organismo certificador, que verifica y controla que el producto corresponde a los atributos de valor que ostenta. Dichos organismos pueden ser controlados a escala estatal o por sistemas privados de certificación, dependiendo del país.

La forma visible como el producto muestra que ha sido verificado es mediante un sello, un símbolo de calidad o logotipo estampado en su material de empaque. El valor de este sello o marca de calidad está en el conocimiento y la confianza que tengan de ella los consumidores. Cuando la marca está posicionada en el mercado, es reconocida inmediatamente y muestra que el producto y su proceso cumplen con los estándares y controles de calidad solicitados para poder exhibir ese sello.

Para que los sellos de calidad sean efectivos a la hora de ostentar los *atributos de valor diferenciadores* de un producto, requieren las siguientes condiciones:

- ?? Que el producto sea reconocido por el mercado meta del producto.
- ?? Que el sello garantice que un organismo independiente controla o verifica la característica diferenciadora avalada por este.
- ?? Que la entidad certificadora sea reconocida como autoridad en la materia que avala.

- ?? Que el consumidor sea educado en los atributos diferenciadores que avala el sello.
- ?? Que exista un mercado interesado en los atributos diferenciadores que avala el sello.
- ?? Que exista un mercado con capacidad de compra para pagar el valor agregado por el *atributo del valor diferenciador* correspondiente³.

1. Sellos de Calidad en Alimentos en la Unión Europea

El consumidor europeo empieza a indagar más acerca del origen y el proceso de elaboración de los alimentos. Algunos europeos prefieren productos auténticos que tengan más sabor y que sean fabricados de acuerdo con un conocimiento amparado por la tradición; actualmente ya no compran un producto alimenticio solo porque es el de menor precio, sino porque su calidad ha sido identificada, avalada y corresponde a lo anhelado por el comprador. Esta evolución del comportamiento de los consumidores europeos, junto con la saturación del mercado de los productos agroalimentarios, ha ayudado al desarrollo de una política favorable hacia la identificación cultural de los productos agrícolas y alimentarios.

Los sellos de calidad presentes en el empaque del alimento aseguran condiciones comunes y controladas para los productos elaborados bajo el sello respectivo. El objetivo de dichos sellos, resguardados por una legislación común europea formulada en 1992, es armonizar la protección de la legitimidad del

³ Oyarzún, 2001

producto en el ámbito de la Unión Europea y suministrar un enfoque uniforme, ante la discrepancia de prácticas que a nivel nacional existían para cada estado de la Unión. Además, el logotipo o sello comunitario es el distintivo que puede usarse sobre el empaque del producto aprobado y en su promoción publicitaria, permitiéndole aumentar la percepción visual y aproximarlos a los consumidores.

Esta política de calidad protege y promueve el desarrollo de productos agroindustriales de excelencia, así como apoya el desarrollo y protección de los productos de la agroindustria rural, estimula la producción agrícola variada, protege el abuso e imitación de nombres de productos y brinda al consumidor información relacionada con el carácter específico de los productos. Se han sugerido cuatro tipos de sellos de calidad bajo dicha política:

?? *La Denominación de Origen Protegida (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 controlados. Los alimentos que se han registrado en mayor cantidad son: quesos, frutas, verduras o cereales y carnes frescas. Le siguen en importancia huevos, miel, lácteos y pan o productos horneados.

?? *La Identificación Geográfica Protegida (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. Al igual que para el sello *DOP*, los productos que se han registrado en mayor cantidad son: quesos, frutas, verduras, cereales y

carnes frescas. Le siguen en importancia huevos, miel, lácteos y pan o productos horneados.

?? *La Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)*

Garantiza que el producto que lleva este sello presenta una composición tradicional o está elaborado según un método de producción tradicional. Aquí están inscritos el jamón Serrano (España), el queso Mozzarella (Italia) y la carne de pavo (Reino Unido).

?? *La Agricultura Ecológica:*

Garantiza que el producto ha sido obtenido respetando el reglamento sobre la producción agrícola ecológica, y la cría ecológica de animales durante el proceso productivo (cultivo o crianza, transformación, envasado, etiquetado y comercialización). Esta normativa se enmarca también dentro de la política agraria común de fomentar productos de calidad, integrando la protección del medio ambiente a los procesos agrícolas y, en lo que respecta a la ganadería, se agrega el bienestar de los animales. Asimismo, este reglamento establece una base estándar para la categoría orgánica o ecológica asegurando al consumidor que el producto responde a esta denominación. La agricultura ecológica no utiliza abonos ni plaguicidas sintéticos, ni hormonas o antibióticos que favorezcan el crecimiento y tampoco utiliza semillas genéticamente modificadas⁴.

⁴ Comisión Europea 2001

2. Sellos de calidad de Alimentos en Estados Unidos

En los Estados Unidos existen diferentes tipos de sellos de calidad para los productos alimenticios. Por un lado, están los institucionalizados a través del Departamento de Agricultura (USDA), que llevan el sello de inspección con las iniciales USDA, como la certificación voluntaria de carne de ave y de cerdo. Este sello garantiza que el producto ha sido clasificado por el USDA de conformidad a los estándares de calidad oficiales de los EE.UU. Los productos son inspeccionados por personal entrenado que lo clasifica en grados de calidad de acuerdo con estándares oficiales. Para el caso de la carne de ave, algunos de los parámetros evaluados son: conformación o forma de la carcasa, proporción adecuada de carne y huesos, cobertura adecuada de la piel, ausencia de plumas y de partes descoloridas. Cada uno de los parámetros que determinan el grado del ave es evaluado con base en estándares de calidad preestablecidos para determinar si el producto está en el grado A, B o C.

Por otro lado, están los sellos de calidad emitidos por asociaciones privadas, como la Asociación Americana del Corazón (AHA), que garantiza con su marca de aprobación, alimentos que son parte de una dieta saludable para el corazón. Este programa se desarrolla en un esfuerzo conjunto con la Administración de Alimentos y Fármacos (FDA). La AHA certifica más de 700 alimentos de 65 compañías diferentes, entre los que se encuentran cereales y productos horneados, bebidas, jugos, productos lácteos, alimentos congelados, frutas y verduras procesadas, todo tipo de carnes, productos del mar procesados y alimentos preparados varios. La AHA no certifica alimentos medicinales,

suplementos dietéticos, sustitutos de alimentos, bebidas alcohólicas ni productos alimenticios fabricados en subsidiarias de tabacaleras.

Es en el mercado de productos orgánicos donde más ha proliferado la variedad de sellos, ya que cada entidad certificadora tiene su símbolo para representar que el producto ha sido certificado de acuerdo con normas preestablecidas.

3. Sellos de Calidad de Alimentos en Japón, Canadá y México

El sello Free Farmed Certificate Program (FFCP) es una marca registrada en los EE.UU., Canadá, Méjico, Corea y Japón. Este programa certifica los productos cárnicos derivados de animales que han crecido en un ambiente de comprobado bienestar. Su objetivo es proporcionar una verificación independiente que certifique que los animales han sido tratados en forma humanitaria durante su crianza, ya que es posible asociar este modo de mantenimiento de los animales a una calidad del producto final diferenciada. Dentro de las variables por controlar están: acceso a comida y agua suficiente y limpia, protección de las inclemencias del clima, medio ambiente sano y suficiente espacio para moverse.

Los tipos de producto certificados por el sello Free Farmed son: carne de vacuno, cerdo y aves, productos lácteos y huevos.

Sellos de Calidad: Pros y Contras para los Países de América Latina

Los siguientes serían algunos de los beneficios que tendrían las empresas de alimentos de América Latina, con la existencia de un sello de calidad:

- ?? Mejorar la diferenciación del producto en el punto de venta: Debido a la saturación del mercado de los productos agroalimentarios, la diferenciación fomenta el aumento de las ventas de los alimentos, en el momento en que nuevos consumidores informados prefieran productos con *atributos de valor diferenciadores*.

- ?? Conformidad con estándares internacionales: Este tipo de sellos se convierte en una ventaja competitiva de acceso a mercados. Aunque la demanda de productos con *atributos de valor diferenciadores* corresponde a un número pequeño de personas en los países latinoamericanos, esta tiende a aumentar en los mercados de países más desarrollados como los de Europa y Estados Unidos. Todo esto le proporciona mayor confianza al consumidor, lo que también se ve reflejado en un aumento en las ventas.

Algunos de los obstáculos que enfrentan las pequeñas y medianas empresas (PyMES) de los países latinoamericanos para exportar sus productos orgánicos son:

- ?? La adaptación al cumplimiento de estrictas normas.

- ?? La necesidad de contratar el servicio de certificación del país de destino.

Para enfrentar estas trabas, se debe conocer la situación de los sellos de calidad en alimentos en países donde el mercado de estos productos está más desarrollado que en América Latina, con el fin de que nos oriente a estudiar las posibilidades de implementar sistemas de sellos de calidad que apoyen la comercialización y el desarrollo de productos agroindustriales de excelencia en el ámbito de la región. También es muy necesaria la participación del estado con la promoción de una institucionalidad que consagre un sistema adecuado a la realidad de cada país latinoamericano, pero que sea eficiente y confiable para productores y consumidores, y que constituya un apoyo efectivo al desarrollo del sector agroindustrial rural, dado que potenciaría sus ventajas comparativas.

Para concluir, como dice Oyarzún 2001, las ONG en el ámbito latinoamericano tienen una tarea importante en los procesos de institucionalización de los sellos de calidad. Por una parte, pueden apoyar en la capacitación, difusión y sensibilización acerca del potencial que tienen los productos de la industria alimentaria y la agroindustria rural en los mercados modernos, en las ventajas del sello como estrategia de comercialización, así como en las determinantes que esto implica para los operadores. También se hace necesaria la implementación de iniciativas de encuentro, para que los productores aumenten su nivel asociativo e intercambien experiencias. Por otro lado, aquellas ONG especializadas en aspectos tecnológicos, como es el caso de CEGESTI, pueden ejercer una importante labor cuando el operador requiera optimar su proceso productivo e implementar o perfeccionar su sistema de calidad.