



# Nuevas versiones de los alimentaria para las

La AEC ofrece el programa formativo 'Experto Europeo en Seguridad Alimentaria', dando respuesta a las necesidades demandadas por las empresas del sector.

A lo largo de los últimos años, la industria agroalimentaria ha sufrido una importante evolución debido a las exigencias de su entorno, y la sociedad ha experimentado una gran transformación, dando lugar a la aparición de nuevos consumidores que provocan una concepción de la segmentación de mercado distinta de la tradicional. Según las últimas tendencias en la industria alimentaria, los nuevos consumidores se denominan *Dinkis* (*Doble income no kids*, parejas entre 25-35 años sin hijos), *singles* (solteros), *Golden seniors*, (la edad de oro, personas mayores de 60 años con alto nivel de vida), etc.

Estos nuevos compradores suelen tener un poder adquisitivo mayor que el de las familias tradicionales. Están interesados en productos tipo gourmet, anteponen la calidad al precio de los productos, compran gran cantidad de productos envasados, y consideran que las marcas de distribuidor, que es la marca perteneciente a una cadena de distribución (generalmente, hiper o supermercado) con la que se venden productos de distintos fabricantes, tienen la misma calidad que sus homólogos.

adaptar ésta a las exigencias del mercado.

En un mundo tan globalizado y con nuevos consumidores emergentes, determinadas industrias van más allá de las exigencias legislativas, aplicando protocolos de calidad y seguridad alimentaria que las diferencien de la competencia.

Un ejemplo claro son las marcas de distribuidor, cuyo éxito se debe a la evolución histórica que han tenido, recorriendo distintas etapas para satisfacer las necesidades del cliente y adaptándose a las nuevas exigencias de los consumidores. El cliente es menos fiel a las marcas, y la calidad de los productos de la distribución es superior. La mezcla de estos factores tiene como consecuencia el continuo crecimiento de sus ventas y su importancia en el mercado.

Davara y Núñez (2000) presentan la evolución de las marcas de distribuidor de la siguiente forma:

- Las marcas blancas, las primeras en aparecer.

de/para un distribuidor (según que el propietario de las mismas sea el distribuidor o no) y suponen la afirmación de la marca y el reconocimiento del potencial simbólico de éstas para crear vinculaciones con determinados grupos de consumidores.

Las marcas distribuidoras han optado por un cambio de estrategia tanto en precios, innovación, como en el valor añadido que dan a sus productos. Existe otro tipo de distinción de características de calidad que están por encima del requisito básico de seguridad alimentaria, que es la calidad definida en la certificación de productos agroalimentarios como demostración del valor añadido de determinados productos, además de algunos modelos de certificación, un requisito imprescindible para la exportación a determinados países de la Unión Europea.

La certificación de productos agroalimentarios es una herramienta básica de garantía y la demostración del compromiso de la empresa con la calidad, la seguridad alimentaria y la satisfacción de los clientes.

# estándares de seguridad marcas de distribuidor

A pesar de las diferencias que puedan existir con los hábitos de consumo de las familias tradicionales, estos tipos de consumidores han transformado sus exigencias, basándolas en términos concretos de calidad y seguridad de los productos que consumen. Están cada vez más interesados por las características del proceso productivo y formas de elaborar productos basados en estándares de calidad e inocuidad alimentaria, desencadenando un cambio de "mentalidad" en la industria agroalimentaria, teniéndose que

- Las marcas imitadoras de los productos líderes, que surgieron en la década de los ochenta con el objetivo de aumentar las ventas.
- Las marcas actuales o de tercera generación, que se han convertido en un elemento clave en la gestión de los distribuidores y de sus estrategias de fidelización.
- Por último, desde el inicio de esta década estamos en la tercera fase de desarrollo de las primitivas marcas blancas. Se trata de la marca exclusiva

Las certificaciones tienen muchos beneficios y son valoradas por todo tipo de consumidores, ya que un producto seguro y de calidad es el mejor marketing que puede hacer una empresa. Las ventajas competitivas que resultan de ese proceso representan la mejor planificación comercial, así como una mayor conciencia de calidad en los servicios, mejor comunicación, mayor satisfacción del cliente y disminución de los costes relacionados con la calidad.

En términos técnicos, las certificaciones sirven para sistematizar las actividades de una organización, proporcionando mayor claridad en las operaciones, lo que a su vez sirve para identificar los factores que hacen que la organización mejore de forma continua.

Las grandes cadenas de distribución han asumido la responsabilidad del producto. El sector de la distribución debe conocer en todo momento el estado higiénico-sanitario de los productos que comercializa, así como prevenir situaciones de alertas alimentarias.

La diferencia principal de la certificación de productos con la certificación de sistemas de calidad (serie ISO 9000) se basa en que está directamente relacionada con el producto en venta o con el proceso productivo, al margen de los sistemas de gestión de la empresa.

Las grandes cadenas de distribución europea han integrado distintos esquemas de certificación de productos, (EUREGAP, BRC, IFS) con mucha influencia en el mercado y desarrolladas por entidades privadas. Existen países donde el ingreso sin este membrete no está permitido. Los protocolos de mayor relevancia en Europa son IFS y BRC.

- **EUREPGAP** (*EUREP: Euro-Retailer Produce Working Group. GAP: Good Agricultural Practices*): esta norma cubre exclusivamente la producción primaria, no abarca el procesamiento de alimentos. Busca identificar y prevenir riesgos relacionados con la seguridad alimenticia, trazabilidad, seguridad y bienestar laboral, contaminación ambiental y conservación del medio.
- **IFS** (*International Food Standard*): es una norma desarrollada por distribuidores alemanes basada en la iniciativa global para la seguridad alimentaria. Su objetivo fundamental es que los proveedores sean capaces de suministrar productos seguros, acordes con sus especificaciones y conformes a la legislación, consiguiendo una reducción de

costes y logrando transparencia en toda la cadena de suministro.

- **BRC** (*The British Retail Consortium*): esta norma se crea para ayudar a las compañías de distribución británicas con productos de marca propia a garantizar el cumplimiento con los requisitos legales de dichos productos y asegurar el más alto nivel de protección de sus clientes y consumidores. El objetivo de la Norma Mundial BRC es especificar los criterios de seguridad, calidad y criterios funcionales requeridos en un centro de fabricación de productos alimentarios. Estos criterios están diseñados para permitir la evaluación de las instalaciones de una empresa, los sistemas y procedimientos funcionales por un tercero competente y conforme a los requisitos de esta norma.

Los requisitos de seguridad alimentaria establecidos en estos protocolos se basan en requisitos del Codex, tanto del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), como los relativos a prerrequisitos, y los de calidad, basados en la Norma ISO 9001:2000.

Por medio de estos protocolos se establecen unos requisitos comunes de cumplimiento y sistemas de evaluación por parte de todos los productores. El distribuidor garantiza así que el proceso de elaboración está siendo controlado por el productor en todo momento, garantizando de esta forma la inocuidad del producto.

En general, cuando se audita conforme a un protocolo de homologación de proveedores (BRC o IFS), el auditor evalúa si los diferentes elementos del sistema de gestión de la calidad alimentaria del auditado están documentados, implantados, actualizados y mejorados de manera continua.

Cada vez que un consumidor final escoge un producto alimenticio bajo marca de distribuidor, está consumiendo un producto cuyo proceso ha sido auditado bajo todos los requisitos de competencia posibles.

Debido a las exigencias del mercado se han revisado en profundidad los protocolos BRC e IFS. Los requisitos exigidos se endurecen para que la cadena distribuidora pueda tener total confianza sobre el producto que vende como su propia marca.

En 2008, ambos protocolos han sido sometidos a estudio y renuevan sus requisitos para exigir mayor nivel de confianza a lo largo de toda la cadena alimentaria. Las mejoras efectuadas tanto en la BRC v5 (versión auditable desde 1 de julio de 2008) como en la IFS v5 (versión auditable desde 1 de abril de 2008), comprenden los siguientes aspectos:

- Se han unificado requisitos para agilizar el proceso por parte del auditor.
- Se hace mayor énfasis en el proceso productivo.
- Se da más importancia a las medidas preventivas adoptadas para cada peligro.
- Se generalizan algunos requisitos para que sea la propia organización la que, tras realizar un buen análisis de riesgos, evalúe la mejor medida de control que prevenga la aparición de dicho peligro.
- Se eliminan los requisitos considerados “recomendables” y se aumentan los puntos de obligado cumplimiento.

#### Novedades en IFS:

- En la versión 5 se ha eliminado un 25 por ciento de requisitos. Se ha simplificado el esquema, que ahora consta de 251 requisitos, que se aplica a todas las empresas independientemente del nivel alcanzado (básico o avanzado).
- Han aumentado los requisitos K.O. (*Knockout*) de cuatro a diez, en los apartados:
  - Compromiso de la dirección.
  - Seguimiento de puntos de control crítico.
  - Higiene del personal.
  - Especificaciones de materias primas.

- Especificaciones de productos finales.
  - Gestión de cuerpos extraños.
  - Sistema de trazabilidad.
  - Auditoría interna.
  - Procedimiento de retirada/recuperación de producto.
  - Acciones correctivas.
- Ha cambiado el sistema de puntuación. Desaparecen los requisitos básicos, superiores y recomendaciones. Las desviaciones se han clasificado en: a (cumplimiento total), b (casi total cumplimiento de un requisito), c (sólo cumple una pequeña parte del requisito) y d (no cumple el requisito).
  - Hay que controlar PCC (puntos de control críticos) y PC (puntos de control). Aparecen nuevas exigencias para las instalaciones.
  - Se ha suprimido el manual de calidad, no siendo obligatorio en esta nueva versión.
  - Se ha establecido una frecuencia de auditorías de doce meses, tanto para el certificado básico como para el avanzado, teniendo en cuenta que la fecha de referencia es la de la auditoría anterior. También exige inspecciones a fábrica.
  - Se define el contenido de los programas y registros relativos a la formación de los manipuladores.
  - Para el etiquetado introduce un requisito específico y reconoce la posibilidad de declarar trazas siempre basado en el análisis de riesgos.
  - En la gestión de la trazabilidad incluye los balances de masas.
  - Deberá haber un procedimiento de retirada/recuperación de producto que asegure que los clientes implicados sean informados lo antes posible. Dicho procedimiento deberá incluir una asignación clara de responsabilidades.
  - Incluye la nueva normativa legal europea.

### Novedades en BRC:

- Aparece un 20 por ciento más de requisitos, pero realmente no son nuevos; lo que se ha hecho ha sido ampliar y describir con más exhaustividad los ya existentes. Amplia apartados relativos a requisitos de manipulación específicos: alérgenos y materiales de identidad preservada. Como nuevos requisitos: seguridad del emplazamiento y acceso, y desplazamiento del personal.
- El sistema de certificación por grados es más riguroso, aumentando la frecuencia de visitas dependiendo del número de no conformidades.
- La nueva versión da un mayor énfasis al apartado de compromiso por la dirección y mejora continua. Por ejemplo, dice que el equipo directivo tiene que estar presente en la reunión inicial y final de la auditoría, y tiene que participar en el cierre de las no conformidades. Además, en las auditorías internas se debe indicar tanto las no conformidades como las conformidades.
- Aumenta en una las características de producto, pasando a ser dieciocho.
- Se requiere balance de masas en el simulacro de trazabilidad.
- Se divide en distintos subapartados el control de contaminación física y química del producto.
- Da la posibilidad a las empresas de que obtengan una certificación con grado A o B y de participar en el programa optativo de auditorías no anunciadas. Esta auditoría se llevará a cabo dentro del periodo de doce meses de duración del certificado existente. Se realizará una auditoría completa. Si la auditoría se supera satisfactoriamente se emitirá un certificado grado A\*, B\* o C\*.

Los distribuidores certifican sus procesos como garantía de venta de productos inocuos y aumento de la confianza de los consumidores finales dentro de la cadena de distribución.

La tendencia del mercado actual indica que el crecimiento de marcas de distribuidor respecto a la marca privada continuará creciendo en toda Europa, como resultado de la demanda del mercado, necesidad de precios ajustados a la economía y de la competencia entre las distintas cadenas distribuidoras. En España, la cuota de mercado de las marcas de distribuidor representa entre el 22 y el 24,5 por ciento de las ventas totales, según las diversas fuentes consultadas, con una tendencia creciente del 18 por ciento anual, muy superior a la evolución que registran las marcas de los fabricantes, cuyo crecimiento ronda el 8,3 por ciento. Está previsto que en 2010 lleguen a superar el 30 por ciento de la cuota de mercado.

Esta exigencia del mercado está provocando que las empresas alimentarias necesiten captar profesionales con unos conocimientos, habilidades y competencias necesarios para gestionar sistemas de inocuidad alimentaria en la empresa. Por esto, la AEC ofrece dentro de su programa formativo el curso de "Experto Europeo en Seguridad Alimentaria", dando respuesta a las necesidades demandadas por las empresas del sector. Con la incorporación de estos profesionales, las empresas aportan al sector alimentario productos de calidad, en los que se garantiza la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, siendo en última instancia el consumidor el más beneficiado de las exigencias requeridas al sector alimentario. ■

Pilar Fernández Prieto  
Centro Técnico de la AEC