

Denominaciones de Origen CAFE

*Ramón Fisac Pedrajas
Antonio Moscoso Sánchez*

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).2010

El Instituto promueve el uso justo de este documento. Se solicita que sea citado apropiadamente cuando corresponda

Esta publicación también está disponible en formato electrónico (PDF) en el sitio Web institucional en <http://www.iica.int>

Coordinación editorial: Nelson Omar Fúnez, Guillermo Canet, Armando García.

Corrección de estilo: Mynor Zúñiga.

Diagramación: Mynor Zúñiga.

Diseño portada: Jorge De León.

Impresión: Litografía Impresa.

Las ideas y planteamientos expresados en este documento son propios del autor y no representan necesariamente el criterio del IICA.

Fisac Pedrajas, Ramón

Denominación de origen: café / Ramón Fisac Pedrajas,
Antonio Moscoso Sánchez.

Guatemala: IICA, 2010

00 p., 00 x 00 cm

ISBN 13: 978-92-9248-215-2

1. Café 2. Denominación de origen 3. Control de calidad 4.
Productos agroalimentarios 5. Legislación 6. Sello de calidad I.

Moscoso Sánchez, Antonio II.

IICA III. Título

AGRIS
E70

DEWEY
380.141373

Guatemala
2010

Indice

INTRODUCCION	5
CAPITULO I	
SISTEMA AGROALIMENTARIO DE LA UE	9
1. ANTECEDENTES	11
2. POLITICA AGRARIA COMÚN (PAC)	11
3. POLITICA AGROALIMENTARIA	17
3.1 ALIMENTOS TRADICIONALES	17
3.2 ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA	17
3.3 ALIMENTOS DE NUEVA PROCEDENCIA	18
3.4 ALIMENTOS DESTINADOS A CONSUMIDORES ESPECIALES	18
4. POLITICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	19
5. OBJETIVOS DE LA POLITICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	20
6. PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	21
6.1 PRINCIPIO DE PRECAUCION	24
7. LOS MERCADOS ALIMENTARIOS	24
7.1 CARACTERISTICAS DEL MERCADO ALIMENTARIO DE LA UE	27
8. ACUERDOS ECONOMICOS CON TERCEROS PAISES	28
8.1 CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA	28
8.2 FUERTE COMPETENCIA COMERCIAL	29
8.3 LA UE IMPORTADORA DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE TERCEROS PAISES	29
9. CONSTANTE EVOLUCION DEL MERCADO ALIMENTARIO	29
10. DEMANDA CRECIENTE DE LOS ALIMENTOS DE	

CALIDAD EN ARMONIA CON EL MEDIO AMBIENTE	30
---	-----------

CAPITULO II

CONCEPCION ACTUAL DE LOS ALIMENTOS	33
---	-----------

1. CONCEPCION ACTUAL DE LOS ALIMENTOS	35
--	-----------

2. CALIDAD ALIMENTARIA	36
-------------------------------	-----------

2.1 EVOLUCION DE LA CALIDAD ALIMENTARIA	37
--	-----------

2.2 CALIDAD OBLIGATORIA	38
--------------------------------	-----------

2.3 CALIDAD VOLUNTARIA	40
-------------------------------	-----------

3. FACTORES QUE AFECTAN LA CALIDAD DE UN PRODUCTO	41
--	-----------

3.1 FACTORES DEL MEDIO NATURAL	42
---------------------------------------	-----------

3.2 FENOMENOS METEOROLOGICOS	43
-------------------------------------	-----------

3.2.1 Radiación solar	45
------------------------------	-----------

3.2.2 Luminosidad	46
--------------------------	-----------

3.2.3 El Viento	46
------------------------	-----------

3.2.4 Partículas Sólidas de la Atmósfera	47
---	-----------

3.2.5 La Temperatura	48
-----------------------------	-----------

3.2.6 Humedad Atmosférica	50
----------------------------------	-----------

3.2.7 Pluviometría	51
---------------------------	-----------

3.3 EL AGUA	52
--------------------	-----------

3.4 EL SUELO	56
---------------------	-----------

3.4.1 La Roca Madre	56
----------------------------	-----------

3.4.2 Orografía	56
------------------------	-----------

3.4.3 Color del suelo	56
------------------------------	-----------

3.4.4 Textura del suelo	57
--------------------------------	-----------

3.4.5 Estructura del suelo	58
-----------------------------------	-----------

3.4.6 Temperatura del suelo	61
------------------------------------	-----------

3.4.7 pH del suelo	61
---------------------------	-----------

3.4.8 Elementos Químicos del Suelo	62
---	-----------

3.5 UBICACION GEOGRAFICA	65
---------------------------------	-----------

4. FACTORES HUMANOS	67
5. ANALISIS DE CALIDAD	67
5.1 ANALISIS FISICO-QUIMICO	68
5.2 ANALISIS ORGANOLEPTICO	68
6. CONCEPTO DE TERRITORIO	69
7. EXCLUSIVIDAD DE LA PRODUCCION DE TERRITORIOS DETERMINADOS	70
CAPITULO III	
CALIDAD AGROALIMENTARIA EUROPEA	73
1. INTRODUCCION	75
2. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	77
3. INSTRUMENTOS DE REFERENCIA	79
3.1 NORMALIZACION	79
3.2 CONCEPTOS BASICOS	80
3.3 CLASIFICACION DE NORMAS	81
3.4 VENTAJAS DE LA NORMALIZACION	83
3.5 NORMALIZACION INTERNACIONAL PARA GESTION DE LA CALIDAD	83
3.6 NORMAS ISO 9000	84
3.7 NORMALIZACION EUROPEA DE LA CALIDAD	85
3.8 NORMAS TECNICAS EUROPEAS EN-45000	86
4. TERCEROS PAISES	87
4.1 ACREDITACION	88
4.1.1 Organización Internacional	88
4.1.2 Conceptos Básicos	89
4.1.3 Ventajas de la acreditación	90
4.1.4 Requisitos de Acreditación	91
4.1.5 Procedimiento para Obtener la Acreditación	93
4.1.6 Entidad Nacional de Acreditación en España (ENAC)	93
4.1.7 Acreditación del Sector Agro-alimentario de España	94

5. INSPECCION	95
5.1 FUNCIONES DE CONTROL E INSPECCION	97
5.2 ORGANISMOS DE INSPECCION	98
5.3 ORGANISMOS PUBLICOS DE INSPECCION	99
5.4 ORGANISMOS PRIVADOS DE INSPECCION	100
5.5 PROCEDIMIENTOS Y METODOS DE INSPECCION	101
6. AUDITORIA	102
6.1 TIPOS DE AUDITORIAS	103
6.2 EL AUDITOR	106
7. CERTIFICACION	106
7.1 CONCEPTOS BASICOS	107
7.2 TIPOS DE CERTIFICACION AGROALIMENTARIA	108
7.3 REQUISITOS PARA LA CERTIFICACION	114
8. TRAZABILIDAD	114
8.1 DEFINICIONES	115
8.2 OBJETIVOS DE TRAZABILIDAD	116
8.3 TIPOS DE TRAZABILIDAD	116
8.3.1 Trazabilidad hacia adelante	116
8.3.2 Trazabilidad hacia atrás	118
8.3.3 Trazabilidad interna o trazabilidad de proceso	119
8.4 PROCEDIMIENTO	120
8.5 TIPOS DE IDENTIFICACION	121
8.6 SOPORTE DE REGISTRO	121
8.7 PLAZO DE CONSERVACION DE REGISTROS	121
8.8 QUIENES DEBEN IMPLEMENTAR TRAZABILIDAD	122
8.9 TRAZABILIDAD Y SISTEMA DE AUTOCONTROL	123
9. BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS Y DE MANUFACTURA	124
10. ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS (APPCC)	125
10.1 PRINCIPIOS DEL SISTEMA	127
11. CONTROL OFICIAL	131

11.1 AUTORIDAD DE CONTROL	132
11.2 PLAN DE CONTROL	132
12.PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA	133
12.1 AMBITOS DE ACTUACION	137
13. CONTROL TRIPLE	138
14. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD	139
15. PROCESOS DE CONTROL E INSPECCION DE LA CALIDAD	140
16. CERTIFICACION ALIMENTARIA VOLUNTARIA	143
16.1 DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA	143
17. PRODUCCION ECOLOGICA, BIOLOGICA U ORGANICA	161
18. PRODUCCION INTEGRADA (PI)	164
18.1 COMO SE HACE PRODUCCION INTEGRADA	165
18.2 CONTROL Y GARANTIA	167
19. SISTEMAS DE CERTIFICACION, EXCLUSIVOS DE CADENAS DE DISTRIBUCION	167
20. CONCLUSIONES	168
CAPITULO IV	
DENOMINACIONES DE CALIDAD	171
1. DENOMINACIONES DE CALIDAD Y SU PROTECCION JURIDICA	173
2. PRODUCCION AGROALIMENTARIA DE CALIDAD Y DENOMINACIONES EUROPEAS	174
3. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA	175
4. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN EUROPA	178
5. TRAMITE DE RECONOCIMIENTO Y REGISTRO DE LAS DENOMINACIONES DE CALIDAD	181
6. CONCLUSIONES	183
CAPITULO V	
ORGANIZACION DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN	185

1. EL CONSEJO REGULADOR	187
1.2 CONCEPTO	189
1.3 NECESIDAD DE UN ORGANO DE GESTION	190
1.4 FUNCIONES	191
1.5 FUNCIONAMIENTO	192
1.6 SISTEMA DE CONTROL	193
1.7 ELECCION DEL CONSEJO REGULADOR	195
1.8 ESTRUCTURA	198
1.9 PLENO DEL CONSEJO	198
1.10 COMISION PERMANENTE	199
1.11 DEL PRESIDENTE	199
1.12 EL VICEPRESIDENTE	200
1.13 SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	200
1.14 ASESORIA JURIDICA	201
1.15 COMISIONES DE TRABAJO	201
1.16 ESTRUCTURA DE CONTROL, LOS SERVICIOS TECNICOS	203
1.17 COMITE DE CALIFICACION	204
2. REGLAMENTO DE LA DO	205
2.1 REFERENTES AL PRODUCTO	205
2.2 REFERENTES AL CONSEJO REGULADOR	206
2.2.1 Definición y Estructura	206
3. PLIEGO DE CONDICIONES	207
4. MODELO DE REGLAMENTO ADAPTADO A UNA DENOMINACION DE ORIGEN DE CAFE	209
CAPITULO I: REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN DEL CAFE	209
CAPITULO II: APROBACION Y REGLAMENTO	210
CAPITULO III: DEL REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN	211
CAPITULO IV: SUPERVISION Y CONTROL	223

CAPITULO V: REGISTRO DE BENEFICIOS	224
CAPITULO VI: ELABORACION Y CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO AMPARADO POR LA DENOMINACION DE ORIGEN	226
CAPITULO VII: DERECHOS Y OBLIGACIONES	228
CAPITULO VIII: INFRACCIONES	232
CAPITULO IX: REGIMEN SANCIONADOR	235

CAPITULO VI
METODOLOGIA PARA RECONOCER DENOMINACIONES
DE ORIGEN

1. CONSIDERACIONES PREVIAS	241
2. ACCIONES PARA EL RECONOCIMIENTO Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE UNA DO	243
2.1 ETAPAS DEL PROCESO	245
2.2 CAPTACION Y ADHESION DE PRODUCTORES	247
2.3 FORMACION DE LA JUNTA GESTORA PROVISIONAL	252
2.4 PROSPECCION Y ESTUDIOS TECNICOS	253
2.5 PROSPECCION LEGAL Y ADMINISTRATIVA	258
2.6 INFORME TECNICO - JURIDICO	258
2.7 PARAMETROS DE CALIDAD ORGANOLEPTICA DEL CAFE EXPRESA EN PERFIL DE TAZA	259
2.8 DELIMITACION GEOGRAFICA DEFINITIVA DE LA ZONA POR GEOPOSICIONAMIENTO	260
2.9 EVALUACION DEL CONOCIMIENTO, FAMA O GRADO DE ACEPTACION DEL CAFE DE LA ZONA, POR CONSUMIDORES Y MERCADOS	260
2.10 CONCRECION DEL NOMBRE GEOGRAFICO A UTILIZAR POR LA DO	261

2.11 ESTABLECIMIENTO DEL VINCULO HISTORICO DEL CAFE OBJETO DE LA DO, CON EL MEDIO GEOGRAFICO	264
2.12 ELEMENTOS ESPECIFICOS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO, VINCULADOS A LA MENCION DENOMINACION DE ORIGEN	265
2.13 REGISTRO DE INSCRITOS EN LA DENOMINACION DE ORIGEN	265
2.14 ESTABLECIMIENTO DE APORTACIONES ECONOMICAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN	266
2.15 ESTUDIO ECONOMICO DE LA DO	268
2.16 INSCRIPCION DE LA DO EN EL REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL O INDUSTRIAL DEL PAIS	271
2.17 SOLICITUD DE REGISTRO DE LA DO EN EL REGISTRO DE DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LA UNION EUROPEA	272

BIBLIOGRAFIA

AUTORES CONSULTADOS	277
DOCUMENTOS CONSULTADOS	280
PAGINA WEB DE CONSULTA	284
INFORMACION NORMATIVA INTERNACIONAL	286
INFORMACION NORMATIVA DE LA UNION EUROPEA	286
INFORMACION NORMATIVA DE ESPAÑA	289

DENOMINACIONES DE ORIGEN

CAFÉ



MINISTERIO
DE ASUNTOS EXTERIORES
Y DE COOPERACIÓN



Presentación

El Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura en Centroamérica, Panamá, República Dominicana y Jamaica (PROMECAFE), se define, por parte de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), como el organismo regional contraparte en el proceso de apoyo a los productores de café de Centroamérica, Panamá y República Dominicana. En seguimiento a este proceso, ejecuta el Programa Regional para la Protección de la Calidad del Café Vinculado con su Origen, basado en cinco áreas estratégicas que aglutinan los intereses regionales y nacionales: normativa técnica, legislaciones nacionales en materia de denominaciones de origen, control de calidad, trazabilidad, acreditación, certificación y publicaciones. Tiene como objetivo general sentar las bases para la protección de la calidad y la generación de valor agregado de los cafés de la región, y su interrelación con el lugar de producción. En este esfuerzo participan cinco países: El Salvador, Guatemala, Honduras, Panamá y República Dominicana.

En el marco del programa regional, se ha elaborado el presente documento: El café y las Denominaciones de Origen, que forma parte de la consultoría contratada sobre el tema. Contiene una propuesta de elementos mínimos comunes para un sistema de protección de las Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO) en los países de la región, con el objetivo de constituirse en documento de referencia para la formulación de iniciativas nacionales en materia de IG y DO. Así mismo, es un aporte de utilidad nacional y regional para los institutos cafeteros socios del programa en función de apoyar y facilitar los procesos de calidad en sus países.

Los conceptos y opiniones vertidas en el mismo son responsabilidad de los autores y no necesariamente representan la opinión del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), la AECID y las demás entidades participantes y colaboradoras del programa regional.

Atentamente,

Guillermo Canet Brenes
Secretario Ejecutivo, PROMECAFE

Nota de los Autores

Son muchas las personas que han hecho posible nuestro contacto con el sector cafetalero centroamericano. A todas agradecemos su contribución.

Es motivo de especial gratitud la oportunidad que nos dio la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), por medio del Programa de Cooperación Regional con Centroamérica.

Nuestra relación con el sector se remonta a 2003, cuando por encargo del entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y de AECID nos hicimos cargo de la tutoría Plan de Apoyo a los Productores de Café en Centroamérica, el cual la AECID puso en marcha ese mismo año. Entre sus líneas de acción, este plan incluyó el incremento del valor añadido.

El trabajo comenzó en Honduras y se completó durante algunos años con sucesivas visitas a Costa Rica, Guatemala y Nicaragua.

La puesta en marcha de un proceso de definición técnica, normativa, mecanismos de garantía, estructuras de control, sistemas de Denominaciones de Origen y Protección de Nombres Geográficos, constituyeron ejes principales del trabajo efectuado.

Agradecemos el apoyo de las embajadas de España y oficinas técnicas de cooperación en los países visitados, soporte que facilitó el conocimiento del sector en la región y la problemática del cultivo del café, medio de subsistencia para gran parte de la población rural centroamericana. No menos importante fue el aporte de los ministerios de agricultura de cada país, instituciones, asociaciones y organizaciones privadas que facilitaron procesos e información sustantiva sobre producción, elaboración y aseguramiento de la calidad del café. En este sentido, no son pocas las instituciones y personas de estos países que poseen conocimiento, experiencia y tecnología sobre el tema.

Esta breve nota la cerramos reconociendo y agradeciendo al Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y PROMECAFE, la coordinación, acompañamiento y oportunidad de plasmar en esta publicación, algunas ideas y referencias cuyo propósito es el uso para la mejora socioeconómica

Nota de los Autores

regional cafetalera. Deseamos éxito a las Denominaciones de Origen de café reconocidas y a las que seguramente se reconocerán en el futuro. De esta manera, Costa Rica, Guatemala, Honduras y Nicaragua harán que el continente europeo continúe disfrutando café de excepción.

Introducción

La Alimentación es inherente a todo ser vivo. La vida de los seres humanos pasa necesariamente por su nutrición, justificando la preocupación por la cantidad y calidad de alimentos.

Desde tiempo remotos, el término alimentación tuvo aspectos elementales en su concepción, debido tal vez a su simplicidad y a costumbres alimentarias de nuestros antepasados. El concepto actual es distinto y complejo, entre otras causas, por factores técnicos, comerciales y políticos.

Concebir la alimentación como el conjunto de actividades que se ocupa de la producción de bienes a disposición de las personas, significa comprender su relación con otras materias como la agricultura, pesca, salud, industria y defensa de los consumidores. De esta cuenta, se comprende el carácter polisémico del concepto, que incluye otros significados y hechos de tipo económico, jurídico, sanitario, político y humano. En este sentido, el término alimentación aparentemente breve, no lo es en su contenido. En consecuencia, por la interdependencia de los elementos que intervienen en la actividad alimentaria, las decisiones tomadas sobre alguno de éstos repercute en los demás.

La nutrición humana es el fin de la alimentación y, por tanto, su componente sanitario resulta ineludible e integrado a los otros elementos. Como actividad económica, la calidad de los alimentos e industrias proveen competitividad y constituyen característica crítica para las transacciones comerciales del sector agroalimentario. Nos referimos entonces a dos tipos de objetivos de la producción de alimentos: El nutritivo y el económico. Para lograrlos, la actividad alimentaria debe someterse a una normativa diferenciada y restrictiva aplicable a sus aspectos sanitarios, técnicos y económicos. Este sistema funciona y se fortalece en todo el mundo, gracias al desarrollo tecnológico de las comunicaciones, facilitando la globalización y dinámica de las transacciones comerciales reguladas por la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante requisitos y acuerdos con los países que adoptan la normativa. Para la comercialización de alimentos y productos agrarios están vigentes dos tratados: Uno sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, y otro sobre Obstáculos Técnicos al Comercio.

Este contexto confiere especial importancia al papel sanitario representado por el *Codex Alimentarius*, entidad dependiente de la Organización Mundial de la Salud (OMS), ambas de la Organización de Naciones Unidas (ONU). El *Codex Alimentarius* elabora normas para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos a nivel nacional, regional e internacional. Dichas normas son utilizadas como referencia en los acuerdos de la OMC.

A nivel mundial, y especialmente en los países desarrollados, los sistemas de producción agroalimentaria están dotados de alta tecnología, con capacidad para satisfacer cualquier demanda de los consumidores. A la vez, estas tecnologías son fuente de nuevos alimentos que permiten, por una parte, satisfacer necesidades cambiantes como tipo de vida, modas, hábitos, costumbres y preferencias, y por otra, suministrar alimentos específicos para determinados grupos de consumidores (lactantes, enfermos, etc.).

Estos hechos provocan un incremento de la producción alimentaria, aumentan el comercio y alteran el significado tradicional del concepto alimentación.

La UE es uno de los grandes mercados alimentarios a nivel mundial, entre otras razones, por su alto poder adquisitivo, cultura alimentaria, producción diversa de alimentos, moderna industria agroalimentaria y sistemas de control de calidad ligados al origen de la producción y a la incesante búsqueda de alimentos de calidad fuera de sus fronteras.

La calidad de algunos productos se debe tanto a su lugar de origen como a los métodos utilizados en su proceso. De igual manera, los consumidores y las empresas del sector alimentario están cada vez más interesados en estos aspectos.

Consciente de estas demandas, la UE creó mecanismos de protección y garantías de la calidad, conocidos como Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). Además de garantizar a los consumidores el origen y los métodos de producción, estos indicadores de calidad envían mensajes de comercialización eficaz de productos de elevado valor añadido y protegen a las empresas rurales productoras de alimentos de calidad con la etiqueta contra usos e imitaciones ilícitos. En consecuencia, participar en la comercialización de alimentos obliga a cumplir una serie de requisitos.

A partir de estas premisas, en los siguientes capítulos intentamos explicar el funcionamiento y las condiciones técnicas del mercado global alimentario, principalmente el de la UE. El acceso a este mercado impone la necesidad absoluta de conocer y comprender sus peculiaridades, a efecto de alcanzar los objetivos comerciales, en este caso, del sector cafetalero.

The background of the page is a repeating pattern of coffee beans. The left side features a dark brown vertical band with a pattern of coffee beans in a lighter brown color. The rest of the page is a light beige color with a pattern of coffee beans in a slightly darker beige color.

Sistema Agroalimentario de la Unión Europea

CAPITULO I

1. ANTECEDENTES

La Unión Europea (UE) funciona como un enorme y complejo espacio de libre comercio, basado en legislaciones y políticas comunes a los países que la conforman. Su sector alimentario está dotado de particularidades que le confieren identidad propia, sustentada en los siguientes pilares:

- a) Política Agraria Común (PAC)
- b) Política agroalimentaria
- c) Política de seguridad alimentaria
- d) Características de su mercado alimentario

Por tanto, no obstante la significativa cantidad de consumidores en la UE, el ingreso de productos de origen fuera de sus fronteras está sujeto al cumplimiento de condiciones y a una elevada competencia. Es importante aclarar que el concepto seguridad alimentaria en la UE está ligado a las ideas de sanidad e inocuidad de los alimentos, a diferencia del utilizado por la FAO (Fondo de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación): Alimentos para todos o alimentos contra el hambre.

El objetivo de este capítulo es ofrecer, a los actuales y potenciales exportadores, las características que definen el mercado de la UE.

2. POLITICA AGRARIA COMUN (PAC)

Después de la Segunda Guerra Mundial, gran parte de Europa quedó sumida en una falta grave de alimentos, cuando sus campos de cultivo fueron devastados. Ante la urgencia de hacer frente a las necesidades alimenticias de sus ciudadanos, se inició la reconstrucción de la agricultura y ganadería, proceso fortalecido por las sucesivas fases de mejora, de subsistencia, despegue y desarrollo de producción, a partir de la cual surge el concepto de productos de calidad básica. En la última fase, se prestigia la calidad y no la cantidad de la producción, hasta llegar a una etapa diferenciada de productos de calidad. Las características de cada fase se describen en la tabla de la Figura No. 1.

Mediante el Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola (FEOGA) se creó el mercado único para productos agrícolas y una política de solidaridad. De ahí surge, en 1962, la Política Agrícola Común (PAC).

Los aranceles entre los países miembros de la hoy UE se suprimieron en 1968, adoptándose uno común para productos procedentes de países fuera de sus fronteras. De esta manera, entró en vigor la unión aduanera.

Los Tratados de Roma (que establecieron los objetivos de la PAC) instituyen en la UE los siguientes deberes:

- a) Incrementar la productividad.
- b) Garantizar un nivel de vida equitativo a la población agrícola.
- c) Estabilizar los mercados.
- d) Asegurar al consumidor el abastecimiento y precios competitivos.

En respuesta a la carencia de alimentos en la postguerra, la PAC priorizó la autosuficiencia de alimentos básicos, por medio de la libre circulación de productos agrícolas dentro de la UE. Así mismo, se adoptaron políticas proteccionistas que evitaron a los agricultores europeos la competencia de productos de terceros países, como la subvención a precios agrícolas. El resultado fue una política rígida vigente hasta los años noventa que convirtió a la PAC en víctima de su propio éxito.

Al alcanzar el objetivo de incremento de producción de alimentos, aparecieron lamentables efectos como la superproducción de materias primas y alimentos, ocasionando excedentes y almacenamientos masivos, entre otros, de carne de vacuno, mantequilla y cereales. Surgieron entonces distorsiones en los mercados con las consecuencias lógicas en los precios y repercusiones sobre los propios productores y las industrias.

A la vez, se intensificó la producción ganadera, utilizando harinas animales, hormonas, medicamentos y otros, para la alimentación del ganado.

El productivismo incontrolado provocó en los últimos años del siglo XX, fuertes crisis alimentarias en la sociedad europea, derivadas de intoxicaciones por salmonella o listeria, dioxinas, encefalopatía espongiforme bovina (mal de las vacas locas), fiebre aftosa y otras. Este desequilibrio indujo al rechazo de los consumidores al sistema de producción, comercialización y de seguridad existentes, así como a una presión y desconfianza sin precedentes a los operadores económicos, administrativos y políticos. Las exigencias en materia de seguridad alimentaria continuaron fuertes y en aumento, exigiendo a las autoridades cumplimiento estricto e íntegro de las normas y acciones que afectan a la cadena alimentaria.

A estos hechos siguió el cuestionamiento a los estamentos públicos europeos, incluido el propio sistema de seguridad alimentaria aún incipiente, generando profundas reflexiones y actuaciones de la CE y de sus países miembros. Esto, con el propósito de localizar fallas, completar la normativa sobre materias no contempladas, establecer mecanismos rápidos y eficaces y adoptar un modelo común de organización sobre seguridad alimentaria.

Por otra parte, los criterios de producción intensiva resultaron inviables y económicamente insostenibles, debido al rechazo de la sociedad en todos los ámbitos. La creciente inquietud sobre el impacto de la Política Agraria Común en el medio ambiente y el cuestionamiento a los principios medioambientales, evidenciaron la avidez de la producción agraria, al explotar grandes extensiones de terreno de escasa aptitud para el cultivo, realizando prácticas con efectos negativos e incluso irreversibles sobre éstos.

FASES DE DESARROLLO DE LA PRODUCCION AGROALIMENTARIA DE LA UNION EUROPEA

	Subsistencia	Expansión	Desarrollo	Calidad básica	Calidad diferenciada
Producción agrícola	<ul style="list-style-type: none"> ● Baja producción ● Escasez de alimentos ● Poca variedad 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aumento de la producción ● Mecanización ● Aumento variedad de producciones 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gran expansión ● Altas producciones ● Mejora la variedad y calidad de las producciones 	<ul style="list-style-type: none"> ● Alto desarrollo ● Utilización de tecnologías en la producción ● Sobreproducción 	<ul style="list-style-type: none"> ● Diferenciación de la producción ● Reducción o reconversión de cultivos ● Alta especialización
Industria agroalimentaria	<ul style="list-style-type: none"> ● Incipiente 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comienzo ● Escasa mecanización (manufacturera) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Modernización ● Diversificación ● Aumento de la gama de alimentos transformados 	<ul style="list-style-type: none"> ● Incorporación de nuevas tecnologías ● Mecanización ● Mejora de la calidad 	<ul style="list-style-type: none"> ● Alta tecnología ● Alta producción ● Alta calidad ● Diferenciación de productos
Comercio	<ul style="list-style-type: none"> ● Escaso ● Importación de alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comienza a tomar actividad 	<ul style="list-style-type: none"> ● Activo ● Importación y exportación 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gran desarrollo ● Competencia por los mercados ● Necesidad acuerdos internacionales de comercio 	<ul style="list-style-type: none"> ● Selección de alta calidad ● Nuevos alimentos ● Mercados selectivos ● Altos precios
Consumo alimentario	<ul style="list-style-type: none"> ● Insuficiente 	<ul style="list-style-type: none"> ● Disponibilidad de alimentos suficiente para completar la dieta 	<ul style="list-style-type: none"> ● Amplia gama de alimentos ● Posibilidad de elección ● Aumento del consumo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gran cantidad y variedad de la oferta alimentaria ● Abastecimiento total todo el año ● Criterio de calidad básica 	<ul style="list-style-type: none"> ● Alta selección de alimentos a consumir ● Nuevas fórmulas de consumo
Promoción alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> ● Inexistente 	<ul style="list-style-type: none"> ● Incipiente ● Dirigida a productos disponibles 	<ul style="list-style-type: none"> ● Incipiente ● Dirigida a productos disponibles 	<ul style="list-style-type: none"> ● Campaña de posicionamiento en los mercados ● Resaltar la calidad 	<ul style="list-style-type: none"> ● Promoción selectiva ● Promoción específica ● Altos costes

FUENTE: Elaboración propia.

Unido a la crisis alimentaria, las agresiones al entorno natural y las catástrofes ecológicas impactaron fuertemente en la opinión pública europea, generando sensibilización respecto a la necesidad de conservar y preservar el medio ambiente para las generaciones venideras. Esta reacción obligó a instancias administrativas a reflexionar sobre la necesidad de retomar el mejor equilibrio posible con la naturaleza. Estos antecedentes dan paso a una “larga marcha” (hace más de diez años), destinada a romper con las ayudas que derivaron en sobreproducción y a orientar a la PAC hacia una dinámica de mercado, en armonía con el medio ambiente y con el objetivo de una agricultura eficaz y sostenible. Tras las reformas efectuadas por la denominada *Agenda 2000*, en el 2003, se revisa profundamente la PAC, lo que resultó en una política de apoyo a la agricultura y al fortalecimiento de las zonas rurales a largo plazo.

La PAC actual es distinta. Se ha simplificado. Ha fusionado una serie de regímenes de pagos directos y diferentes dentro de un único pago por explotación. Además, se convirtió en un mecanismo que logra más objetivos con un coste más bajo. Una política que consumía las dos terceras partes del presupuesto total de la UE, ahora absorbe menos de la mitad, y en 10 años se habrá reducido a una tercera parte.

En su aplicación, y muy distante de la política subvencionista, la PAC está enfocada en la reestructuración y desarrollo de las zonas y economías rurales, la protección del medio ambiente, las preocupaciones del consumidor y en las prioridades de los ciudadanos del territorio comunitario. Salvando la calidad, los agricultores tienen libertad para cultivar lo que consideren mejor opción, según la demanda del mercado.

La agricultura europea desempeña múltiples funciones. Sus agricultores realizan distintas tareas y actividades, que van desde la producción de alimentos y fibras, hasta la gestión del paisaje, conservación del medio ambiente y turismo. Veamos algunas características:

- La UE cuenta con un sector agrícola moderno y competitivo; ocupa una posición dominante en los mercados mundiales; es uno de los principales exportadores y el mayor importador mundial de alimentos, procedentes de países en desarrollo.
- Posee un sector agrícola sostenible y eficiente; utiliza métodos de producción seguros, limpios y sin impacto nocivo en el medio ambiente;

sus productos son de calidad y responden a la demanda de los consumidores.

- El sector agrícola de la UE no se limita a producir alimentos, trata de garantizar la vida en el campo: Lugar para vivir, trabajar y visitar.
- La política agrícola europea se define y aplica por los Estados miembro de la UE. Anima a los agricultores a producir con alta calidad, repercutiendo en sus rentas y les incentiva a desarrollar formas para mejorar sus actividades.
- Tiene un enfoque multifuncional.
- Conserva, mantiene y desarrolla las peculiaridades agrarias europeas y la variedad de su producción.
- La potenciación de las denominaciones de calidad.
- Funciona como sistema de ayuda, promoción y desarrollo de la Pequeña y Mediana Empresa (PYME) de carácter agroalimentario.
- La conservación del medio rural y natural.

La actividad principal de los agricultores es la producción de alimentos, para lo cual utilizan métodos tradicionales a los que unen ciencia y tecnología modernas, logrando ofrecer alimentos de calidad a precio competitivo. Cada vez más hacen uso de tecnologías de la información para la producción y comercialización. A estos atributos se debe añadir un nivel cada vez mayor de conocimientos especializados sobre gestión del suelo y medio ambiente. En los últimos años se han visto obligados a incluir medidas que exige la normativa alimentaria, sobre todo, para asegurar la inocuidad de los alimentos. Por tanto, los agricultores, además de constituir el primer eslabón de la cadena alimentaria, son principales contribuyentes a la preservación del campo y del medio ambiente. Su trabajo es garantía del futuro.

La mayoría de explotaciones agrícolas de la UE son pequeñas empresas de superficie variable, casi siempre familiares y constituyen una importante fuente de trabajo en muchas zonas rurales.

3. POLITICA AGROALIMENTARIA

El modelo alimentario debe estar en consonancia con el modelo agrario que propugna la UE. Por ello, la política agroalimentaria sigue las pautas generales de actuación establecidas en la PAC. Ambas deben responder a las expectativas de la sociedad, ofreciendo al consumidor opciones alimentarias para que ejerzan su derecho de elección y adquisición. Entonces, el objetivo básico de la política agroalimentaria de la UE es poner a disposición del consumidor la mayor y más variada cantidad de alimentos, garantizando su inocuidad a precios competitivos. Para lograrlo, la política alimentaria de la UE se basa en tres principios:

- La diversidad de la producción alimentaria
- La seguridad alimentaria
- La calidad alimentaria

Coherente con el modelo agrario global, el modelo alimentario europeo se basa en la multifuncionalidad de la alimentación que demanda el consumidor: Producto, servicio, precio e identificación de origen, salvando además dimensiones como el respeto a la naturaleza, calidad y seguridad alimentaria. De los principios de la política alimentaria de la UE emanan las siguientes directrices:

- Seguridad y calidad de los alimentos
- Cumplimiento de la normativa establecida por UE
- Variedad de alimentos que respondan a expectativas del consumidor, tales como:

3.1 ALIMENTOS TRADICIONALES

Son alimentos producidos con métodos tradicionales, consumidos desde tiempos antiguos, pero sometidos a mejoras de calidad y rendimiento, que por medio de procedimientos genéticos han derivado en nuevas variedades y transformados para facilitar su consumo.

3.2 ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

Están catalogados de la siguiente forma: Productos de agricultura integral y ecológica, productos artesanales, productos con denominaciones de calidad, denominaciones de origen, indicaciones geográficas, especialidades tradicionales garantizadas, etc.

3.3 ALIMENTOS DE NUEVA PROCEDENCIA

Se producen en regiones externas a la UE, son alimentos modificados genéticamente, derivados de productos transgénicos, etc.

3.4 ALIMENTOS DESTINADOS A CONSUMIDORES ESPECIALES

Se producen mediante tecnologías especiales, se destinan a consumidores con carencias o enfermedades de tipo alimentario, siendo algunos de éstos: Calíacos, vitamínicos, proteínicos, etc.

Esta clasificación de alimentos confirma el rechazo a la uniformidad alimentaria, y el interés en la promoción de su diversidad. En sí, la UE posee heterogeneidad de territorios, originalidad en la producción y variada tradición culinaria; contexto que perfila su identidad cultural única en el mundo. A la vez, impulsa la producción alimentaria y gastronómica al interior y fuera de sus fronteras. En realidad, se trata de favorecer la coexistencia de distintos modelos agrarios, alimentarios y de producción. Otros medios para lograr los objetivos de la política agroalimentaria de la UE son:

- a) Aumento de competitividad de sus estructuras agroalimentarias, en el marco de la globalización del comercio mundial.
- b) Desarrollo de nuevos alimentos, con mayor rendimiento y abaratamiento de costes, utilizando técnicas de producción de última generación.
- c) Innovación tecnológica que permite abastecer de alimentos especiales a consumidores con dieta alimenticia diferenciada.
- d) Desarrollo de técnicas y métodos de producción y suministro de alimentos, sanos y respetuosos del medio ambiente.
- e) Impulso de la política de productos de alta calidad, amparados por denominaciones de calidad protegidas, que facilitan el ordenamiento rural, la producción con mayor valor añadido y su impacto positivo en la renta de los agricultores.
- f) Obtención de productos agrícolas auténticos y ecológicos que garantice a los consumidores la diversidad de la oferta alimentaria.

4. POLITICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Según la definición de la FAO, existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias. Sin embargo, la seguridad alimentaria implica el cumplimiento de estas condiciones:

- Disponibilidad de alimentos adecuados.
- Estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ocasionadas en función de estaciones del año.
- Acceso y poder adquisitivo.
- Calidad e inocuidad de alimentos.

En general, los países desarrollados logran las tres primeras condiciones. Sin embargo, cobra mayor relevancia la inocuidad de los alimentos, a la cual se dirigen las políticas de control higiénico y sanitario. De hecho, en la UE y en otros países desarrollados, el término seguridad alimentaria hace referencia únicamente a los problemas de higiene e inocuidad de los alimentos. En conclusión, las políticas gubernamentales, las medidas de control y los procedimientos, pretenden que los alimentos lleguen al consumidor libre de amenazas contra la salud, lo que significa alimentos seguros.

Los organismos de la UE encargados de la seguridad alimentaria, junto con la OMS (Organización Mundial de la Salud) y la FAO, con la expresión “del campo a la mesa”, quieren comunicar la responsabilidad del control a los alimentos que atañe a todos los participantes en la cadena: Productores primarios, procesadores, envasadores, transportistas, almacenamiento, puntos de venta y consumidores. La seguridad alimentaria debe cruzar todas las etapas. Lograrlo implica cumplir reglas de higiene y de manipulación adecuada por empresas y personas en cada eslabón. Además, corresponde al sector público local y nacional no sólo vigilar y auditar la seguridad y calidad de los alimentos, sino ofrecer asesoría sobre medidas de control.

Las medidas de control de inocuidad y calidad varían en cada etapa según características del alimento. Comprenden las llamadas Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), relativas al uso de pesticidas y control de plagas, así como el Sistema de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), adoptado internacionalmente y obligatorio en la UE desde enero de 2004.

Otra práctica que se debe adoptar, es trasladar al siguiente eslabón de la cadena alimentaria, datos pertinentes relacionados con la inocuidad de los alimentos. Desde hace algún tiempo se viene aplicando lo que la FAO denomina “modelo holístico”, consistente en responsabilizar de la inocuidad de los alimentos a cada etapa por las que pasan los mismos. El modelo anterior asignaba mayor responsabilidad a los productores primarios.

Las medidas relacionadas con la higiene de los alimentos están contenidas en el *Codex Alimentarius*, abarcando la construcción de las instalaciones, higiene del personal y control de operaciones (temperaturas, suministro de agua, materia prima).

5. OBJETIVOS DE LA POLITICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

En 1977, la Comisión Europea redacta el Libro Verde sobre principios generales de legislación alimentaria en la UE, los cuales se desarrollan y publican posteriormente con enfoque preventivo en el Libro Blanco sobre seguridad alimentaria, con el objetivo de alcanzar y garantizar altos niveles de seguridad alimentaria y recuperar la confianza de los consumidores europeos.

En junio de 2000, el Consejo Europeo de Feira solicita la creación de un organismo supranacional, sólido e independiente, responsable de coordinar la seguridad alimentaria. Surge entonces la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA), conocida en inglés como European Food Safety Authority (EFSA). En resumen, la seguridad alimentaria de la UE se materializa a través de:

- a) La creación de un organismo supranacional, coordinador y responsable de la seguridad alimentaria.
- b) Adopción de una nueva legislación específica sobre seguridad de los alimentos.
- c) Establecimiento de un marco comunitario de controles garantizadores de la seguridad alimentaria.
- d) Instauración del principio de precaución.
- e) Suministro de información a los consumidores.
- f) Difusión internacional de la política de la CE en materia de seguridad alimentaria.

6. PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los principios se caracterizan por su aplicación y cumplimiento en todo el territorio de la UE, bajo la responsabilidad de las autoridades nacionales de cada Estado miembro. Estos principios son:

- a) Legislación común que deben cumplir todos los estamentos de la cadena alimentaria.
- b) Organización única, capaz de prevenir o solucionar crisis alimentarias, basándose en criterios de evaluación científica, gestión y comunicación de riesgos, con la tutela de la EFSA, la cual integran científicos representantes del Parlamento Europeo, organizaciones de consumidores, representantes de la industria agroalimentaria y representantes de cada Estado miembro. Está dotada de sistemas de comunicación, con instancias públicas competentes de cada Estado.
- c) Concepción integral de la cadena alimentaria, abarcando desde el productor hasta el consumidor, lo que a su vez implica:
 - Evaluación y control de riesgos de los productos en todos los niveles.
 - Cumplimiento estricto de la normativa por todos los operadores.
- d) Autocontrol y responsabilidad de las prácticas sobre el producto por cada agente participante.
- e) Control general del cumplimiento de normas en todo el territorio europeo.
- f) Suministro de información clara y veraz a los consumidores, relacionada con los temas de seguridad alimentaria.
- g) Sistema de seguimiento a materias primas, productos e información de suministradores (trazabilidad o rastreabilidad).

Las competencias de cada eslabón de la cadena alimentaria se definen así:

- a) Los productores son responsables de la seguridad de materias primas, lo que les obliga a cumplir los CBP, consistentes en principios técnicos específicos, formulados por los organismos rectores para que cada sector productivo contribuya a la calidad sanitaria de los alimentos.
- b) Los fabricantes e industriales son responsables de la transformación de materias primas en productos. Por tanto, la industria agroalimentaria debe implementar en el proceso el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Están obligados al seguimiento y análisis adecuado de productos y materias primas, mediante registros de información sobre suministradores. Además, son responsables de comunicar a los órganos que corresponde, situaciones ocurridas durante el proceso transformador que puedan afectar la seguridad de la cadena alimentaria.
- c) Corresponde a distribuidores y comerciantes conservar los productos durante su fase de transporte, almacenamiento, distribución y venta a los consumidores. Están obligados a mantener las condiciones óptimas de frío y humedad adecuados, así como a mantener información sobre sus proveedores de alimentos frescos y transformados.
- d) Una vez adquiridos, toca a los consumidores cuidar y preparar apropiadamente los alimentos.
- e) Las autoridades nacionales tienen la obligación de supervisar y exigir el cumplimiento del sistema de control oficial de alimentos, cuyo propósito es evitar riesgos a la salud pública, garantizar la transparencia de las transacciones y la información a los consumidores. El control ha de efectuarse en forma regular, sin limitaciones en su objeto y momento de llevarse a cabo. No obstante, pueden efectuarse controles si existe sospecha de que un producto no cumple las disposiciones legales que le afectan; se realizan en proporción al objetivo perseguido y sin previo aviso; pueden extenderse a toda la cadena o seleccionar los eslabones que resulten pertinentes a la investigación. El control oficial de productos alimenticios consiste en una o varias rutinas del siguiente procedimiento:

- Inspección.
- Toma de muestras y análisis.
- Control de higiene del personal.
- Revisión y evaluación de material escrito y documental.
- Revisión y análisis de sistemas de verificación aplicados por la empresa.

Actualmente, las empresas agroalimentarias son las primeras responsables del cumplimiento de la legislación vigente en su ámbito. La normativa regula el tipo de productos y operaciones sometidos al control oficial. Por ejemplo, el estado y uso de instalaciones, medios de transporte, equipos y materiales, materias primas, ingredientes, auxiliares tecnológicos, productos semiacabados y terminados, materiales en contacto con los alimentos, productos y procedimientos de limpieza, plaguicidas utilizados en procedimientos de fabricación o tratamiento y medios de conservación. Los controles oficiales se establecen en un cronograma que define el carácter, frecuencia de los mismos y actuaciones puntuales. Por otra parte, compete a la Comisión Europea evaluar mediante inspecciones y auditorías la capacidad de control de las autoridades nacionales. Para los problemas que puedan detectarse en alertas y crisis alimentarias, aplica el principio básico del Análisis de Riesgos con la siguiente secuencia:

- 1. Evaluación del riesgo:** Consiste en detectar el problema, identificación de causas y comunicación a la autoridad nacional competente. Se basa en el conocimiento y experiencia que permitan establecer criterios y principios de las decisiones a tomar para la defensa de la salud pública.
- 2. Gestión del riesgo:** Significa localizar el origen del riesgo, identificando los agentes por los cuales ha pasado el producto y la toma de medidas para su retirada del mercado; fase a cargo de funcionarios especializados en las administraciones públicas nacionales. La gestión de riesgo se basa en la aplicación de la ley sobre la materia. Cada país, organización nacional o internacional decide el nivel de riesgo aceptable en cada caso. El principio que aplica en esta etapa es que los productos importados para consumo humano o animal, cumplan los mismos requisitos de origen que los de la UE.
- 3. Comunicación del riesgo:** Implica poner al tanto a las autoridades de los Estados miembro y de la EFSA, de los posibles riesgos en sus mercados. Así mismo, se informa a los consumidores para que

tomen las precauciones del caso. Esta fase se materializa por medio de la red alimentaria europea que funciona en todos los Estados.

6.1 PRINCIPIO DE PRECAUCION

Opera cuando durante una crisis alimentaria no hay conocimiento absoluto de las causas de riesgo para los consumidores; sin embargo, la incertidumbre no justifica el retraso de acciones preventivas. Debido al momento en que surge una crisis alimentaria y a la urgencia de superarla, no siempre hay evidencia ni conclusiones científicas que abonen investigaciones profundas del problema, eventualidad que induce a la aplicación del principio de precaución. La ausencia de evidencia científica concluyente no significa ausencia de riesgo. Por otra parte, el principio de precaución es vulnerable de controversias de tipo jurídico o comercial; por ejemplo, puede interpretarse como acción encubierta de proteccionismo al sector de productos alimenticios.

La Comisión Europea defiende ante la OMC (Organización Mundial del Comercio) su intervención con el principio de precaución y los denominados otros factores legítimos, como criterios para la exportación de productos de la UE y para los productos destinados al consumo interno.

7. LOS MERCADOS ALIMENTARIOS

Los mercados agroalimentarios de hoy pueden clasificarse en dos tipos:

- a) Mercados productivistas, caracterizados por su producción extensiva o modelo *commodity*, especializado fundamentalmente por:
- Productos estandarizados por su tipología y calidad.
 - Producción universal que puede obtenerse en grandes zonas de cualquier parte del mundo.
 - Su rentabilidad se basa en una estrategia de altos volúmenes de producción.
 - La competitividad se consigue mediante reducción de costos de producción.

- No generan valor añadido.
- Son mercados libres, cotización en bolsa o *commodity*.
- Su ámbito es universal (todo tipo de consumidores).

b) Mercados de especialidad, basados en productos de calidad diferenciados por:

- Su diversificación cualitativa dentro de su tipología.
- Su producción se limita a zonas determinadas o específicas.
- Su rentabilidad se basa en su escasa o limitada producción con calidad diferenciada.
- La competitividad se consigue incrementando la calidad y mercados selectivos.
- Generan valor añadido que repercute en la zona de producción.
- Son productos destinados a prescriptores determinados de alto poder adquisitivo.

En relación con el modelo de tipo productivista desarrollado en la UE, la experiencia ha demostrado que el objetivo de las políticas agrarias empleadas no puede ser aumentar la producción en la forma en que se ha llevado a cabo en las últimas décadas. El factor primordial de ésta era la consecución de la máxima productividad con procedimientos altamente tecnificados, como la utilización de variedades vegetales específicas, tecnologías avanzadas de cultivo, sistemas avanzados de mecanización, explotaciones ganaderas intensivas de alto rendimiento, establecimiento de piscifactorías, sistemas intensivos de pesca en caladeros de varios continentes, etc.

El resultado ha sido la superproducción de materias primas y alimentos, ocasionando excedentes de productos agrarios y distorsión de mercados, con repercusiones sobre precios, productores e industriales, así como el agotamiento de caladeros de pesca.

En este orden, se potenciaron las producciones ganaderas intensivas, mediante la utilización de piensos de harinas animales en la alimentación del ganado. Este productivismo incontrolado trajo como consecuencia la crisis alimentaria padecida por la sociedad europea en los últimos años del siglo XX, generando duda sobre los sistemas de producción existentes. Los operadores, sectores económicos, administrativos y políticos fueron sometidos a presiones sin precedentes. En materia de seguridad alimentaria aumentó la desconfianza y exigencias de los consumidores, se retrajo la demanda,

se saturaron y estancaron los mercados, con la consiguiente repercusión en las economías de escala.

Sus efectos se dejaron sentir en algunas regiones, fueron abandonadas las tierras cultivadas en estas condiciones, dando como resultado la infertilidad de los suelos, contaminación de acuíferos y de cursos de agua.

En consecuencia, se ha generado un alto grado de concienciación en torno al medio ambiente. Esta reacción se ha dado por las prácticas agrícolas e industriales lesivas al entorno durante decenios. En este sentido, hay un impacto cada vez mayor en la opinión pública sobre:

- La posible contaminación de materias primas agrícolas, ganaderas y pesqueras.
- Los efectos de las malas prácticas agrícolas, ganaderas y pesqueras sobre el medio ambiente.
- Los efectos medioambientales provocados por crisis alimentarias.

Este proceso dio lugar a un nuevo orden agroalimentario, consistente en el desarrollo de estrategias para fortalecer el crecimiento, la competitividad y el empleo, modernizar las políticas clave de la Unión Europea, especialmente la PAC, y respeto al medio ambiente. La base del nuevo orden es el carácter multifuncional de la agricultura europea, que no sólo se limita a la producción de materias primas y alimentos, sino además a conseguir un mejor ordenamiento del territorio.

Pese a las ayudas y subvenciones, este tipo de mercados funciona bajo la dinámica de la ley de la oferta y la demanda. El efecto económico es un flujo constante de capitales y actividades económicas en relación con la producción alimentaria de tipo especialidad que existía en Europa desde siglos atrás.

La característica principal de este modelo estriba en que la producción alimentaria se genera en regiones o zonas determinadas de la geografía europea. Se basa en pequeñas producciones de gran calidad y sabrosas al paladar. El modelo se conservó y ha evolucionado hasta nuestros días, adaptándose a la demanda, gusto y exigencias del consumidor actual.

Un factor importante a destacar en este tipo de producción, es la utilización de métodos de producción adecuados a cada caso, que ofrecen calidad de primer orden, son respetuosos del medio ambiente y la biodiversidad. El objetivo de estas formas de mercado y producción, es satisfacer y generar

confianza en los consumidores, llevándoles a incrementar la cuota en el mercado alimentario europeo. El modelo se extendió por Europa, se mantienen los niveles de producción limitada, la demanda y precios continúan creciendo. La producción y elaboración de estos productos dentro de la propia zona genera valor añadido y flujo creciente de ingresos económicos, con la automática repercusión en el desarrollo y mejora de condiciones de vida en la zona.

A principios del siglo XX, aparecieron las primeras DO, amparando a este tipo de productos. Posteriormente, surgieron otras figuras protectoras como las Denominaciones de Calidad (DOP, IGP, ETG). En 1985, la Comisión Europea de la entonces Comunidad Europea (CE) inició los trámites de reconocimiento de estas regulaciones.

En las últimas décadas, han aparecido nuevas formas y figuras de calidad, como los productos de la agricultura ecológica, biológica e integral que conforman el modelo de calidad o de especialidad.

7.1 CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO ALIMENTARIO DE LA UNION EUROPEA

1. Frontera exterior única:

Incluye todas las fronteras de sus Estados miembros con terceros países. En consecuencia, el tratamiento a la exportación o importación de mercancías es el mismo en cualquier punto fronterizo. Todo producto que ingrese a la UE está sometido al mismo tipo de arancel y control sanitario, independiente del destino dentro del territorio comunitario.

2. Libre circulación de mercancías alimentarias:

Una vez cumplan los requisitos fiscales y sanitarios, las mercancías producidas en la UE, así como las procedentes de países fuera de ella, pueden circular libremente en toda la comunidad; sin embargo, una vez ingresados, especialmente alimentos, deben someterse a posibles controles en cualquier punto de su territorio.

3. Mercado libre:

Se rige por la ley de oferta y demanda, no existe intervención en materia de precios, éstos son pactados entre vendedores y compradores.

8. ACUERDOS ECONOMICOS CON TERCEROS PAISES

La UE es el mayor importador y segundo exportador de alimentos en el mundo, mantiene relaciones comerciales con terceros países y otros bloques. Su papel en la celebración de acuerdos comerciales a escala mundial dentro de la OMC es determinante. Así mismo, negocia convenios bilaterales específicos con algunos países; acuerdos de libre comercio con vecinos más próximos, acuerdos especiales de acceso preferente a la UE a productos de países en desarrollo. No menos importante son las estrechas relaciones con organizaciones regionales como el MERCOSUR. Tiene interés en acuerdos comerciales con la comunidad andina (Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú) y con el Mercado Común Centroamericano. Igualmente, posee acuerdos de cooperación con México y Chile. Sin embargo, el comercio con Estados Unidos y Japón se desarrolla a través de mecanismos de la OMC. Por su enfoque de beneficio para todos, la UE procura que sus intercambios comerciales se realicen bajo normas multilaterales. En este marco, asumió el compromiso del Programa de Doha para el Desarrollo (Doha, Qatar 2000) cuyo objetivo es una mayor liberación del comercio mundial e incremento del desarrollo.

En materia de agricultura, es oportuno mencionar el acuerdo alcanzado en agosto de 2004, Ronda de Uruguay, que sentó las bases para una mayor liberalización comercial de productos agrícolas. Este acuerdo consolida la reforma de la PAC y supone una sustancial reducción a las ayudas agrícolas que generan disparidades en el intercambio comercial, eliminación de prácticas de competencia a la exportación que distorsionan las transacciones y, a la vez, contribuye a la apertura de mercados y al tratamiento especial a productos sensibles. Entre los países ricos, la UE es la única que permite significativas importaciones de productos agrícolas procedentes de países en desarrollo, constituyéndose en el mayor mercado de éstos. El antecedente es ejemplo para que el resto de países ricos liberen el acceso sin contingentes arancelarios a los productos originarios de países menos desarrollados.

8.1 CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Debido a que la UE es fuerte importador de productos agrícolas y mayor exportador de productos alimenticios transformados, uno de los objetivos cada vez más importante es el cumplimiento estricto y recíproco de su normativa sobre seguridad alimentaria.

La observancia exacta responde, además, a la capacidad productiva del sector agrícola comunitario, así como a la diversidad y calidad sus productos.

8.2 FUERTE COMPETENCIA COMERCIAL

Los alimentos que surten el mercado europeo compiten inevitablemente con una amplia y diversa cantidad de productos, entre otros factores, por calidad, exclusividad, precio, época, establecimiento, etc. En esta dinámica intervienen tipos y fórmulas de adquisición, grandes importadores, hipermercados y otros actores con sus particulares procedimientos de operación. No obstante, los consumidores determinan la demanda diferencial de productos en virtud de los distintos gustos y preferencias en las distintas regiones de la UE.

8.3 LA UE IMPORTADORA DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE TERCEROS PAISES

Su alto poder adquisitivo, tradición agrícola, arraigada cultura gastronómica y avidez por nuevas fórmulas alimentarias, convierten al mercado europeo en principal importador de productos agrícolas. Unido a la creciente inmigración del mundo, hace cada vez más grande y variada la demanda alimentaria. Igualmente, la industria europea necesita grandes cantidades de materias primas no producidas o de alto coste en su territorio.

9. CONSTANTE EVOLUCION DEL MERCADO ALIMENTARIO

Los gustos y preferencias del mercado diferenciado europeo inciden en la evolución de la demanda alimentaria. El aumento del nivel de vida, el empleo y poder adquisitivo, están impactando el cambio de hábitos de consumo. Algunas variables que están perfilando el cambio son:

- a) Escaso tiempo para preparar alimentos ha inclinado a las familias hacia la adopción de nuevas formas de cocina y organización.

- b) El escaso tiempo ha disparado la demanda de alimentos preparados, platos precocinados y comida de consumo rápido.
- c) Creciente aumento de consumo de productos de calidad en restaurantes.
- d) Consumo creciente de alimentos procedentes de regiones geográficas diferentes, como efecto del conocimiento en materia de calidad y diversificación alimentaria.
- e) Mayor demanda de gastronomía foránea de calidad.
- f) Permanente evolución de la gastronomía propia, referente mundial ligado a la investigación de nuevas fórmulas basadas en ingredientes no utilizados con anterioridad, que posicionan a la cocina europea en alto estándar de calidad. Estas tendencias de la demanda influyen en la producción agrícola e industrial.

10. DEMANDA CRECIENTE DE ALIMENTOS DE CALIDAD EN ARMONIA CON EL MEDIO AMBIENTE

El consumidor europeo ha experimentado un cambio de actitud que explica el comportamiento de la actual demanda alimentaria, determinando un estilo de vida y de opinión en estos aspectos:

1. Influencia en el desarrollo social en función del nivel de vida y poder adquisitivo de alimentos de calidad.
2. Demanda de alimentos inocuos y seguros, debido a crisis e intoxicaciones alimentarias sufridas en épocas pasadas. La garantía sanitaria se convirtió en necesidad a satisfacer en el territorio comunitario y en advertencia para los agentes económicos que las incumplan.
3. Conciencia de la sociedad sobre consumo y medio ambiente. La sobre explotación de grandes extensiones con escasa aptitud agrícola dio paso a la infertilidad de los suelos, a la contaminación de acuíferos y al avance de la desertización. Estos efectos, más frecuentes

catástrofes ecológicas, incendios forestales y la progresiva desaparición de biodiversidad, inciden en la opinión pública. Como resultado, se ha desarrollado un alto grado de respeto al medio ambiente: Entorno vivo, no esquilado, en el que pueda existir vida de calidad en todas las dimensiones del ser humano. La reacción a prácticas agrícolas e industriales agresivas al entorno, ha desembocado en la necesidad de retomar el mejor equilibrio posible con la naturaleza y en la exigencia creciente de alimentos que no riñan con ésta. De ahí han surgido sellos sociales garantes de procedimientos no agresivos y apreciados por buena parte de consumidores al efectuar sus compras.

Concepción Actual de los Alimentos

CAPITULO II

1. CONCEPCION ACTUAL DE LOS ALIMENTOS

La alimentación se debe entender como el conjunto de actividades que se ocupan de la producción y puesta a disposición de los individuos, de los bienes necesarios y adecuados para satisfacer sus necesidades de nutrición. Desde el punto de vista fisiológico, se considera alimento toda sustancia o producto nutritivo, sano, inocuo, de cualquier naturaleza, sólido o líquido, natural o transformado, que por sus características, componentes, preparación y estado de conservación, puede utilizarse para consumo humano. Desde la óptica jurídica, la definición incluye productos de escaso o nulo nivel nutritivo, como sucede con el agua. El alimento puede ser, por tanto:

- Materia prima directamente comestible.
- Derivado de materia prima, obtenido por medio de tratamiento parcial, general, industrial o artesanal.
- Materia prima transformada mediante tratamiento industrial o culinario previo a su consumo.

Producto alimentario es toda materia no dañina en sentido absoluto o relativo, susceptible de utilizarse para alimentación humana o animal. Este concepto incluye aditivos, materiales de envase, embalaje, otros. Para que un producto sea considerado alimento debe poseer las siguientes características: sano, inocuo, nutritivo, adecuado para el uso que se elaboró y acorde con las especificaciones que lo definen. Entre las exigencias a los alimentos podemos destacar:

- a) Calidad higiénica: Ausencia o presencia mínima de microorganismos que sin ser patógenos son indicativos de deficiencias en los procesos de elaboración, manipulación y conservación.
- b) Ausencia o contenido mínimo admisible de sustancias contaminantes.
- c) Adecuado contenido de aditivos cuyos efectos no arriesguen la salud.

Sin embargo, un alimento o producto alimenticio sano puede no ser saludable para determinado tipo de consumidores, por ejemplo, para los celíacos. En este orden, un producto alimenticio nutritivo nunca se debe calificar de bueno o malo.

2. CALIDAD ALIMENTARIA

La calidad es un concepto amplio y abstracto que afecta de manera especial a los productos agroalimentarios. Durante los últimos años, los alimentos se han considerado únicamente en sus aspectos científicos: niveles de contaminantes, pesticidas, edulcorantes, aditivos. En Europa, alimentación y alimento se refiere, no sólo a mera ingestión de nutrientes. La alimentación es un placer, un modo de vida y, para algunos, un asunto ético. En este orden, en la UE no existen un consumidor y calidad estándar de alimentos. Al referirnos al término calidad, debemos tener en cuenta el contexto, lo que queremos expresar y el significado polisémico del concepto.

Desde una perspectiva industrial o comercial, calidad podría definirse así: Satisfacción de necesidades de consumidores, confirmada por una compra repetida. Cuando un producto mantiene alto su índice de venta, se puede pensar que su calidad es la deseada por el consumidor; sin embargo, esta interpretación puramente comercial podría resultar insuficiente. Tratemos, pues, de encontrar un significado más amplio de calidad.

FACTORES TEORICOS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, QUE PUEDEN CONSIDERAR LOS CONSUMIDORES



FUENTE: Elaboración propia.

Desde que inicia la aplicación del concepto de calidad a productos agroalimentarios, se asocia con el de seguridad y salud. En todos los países desarrollados ha existido preocupación por el binomio: alimentación / salud, derecho básico del consumidor, y en virtud del cual existen no pocas disposiciones legales para asegurar los productos de consumo humano. Calidad puede definirse como la adecuación de un producto para el fin a que se destina. En ese sentido, al tratarse de productos agroalimentarios, el mayor o menor grado de calidad de los mismos, lo determinan las propiedades que satisfagan las exigencias o gustos del consumidor.

En su aspecto productivo y económico, la calidad es universal. Permite enfrentar el estancamiento del consumo alimentario que se produce al acceder a niveles elevados de renta y defiende al mercado propio, de la competencia externa. A la luz de estas consideraciones, los objetivos que plantea la calidad alimentaria son:

- a) Asegurar la variedad de producción.
- b) Representar una vía para la diversificación empresarial.
- c) Lograr una mayor valorización de la producción.
- d) Potenciar la elaboración de productos propios, ligados a la nueva idea de gastronomía y al concepto de patrimonio cultural.

Los modelos alimentarios de países desarrollados evolucionan paralelamente a su desarrollo económico, social y cultural.

2.1 EVOLUCION DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

La UE ha evolucionado en asegurar al consumidor calidad básica de la alimentación, logrando satisfacer las principales necesidades nutricionales en salud y seguridad. Los productos ofrecen calidad básica cuando las empresas agroalimentarias cumplen las normas sanitarias y legales. Por tanto, calidad básica es el principio de cualquier otro tipo de calidad. Una vez asegurada la calidad básica, el consumidor exige productos que se diferencian por un sabor o calidad sensorial, determinada por muchas más variables de las que intervienen en la seguridad básica. Aquí inicia otra exigencia, otro concepto: Calidad superior. Calidad superior supone una elaboración y selección esmeradas durante el proceso de producción, fabricación y distribución, conformando el carácter sensorial. Las empresas que elaboran productos de calidad superior lo hacen en

forma voluntaria, según el grado de exigencia individualmente auto impuesto por éstas. En tanto la calidad básica es obligatoria para todos los productos agroalimentarios.

2.2 CALIDAD OBLIGATORIA

Proteger la salud de los consumidores demanda vigilar el cumplimiento obligatorio de la calidad de productos alimentarios. En otras palabras, observar la normativa específica que se debe traducir en:

- Ausencia de defectos.
- Elaboración conforme a normas legales.
- De caracteres conforme al tipo.

Por otra parte, el cumplimiento de criterios objetivos no significa necesariamente calidad del producto. En este caso, se trataría de productos aptos para el consumo, sin más valoración. Desde 1974, en España rige un completo Código Alimentario, al parecer, más exhaustivo que el de otros países europeos. Consiste en normas básicas y sistematizadas para alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas y, por extensión, a productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico. Este ordenamiento responde a la proliferación de disposiciones sobre el tema hasta ese momento, planteando como objetivos:

- Definir el concepto de alimento.
- Determinar condiciones mínimas para los alimentos.
- Establecer normas básicas para procedimientos de preparación, conservación envasado, transporte, publicidad, distribución y consumo de alimentos.

El Código Alimentario es de aplicación obligada en todo el territorio, tanto para productos elaborados en España como para los procedentes de otros países. A partir de esta normativa se desarrollan dos tipos de regulación: Las Normas de Calidad y Las Reglamentaciones Técnico Sanitarias (RTS). Las Normas de Calidad establecen la composición y características mínimas que deben cumplir los productos para ser comercializados. Establecen categorías comerciales según composición o presentación, de acuerdo con la naturaleza de cada producto, y definen parámetros técnicos de

calidad que permiten clasificar alimentos por peso, calibre, color, etc. Por su parte, las RTU instituyen prácticas de elaboración, composición y características mínimas que deben cumplir los productos alimenticios, previo a su comercialización.

Entre otros conceptos, una RTU indica el ámbito de aplicación y describe los distintos tipos de un producto alimenticio objeto de reglamentación. Las exigencias generales obligatorias para los tipos de productos definidos incluyen: Materiales, instalaciones industriales, envasado, recursos humanos, comercialización, controles, competencias, responsabilidad, infracciones y sanciones. Además, estipula requisitos específicos obligatorios relativos a manipulación permitida y prohibida, sustancias autorizadas, aditivos, colorantes, conservantes, sistemas de elaboración, revestimiento de paredes y techos, instalación de recepción de materia prima, temperatura de salas y lugares de trabajo, almacén, etiquetado y publicidad para cada tipo de producto alimenticio.

En cuanto a la evolución, las primeras normas eran mera clasificación de categorías según calibre. Paulatinamente se adicionaron factores como el estado sanitario, daños visibles, variedad, hasta llegar a las complejas normas actuales que incluyen grado de madurez, cartas de colores para determinados frutos y otras. Hasta 1985, las normas de calidad eran verticales y dirigidas a un sector concreto: categorías de productos cárnicos, lácteos, frutas y hortalizas. A partir de entonces, se emiten normas de tipo horizontal o de aplicación a todos los productos alimenticios, constituyendo una base del futuro sistema de seguridad alimentaria europeo. Tradicionalmente, se aplicaron normas generales sobre buenas prácticas de manipulación en la fabricación. La verificación de salubridad de los alimentos se basaba en el análisis y control del producto final. Con estas normas se pretendía tener bajo control el producto final, sin tener en cuenta el proceso de fabricación. Actualmente, rige el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), con énfasis en la prevención y detección de fallas durante el proceso de fabricación y en el establecimiento de medidas preventivas. Magnificar la prevención sobre el análisis del producto final genera una mejora notable de la relación coste-beneficio, evitando la pérdida de toda la producción en caso se detectaren fallas durante la misma. Hoy día, estas prácticas son normadas por la legislación de la UE a

través de directivas y medidas comunitarias que conforman el denominado Sistema Europeo de Seguridad Alimentaria. Todo producto que cumpla las normas y criterios de calidad obligatoria, puede acceder a la calidad voluntaria.

2.3 CALIDAD VOLUNTARIA

En principio, la calidad voluntaria la constituyen las propiedades intrínsecas de un producto alimenticio, de acuerdo con criterios subjetivos y evaluaciones organolépticas. Por tanto, la calidad voluntaria se basa subjetivamente en la percepción de propiedades de los productos por medio de los sentidos. Actualmente, se cuenta con terminología y descriptores ampliamente recogidos y catalogados para cada producto, lo cual se complementa con análisis físico químicos para la detección de propiedades no percibidas por los sentidos; permitiendo la ausencia de defectos o posibles fraudes. Uno de los medios para las evaluaciones subjetivas son las catas, que evalúan la tipología y pueden llevarse a cabo de dos formas:

- a) Catas por producto: Aspecto, color, olor, textura, sabor, palatabilidad, otros.
- b) Catas en conjunto: Noción de equilibrio, armonía y tipicidad.

Este tipo de evaluación no permite asignar un valor numérico repetible y universal sino calificar presencia o ausencia de defectos sensoriales. Las técnicas actuales de cata están descritas y recogidas en protocolos y para llevarlas a cabo se conforma un panel de cata liderado por un jefe y un número mínimo de profesionales expertos en cata y problemática de cada producto, quienes aseguran la apreciación sensorial del producto analizado.





3. FACTORES QUE AFECTAN LA CALIDAD DE UN PRODUCTO

La producción de calidad de especies vegetales cultivadas está en relación de dependencia con factores y recursos del medio en que se desarrolla. En este orden, la calidad de un producto alimentario está supeditada a la interacción de recursos humanos y ambientales.

Este necesario equilibrio se debe a que el hombre puede controlar sólo algunas variables: Elección del lugar, tipo de cultivo, tecnología y elaboración del producto. Los elementos naturales y los controlados por el hombre pueden presentarse en forma esporádica o permanente e individual, o conjuntamente. De igual manera, sus efectos pueden ser de mínimo impacto o fatales. Algunos de los agentes que inciden en la calidad de los productos agroalimentarios son:

3.1 FACTORES DEL MEDIO NATURAL

Los seres vivos no son agentes pasivos ante el medio, lo modifican aprovechando condiciones óptimas. Algunas veces, estas adaptaciones son fisiológicas, se transmiten genéticamente, llegan a definir subespecies, variedades o razas. En este proceso, las especies sufren la influencia de la constante variación de elementos del medio. Veamos tres tipos de variación:

1. Periódicos primarios:

Se presentan diariamente lunares, estacionales, anuales o plurianuales, a consecuencia de la posición de la tierra en el espacio, los seres humanos se adaptan a dichas variaciones. Los elementos periódicos primarios son: Luz, temperatura y reparto estacional de precipitaciones; determinan el clima del lugar. Por su parte, las catástrofes delimitan áreas geográficas con especies vegetales características de las mismas.

2. Periódicos secundarios:

Tienen su origen en los periódicos primarios, por ejemplo: la humedad relativa que deriva de la temperatura del aire, cantidad de precipitaciones en función de las borrascas, la intensidad de la sequía y otras.

3. Aperiódicos:

Aparecen de forma errática o accidental. Los seres vivos no tienen tiempo para adaptarse y pueden llegar a la muerte o extinción. Algunas de estas variaciones son relativas al suelo, tipo de actividad humana y a especies depredadoras como parásitas y patógenas. En conclusión, los elementos naturales aire, tierra y agua, son fuente de energía necesaria para supervivencia y desarrollo de especies.

3.2 FENOMENOS METEOROLOGICOS

La atmósfera es la capa de aire que rodea y gira con la tierra por la atracción gravitatoria de sus partículas. En su parte más próxima a la tierra (20 kms.), se registran fenómenos más continuos e importantes como meteorológicos: Radiación, termodinámicos y mecánicos, que afectan y condicionan el hábitat de los seres vivos.

La atmósfera está compuesta por cuerpos fijos como:

- Nitrógeno
- Oxígeno
- Dióxido de carbono (CO₂)
- Argón
- Neón
- Helio
- Ozono e Hidrógeno
- Criptón
- Xenón y
- Metano

En las capas bajas de la atmósfera existen, además, en cantidades variables, otros gases como el CO, SO₂, NO, NO₂ y NH₃, que son compuestos contaminantes. Aunque en proporciones variables, otro componente de la atmósfera es el vapor de agua (estado higrométrico), que incide en otros fenómenos como condensación, congelación, sublimación y precipitación, liberación de calor y absorción de radiación terrestre. Así mismo, se encuentran en suspensión partículas sólidas en cantidades desiguales.

FACTORES QUE PUEDEN AFECTAR LA CALIDAD DE UN PRODUCTO AGROALIMENTARIO

FACTORES DEL MEDIO NATURAL

- Fenómenos meteorológicos**
 - ▶ Radiación solar
 - ▶ Luminosidad
 - ▶ Viento
 - ▶ Partículas sólidas de la atmósfera
 - ▶ Temperaturas
 - ▶ Humedad atmosférica
 - ▶ Pluviometría
- Agua**
 - ▶ Temperatura
 - ▶ pH
 - ▶ Conductividad
 - ▶ Alcalinidad
 - ▶ Cloruros
 - ▶ Materia orgánica
 - ▶ Compuestos nitrogenados
- Suelo**
 - ▶ La roca madre
 - ▶ Orografía
 - ▶ Color del suelo
 - ▶ Textura
 - ▶ Estructura
 - ▶ Temperatura
 - ▶ pH
 - ▶ Elementos químicos
 - ▶ Materia orgánica
- Ubicación geográfica**
 - ▶ Longitud
 - ▶ Latitud
 - ▶ Altitud
- Variedades vegetales**
 - ▶ Elección
 - ▶ Selección genética
 - ▶ Productividad
 - ▶ Resistencia
- Tecnología de cultivo**
 - ▶ Cubierta vegetal del suelo
 - ▶ Riego
 - ▶ Poda
 - ▶ Fertilización
 - ▶ Enfermedades
 - ▶ Plagas
- Tecnología de elaboración**
 - ▶ Tecnología de cultivo
 - ▶ Tecnología de recolección
 - ▶ Tecnología de elaboración
 - ▶ Envasado y conservación
 - ▶ Almacenamiento y transporte

FACTORES HUMANOS

3.2.1 Radiación solar:

De la radiación solar total, la Tierra recibe el 43% y la atmósfera refleja el 42% directamente al espacio. El 15% lo absorben moléculas de aire, agua y partículas de polvo. Buena parte de la radiación es en forma de luz, por lo cual la atmósfera no la retiene ni se calienta al ser atravesada por la energía solar. Al recibir los rayos de luz, la superficie de la Tierra se calienta e irradia su calor (radiación infrarroja) que puede retener el vapor de agua y el anhídrido carbónico de la atmósfera. A ello se debe que, cuando la atmósfera está seca, el cielo está despejado durante la noche, produciendo un descenso intenso de la temperatura. Cuando la humedad se eleva y hay nubes el enfriamiento es menor. Los efectos biológicos de la luz son:

a) Procesos foto energéticos (fotosíntesis):

La asimilación de CO₂ se incrementa al aumentar la intensidad de la luz. Por encima de cierto umbral no aumenta la fotosíntesis, y por debajo de cierto nivel, la respiración durante el día domina sobre la fotosíntesis.

b) Procesos formativos y de movimiento:

Se refieren a movimientos de orientación, táctiles, tropismos, alargamiento de tallos, expansión de la hoja, formación de pigmentos, floración de plantas foto periódicas, formación de clorofila, antocianina y otros. La actividad fotosintética está directamente relacionada con la intensidad luminosa, el contenido de CO₂ y la temperatura. Este fenómeno resulta especialmente importante en regiones que por su latitud y altitud facilitan cultivos de especies vegetales; sin embargo, éstas necesitan sombra, por la alta intensidad de radiaciones solares que disminuyen el crecimiento de las plantas y queman los frutos.

3.2.2 Luminosidad:

Es el número de horas diarias de sol que recibe una planta. En condiciones normales de temperatura, la luminosidad favorece la asimilación de clorofila y producción de frutos; los árboles jóvenes fructifican rápidamente y los productos son de alta calidad. De ahí la calidad de producción en regiones altas.

3.2.3 El Viento:

Son masas de aire en movimiento, efecto del calentamiento y enfriamiento del aire atmosférico. El calentamiento de un océano no es el mismo al de una masa continental próxima al mar; varía, además, por efecto de vegetación y orografía del terreno que provoca la formación de gradientes térmicos específicos en cada caso. Para alcances agronómicos se sugiere tomar en cuenta las siguientes conclusiones:

- Sobre llanuras, el viento es laminar, su fuerza disminuye a nivel del suelo debido al efecto de rozamiento. Si es fuerte y persistente, este fenómeno puede producir limitación de cultivos. Su consecuencia desecante acelera la evaporación atmosférica y la consiguiente quema o seca de frutos, especialmente en floración (caída de hojas, frutos e incluso rotura de ramas).
- En las laderas se produce un calentamiento más intenso que en el valle durante el día, presentando un desequilibrio en la densidad del aire y produciendo vientos a menudo secos, que soplan de tierras bajas hacia la montaña, cuyo efecto desecante puede afectar la floración y frutos aún inmaduros. Al contrario, por la noche el viento sopla de la montaña hacia la llanura.
- En las laderas se producen flujos de aire frío hacia el valle.
- La velocidad de desplazamiento del aire frío aumenta

según la pendiente de una ladera y del gradiente térmico. Este fenómeno ha de tomarse en cuenta en zonas con grandes pendientes por el riesgo que corren flores y frutos.

- Al encontrar obstáculos (naturales o artificiales) el aire que fluye por laderas se estanca y propicia mayores heladas.
- Los vientos locales intensos pueden impedir el desarrollo de árboles y limitar los cultivos. Cuando los vientos que afectan a plantaciones son frecuentes y de alta velocidad, se debe recurrir a la implementación de cortavientos naturales o artificiales, cuya elección ha de basarse en el análisis coste-beneficio. Aunque necesitan preparación previa del terreno, tiempo para lograr el efecto de protección deseado y mantenimiento constante, los cortavientos naturales tienen coste menor de instalación. La elección y permeabilidad adecuada de los artificiales requieren mayor coste.

3.2.4 Partículas Sólidas de la Atmósfera:

Su acción sobre los vegetales varía según la especie. La perturbación más importante que sufren las plantas es la fisiología de los estomas que dificultan el intercambio gaseoso como resultado del deterioro de células oclusivas. Entre los efectos colaterales, está el de las partículas de suspensión, que disminuyen la respiración y pueden alterar la actividad vegetativa, necrosis, disminución del período de vida de la planta, otros. Cuando el viento está cargado de partículas de polvo, puede tener un efecto abrasivo sobre las plantas, principalmente en partes verdes y blandas de flores y frutos. El polvo en suspensión procedente principalmente de partículas del suelo, puede absorber durante el día un porcentaje apreciable de radiación solar. Por la noche, estas partículas emiten calor y se enfrían rápidamente; el aire cerca del suelo a menudo concentra una elevada cantidad de partículas que pueden intensificar el enfriamiento.

3.2.5 La Temperatura:

La incidencia directa de la temperatura sobre los cultivos tiene múltiples facetas:

a) Temperaturas frías:

El frío provoca retraso en el comienzo de la vegetación. No obstante, la mayor parte de vegetales necesitan el frío invernal. Cuando el número de horas frío es incompleto, se retrasa la floración de algunas especies, cierta cantidad de yemas permanece en estado latente y otras caen. Se produce entonces aborto del estilo, alteraciones en el desarrollo del polen y aparecen pistilos múltiples que producen frutos múltiples. Los fríos primaverales son muy peligrosos para la floración y para los frutos jóvenes, especialmente en zonas altas.

b) Heladas:

Las temperaturas extremadamente bajas resultan temibles para la mayor parte de cultivos, especialmente los arbóreos y especies sensibles al frío. Durante la época invernal estas temperaturas producen daños considerables en tallos y ramas, provocando heridas que posteriormente se infectan de hongos si no se curan adecuadamente. Cuando las plantas se encuentran en estado de floración o formación de frutos, los efectos de heladas pueden ser devastadores, según la intensidad y el estado fenológico de la planta. El resultado puede ser el secado, caída, malformaciones y mala calidad de los frutos.

c) Altas temperaturas:

Cuando la vegetación está provista de agua, el exceso de calor tiene poca influencia en ella. Cuando las plantas no tienen el grado de humedad necesario se produce un secado de yemas y frutos y, si el fenómeno persiste, caída de hojas. Si el fruto está formado pueden

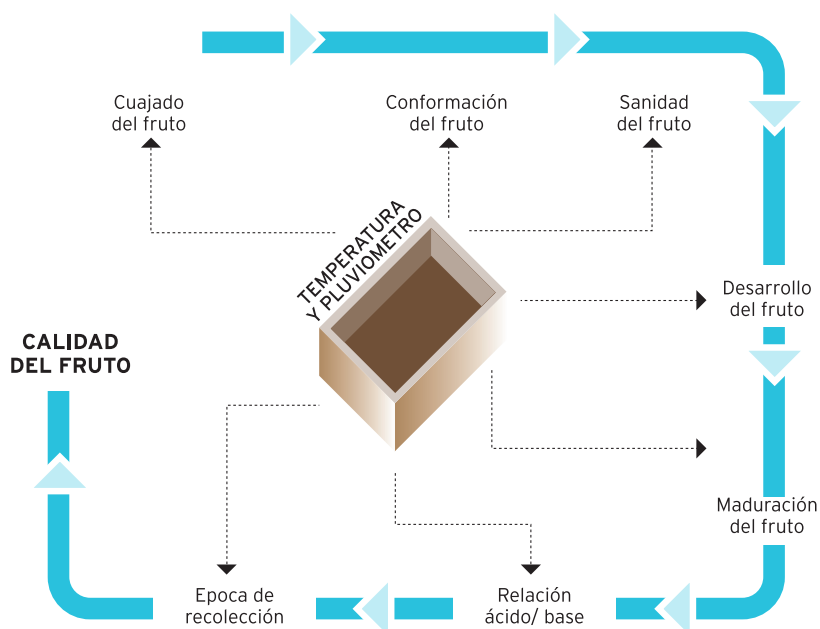
producirse malformaciones acompañadas de ausencia de pulpa, lo que les resta calidad y los hace comercialmente inservibles. Los casos extremos pueden provocar el denominado golpe de calor, que se traduce en un secado y angostado de la planta en breve plazo (horas).

d) Distribución anual de temperaturas:

La distribución de las temperaturas a lo largo del año agrícola representa un elemento fundamental para la obtención de buenas cosechas y calidad de frutos. La coincidencia con la adaptación de tipo de vegetales que se desarrollan y con el ciclo normal de lluvias, favorece el crecimiento, sanidad y calidad de los frutos.

e) Incidencia de las temperaturas sobre plagas y enfermedades:

Las plagas se desarrollan principalmente en función de las temperaturas. Un freno para éstas son las temperaturas extremas. Las enfermedades criptogámicas requieren para su desarrollo una combinación de temperatura-humedad apropiada, que facilite la germinación de esporas y el desarrollo del micelio. Este binomio incide especialmente durante la época previa a la recolección y durante la misma, por la aparición de pudrición de frutos provocado por hongos como el oídio y podredumbre gris (*Botrytis cinérea*), dando lugar a sabores anormales.



3.2.6 Humedad Atmosférica:

En temperaturas terrestres, el agua pasa fácilmente de vapor a líquido y sólido o viceversa. Con gran desprendimiento o absorción de calor, el vapor de agua resulta un componente atmosférico importante. Generalmente, durante el día el vapor de agua presenta un flujo ascendente, y por la noche una condensación en forma de gotas sobre la superficie de los cuerpos fríos. Por su parte, el rocío es importante para la agricultura, las plantas lo absorben directamente, disminuyendo la evapo-transpiración, que consiste en la combinación de la evaporación de la superficie con la transpiración de las plantas. La niebla son nubes al nivel del suelo con alto contenido en humedad. La formación periódica de niebla y rocío tiene importancia para la patología vegetal por la amenaza de enfermedades criptogámicas. Ciertos patógenos sólo pueden penetrar los estomas de las hojas si están recubiertos por agua líquida, mientras otros precisan agua libre durante cierto tiempo para que las esporas germinen o se dividan.

3.2.7 Pluviometría:

La lluvia es una precipitación líquida formada por gotas grandes que caen de un modo uniforme, generalmente precedida de condensación, sublimación o una combinación de ambas. Se le asocia con movimientos verticales del aire y pueden darse además en forma de nieve, granizo y sus variaciones. Las precipitaciones pueden ser:

a) Convectiva:

Se debe a un calentamiento del aire en la superficie terrestre, su densidad se expande y disminuye, dando lugar a chubascos de lluvia, nieve o granizo, originando tormentas eléctricas.

b) Orográfica:

Se forma cuando el aire se eleva y enfría a causa de un obstáculo orográfico, dando lugar a copiosas precipitaciones. Son típicas en regiones montañosas próximas al mar.

c) Ciclónica:

Se asocia con el movimiento de masas de aire desde regiones altas a regiones de bajas presiones. La oscilación de presiones crea un desigual calentamiento de la superficie terrestre. Sus efectos son variables en función de su intensidad y distribución, así como del estado fenológico de las plantas.

d) Altas:

Provocan efectos variables en función de la cantidad de lluvia por metro cuadrado, tiempo en que se producen, estado vegetativo de las plantas, tipo de suelo, tiempo de duración del encharcamiento posterior y otros. Este tipo de precipitaciones pueden saturar el suelo, dando lugar a encharcamientos, erosión y escorrentía de los mismos, provocando graves daños a las plantaciones, tales como asfixia radicular, rotura de raíces y tallos, descalzado y arrastre de plantas, decaimiento de plantas, entre otros. Así mismo, generan efectos secundarios de

posterior aparición, principalmente desarrollo de enfermedades criptogámicas en la zona radicular y aérea, pérdida de elementos nutritivos en el suelo (lavado de suelos) e incluso pérdida física de suelo. En consecuencia, sus efectos sobre las cosechas y su calidad pueden ser desastrosos. En los casos en que sea posible, es conveniente diseñar sistemas de plantación adecuados auxiliados con conducciones naturales de evacuación del exceso de agua.

e) Escasez de precipitaciones:

La ausencia de precipitaciones da lugar a la sequía, subsanable únicamente mediante el riego. De lo contrario, se afecta la absorción radicular, se produce secado y caída de frutos y mala calidad de la cosecha. Cuando hay sequía aparece la vecería de la planta, que produce la asimilación de sustancia de reserva, afectando la producción del año siguiente.

f) Distribución estacional de precipitaciones:

Se debe prever la aparición de lluvias en determinados períodos vegetativos de la planta, ya que puede originar daños en las cosechas. El estado fenológico de floración y cuajado de frutos puede verse afectado por la incidencia de la lluvia sobre la polinización y el corrimiento de frutos, derivando en falta de fructificación y frutos anormales. Es importante mencionar la disponibilidad de agua en el suelo, la evapo-transpiración, aparición de enfermedades y plagas, efectos de la distribución estacional y anual de lluvias. La pluviometría está relacionada con la temperatura y la insolación, fenómenos elevados en regiones subtropicales y tropicales; producen evaporación rápida, dan lugar a humedad ambiental alta y propician aparición de enfermedades criptogámicas.

3.3 EL AGUA

El agua la origina el oxígeno liberado en la atmósfera por la fotosíntesis vegetal. Los factores del agua más influyentes en las especies vegetales son:

a) Temperatura:

La temperatura depende de la latitud, altitud, clima y especialmente de la temperatura atmosférica y del suelo, así como del caudal del cual procede (aguas superficiales, subterráneas, de precipitaciones diversas o de potabilización de agua del mar). De igual manera, puede ser una limitante para diversos microorganismos que viven en el suelo. En el riego de vegetales la temperatura del agua afecta a la fisiología radicular, incidiendo en su poder de absorción de elementos minerales y en su capacidad de desarrollo radicular.

b) pH del agua:

Normalmente el pH oscila entre 6,5 y 7,9. Los sustratos ácidos pueden proporcionar agua con pH inferior a 5,5. Se amortiguan con rapidez hasta alcanzar valores que se acercan a la neutralidad (pH 7). Los sustratos básicos pueden proporcionar agua con pH entre 8,5 y 9. Igual es el agua donde existe una fuerte actividad fotosintética, por la presencia abundante de vegetación acuática. Cuando se encuentra pH superior o inferior a los citados sin justificación, se debe investigar las causas; probablemente se trata de la incorporación de álcalis o ácidos fuertes procedentes de vertidos próximos.

c) Conductividad:

Indica el grado de mineralización y salinidad. Un cálculo aproximado del contenido mineral del agua es la concentración salina = $0,64 \times$ conductividad (microohms). La siguiente tabla de conductividad de agua es la más utilizada.

Indice de conductividad (mhos)	Salinidad
$C \leq 20$	Aguas débilmente mineralizadas propias de sustratos ácidos
$20 \leq C \leq 70$	Aguas con escasa mineralización
$75 \leq C \leq 650$	Aguas mineralizadas
$650 \leq C \leq 750$	Empieza a haber salinidad
$750 \leq C$	Hay que analizarlas por su salinidad

d) Alcalinidad:

La alcalina se forma por la presencia de carbonatos, bicarbonatos e hidróxidos de calcio, magnesio y sodio. La alcalinidad del agua indica su capacidad para recibir ácidos sin modificar sustancialmente su pH. Sin embargo, la alcalinidad total indica el grado de oxidación de los compuestos orgánicos; por ejemplo, aguas contaminadas o cuando existe materia orgánica al discurrir las aguas sobre terrenos húmicos, zonas con hojarasca, entre otros.

e) Contenido en cloruros:

Su presencia representa un valor de calidad. Si procede de aguas domésticas o industriales es indicio de contaminación.

f) Contenido de materia orgánica:

Se origina en la materia vegetal o vertidos humanos en descomposición. Las aguas ácidas poco mineralizadas con frecuencia son portadoras de materia orgánica en mayor grado que las aguas alcalinas con pH neutro o elevado. El contenido de materia orgánica en plantas de consumo directo puede provocar alteraciones gastrointestinales, debido a la presencia de microorganismos de tipo bacteriano. En productos que han de someterse a fermentación, la presencia bacteriana puede producir descomposición, afectando las características del producto final.

- g) Contenido en compuestos nitrogenados:
 Proviene del ciclo del nitrógeno en el suelo y del atmosférico, bien por la acción de microorganismos o por fenómenos ionizantes como radiaciones y rayos. Los fertilizantes nitrogenados incrementan el nitrato en las aguas drenadas en las cuencas fluviales. El uso creciente de este tipo de fertilizantes en los cultivos ha elevado la presencia de nitritos en las cuencas adyacentes. Este factor es contaminante químico en los alimentos. Su contenido está regulado en la normativa alimentaria europea.
- h) Calidad y contenido del agua para la agricultura:
- Concentración de sales solubles expresada en conductividad eléctrica. En general, las sales disueltas determinan la calidad del agua de riego.
 - Concentración de sodio (Na+).
 - Concentración de carbonatos en relación al calcio (Ca++) y magnesio (Mg++).

Concentración salina (mg/l)	Efectos
$C \leq 500$	No hay riesgo
$500 \leq C \leq 1000$	Tomar precauciones con cultivos sensibles
$1000 \leq C \leq 2000$	Pueden existir efectos nocivos en muchos cultivos si no se adoptan precauciones en la aplicación y cantidad de los riegos
$2000 \leq C \leq$	Utilización solamente de plantas tolerantes, suelos especiales y aplicaciones estudiadas.

3.4 EL SUELO

En términos agronómicos, es la superficie susceptible de ser cultivada.

3.4.1 La Roca Madre:

El tipo de roca madre influye determinantemente en el perfil del suelo, por tanto, en la vida vegetal, su adaptación, productividad y calidad de su producción.

3.4.2 Orografía:

Es determinante en el manejo de cultivos en suelos de grandes pendientes, incluso puede llegar a ser una limitante de posibilidades y formas de cultivo; los vientos y lluvias pueden provocar arrastre y corrimiento de tierra y erosión de suelos, entre otras consecuencias. En pendientes muy acentuadas, la erosión se puede evitar sólo mediante la fijación de la capa superficial, lo que resulta incompatible con el cultivo con baja pluviometría, que exige un suelo constantemente mullido. El cultivo en bancales, puede remediar en cierta medida este inconveniente, pero las infiltraciones deben ser suficientes para asegurar las necesidades de la plantación. Con pendientes superiores al 50% es preferible la repoblación forestal.

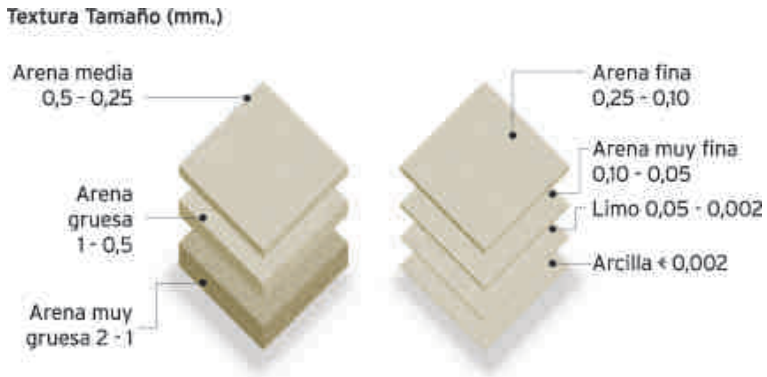
El drenaje en laderas es más fácil y difícil la formación de heladas, contrastando con lo que sucede en las hondonadas. La orografía, especialmente de fuertes pendientes, incide en la recolección y transporte de frutos, debido a fenómenos de oxidación y fermentación a causa de humedad.

3.4.3 Color del suelo:

Los suelos oscuros se calientan con mayor facilidad y son interesantes para cultivos tempranos. El color del suelo varía a medida que se va secando. Cuando el suelo llega al estado de humedad higroscópica no se produce ningún cambio de color.

3.4.4 Textura del suelo:

Es la proporción de partículas minerales existentes en el suelo, clasificadas por tamaños. La clasificación más utilizada es la del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) que establece el siguiente tamaño de los componentes:



En función de la granulometría los suelos se clasifican en:

- **Arcillosos:** Contienen por lo menos un 25% de partículas de arcilla, tienen buena cohesión y poca permeabilidad, originando fuertes escorrentías de agua que transportan con facilidad granos finos producidos por dispersión física y química.
- **Limosos:** Contienen al menos un 35% de limo y arena muy fina. Son de cohesión intermedia y permeabilidad, aunque muestran buena retención.
- **Arenosos:** Su arena va desde fina a muy gruesa, tienen gran porosidad, sus partículas son de escasa cohesión (falta de arcilla), lo que les hace fácilmente disgregables. Presentan rápida y gran absorción de agua, pero tienen poca retención. Debido al gran tamaño, sus partículas resisten la erosión, excepto que estén situados en pendiente.

La textura del suelo posee características casi permanentes. Ocurren cambios de textura en las siguientes circunstancias:

- a) Mezcla por el laboreo de la capa superficial con las subyacentes de distinta textura.
- b) Aporte de materias de distinta textura, generalmente fina, por las aguas de riego, inundaciones, etc.
- c) Arrastre de partículas finas a causa de erosión hídrica y eólica. La textura ayuda a determinar la facilidad del suelo para abastecerse de nutrientes, agua y aire, condiciones para la vida de las plantas.

3.4.5 Estructura del suelo:

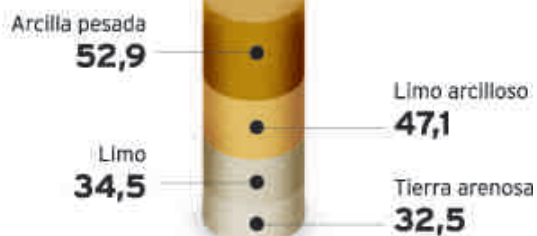
De ésta depende la porosidad y permeabilidad que define la presencia de agua y aire en el suelo, condiciones imprescindibles para el desarrollo biológico de las plantas. La estructura del suelo está formada por la agrupación de todas sus partículas minerales y orgánicas.

Un suelo puede tener cierta textura y presentar distinta estructura. Cuando los coloides están coagulados actúan como aglomerante de partículas, disminuyendo la porosidad y aumentando su compactación; si no lo están, el agua arrastra los coloides obturando los poros.

CLASIFICACION DE LAS ESTRUCTURAS

Sin agregación de partículas	Con agregación de partículas			
	GRANULAR	CONTINUA	FRAGMENTARIA	
Pulverulenta	Cemento Arenisca	Hojosa	Angulosa	Esferoidal
		Escamosa	Prismática	
Arenosa		Esquistosa	Cúbica	
Cascajosa	Podiza Cocontinua sin cohesión	Laminar		
			Granular ligeramente coherente	

Tipo de tierra (% de porosidad)



La estructura del suelo superficial se destruye por:

- Efectos mecánicos (golpeado de gotas).
- Efecto químico (dispersante de los enlaces que forman los agregados).
- Presión del aire de los poros.

La estabilidad y/o incremento de la estructura del suelo la definen los siguientes elementos:

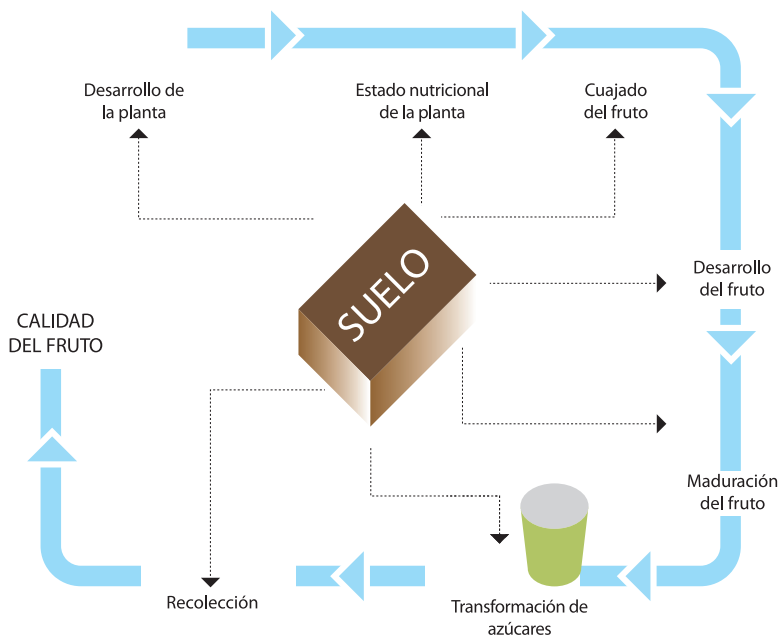
- a) Gran contenido en materia orgánica o de arcilla.
- b) Predominio de cationes bivalentes, (ej. Ca^{++})
- c) Gran actividad de los microorganismos.

En cuanto a su estructura, un suelo es bueno cuando se desmorona con facilidad, no es difícil de arar cuando está seco y no se vuelve adhesivo cuando se moja. En relación con la porosidad, según King, aplican estos valores:

Suelos (Medida)



El espacio poroso aumenta considerablemente con la materia orgánica, facilitando la penetración del aire y del agua en el suelo. La velocidad de paso del agua a través del suelo se da en función de su textura, estructura y humedad, formando la permeabilidad estabilizada para cada tipo de suelo según la siguiente clasificación:



La permeabilidad del agua en suelo arenoso es el doble de un limoso y seis veces mayor de uno arcilloso.

3.4.6 Temperatura del suelo:

La temperatura del suelo está en relación con la del aire. El calor específico de un suelo es de la misma magnitud que el del aire y cinco veces inferior al del agua. Las temperaturas medias anuales de ambos se aproximan mucho. No obstante, las temperaturas diurnas y estacionales son diferentes según su profundidad.

3.4.7 pH del suelo:

Determinante del tipo de vegetación según sea ácido o básico. Un pH ácido provoca escasez de calcio, magnesio, potasio, fosfato y molibdeno, así como exceso de aluminio y manganeso

solubles y otros iones metálicos. Un pH alcalino imposibilita a las raíces absorber hierro, manganeso, boro y fosfatos, debido a que se encuentran insolubles. Así mismo, disminuye la resistencia a determinadas enfermedades. Los suelos muestran una tendencia natural a acidificarse, debido principalmente a la lixiviación de las bases y en especial al calcio. Para controlar este fenómeno se procede a aplicar enmiendas calizas o abonos alcalinizantes. Por el contrario, la disminución del pH puede darse por la aplicación de abonos acidificantes (amoniacales, sulfato amónico o azufre).

3.4.8 Elementos Químicos del Suelo:

Las raíces absorben de los suelos nutrientes en forma de aniones y cationes. Veamos los más importantes:

a) **Nitrógeno:** Proviene del ciclo o mineralización del nitrógeno en el suelo, que se produce a través de las siguientes etapas:



Efectos de la carencia de nitrógeno:

- Falta de crecimiento de la planta.
- Falta o poco desarrollo de hojas y de color pálido, con caída prematura.
- Color amarillento en las nervaduras de las hojas.
- Coloración rojiza de la madera.
- Floración abundante y precoz, pero sin cosecha abundante.
- Corrimiento de frutos.
- Insuficiente calibre de frutos.

Aunque los experimentos se reducen a determinadas especies, la presencia adecuada de nitrógeno en el

suelo está correlacionada positivamente con las propiedades organolépticas de los frutos. En general, cuando hay nitrógeno abundante, la fruta es más dura, con mejor gusto, menor contenido en taninos y ácidos y mayor riqueza en ácido ascórbico (vitamina C). Sin embargo, algunas veces, se ha observado que la fertilización nitrogenada copiosa puede dar lugar a frutos de peor sabor. Además, algunas experiencias indican que el abono nitrogenado produce menor coloración de los mismos.

b) Fósforo: Es parte de la composición de gran número de sustancias orgánicas (nucloproteínas, fosfoproteínas, lecitina, fitina); participa en numerosas reacciones bioquímicas: respiración, metabolismo de los glúcidos, transporte de energía. Favorece la floración de frutales, el cuajado de frutos y en general, el proceso de fructificación. Los efectos de la carencia de fósforo pueden ser:

- Retraso del crecimiento de los ramos y raíces.
- Brotes endebles.
- Coloración rojiza anormal de la madera.
- Las hojas se tornan de color pálido, alcanzando el rojo o púrpura.
- Manchas necróticas semicirculares en el borde de las hojas, que acaban extendiéndose a toda la hoja.

El exceso de fósforo induce a las carencias de oligo-elementos, principalmente en zinc y cobre.

c) Potasio: El papel del potasio es poco conocido, ya que no se encuentra en compuestos bioquímicos definidos. Se cree que interviene en la fotosíntesis, participa en la síntesis de los hidratos de carbono y de las proteínas, disminuye la transpiración y mantiene la turgencia de las células. La potasa ejerce una acción favorable sobre el sabor de los frutos, su coloración, su calibre y las facultades de su conservación.

La carencia de potasio produce enfermedad a las hojas, mostrando un enrollamiento en forma de cigarro, cambios de coloración en las mismas, etc. El exceso de potasio produce fenómenos de antagonismo con el magnesio, hierro, calcio y boro, produciendo fenómenos de insuficiencia nutricional.

- d) **Magnesio:** Es uno de los constituyentes de la clorofila, interviene en la absorción y migración del fósforo, en la formación de lípidos, xantofila y caroteno; contribuye al mantenimiento de la turgencia de las células. La carencia de magnesio produce decoloraciones y clorosis en hojas, llegando a formarse necrosis y caída de las mismas. Posteriormente deshidrata los frutos.

- e) **Calcio:** Entre otras funciones, en la vida vegetal contribuye a la formación de membranas celulares, neutralización de ácido orgánico y desarrollo de raíces; no abunda en los frutos pero alcanza contenidos elevados en órganos leñosos y hojas. La carencia de calcio se manifiesta en las partes leñosas que muestran debilidad, crecimiento radicular anormal, escasez de floración y mayor sensibilidad a chancros.

- f) **Azufre:** Por su contenido en proteínas, es indispensable para las plantas. No suele observarse insuficiencia de este elemento, dado que procede de abonos, estiércoles, paja, hojas y agua de lluvia.

- g) **Hierro:** Elemento indispensable en la formación de la clorofila. Su carencia provoca clorosis en los vegetales, manifestándose ostentosamente en las hojas, comenzando en las más jóvenes; aparece necrosis progresiva hasta llegar a la caída prematura de hojas.

- h) **Oligoelementos:** Elemento indispensable en pequeñas cantidades para el crecimiento y ciclo reproductivo de las plantas y animales. Aunque el regadío intensivo o las lluvias generan su insuficiencia, es difícil establecer su carencia, la cual se combate

con pulverizaciones foliares que devuelven rápidamente la coloración normal de follaje.

- i) **Materia Orgánica:** Varía de un suelo a otro, en general, representa un 10% del peso seco del suelo. Su proceso de descomposición proviene de la desintegración química de residuos vegetales. La presencia de materia orgánica asegura la vida microbiana, aportando energía y nutrientes que a su vez condicionan la calidad y cantidad de la formación húmica.

Materia orgánica (% total mineral y orgánico del suelo)	Tipo de suelo
MO<2	Débilmente húmico
2.1<MO<4.0	Moderado húmico
4.1<MO<10	Fuertemente húmico
MO>10	Muy fuertemente húmico

3.5 UBICACION GEOGRAFICA

Está delimitada por la longitud y latitud terrestre que le confieren características propias, aptas para el cultivo de especies adaptadas a cada espacio. La orografía influye además en los tipos y formas de cultivo. Estas condiciones conforman el concepto de territorio, ligado a la exclusividad y tipo de producción, requisito de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas.

- a) Longitud y Latitud:

Determinan las características de una zona o región e influyen en el clima, haciendo al suelo capaz de desarrollar especies aclimatadas a un espacio específico. En una latitud idéntica pero longitud diferente, cambia el ecosistema. Los elementos que permiten el cultivo de especies vegetales en función de la longitud y latitud son:

- La insolación
- N° horas sol/día
- N° horas sol/año
- Distribución estacional de horas de sol
- Intensidad lumínica máxima
- La pluviometría
- Total anual
- Distribución estacional
- Pluviometría máxima y mínima
- La temperatura
- Distribución anual de temperaturas
- Temperaturas máximas y mínimas
- El suelo
- Tipo de suelo
- Permeabilidad del suelo
- Actividad microbiológica
- Pendiente del terreno

b) Altitud:

De gran impacto para el cultivo de plantas. Conforme aumenta la altitud, crece la insolación, la pluviometría, la humedad ambiental y disminuye la presión atmosférica y la temperatura.

- Insolación: Afecta la formación, maduración y calidad de los frutos, según el número de horas de luz al que están expuestos. En caso sea necesario, se debe recurrir al sombreado, el cual puede aplicarse en función de la permeabilidad lumínica deseada (parcial o casi total).
- Pluviometría: Cuando el régimen pluviométrico es alto en zonas con pendientes pronunciadas, hay que recurrir al cultivo en surcos o pequeñas terrazas, siguiendo las curvas a nivel del terreno. Las plantas de formación radicular ayudan a contener el arrastre de tierras y la lixiviación del suelo. La distribución estacional del régimen pluviométrico, la humedad ambiental y la condensación de agua, afectan la polinización y formación de frutos y provocan enfermedades criptogámicas que restan calidad.

- Temperatura: Debido a la variación de temperaturas diurnas y nocturnas y al número de horas frío por debajo de 7°C.

Estos factores inciden sobre la brotación de yemas y fructificación, determinan la madurez y conformación de frutos. Además, definen la relación azúcar/ácido en los frutos.

4. FACTORES HUMANOS

Son acciones, bajo la dirección humana, capaces de controlar el desarrollo ordenado del territorio, utilizando técnicas apropiadas que diferencien la producción de especies vegetales y animales, para obtener la mayor productividad y calidad. Su acción se basa en el desarrollo del conocimiento, la experimentación y la investigación. La aplicación de diferentes técnicas en la elaboración de alimentos, explica por qué la producción y calidad de productos de una misma zona son diferentes.

5. ANALISIS DE CALIDAD

Una vez obtenido el producto final, es necesario analizar y evaluar sus características organolépticas y comprobar que sus cualidades cumplen con las especificaciones técnicas establecidas en la normativa vigente. En el café, se deben realizar análisis físico-químicos para constatar el cumplimiento de lo establecido en la Norma Técnica del Café vigente en cada país. Así mismo, se llevarán a cabo catas de café para establecer el perfil de taza del producto final.



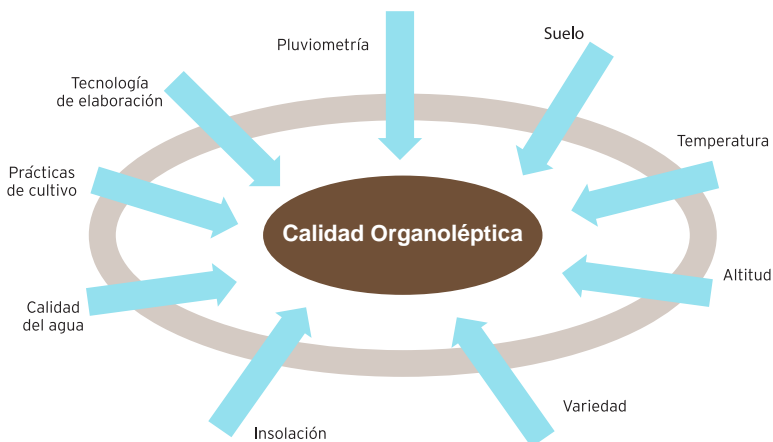
5.1 ANALISIS FISICO-QUIMICO:

Se lleva a cabo conforme lo que establece la Norma Técnica nacional o internacional. Así mismo, se procede a identificar el contenido de ocratoxinas (fundamentalmente A), y cuando se requiera, dioxinas y metales pesados.



5.2 ANALISIS ORGANOLEPTICO:

Las características organolépticas de un producto abarcan desde la identidad de la propia variedad de fruto, pasando por el proceso de cultivo, recolección y tipo de tecnología aplicada en su elaboración, hasta llegar a su envasado y puesta a disposición del consumidor. La técnica adecuada para la detección de cualidades organolépticas es la cata. Esta es una práctica que al menos se debe realizar durante el proceso de beneficiado y almacenamiento de café.



6. CONCEPTO DE TERRITORIO

Un territorio físico, considerado zona o región, está localizado y delimitado por sus coordenadas geográficas: longitud y latitud, que lo encuadran en un lugar del globo terrestre, en condiciones meteorológicas específicas y diferentes a las de otros ámbitos geográficos. Conforman el hábitat para la existencia de seres vivos (vegetales, animales, microorganismos, humanos), dando lugar al ecosistema. Un ecosistema ofrece las siguientes condiciones:

- Un hábitat y asentamiento de especies de seres vivos que mediante procesos de interacción se han adaptado al mismo.

Sin embargo, la mano del hombre es capaz de modificar un ecosistema, introduciendo para su beneficio nuevas especies vegetales y razas animales adaptables a las condiciones específicas. De hecho, la intervención humana ha ido transformando y adaptando ecosistemas a sus necesidades, que han derivado en unos casos, en regiones agrícolamente prósperas, y en otros, provocando la desertización. Cuando la acción humana ha sido positiva, los productos específicos del hábitat poseen exclusividad ligada al mismo.

En la actualidad, las distintas regiones del planeta han sido alteradas por la mano del hombre, dando lugar a regiones especializadas en algún tipo de producción agrícola o forestal que se diferencia en algún aspecto o propiedad por las condiciones medioambientales en que se produce.

En apartados anteriores se concluyó que la calidad de un producto alimentario depende de la interrelación de múltiples factores ambientales, técnicos y humanos, cuya combinación dará un resultado en forma de materia prima o alimento directo, cuya calidad estará en función de la utilización y optimización de dichos factores.

Este es precisamente el concepto de territorio considerado como una zona geográfica irreplicable, debido a su enclave geográfico único, sus características medioambientales y sus características históricas propias que dan lugar a producciones agroalimentarias diferenciadas, generando en definitiva un sello especial que se conoce como tipicidad de su calidad.

La UE reconoce esta dinámica y utiliza una terminología específica y concreta. Por ejemplo, para diferenciar los vinos producidos bajo esos parámetros utiliza Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas (VCPRD). Esta terminología aplica para cualquier producto agrícola que cumpla idénticos principios.

7. EXCLUSIVIDAD DE LA PRODUCCION DE TERRITORIOS DETERMINADOS

El producto de un territorio determinado, con características medioambientales y elaborado con técnicas culturales propias, posee una tipicidad diferente, debido a sus condiciones irrepetibles en cualquier otro lugar del mundo.

En buena parte de los ámbitos agrarios se ha procurado copiar productos de mayor calidad y por tanto, de mayor precio en el mercado, mediante la adquisición de variedades vegetales originales del territorio histórico de producción. Aunque se ha recurrido a tecnología avanzada en cultivo y elaboración de un producto, los resultados muestran las diferencias de producciones obtenidas en la zona original. Un ejemplo clásico han sido las plantaciones de variedades de vid en California, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y otras zonas, que sin lograrlo han intentado imitar los vinos franceses y españoles de gran calidad. Incluso llevaron a California las levaduras que dan singularidad al vino de Jerez, no habiéndose conseguido más que sucedáneos sin parecido alguno con el original. El hábitat no es exportable.

No obstante, existen numerosos casos de plantaciones de especies o variedades foráneas en territorios sin antecedentes en dichos cultivos, que se han adaptado a su nuevo hábitat. Aunque su producto final difiere del originario, son utilizadas por su buen comportamiento agronómico y su sabor singular. Por ejemplo, se han llevado variedades de vid, de olivo y de frutales a otras zonas de un mismo país o a países diferentes a la zona o país original y la producción es de calidad y comercialmente rentable. Lo cierto es que la singularidad y tipicidad de los productos de calidad de regiones determinadas conlleva un fenómeno claramente económico, reconocido por productores, industriales y administraciones; exclusividad que intentan proteger frente a terceros. En los mercados y ámbitos agroalimentarios, los productos de especial calidad son conocidos y denominados por su origen o zona geográfica de procedencia, lo cual ha llevado a identificar:

- El punto de partida físico que constituye el inicio de la trazabilidad desde su propia zona geográfica.
- El origen debe aparecer en el etiquetado, permitiendo al consumidor una rápida identificación del mismo.

El desarrollo del comercio de productos de reconocida calidad en regiones determinadas supone un aval de garantía económica a corto, medio y largo plazo para productores e industriales. A la vez, constituye base legal y protección jurídica de las Denominaciones de Calidad, Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Especializadas Tradicionales Garantizadas en la UE.



The background of the page is a repeating pattern of coffee beans. The left side features a dark brown vertical band with a pattern of coffee beans in a lighter brown color. The rest of the page is a light beige color with a pattern of coffee beans in a slightly darker beige color.

Calidad Agroalimentaria Europea

CAPITULO III

1. INTRODUCCION

La calidad es una de las palabras más repetidas en los ámbitos comerciales y empresariales, en seminarios de alta dirección y en cursos de concienciación del personal de producción y gestión. Nunca un término fue tan usado ni tuvo tantos significados, ámbitos y alcances como la calidad.

Los conceptos de calidad han evolucionado en el tiempo y nos lleva a concluir que es un término universalmente aceptado, aunque difícil de definir. En el contexto agroalimentario, calidad se define a partir de la satisfacción de las preferencias del consumidor final; en la actualidad, puede incluir conceptos de distintos signos: Unos relacionados con la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, el medio ambiente, el bienestar animal o con valores nutricionales, entre otros. Revisemos en seguida algunas diferencias en las definiciones de calidad:

- a) Conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permiten apropiarla como igual, mejor o peor que los restantes de su especie (Real Academia Española de la Lengua).
- b) Conjunto de propiedades y características de un producto o servicio, que le confieren su aptitud para satisfacer necesidades expresas o implícitas (UNE, 66001-88).
- c) Totalidad de funciones y características de un producto o servicio, dirigidas a su capacidad para satisfacer las necesidades de un usuario (American Society Quality Control).
- d) Capacidad de un producto o servicio de satisfacer las necesidades declaradas o implícitas del consumidor a través de sus propiedades o características (ISO).
- e) Aptitud para el uso de un bien o servicio (M. Juran).

Estas definiciones enfatizan las necesidades del usuario, quien espera características implícitas o explícitas de un producto. En productos agrícolas y alimentarios, calidad conjuga un abanico de significados y respuestas a demandas del consumidor: Seguridad, diversidad, multifuncionalidad, involucramiento de las partes interesadas, respuesta a

la demanda, promover la confianza y favorecer el reconocimiento del producto en un mercado global.

Por otra parte, la creciente necesidad de acercar la producción al consumo ha llevado a la cadena agroalimentaria a la adopción de avances tecnológicos en los métodos de producción, manipulación, envasado, transporte y distribución, en aras de una mayor seguridad y calidad de los productos, junto a la necesidad de responder a las demandas medioambientales de la sociedad de hoy.

Estas demandas de mejora continua conducen a implantar medidas sistemáticas que permiten asegurar al cliente la calidad que demanda a los productos. Mediante estos procesos, las organizaciones, instituciones y explotaciones agrarias, entre otras, tratan de que los productos y servicios satisfagan al cliente. La calidad puede considerarse una noción subjetiva del consumidor, sometida a los mismos cambios de la sociedad en el tiempo. Pese a su carácter subjetivo, el concepto de calidad es cada vez más importante en el ámbito comercial. Actualmente, es posible certificar la calidad de productos, servicios, personas y sistemas de producción. Los sistemas de aseguramiento de calidad en el sector agroalimentario se orientan más a la certificación de productos, aunque cada vez más se incluyen aspectos relacionados con los sistemas productivos y de procesos. Para analizar el concepto de calidad de productos alimentarios se deben recordar los siguientes criterios:

- Seguridad alimentaria
- Calidad nutricional
- Calidad definida por los atributos de valor

El enfoque que emplearemos está relacionado, sobre todo, con la calidad definida por los atributos de valor, que tiene en cuenta aspectos subjetivos que dependen de las preferencias de los consumidores. Nos enfocamos en producciones con valor añadido, certificado por organismos internacionales, regionales, públicos o privados. Este debe garantizar al consumidor que el producto alimenticio presente atributos de valor diferenciadores, tras haber sido sometido a un sistema voluntario de control.

2. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

La calidad y su gestión constituyen eje y estrategia de políticas productivas, de servicio, de actividad y desarrollo empresarial y de ventaja competitiva en el mercado globalizado. En el diseño de una estrategia exportadora, las empresas deben considerar una serie de pasos previos al lanzamiento de productos que les permita el acceso a los mercados y a la competitividad internacional. Para comercializar sus productos o servicios, las empresas de cada país deben cumplir requisitos normativos que exigen agencias gubernamentales. Cumplir estándares de calidad, requiere dotarse de herramientas que generen confianza y ofrezcan garantías que aporten valor añadido.

El control de calidad busca ante todo realizar el examen de un producto, servicio, proceso o instalación y la determinación de su conformidad con los requisitos específicos. Muchas empresas de nivel mundial han percibido que tras la implementación de un sistema de calidad que garantiza la satisfacción del cliente, se produjo un aumento en las ventas, reducción de costos en los procesos y mayor motivación y compromiso del personal. La exigencia de productos de calidad por parte del consumidor ha generado un cambio que ha obligado a las empresas a enfocar sus esfuerzos en el cliente, estudiando y analizando sus necesidades particulares y su percepción de la calidad, para poder convertirlas en especificaciones y requerimientos del producto o servicio. Por tanto, conviene retomar los siguientes requisitos:

- a) Obediencia a normas establecidas por los clientes o que sean válidas en cualquier territorio.
- b) Que dichas normas contemplen los diferentes productos, sistemas de producción y que sean aplicables en cualquier zona, región o territorio.
- c) Así mismo, deben contemplar instrumentos normativos y técnicos aplicables a cualquier situación y producto.
- d) Implementación de sistemas de calidad en la cadena productiva conforme a lo establecido en las normas.
- e) Que los instrumentos normativos y técnicos garanticen la idoneidad de las actuaciones técnicas de las empresas productoras y entidades de vigilancia especializadas.

- f) Que a su vez, dichas entidades garanticen su competencia técnica en el trabajo de vigilancia que desarrollan.

Estos requisitos aseguran que un producto o servicio en su conjunto es apto para su uso o consumo. Por tanto, podemos definir aseguramiento de la calidad, como el conjunto de acciones planificadas y sistemáticas que aseguran que un producto cumple con los requisitos de una norma.

Requisitos para asegurar la calidad:

1. Establecer normas necesarias para definir un producto.
2. Implementar un sistema que defina la política, objetivos y recursos necesarios para cumplir los requisitos establecidos en las normas.
3. Establecer mecanismos de control del sistema que garanticen la capacidad y correcto cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas.

A continuación, algunas definiciones relacionadas con el concepto de gestión de la calidad:

Gestión de la calidad: Aspecto de la función general de la gestión que determina y aplica la política de calidad.

Sistema de calidad: Es el conjunto de la estructura, responsabilidades, actividades, recursos, procedimientos y procesos de una empresa, establecidos para llevar a cabo la gestión de la calidad.

Auditoría de calidad: Es el examen sistemático e independiente de la eficacia del sistema de calidad o de alguna de sus partes.

Política de calidad: Directrices y objetivos generales de una empresa, relativos a la calidad expresados por la dirección.

Estos conceptos básicos inducen a los requisitos para implantar un sistema de calidad que organice la estructura de la empresa con la distribución de funciones y responsabilidades, procedimientos y procesos a desarrollar, así como los recursos técnicos y humanos necesarios para alcanzar los objetivos de calidad de los productos. En este orden, un sistema de calidad requiere:

1. Planificar los requisitos de gestión, técnicos, humanos, locales, ambientales, equipos, muestreos, etc.
2. Documentar el sistema de calidad, la política de recursos humanos y la organización de la empresa.
3. Aplicar y dar seguimiento al sistema e introducir correctivos si fuere el caso.
4. Revisar el sistema mediante auditoría interna y externa.
5. Evaluar resultados para confirmar el éxito o incorporar correctivos.

Una buena planificación debe conducir a organizar la entidad, aplicar, controlar y evaluar lo que previamente se ha planificado, para mejorar o ampliar objetivos. Se debe agregar una adecuada gestión que se encargue del cumplimiento de la política de calidad, establecida por la dirección de la empresa, desarrollada conforme a la norma que se quiere aplicar. Como se dijo, este sistema debe registrarse en un manual de calidad a disposición de los involucrados en el sistema. Para una mejor comprensión de la finalidad del aseguramiento de la calidad, veamos dos enfoques de procedimiento:

a) Instrumentos de referencia: Normalización, auditoría, inspección, certificación, acreditación, control y trazabilidad.

b) Sistemas de proceso: Son aquellos que mediante la aplicación de instrumentos son capaces de llevar a cabo los principios necesarios para asegurar la calidad.

3. INSTRUMENTOS DE REFERENCIA

Son el conjunto de normativas y actuaciones en la cadena de producción para garantizar la calidad del producto final.

3.1 NORMALIZACION

El campo de las normas es tan amplio como la propia diversidad de productos o servicios y sus procesos de elaboración. En los productos agroalimentarios se normalizan los métodos de ensayo,

temas generales (agua, reglas de seguridad, unidades de medida), la gestión y el aseguramiento de la calidad, la gestión medioambiental, la gestión de la prevención de riesgos en el trabajo y otros.

3.2 CONCEPTOS BASICOS

Norma: Es la especificación técnica de aplicación repetitiva o continuada, cuya observancia no es obligatoria, establecida con participación de las partes interesadas que aprueba un organismo reconocido a nivel nacional o internacional por su actividad normativa. Las normas ofrecen un lenguaje común de comunicación entre las empresas, la administración, usuarios y consumidores; estableciendo un equilibrio socioeconómico entre los distintos agentes que participan en las transacciones comerciales, base de cualquier economía de mercado. Constituyen patrón necesario y de confianza entre cliente y proveedor y se caracterizan por:

- a) Contienen especificaciones técnicas de aplicación voluntaria.
- b) Son elaboradas mediante el consenso de las partes interesadas: Fabricantes, administraciones, usuarios y consumidores, centros de investigación y laboratorios, asociaciones y colegios profesionales, agentes sociales, etc.
- c) Están basadas en los resultados de la experiencia y el desarrollo tecnológico.
- d) Son aprobadas por un organismo de normalización reconocido a nivel nacional, regional o internacional.
- e) Están disponibles al público.

Reglamento: Es una disposición de carácter obligatorio que contiene medidas legislativas, reglamentarias o administrativas por parte de un órgano legal con poder para el efecto. Un reglamento puede hacer obligatoria cualquier norma hasta entonces voluntaria.

Reglamento técnico: Es la especificación técnica relativa a productos, procesos o instalaciones industriales, establecido con

carácter obligatorio a través de una disposición para la fabricación, comercialización, consumo o utilización.

Reglas técnicas: Los Estados miembro pueden emanar reglas técnicas específicas cuya observancia es obligatoria, siempre que respeten las reglas comunitarias y garanticen la libre circulación de las mercancías.

Normas técnicas: Para la homologación industrial se asigna a los organismos competentes la elaboración de todas las especificaciones técnicas, teniendo en cuenta el nivel tecnológico del momento. Las normas técnicas son voluntarias. Sin embargo, las administraciones públicas están obligadas a reconocer los productos fabricados según requisitos fijados por la directiva; esto significa que el productor tiene la facultad de fabricar productos no conforme a las normas, asumiendo la responsabilidad de que sus productos responden a los requisitos esenciales fijados por la directiva.

Directivas de nuevo enfoque o de armonización técnica: Son normas que especifican los requerimientos generales mínimos que tienen que cumplir productos a comercializarse en la UE (Noruega, Islandia y Liechtenstein). Las directivas son específicas para las diferentes familias de productos.

Directivas de enfoque global: Son aquellas que unifican procedimientos de evaluación de productos conforme requerimientos mínimos y específicos de las directivas correspondientes.

Homologación: Es la aprobación oficial de un producto, proceso o servicio emitida por el órgano legal con dicha facultad.

Normalización: Unificación de criterios, respecto a determinadas materias, que posibilita un lenguaje común en un campo de actividad concreto. Es una actividad colectiva encaminada a establecer soluciones en situaciones repetitivas.

3.3 CLASIFICACION DE NORMAS

Normas internacionales: Son de aplicación mundial. Las más representativas son las normas IEC, elaboradas por la Comisión

Electrotécnica Internacional para el área eléctrica, las UIT desarrolladas por la Unión Internacional de Telecomunicaciones y las ISO, elaboradas por la Organización Internacional de Normalización para el resto de sectores.

Normas regionales: Son elaboradas por un organismo de normalización regional o continental que agrupa un determinado número de organismos nacionales de normalización. Aunque existen otras, las más conocidas son las normas europeas CEN, CENELEC y ETSI, preparadas con la participación de representantes acreditados de los países miembro. AENOR es el organismo español de normalización perteneciente a CEN, el Comité Europeo de Normalización, Comité Europeo de Normalización Electrotécnica (CENELEC). AENOR es por tanto, la organización que canaliza los intereses y la participación de los agentes socioeconómicos españoles en la normalización europea.

Normas nacionales: Son elaboradas y sometidas a un período de información pública, sancionadas por un organismo reconocido legalmente para desarrollar actividades de normalización en el ámbito nacional. En España, éstas son las normas UNE, aprobadas por la Asociación Española para la Normalización (AENOR).



3.4 VENTAJAS DE LA NORMALIZACION

a) Para fabricantes:

- Racionaliza variedades y tipo de productos.
- Disminuye el volumen de existencias y costes de producción.
- Mejora la gestión y el diseño.
- Agiliza el tratamiento de los pedidos.
- Facilita la exportación y comercialización de productos.
- Simplifica la gestión de compras.

b) Para consumidores:

- Establece niveles de calidad y seguridad de los productos y servicios.
- Informa sobre características del producto.
- Facilita la comparación entre diferentes ofertas.

c) Para la administración:

- Simplifica la elaboración de los textos legales.
- Establece políticas de calidad, medioambientales y de seguridad.
- Ayuda al desarrollo económico.
- Agiliza el comercio.

3.5 NORMALIZACION INTERNACIONAL PARA GESTION DE LA CALIDAD

La normalización de la calidad arranca con la aparición de normas ISO 9000 en 1987, posteriormente revisadas en 1994. Estas normas fueron traspuestas a la normativa europea por el Comité Europeo de Normalización (CEN) como normas EN-29000, también en 1987.

ISO (International Organization for Standardization) es una organización internacional de organismos nacionales pertenecientes a 130 países (uno por país). Es una organización no gubernamental establecida en 1947. Su función es promover el desarrollo de la normalización a escala internacional, con el objetivo de facilitar el intercambio internacional de bienes y servicios, impidiendo de este modo las barreras técnicas al comercio.

La función principal de ISO es elaborar normas internacionales voluntarias que cubran todos los campos del desarrollo tecnológico, basándose en el consenso internacional entre expertos del sector.

3.6 NORMAS ISO 9000

Las normas ISO 9000 expresan un consenso internacional sobre prácticas de buena gestión, con el objetivo de asegurar que los productos o los servicios de las empresas satisfagan las exigencias de los clientes.

Estas normas no están dirigidas a un sector específico y su aplicación es independiente del tipo de producto o servicio y de la tecnología utilizada. Las ISO 9000 también se pueden aplicar al sector público. Estas normas ofrecen lineamientos sobre un sistema eficaz de gestión de la calidad y modelos para verificar dicho sistema. A la vez, establecen elementos para conseguir el aseguramiento de la calidad.

La característica principal de las ISO 9000 es su generalidad, unicidad y universalidad que las hace aplicables a todos los sectores industriales, comerciales, gubernamentales y no gubernamentales, incluyendo aquellos cuyo objetivo no es el lucro. A continuación, la estructura de las normas ISO 9000:

a) Normas introductorias:

ISO 9000 es una introducción general que clarifica la relación entre los diferentes conceptos de calidad y proporciona referencias para una adecuada selección y uso de las normas que deben aplicarse en cada caso, ya sea bajo el enfoque de una situación contractual (para demostrar la calidad frente a terceros) o no contractual (referido a la gestión de la calidad).

b) Normas aplicables en una situación contractual:

ISO 9001 establece un modelo completo de aseguramiento de la calidad y se usa cuando la empresa debe asegurar la conformidad con los requisitos en todas las fases: Desde el diseño hasta el servicio post-venta, pasando por el desarrollo, la producción e instalación.

ISO 9002 se utiliza cuando la empresa debe demostrar la calidad en cuanto a producción, instalación y servicio post venta, puesto que las especificaciones sobre el diseño y desarrollo ya están establecidas por el proveedor.

ISO 9003 es el modelo de aseguramiento de la calidad con el menor número de elementos y se aplica cuando la empresa sólo tiene que asegurar su capacidad en la inspección y en los ensayos finales.

c) Normas aplicables en una situación no contractual:

ISO 9004.1 describe el conjunto de elementos para diseñar e implantar un sistema de gestión de la calidad.

ISO 9004.2 proporciona una guía para establecer e implantar un sistema de gestión de la calidad específico para empresas de servicio.

En términos generales, las normas ISO 9001/2/3, son las únicas que certifican. Sus equivalentes implementan una serie de requisitos y directrices de los sistemas de calidad para que puedan certificarse en base a ellas. La ISO 9004 constituye una guía para la implantación de dichos sistemas.

La filosofía subyacente en estas normas es la calidad organizativa de una empresa: Liderazgo, estrategias, recursos y resultados que aseguran la calidad de sus productos o servicios. Estos aspectos resultan imprescindibles para determinadas operaciones entre empresas.

3.7 NORMALIZACION EUROPEA DE LA CALIDAD

El mercado único de la UE implica que los Estados miembros y entidades de normalización se comuniquen iniciativas. Este es el propósito del procedimiento de información, instituido mediante la Directiva 83/189, modificada con la directiva 88/122 y con la 94/10. Idéntica finalidad tiene la norma de las entidades de

normalización europeas CEN y CENELEC, llamada Standstill, según la cual, cuando una norma técnica está siendo estudiada a escala europea, se debe suspender cualquier estudio adicional llevado a cabo por una nación.

La armonización legislativa (mediante directivas) se limita a la aprobación de requisitos esenciales de seguridad o de otras exigencias de carácter colectivo que deben cumplir los productos para su libre circulación en el mercado único.

Los organismos europeos de normalización CEN, CENELEC y ETSI deben elaborar las normas técnicas armonizadas necesarias para la aplicación de la normativa. Siempre que respeten las reglas comunitarias y garanticen la libre circulación de las mercancías, los Estados miembros pueden emanar reglas técnicas específicas, cuya observancia es obligatoria para cada Estado. Los demás organismos responsables de la homologación industrial, elaboran especificaciones técnicas (normas técnicas) teniendo en cuenta el nivel tecnológico del momento.

Las normas técnicas son voluntarias. Sin embargo, las administraciones públicas están obligadas a reconocer los productos fabricados según las normas armonizadas en presunta conformidad a los requisitos esenciales fijados por la Directiva 837189; esto significa que el productor está facultado para fabricar productos no conforme a las normas, pero asumiendo la responsabilidad en cuanto al cumplimiento de requisitos esenciales fijados por la citada Directiva.

3.8 NORMAS TECNICAS EUROPEAS EN - 45000

Estas prevén los requisitos de profesionalidad y competencia que debe cumplir un organismo de certificación o laboratorio de prueba.

EN-450001/ EN-ISO 17025:	Criterios generales para el funcionamiento de los laboratorios de ensayo y calibración.
EN-45002:	Criterios generales para la valoración de los laboratorios de prueba.
EN-45003:	Requisitos generales que deben cumplir los organismos de acreditación.
EN-45004/ EN-ISO-IEC 17020:	Criterios generales de los organismos de inspección.
EN-45011:	Criterios generales para un organismo de certificación de productos.
EN-45012:	Requisitos generales que deben cumplir las entidades de certificación de sistemas de calidad.
EN-45013:	Criterios generales para un organismo de certificación de personas.
EN-45014:	Criterios generales para la redacción de la declaración de conformidad por parte de un proveedor.
EN-45020:	Términos generales y su definición para la normalización y las actividades relacionadas.

Los organismos de certificación que operan según las prescripciones de las EN-45000 tienen el derecho de ser acreditados por los organismos de acreditación.

4. TERCEROS PAISES

En cuanto a su relación con terceros países, la UE promueve intercambio de productos sujetos a reglamentación, en particular, mediante acuerdos de reconocimiento recíproco asegurando:

- Que la competencia de los organismos de terceros países debe mantener el mismo nivel que el requerido por los organismos comunitarios.
- Que el reconocimiento recíproco se limita a los informes, certificaciones y marcas directamente expedidas por los organismos designados en los acuerdos.

El objetivo esencial de un procedimiento de este tipo, consiste en asegurar a las autoridades públicas que los productos que circulan en el mercado satisfacen los requisitos de las directivas referentes a la seguridad y salud de los consumidores y a la protección del medio ambiente.

4.1 ACREDITACION

Acreditar significa reconocer formalmente la independencia y capacidad técnica de un organismo de certificación, para desarrollar su labor con apego a requisitos reconocidos internacionalmente. Significa garantizar y verificar la competencia y la profesionalidad de un organismo de certificación o de un laboratorio de prueba/graduación, según parámetros objetivos. La acreditación no es obligatoria, pero los mercados le dan cada vez más valor.

4.1.1 Organización Internacional:

La European Accreditation of Certification (EAC) es una asociación europea que reúne a los entes de acreditación de organismos de certificación reconocidos a nivel nacional. Los organismos de acreditación de la EAC operan en los Estados de la Unión Europea y de la EFTA. Sus objetivos son:

- Mantener y desarrollar acuerdos de reconocimiento mutuo de las acreditaciones expedidas por los organismos de acreditación miembros de la EAC, y/o de las certificaciones emitidas por los organismos de certificación acreditados.
- Cooperar con otras organizaciones que coordinan verificaciones europeas de conformidad (EAL-EOTC) y no europeas (IAF).

Las dos organizaciones que reúnen los organismos de acreditación de laboratorios de prueba y de los centros de graduación han creado la European Cooperation for Accreditation of Laboratories. El objetivo de EA es construir la confianza mutua entre los sistemas de acreditación nacionales. De ahí surgen los acuerdos de mutuo reconocimiento entre la mayor parte de los organismos adheridos al EAL. Según estos acuerdos, cada organismo signatario se compromete a:

- Reconocer los sistemas nacionales gestionados por otros organismos signatarios de acreditación como equivalentes al propio sistema.
- Aceptar los informes de prueba emitidos por laboratorios acreditados por otros organismos signatarios.
- Promover la aceptación de informes de prueba emitidos por laboratorios acreditados por organismos signatarios por parte de todos los usuarios del propio país.

La acreditación de los organismos de inspección y certificación tiene por función reforzar su autoridad y credibilidad a nivel nacional e internacional. Para que los organismos de certificación estén acreditados deben satisfacer las condiciones de un reglamento especial.

Una fase más del sistema es la acreditación de los organismos que supervisan el cumplimiento de los estándares. Básicamente, la acreditación es una declaración emitida por una entidad independiente de que un organismo de control es competente técnicamente. La mayoría de las certificaciones de calidad exigen como criterio de acreditación el cumplimiento de una norma de la familia EN-45000.

La entidad de acreditación (papel que ejerce en España la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) confirma a los organismos que pretenden supervisar el cumplimiento de un determinado estándar, comprobando que a su vez cumplen con una de las normas EN-45000.

4.1.2 Conceptos Básicos:

Organismos de acreditación: Son aquellos que acreditan la competencia técnica de otros organismos cuya actividad sea la certificación de productos, empresas, servicios, personas, inspección, auditoría, ensayos, etc. Por tanto, son los encargados de realizar comprobaciones independientes e imparciales de la competencia de los evaluadores de la conformidad para dar confianza al comprador y al legislador, facilitando el comercio internacional.

Entidades auditoras y de inspección: Determinan si las actividades y sistemas implementados en las empresas u organismos satisfacen los requisitos de la norma preestablecida.

4.1.3 Ventajas de la Acreditación:

- a) Para la administración: Pone a su servicio una organización especializada e independiente de los intereses del mercado que actúa con base en criterios exclusivamente técnicos.
- b) A través de un proceso de evaluación único, transparente y reproducible, pone a disposición de las diferentes administraciones un conjunto de evaluadores de la conformidad, independientes y técnicamente competentes, con los beneficios siguientes:
 - Utilizar recursos propios.
 - Eliminar el coste de reinventar.
 - Reforzar la coherencia (aumentando la confianza del público en los servicios básicos como laboratorios de salud pública, seguridad de alimentos, etc.).
 - La existencia de organismos de evaluación de la conformidad acreditados, fomentan los esquemas fiables de autorregulación del propio mercado, incrementando la competencia, la innovación y reduciendo la necesidad de reglamentación por parte de las administraciones.
- c) Para los evaluadores de la conformidad:
 - Es un rasgo diferenciador en el mercado, funcionando como garantía de integridad y competencia, aumentando así las oportunidades comerciales de los evaluadores.
 - Proporciona al evaluador la posibilidad de vender un servicio reconocido internacionalmente.
 - Es un medio de concienciación sobre la necesidad de mejora continua.

d) Para los clientes de los evaluadores:

- Posibilita la toma de mejores decisiones, disminuyendo el riesgo de evaluaciones incorrectas o rechazo del producto por el comprador, debido a evaluaciones no acreditadas.
- Garantiza la aceptación internacional de los productos sin necesidad de repetir evaluaciones realizadas .

e) Para el Consumidor final:

- La garantía de que el producto ha sido evaluado por un organismo competente e independiente inspira confianza en el proveedor.
- Aumenta la libertad de elección y fomenta un mercado libre, pero fiable.

4.1.4 Requisitos de Acreditación:

La condición esencial de la UE para que un organismo o entidad de certificación sea acreditado es el cumplimiento de las siguientes normas:

- EN-45011, en el caso de certificación de producto.
- EN-45012, en el caso de certificación de sistemas de calidad, o EN-ISO 17021 de gestión del medio ambiente.
- EN-45013, en el caso de certificación de personas.
- EN-45004 o en ISO/IEC 17020, en el caso de organismos de inspección.

Las actividades del sector agroalimentario que requieren acreditación son:

a) Orden reglamentario u obligatorio:

La evaluación persigue determinar el cumplimiento de requisitos por parte de empresas o productos. Tradicionalmente las realiza la administración pública, casi siempre a través de mecanismos de control y de

comprobación como laboratorios de control oficial de alimentos que no requiere intervención de empresas privadas. No obstante, la normativa europea es abierta a la participación de empresas privadas.

b) Orden voluntario regulado:

Cuando la actividad de los evaluadores de la conformidad está regulada y existe un deber legal de supervisión por parte de la administración (cuando no es la propia administración la que las realiza), la evaluación a productores y empresas se hace sobre aspectos de cumplimiento voluntario. Los requisitos que se establecen persiguen generalmente proteger ciertas denominaciones o indicaciones de calidad, regular la forma en que dichas denominaciones pueden ser utilizadas, de manera que fuera del esquema no es lícito hacerlas. Como ejemplos pueden citarse las DOP, IGP, ETG, agricultura ecológica, agricultura integrada, etiquetado facultativo de carne de vacuno, productos de cerdo ibérico.

c) Orden voluntario:

En este caso, los requisitos establecidos y los evaluadores de la conformidad actúan en forma voluntaria y con motivos comerciales. Hay dos tipos de esquemas:

- Aquellos que pretenden hacer llegar la información al consumidor final, generalmente promovidos por los productores, por ejemplo, normas UNE 155000, marcas de piensos promovidas por agrupaciones o asociaciones, como CESFAC en España, o tipos de productos por cooperativas, como ocurre en España con la leche producida por la Confederación de Cooperativas Agrarias.
- Aquellos que promueve el sector de la distribución comercial, como forma añadida de control de sus proveedores (por ej. BRC, EUREP, GFSI, IFS, etc.)

4.1.5 Procedimiento para Obtener la Acreditación:

a) Fase instructora: Se procede al examen de la documentación de la entidad de certificación que desea ser acreditada. Por documentación se entiende todo lo que evidencia el modo de operar de la organización, su estructura y competencias.

La documentación requerida ha de presentarse conforme a lo establecido por las normas de referencia. En las empresas o entidades de certificación, esta documentación se encuentra recogida en el denominado manual de calidad.

b) Valoración directa: La entidad de acreditación nombra un equipo de inspectores para verificar que los procedimientos utilizados en la empresa certificadora estén de acuerdo con lo declarado en la documentación. Esto comporta una verificación in situ.

c) Visitas de vigilancia (auditorías): Tienen la finalidad de verificar, semestral o anualmente las condiciones de acreditación.

4.1.6 Entidad Nacional de Acreditación en España (ENAC):

Es una organización auspiciada y tutelada por el Ministerio de Ciencia y Tecnología, constituida según lo dispuesto en la Ley de Industria 21/1992 y en el Real Decreto 2200/95 que aprueban el Reglamento para la Infraestructura de la Calidad y Seguridad Industrial.

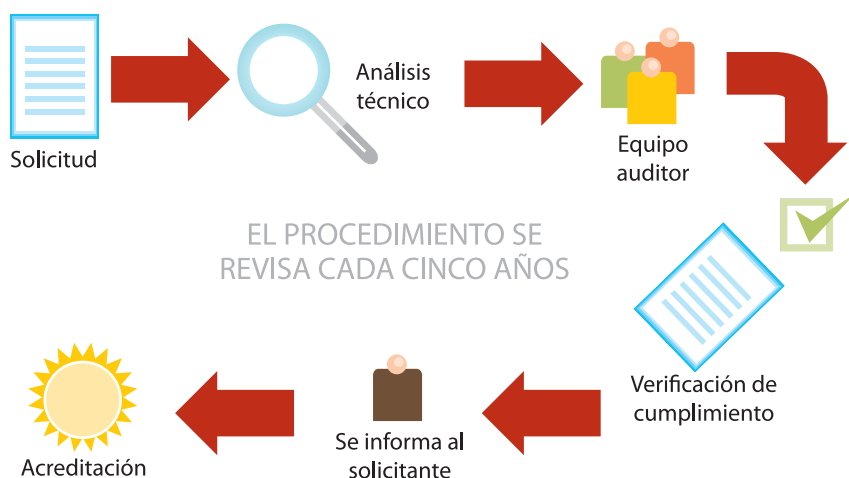
ENAC es una entidad privada, independiente y sin ánimo de lucro, cuya función es coordinar y dirigir en el ámbito nacional un sistema de acreditación conforme a criterios y normas de la UE (EN-45003 y EN-45010). Se constituyó con la finalidad de acreditar una entidad en el ámbito estatal y a través de un sistema conforme a normas internacionales para certificar o inspeccionar en el ámbito voluntario de la calidad y en el ámbito obligatorio de la seguridad o de la verificación medioambiental.

4.1.7 Acreditación del Sector Agroalimentario de España:

El proceso inicia con la solicitud de acreditación de la organización interesada, utilizando formularios que indican la documentación a presentar. La información es analizada por técnicos de ENAC y si está completa y correcta se designa un equipo auditor previamente cualificado conforme a requisitos de ENAC, que incluye expertos en las actividades de evaluación realizadas por el solicitante, quien puede recusar a los miembros del equipo en caso existiese conflicto de intereses.

El equipo auditor evalúa que la organización solicitante cumpla con los criterios de acreditación y presencia la realización de actividades para las que se solicita la acreditación. Los resultados de dicha evaluación se recogen en un informe que se envía al solicitante, detallando cualquier desviación detectada respecto a los requisitos de acreditación. El solicitante debe contestar con las acciones correctivas pertinentes. Con la respuesta de las acciones correctoras, la Comisión de Acreditación asume una postura que oportunamente es comunicada al solicitante. Si corresponde, se emite el certificado de acreditación, mientras que en caso contrario, se aplaza la decisión hasta que se verifique la resolución de las desviaciones. Las visitas de seguimiento se realizan para verificar que la organización continúa cumpliendo los requisitos de acreditación. Cada cuatro o cinco años se reevalúa la competencia de la organización mediante una auditoría similar a la inicial.

PROCEDIMIENTO DE ACREDITACION



5. INSPECCION

Consiste en un examen al diseño de un producto, servicio, proceso o instalación, la determinación de su conformidad con requisitos específicos o bien con requisitos generales, basándose en un juicio profesional. Existen dos tipos de inspección y la realizan técnicos cualificados:

- a) Inspección pública:
La llevan a cabo las administraciones públicas o sus organismos. Por ejemplo, la inspección de la seguridad alimentaria.
- b) Inspección privada:
La realizan entidades privadas debidamente autorizadas. Su actividad está regulada por la norma EN ISO/IEC 17020 (Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspección) y por EN 45004.



En el campo reglamentario público, la inspección y/o control la hacen las administraciones, por medio de servicios oficiales de inspección y recibe normalmente el nombre de control oficial.

En el campo voluntario, las entidades de inspección pueden actuar como tales o bien ser subcontratadas por entidades de certificación de producto (actividades de control de suministradores).

La norma UNE/EN ISO 17020 establece los criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspección. La norma describe el proceso desde el objeto y campo de aplicación, definiciones, requisitos, independencia, imparcialidad, confidencialidad, organización y dirección, sistema de calidad, procedimientos y recursos humanos, entre otros.

El personal del Organismo de Inspección (OI) debe ser independiente y no someterse a ningún tipo de presión que comprometa la imparcialidad de su juicio. Se les requiere cumplir los criterios mínimos establecidos en la norma según el tipo de OI, la cual especifica criterios generales sobre la competencia técnica de organismos imparciales que realizan inspección, independientemente del sector en que operen. La norma está destinada a ser utilizada por organismos de inspección (OI), Organismos de acreditación (OAC) y organismos con la facultad de reconocer la competencia del Organismo de Inspección (OI). El OI puede ser una organización o parte de la misma.

5.1 FUNCIONES DE CONTROL E INSPECCION

Las funciones de control e inspección de la calidad y conformidad de los productos agroalimentarios son:

- Verificar los productos acabados, las materias primas, los ingredientes, aditivos, vitaminas, sales, minerales, oligoelementos, auxiliares tecnológicos, productos intermedios y otros componentes que se puedan utilizar.
- Comprobar las condiciones en las que se efectúa cada una de las fases: Producción, transformación y comercialización con incidencia en la calidad y la conformidad de los productos.



- Controlar e inspeccionar la designación, denominación, presentación e inscripciones de cualquier naturaleza de productos, envases, embalajes, documentos de acompañamiento de transportes, facturas, documentos comerciales, publicidad, registro, contabilidad y documentación de sistemas de garantía de la trazabilidad.
- Establecer programas de previsión que definan el carácter, la frecuencia y los criterios de las acciones de control que deben llevarse a cabo en un período determinado.
- Detectar y evidenciar los riesgos de fraude, adulteración o falsificación, prácticas no autorizadas, prohibidas, antirreglamentarias o clandestinas de los productos agroalimentarios, y los conductos que puedan afectar negativamente o que

perjudiquen los intereses económicos del sector agroalimentario o de los consumidores.

- Localizar productos agroalimentarios, materias y elementos para la producción y comercialización no conformes, e impedir su acceso a los circuitos de comercialización.
- Evaluar los medios y sistemas de control interno utilizados por los operadores agroalimentarios, para asegurar la correcta ejecución de su actividad en cumplimiento de la reglamentación en materia de calidad y conformidad de los productos.
- Verificar la fiabilidad de los sistemas y procedimientos de trazabilidad utilizados por los operadores agroalimentarios.
- Impulsar el trámite de acciones correctivas o punitivas derivadas de las presuntas infracciones detectadas en las acciones de control.
- Los sistemas de control y el procedimiento de inspección deben quedar establecidos en el reglamento.

5.2 ORGANISMOS DE INSPECCION

Tipo A: OI que proporciona servicios de terceras partes. Ha de ser independiente de las partes involucradas y su actividad no debe generar conflicto. Las partes interesadas deben tener acceso a los servicios del OI.

Tipo B: OI que constituye una parte separada e identificable de una organización, establecido para proporcionar servicios de inspección a su organización matriz. Debe cumplir criterios similares a los anteriores, no realizar actividades que provoquen conflicto. Se requiere separar responsabilidades entre el personal de inspección y el empleado, identificación organizativa, métodos de información del OI a la organización matriz. Los servicios de inspección deben suministrarse únicamente a la organización de la que forma parte.

Tipo C: OI involucrado en actividades, uso o mantenimiento de los ítems que inspecciona o similares de la competencia. Puede prestar

servicios de inspección a empresas distintas a su organización matriz. Por otra parte, todo OI debe asegurar la confidencialidad de la información obtenida en el transcurso de sus actividades y proteger los derechos de propiedad.

5.3 ORGANISMOS PUBLICOS DE INSPECCION

La inspección oficial sobre el cumplimiento de las normas la hace el organismo público con la competencia en materia de calidad agroalimentaria. Estos organismos pueden realizar inspecciones en cualquier momento, por medio de técnicos cualificados. Así mismo, pueden supervisar a las entidades de control y/o certificación externas, ya sea requiriendo documentación relativa al cumplimiento de las normas técnicas EN ISO/IEC 170020 ó EN 45011 o solicitando alguna otra información relativa a la figura de calidad que se trate. Además, pueden verificar que el programa de control de las entidades externas se lleve a cabo con base en las propias normas de calidad, reglamentos o pliego de condiciones, siempre de acuerdo a los límites mínimos de control aprobados por el organismo competente en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería.

Para comprobar la adecuación de la normativa a los productos agroalimentarios, la inspección y control público debe efectuarse especialmente en los siguientes aspectos:

- a) Propiedades de los productos: Naturaleza, identidad, cualidades sustanciales, composición, contenido en principios útiles, especie, origen y procedencia.
- b) El uso adecuado de las Denominaciones de Origen, denominaciones de calidad, marcas colectivas y otros distintivos.
- c) Identidad y actividad de los operadores.
- d) Cantidad, aptitud y condiciones de uso de los productos.

Cuando la naturaleza de las investigaciones lo demanda, o por acuerdo con otros departamentos o administraciones sobre la materia, la inspección y control oficial puede extenderse al comercio al por menor y/o mercados mayoristas, lo cual debe comunicarse al órgano competente.

Las administraciones públicas pueden contratar a organismos privados externos para llevar a cabo los procesos de inspección y/o control. En este caso, el personal de entidades externas tiene asignadas funciones paralelas a las que realizan técnicos de las administraciones competentes.

La entidad externa tiene prerrogativas y efectúa inspecciones equivalentes a las de una entidad pública; igualmente, debe informar a la autoridad competente sobre sus actividades. Cuando se detectaren posibles infracciones en los controles realizados, obligatoriamente deben comunicarse a la administración competente.

En caso de infracciones comunicadas por los órganos externos de control, o consignadas en actas e informes de los técnicos de la administración, las autoridades competentes podrán iniciar expedientes, sancionando a los infractores de la calidad, conforme la producción y comercialización agroalimentaria.

5.4 ORGANISMOS PRIVADOS DE INSPECCION

Deben tener una estructura organizacional, definir y documentar responsabilidades. En caso proporcionen servicios de certificación, deben definir funciones, contar con un director técnico cualificado, describir cada categoría de responsabilidad, formación, conocimientos técnicos, experiencia y disponer de una supervisión eficaz por medio de personas familiarizadas con los métodos y procedimientos de inspección.

El OI debe definir y documentar su política, objetivos y compromisos de calidad, asegurarse de su aplicación en todos los niveles, implantar un sistema de calidad eficaz y designar un responsable del aseguramiento de la calidad en el organismo con acceso a la dirección. Así mismo, debe mantener actualizado el sistema de

calidad, mantener un sistema de control documental y llevar un plan y recurso humano cualificado e independiente de auditoría interna. Debe contar con una plantilla de recursos humanos con los conocimientos y experiencia necesaria para la inspección. El sistema debe establecer períodos y etapas de formación del personal, mismos que deben incluir una fase de iniciación, un trabajo supervisado por otros inspectores y formación permanente que permita continuar con el trabajo y mantener al día los registros de calificaciones. La remuneración no debe ser en relación directa con el número de inspecciones realizadas.

El OI debe disponer de medios y equipo suficiente para realizar las actividades: Reglas claras para el acceso y uso de los medios y equipos. Estos, a su vez, han de estar adecuadamente identificados y asegurarse de su calibración antes de ponerse al servicio, además de dar mantenimiento y verificación de manera regular; disponer de materiales de referencia trazables con patrones nacionales o internacionales; disponer de procedimientos para selección de proveedores cualificados; la emisión de documentos apropiados de compra, de inspección de materiales recibidos y de medios de almacenamiento adecuados.

5.5 PROCEDIMIENTOS Y METODOS DE INSPECCION

En el proceso de inspección, el OI debe utilizar los procedimientos y métodos definidos en los requisitos, frente a los cuales debe determinar la conformidad, utilizar instrucciones documentadas adecuadas sobre planificación y técnicas de inspección, muestreos normalizados y estadísticamente válidos. Debe disponer de un sistema de control de contratos o pedidos que asegure el trabajo a realizar dentro de sus competencias. Debe garantizar el control del trabajo a realizar, mediante revisiones y acciones correctivas, el cumplimiento del trabajo realizado, así como registrar observaciones y datos de la inspección, cálculo de datos y documentación de las instrucciones para llevar a cabo la inspección.

Respecto a los ítems de inspección, el OI debe asegurar que se identifican de forma única, registrar cualquier anomalía notificada por el inspector, establecer si el ítem ha recibido toda la preparación, evitar el deterioro y daño de los elementos de inspección

y disponer de procedimientos documentados e instalaciones adecuadas para elementos de inspección.

El OI debe mantener un sistema de registro adaptado a sus necesidades y cumplir la legislación vigente con información adecuada y satisfactoria sobre la inspección, conservándola en lugar seguro y confidencial. El trabajo de inspección debe documentarse en un informe que registre los resultados de los exámenes de inspección, la determinación o no de la conformidad, la información necesaria para la comprensión e interpretación de los resultados. El informe debe estar firmado sólo por personal autorizado. Las correcciones o adiciones a un informe de inspección posterior a su emisión tienen que ser justificadas.

En caso de subcontratación, el OI debe llevar a cabo por sí mismo las inspecciones que acepte por contrato. Cuando subcontrate, debe asegurar que el subcontratista es competente, registrar y conservar la investigación sobre la competencia técnica de los subcontratistas, disponer de personal que evalúe los resultados de la actividad subcontratada y responsabilizarse de la determinación de la conformidad de la parte subcontratada. El OI dispondrá de procedimientos documentados para el tratamiento de las reclamaciones y apelaciones de los clientes.

6. AUDITORIA

Según la norma ISO 8402, auditoría es el examen sistemático e independiente para determinar si las actividades de calidad cumplen las medidas planificadas, si éstas se practican de forma eficaz y si son adecuadas para lograr los objetivos. Conozcamos otras definiciones:

- Auditoría es una función de dirección cuya finalidad es analizar y apreciar las acciones correctivas, el control interno de las organizaciones para garantizar la integridad de su patrimonio, la veracidad de su información y el mantenimiento de la eficacia de sus sistemas de gestión.
- Es un examen comprensivo de la estructura de una empresa, en cuanto a los planes y objetivos, métodos y

controles, su forma de operación, sus equipos humanos y físicos.

- Una visión formal y sistemática para determinar hasta qué punto una organización está cumpliendo los objetivos establecidos por la gerencia, así como para identificar los que requieren mejora.

6.1 TIPOS DE AUDITORIAS

Interna: Es organizada por la propia empresa en sus instalaciones.

Externa: Pretende valorar la situación de un proveedor, o si éste es capaz de elaborar un producto con los requerimientos de calidad que se le fijen.

Tanto las auditorías como las inspecciones pueden abarcar todo el proceso e instalaciones o aspectos específicos como el sistema APPCC, entre otros. En cuanto al alcance de la auditoría, éste puede ser:

- a) Para homologación de proveedores (fabricantes de marca blanca, proveedores de productos estratégicos, etc.). Las características de la organización de los proveedores, su sistema de gestión de la seguridad alimentaria (APPCC), la higiene de sus locales, equipos e instalaciones, definen la seguridad higiénica de los productos que elaboran. Las auditorías a establecimientos de proveedores, realizadas sistemáticamente por auditores expertos, son una de las herramientas más eficaces para garantizar la calidad y seguridad higiénica de los ingredientes, aditivos, envases o servicios contratados a los proveedores.
- b) Auditoría previa a la solicitud de registro sanitario de alimentos.
- c) Para la verificación del funcionamiento de los sistemas APPCC implantados en la empresa. El sistema APPCC es la herramienta básica para garantizar la seguridad higiénica de los productos alimenticios, tal como lo establece el Real

Decreto 2207/1995, cuya implantación es obligatoria en todas las empresas alimentarias. Estas auditorías pueden realizarse respecto a los criterios del British Retail Consortium (BRC) y del CEINAL-SILLIKER (empresa privada) o respecto a normas propias del cliente.

- d) De calidad higiénico-sanitaria, en caso se quiera valorar el sistema implantado para el aseguramiento de la calidad higiénica de la empresa. Son periódicas e informan de la seguridad higiénica de equipos e instalaciones y contribuye a la preservación de la seguridad de los productos que se elaboran en las mismas.
- e) Identificación del origen de problemas sanitarios o tecnológicos, detectados a través del análisis de los clientes o administración.
- f) Inspecciones de producto para comprobar si se cumplen las condiciones técnico-sanitarias u organolépticas establecidas por las normas internas, por la legislación o por los contratos con clientes (Control de contenido efectivo, límites analíticos).
- g) De sistema de calidad para valorar la eficacia del sistema implantado en la empresa.
- h) A establecimientos de producción: Las características de locales y equipos e instalaciones donde se elaboran alimentos son la base de la seguridad de los mismos. Cuando son inadecuados, pueden originar problemas durante la distribución o almacenado. Las auditorías a establecimientos permiten asegurar la robustez inicial del producto antes de su puesta en el mercado.
- i) A cadenas de distribución: Cada punto de venta que forma parte de la red de distribución permite garantizar la calidad y seguridad higiénica de los productos y servicios.
- j) A establecimientos propios: La imagen que tiene el consumidor de los productos y servicios es la que éstos ofrecen en las tiendas. Las auditorías sistemáticas y periódicas

a establecimientos de venta permiten fomentar la calidad y seguridad de los productos y servicios ofrecidos; a la vez, disponen de información sobre el grado de calidad del trabajo que se lleva a cabo en los mismos.

- k) A establecimientos franquiciados: El principal activo de una empresa franquiciadora es su marca. En consecuencia, la protección y promoción de la marca debería ser una actividad fundamental en las empresas. Un sólo franquiciatario puede destruir el valor de la marca. Las auditorías sobre el grado de seguridad y calidad de los productos y servicios que se ofrecen en locales franquiciados es una herramienta fundamental de protección y gestión adecuada de marcas franquiciadas.
- l) De gestión medioambiental: La realización de auditorías ambientales periódicas proporciona una evaluación objetiva y documentada respecto de la situación de la gestión medioambiental de una empresa. Estas pueden llevarse a cabo respecto a la norma ISO 14001 o al Reglamento CEE 1836/93 (EMAS).
- m) De gestión de calidad: Informan sobre el grado de implantación y eficacia del sistema de gestión de la calidad y son una herramienta básica para la mejora del mismo. La realización de estas auditorías por parte de expertos externos mejora notablemente las relaciones humanas dentro de la empresa y representan importante información de entrada y de conocimiento de la empresa. Pueden ser realizadas respecto a la norma ISO 9000 a los criterios del EFQM (Fundación Europea para la Gestión de la Calidad) u otras organizaciones especializadas en materia de calidad.
- n) Inspecciones de mercancías potencialmente deterioradas. Determinan la bondad de una mercancía que ha sufrido algún problema durante su almacenamiento o transporte. No siempre es una tarea fácil, menos cuando se trata de alimentos. El establecimiento de sus posibles causas, por parte de personas expertas e independientes, es una sólida base para la tramitación de las oportunas reclamaciones frente a terceros.

6.2 EL AUDITOR

Es la persona que realiza la auditoría y puede ser:

- **Funcionario público:** Es el caso de los inspectores veterinarios en el ámbito de la seguridad alimentaria.
- **Profesional privado:** Debe cumplir el perfil y requisitos de un auditor (norma ISO 8402:1986).

7. CERTIFICACION

Actividad que permite establecer la conformidad de una determinada empresa, producto, proceso o servicio, con los requisitos definidos en normas o especificaciones técnicas. La lleva a cabo una entidad reconocida e independiente de las partes interesadas (Entidad de Acreditación).

La certificación es sólo obligatoria en casos previstos por la ley. Por ejemplo, la Comunidad Europea impone la marca CE en relación con determinados productos particularmente peligrosos o asociados a riesgos graves, indicados en las Directivas de Nuevo Enfoque. En relación a estos productos, la marca CE es indispensable para poder circular libremente en el mercado único.

VALOR AÑADIDO DE LA CERTIFICACION

La certificación debe aportar un valor añadido, por tanto debe ir más allá de lo que exigen los estándares

No se debe
certificar



Normas de cumplimiento
obligatorio

Puede
certificarse



Normas
voluntarias

7.1 CONCEPTOS BASICOS

Organismo de certificación: Es el que lleva a cabo un sistema de certificación. Estos organismos pueden certificar sistemas de calidad, productos, empresas, procesos, servicios o personas.

Entidades de certificación: Son aquellas cuya actividad es verificar la conformidad de productos, procesos o servicios con normas o especificaciones técnicas preestablecidas.

Laboratorios de ensayo: En estos se comprueba que el producto cumple con normas o especificaciones técnicas que le aplican.

Sistema de certificación: Es todo sistema con reglas propias de procedimiento y de gestión, que efectúa la certificación de conformidad con la norma EN-45020.

Ensayo: Examen o comprobación de los equipos, de una o más propiedades de un producto, proceso o servicio de acuerdo con un procedimiento específico.

Valoración de la conformidad: En la práctica, significa que cuando un producto se fabrica y comercializa legalmente en un Estado miembro, no hay motivo que prohíba su venta dentro de la Comunidad Europea. Esta garantía se obtiene por medio de la valoración de la conformidad a las normas europeas armonizadas, o en vía transitoria, cuando no existan normas europeas armonizadas a las normas nacionales.

Organismos de evaluación de la conformidad: Se encargan de evaluar y realizar una declaración objetiva de que los productos, procesos, instalaciones o servicios, cumplen requisitos específicos, reglamentarios o voluntarios. En el nivel reglamentario, la administración pública es responsable de la protección de la salud y seguridad de los individuos, el medio ambiente y la defensa contra el fraude.

Utiliza organismos que evalúan la conformidad de los productos sujetos a algún tipo de reglamentación. En el proceso de certificación se debe destacar el rol de las siguientes instancias:

- a) Partes interesadas: Comprador, vendedor u otros que se ponen de acuerdo respecto a la calidad del producto.
- b) Peticionario de la certificación: Persona u organismo que solicita una concesión de un organismo de certificación.
- c) Parte independiente (Certificadora): Certifica la conformidad del producto en relación a lo establecido en la norma.

Entidades implicadas:

- Entidad u Organismos de Certificación. Su actividad consiste en verificar la conformidad de productos, procesos o servicios a las normas o especificaciones técnicas preestablecidas.
- Entidades de Auditoría o Inspección: Determinan si las actividades y sistemas seguidos por las empresas u organismos satisfacen los requisitos contenidos en la norma preestablecida.

7.2 TIPOS DE CERTIFICACION AGROALIMENTARIA

Son de diversos tipo, algunas de éstas son:

- a) Certificaciones públicas: Se trata de certificaciones voluntarias u obligatorias emitidas por organismos y órganos públicos.
- b) Certificación voluntaria: Organismos públicos que certifican la calidad de un producto. Por ejemplo, el caso de algunas empresas públicas que certifican la calidad diferenciada de algunos productos amparados en Denominaciones de Calidad o el caso de los antiguos Consejos Reguladores del vino.
- c) Certificación obligatoria: Es el caso de los certificados sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente.

d) **Certificaciones privadas:** Son aquellas que se realizan contra un pliego de condiciones de naturaleza privada y definido por operadores privados. En los últimos años se ha desarrollado un amplio conjunto de normas de carácter privado, impulsadas principalmente por operadores del sector de la gran distribución, por ejemplo:

- **BRC (British Retailer Consortium):** Protocolo de Buenas Prácticas para empresas suministradoras de productos agroalimentarios. Sólo contempla aquellos productos que son objeto de manipulación.
- **EUREPGAP:** Protocolo de Buenas Prácticas Agrarias, promovido por Food Plus, organización que impulsan grandes agentes europeos de distribución, destinada a la producción primaria.

e) **Certificaciones obligatorias:** Los ejemplos más significativos son del ámbito de la seguridad alimentaria, efectuados por autoridades competentes de algunos países, entre ellos España.

Certificados sanitarios obligatorios:

- Autorización de establecimientos de elaboración de alimentos.
- Autorización para la movilización de animales y de sus productos, con destino al mercado interior y/o exterior.
- Garantía de sanidad animal.
- Garantía de higiene de los alimentos, etc.

f) **Certificaciones voluntarias:** Solicitadas por el productor o empresa para acogerse a un determinado pliego de condiciones, con el fin de beneficiarse de un reconocimiento

en el mercado. Los ejemplos más tradicionales son las DO del sector vitivinícola. Este tipo de certificación se está extendiendo a la agricultura ecológica y a la producción integrada.

- g) Certificaciones voluntarias privadas: Las Normas UNE 155000: Significa que la elaboración de las normas es responsabilidad de los Comités Técnicos de Normalización, que estudian y plantean las necesidades de cada sector, elaboran y aprueban los proyectos de normas que posteriormente se publican como normas UNE, tras una fase de consulta pública previa en el Boletín Oficial del Estado (BOE). En estos comités participan como vocales todas aquellas entidades interesadas en la normalización de un tema en concreto (fabricantes, Administración, consumidores, laboratorios, centros de investigación, AENOR, etc.).

Características principales:

- Son documentos técnicos elaborados en consenso con las partes interesadas.
- Su aplicación queda a voluntad de las partes de cada sector.
- Son documentos públicos al alcance de todos.

Tipos:

- Serie UNE 155001: Aplicables a hortalizas
- Serie UNE 155003: Para frutas de hueso
- Serie UNE 155004: Frutas tropicales
- Serie UNE 155005: Cítricos

Cada serie de normas consta de una norma general y a cada cultivo aplica una norma específica dentro de la misma serie. Así, dentro de UNE 155001, que es aplicable a hortalizas, se encuentran la UNE 155001-1 para hortalizas de consumo en fresco, la UNE 155001-2 para tomate, la UNE 155001-3 para pepino, etc.

h) Certificación de marcas colectivas: Tienen que ser emitidas por organismos independientes. Algunos ejemplos:

- Marca colectiva Calidad Certificada, propiedad de la junta de Andalucía que aglutina a todas las denominaciones de origen y específicas andaluzas.
- Aragón Calidad Alimentaria, propiedad de la Diputación General de Aragón, que autoriza su uso en los productos que cumplen los requisitos cualitativos controlados por entidades independientes autorizadas.

i) Certificaciones horizontales: Abarcan aspectos generales de la cadena alimentaria en la distribución y en la industria.

j) Certificación de Códigos de Buenas Prácticas en el sector productor.

k) Certificación de gestión de la calidad en la industria, etc.

l) Certificaciones verticales: Abarcan diferentes y determinados eslabones de la cadena alimentaria. De España se pueden citar:

- La certificación de la norma de calidad del cerdo ibérico, que comprende el chequeo en el sector productor, mataderos e industria de elaboración.
- Algunas de las certificaciones actuales de trazabilidad en alguna especie ganadera comprenden controles en el sector productor (explotación, alimentación), sistemas de transporte, establecimiento de sacrificio y punto de venta.

m) Certificación de procesos: Certifican procesos llevados a cabo por la empresa durante la elaboración del producto. Entre éstas se pueden considerar:

- Certificaciones de Especialidad Tradicional Garantizada (ETG).

- Certificaciones al amparo de normas de producción integrada y agricultura ecológica. Se debe tomar en cuenta que la certificación se realiza para cada producto.

n) Certificación de productos: De acuerdo con la documentación de referencia de ENAC, el término producto en el sector industrial se utiliza en su más amplio sentido, incluyendo además de los productos físicos, los procesos y servicios. En el sector agroalimentario, la certificación incluye productos agrarios y alimenticios bajo:

- DOP, IGP y ETG.
- El amparo de normas de producción integrada y agricultura ecológica.
- Otros productos con pliegos de condiciones específicos tales como:
 - Pliegos oficiales, etiquetado voluntario de carne de vacuno, norma del jamón, paleta y lomo del cerdo ibérico elaborados en España.
 - Pliegos privados: Aceite, queso y otros.

o) Certificación de sistemas de gestión de la calidad: Los Sistemas de Gestión de la Calidad más conocidos se basan en las normas de la serie ISO 9000. En la norma ISO 9001:2000 se unifican las anteriores normas ISO 9001 (inspección y ensayos finales), 9002 (calidad en la producción, la instalación y el servicio posventa) y 9003 (inspección y ensayos finales) que desarrollan los requisitos del sistema de gestión de la calidad de una organización.

La norma incorpora el término y no incluye la expresión aseguramiento de la calidad, destacando que la organización no sólo debe suministrar productos y servicios conformes, sino también demostrar capacidad para satisfacer los requisitos de sus clientes.

En la norma ISO 9004:2000 se formulan las directrices para la mejora de su desempeño y desarrolla recomendaciones para mejorar las prestaciones globales de la organización.

Fija directrices para mejorar su sistema de gestión de la calidad. Esta norma pretende servir para que la empresa mejore sus procesos y potencie la mejora del desempeño, en definitiva, se orientan a la excelencia empresarial.

p) Certificación de sistemas de gestión medioambiental: Las implicaciones del desarrollo de un sistema de gestión medioambiental pueden ser:

- Reducir el número de incidentes con responsabilidad para la empresa.
- Mejorar la imagen y la cuota de mercado.
- Mejorar la eficiencia de la organización y el control de los costes.
- Posición competitiva en el mercado.
- Mejorar las relaciones con los accionistas y los grupos de interés.
- Facilitar el diálogo con el público, asociaciones de consumidores y la autoridad pública.

Existen dos tipos de normas aplicables a los sistemas de gestión medioambiental:

- ISO 14000. Establece los requisitos que debe cumplir un Sistema de Gestión Ambiental (instrumento que sirve para alcanzar el nivel de actuación medioambiental que la empresa se propone).
- Reglamento (CE) 761/2001. Establece la adhesión voluntaria de organizaciones a un sistema comunitario de gestión y auditoría medio ambiental (EMAS). Este sistema se puso en marcha en abril de 1995 y fue revisado en 2001. EMAS conlleva un estudio medioambiental, un sistema de gestión medioambiental, un procedimiento de auditoría y una declaración medioambiental, etapas que tienen que ser verificadas por un auditor EMAS acreditado por un organismo de un Estado miembro (ENAC, en el caso español). EMAS es un sistema más global y complejo que la ISO 14001, dado que fue integrada como parte del Sistema de Gestión Ambiental exigido.

7.3 REQUISITOS PARA LA CERTIFICACION

Los requisitos para la certificación varían en función del ámbito a certificar: Productos, servicios, sistemas o personal. La certificación de los productos y servicios se lleva a cabo por medio de:

- Un organismo de certificación (público o privado) que controla la conformidad tanto en el lugar de producción como en el mercado.
- Un laboratorio que efectúa pruebas de conformidad.
- Un ente que gestiona y garantiza todo el sistema de certificación a través de la acreditación de los organismos de certificación.
- Un ente que gestiona y garantiza los laboratorios a través de la acreditación.
- La certificación de los sistemas de calidad se lleva a cabo mediante:
 - Un organismo de certificación (público o privado) que controla la permanencia de las características del sistema de calidad de la empresa.
 - Un ente que gestiona y garantiza el sistema de certificación a través de la acreditación de los organismos de certificación.

8. TRAZABILIDAD

El origen de la trazabilidad se relaciona con las grandes crisis alimentarias, que ciertamente dieron impulso a esta herramienta de gestión, debido a su repercusión y alcance económico en los sectores afectados. Sin embargo, la trazabilidad existe antes de las grandes crisis. Recordemos el seguimiento a los aditivos y fertilizantes, tanto en su producción como en requisitos de seguridad, lo que indica un rastreo a productos agroalimentarios. No pudo obviarse la necesidad de una herramienta universal que permitiera dar seguimiento a productos en

crisis y que a la vez facilitara su gestión adecuada. La globalización de mercados e incremento de intercambios de productos han definido dicha prioridad.

8.1 DEFINICIONES

Entre las múltiples definiciones sobre trazabilidad destacan:

- a) Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas (producción, transformación y distribución de un alimento), un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con posibilidad de serlo. [R (CE) nº 178/2002].
- b) De la Granja a la Mesa: Libro Blanco sobre seguridad alimentaria de la Comisión Europea.
- c) La capacidad de reconstruir la historia, aplicación o localización de un producto mediante identificaciones registradas (UNE 6.901-92).
- d) La capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapas específicas de la producción, transformación y distribución (Codex Alimentarius).
- e) Procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el historial, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos, a lo largo de la cadena de suministros, en un momento dado y a través de herramientas determinadas (AECOC).
- f) Elemento de gestión que permite, a partir de un determinado producto comercializado, llegar a la total identificación de los productos participantes en el proceso (ENAC).

En las dos primeras definiciones podemos observar el componente sanitario. Las demás, enfocan un sistema de gestión de la calidad aplicable a cualquier producto industrial o agroalimentario,

independientemente de su carácter sanitario. La trazabilidad, por tanto, es un instrumento de control y protección de la salud y de defensa de las transacciones comerciales leales entre operadores.

8.2 OBJETIVOS DE LA TRAZABILIDAD

En cuanto a su alcance sanitario, la trazabilidad tiene los siguientes objetivos:

- Facilitar el seguimiento y la transmisión de información.
- Asegurar la retirada de producto en caso de riesgo.
- Controlar el producto.
- Verificar el etiquetado.
- Preservar la identidad del producto.
- Garantizar la lealtad de las transacciones comerciales.
- Eliminar el anonimato e identificar al suministrador en cada eslabón.
- Deducir e individualizar responsabilidades.
- Proporcionar información adicional al cliente o consumidor.
- Preservar y potenciar el mercado.
- Facilitar el control de ayudas públicas.
- Gestión de stock.
- Facilitar la retirada y abaratar costes de retirada.

Estos objetivos dan fuerza a la trazabilidad, llevándola más allá de la seguridad alimentaria. No olvidemos que no hay calidad en ausencia de seguridad alimentaria; un producto que no es seguro para la salud no debería llegar al mercado.

8.3 TIPOS DE TRAZABILIDAD

Dependiendo de la actividad dentro de la cadena alimentaria, el sistema puede necesitar:

8.3.1 Trazabilidad hacia delante:

Trazabilidad de productos preparados para el cliente inmediato, es decir, qué y a quién se entregan. A partir de este punto los productos quedan fuera del control de la empresa.

Cuando los productos se despachan, los registros deben servir como vínculo con el sistema de trazabilidad de los clientes. Sin un adecuado sistema de registros de los productos entregados, la trazabilidad de la cadena agroalimentaria podría quebrarse completamente. Se debe dar la información sobre trazabilidad de la forma más clara posible; facilitar que el cliente identifique y relacione información del producto que se entrega con su propio sistema de registros. La información que conviene registrar es la siguiente:

- a) A quién se entrega (la empresa o responsable de la recepción física del producto)
- b) Qué se ha vendido exactamente (deberá registrarse el número de lote y/o número de identificación de las agrupaciones de productos que salen de la empresa. Entregar albaranes o documentos de acompañamiento junto con la orden de compra. Se debe aportar información sobre el contenido de las agrupaciones de expedición: Número de cajas y las referencias que la integran, por ejemplo: lotes, fechas de duración mínima, etc.)
- c) Cuándo (es importante registrar la fecha de entrega de productos).
- d) Medio de transporte (los datos de transporte que ayuden a garantizar la trazabilidad: transportista, matrícula del vehículo o contenedor, temperatura de transporte, etc.)

La obligación de trazabilidad para el sector distribuidor finaliza en la última entidad económica legal responsable antes del consumidor final. Si una empresa entrega productos directamente al consumidor final, no es necesario el registro detallado de cada uno de los clientes, aunque es útil mantener registros de los movimientos de la mercancía que se recibe. Un buen control de stock en el establecimiento es de mucha utilidad.

Si se tiene conocimiento de que algunos clientes compran alimentos para utilizarlos en sus propios negocios (caso muy frecuente con los operadores económicos de la restauración colectiva, que obtienen sus materias primas en los establecimientos de venta minorista), conviene mantener registro de estas ventas.

8.3.2 Trazabilidad hacia atrás:

Permite identificar los productos que entran a la empresa y quiénes son los proveedores. Se refiere a la recepción de productos.

Hoy día, los registros son la clave para el seguimiento al movimiento de productos hacia su origen, desde cualquier punto a su etapa anterior. La trazabilidad de la cadena puede quebrarse por completo si no se dispone de registros efectivos en la recepción de productos. La información que conviene registrar es:

- a) De quién se recibe los productos, el origen de los mismos (no el propietario de la marca) y detalles del contrato. Debe registrarse la forma de contactar al proveedor (nombre, dirección y teléfono) las 24 horas, en caso haya problemas.
- b) Exactitud de lo que se ha recibido. Deberá registrarse el número de lote y/o número de identificación de las agrupaciones de productos que entran a la empresa. Son útiles la fecha de caducidad, fecha de consumo preferente o información equivalente, que permita acotar el tamaño de las mismas. Así mismo, se debe archivar cualquier otra información sobre los productos, como ingredientes, tratamientos a que han sido sometidos, controles de calidad, etc. Podría ser suficiente con registrar el albarán, documento de acompañamiento comercial y/o factura, siempre que estos documentos faciliten datos concretos sobre la identidad del producto.

- c) Fecha en que se recibieron los productos.
Qué se hizo con los productos cuando se recibieron.
Se almacenaron, se mezclaron con productos de otro proveedor, etc.

8.3.3 Trazabilidad interna o trazabilidad de proceso:

Es la trazabilidad de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos). Se trata de relacionar los productos recibidos en la empresa, las operaciones o procesos que éstos han seguido (equipos, líneas, cámaras, mezcla, división, etc.) y los productos finales que salen de ella.

El Reglamento no especifica ningún requisito respecto a trazabilidad ni obliga a aplicar un sistema particular. En los acuerdos comerciales con proveedores, muchas empresas solicitan garantías relacionadas con la aplicación de un mecanismo de trazabilidad interna. En todo caso, dentro de su capacidad de elección, los operadores económicos de empresas alimentarias y de piensos, deben desarrollar esta parte del sistema, teniendo en cuenta las características de su actividad y aceptando su responsabilidad con respecto al eslabón anterior y posterior, a los cuales no podrán perjudicar por un insuficiente desarrollo de su trazabilidad interna. La información que conviene registrar es la siguiente:

- a) Cuando los productos se dividan, cambien o mezclen conviene generar registros. El número de puntos en los que se necesite hacer registros depende de la actividad.
- b) Qué es lo que se crea:
- Identificación de productos intermedios durante la actividad realizada (esta identificación podría ser temporal).
 - Identificación del producto final que se entrega al cliente: Código, lote u otra forma de agrupación. Este código debe acompañar al producto en el momento de la entrega.

- c) A partir de qué se creó: Pueden ser piensos, alimentos, sustancias y todo producto incorporado, descritos de acuerdo con los propios registros de la recepción, incluyendo los números de lote u otro sistema de identificación de agrupación. El registro de control de stocks podría ser suficiente.
- d) Cómo se creó: Cuáles son las operaciones (transformación, elaboración, almacenaje, división, etc.) a que han sido sometidos los productos.
- e) Cuándo se creó: Registro de la fecha u hora de modificación (puede ser importante para ayudar a trazar el camino de los productos a lo largo de la actividad realizada).

En general, relacionar esta información con los datos de control de procesado (tales como registros de temperatura) puede suponer beneficios posteriores. Por ejemplo, control de calidad o como ayuda para identificar las causas de posibles problemas.

8.4 PROCEDIMIENTO

a) Identificación de materias y productos:

El procedimiento o sistema de trazabilidad que se adopte en cada empresa deberá tener en cuenta:

- La identificación y/o agrupación de productos, lo más sencillo posible.
- Datos del producto en relación con:
 - Materias primas, partes constituyentes del producto o mercancías que entran en cada empresa.
 - Manejo, producción, transformación y presentación.
 - Su procedencia y destino (fechas).
 - Controles a los que ha sido sometido y sus resultados.

La relación entre la identificación del producto y los datos sobre el mismo, el seguimiento al movimiento de un producto está ligado a información comercial, procesos internos y autocontroles.

8.5 TIPOS DE IDENTIFICACION

- Para productos a granel, se identificará de forma inequívoca el lote o marca. Las materias reglamentadas para circular o transportar a granel o sin etiqueta, deben acompañarse de documentos con datos mínimos que permitan a los receptores identificarlas y registrar adecuadamente.
- En productos almacenados a granel, se identificará mediante rotulación clara: Depósitos, almacenes, trojes o montones u otras formas de almacenamiento.
- Productos y materias acabadas deben identificarse con el lote, los envasados deben identificarse con el etiquetado establecido en la normativa.

8.6 SOPORTE DE REGISTRO

Instrumentos de registro de acciones e información de la trazabilidad:

- Hojas de papel que acompañen a cada agrupación a lo largo del proceso.
- Tecnología de información con capacidad de registro, captura automática de datos en menor espacio, complementada con equipo: Impresora de etiquetas, lectores de código de barras.

8.7 PLAZO DE CONSERVACION DE REGISTROS

El Reglamento 178/2002 no establece plazo para la conservación de registros. Cuando no está legalmente establecido, el período de conservación de registros dependerá en gran medida del destino final de la mercancía. Este destino se podrá conocer de forma

precisa sólo en aquellos productos que van al consumidor final. En este caso, el período mínimo de conservación de registros será la vida útil del producto, más seis meses adicionales. Sin embargo, en muchos casos, es difícil para los operadores económicos conocer el proceso completo del producto, desde su producción hasta su consumo final debido a un gran número de productos sometidos a uno o varios sistemas de conservación (congelación o ultracongelación) y/o transformación (esterilización, secado), que prolongan la vida útil de los mismos. En este caso, el período de archivo depende de los procesos a que sea sometido por uno o varios operadores, situación que amerita el tiempo máximo de archivo posible (actualmente se considera razonable cinco años).

8.8 QUIENES DEBEN IMPLEMENTAR TRAZABILIDAD

- Empresas dedicadas a la producción ganadera requieren de trazabilidad hacia atrás (recopilar información sobre piensos y proveedores de piensos, productos fitosanitarios, biocidas, administración de medicamentos, etc.).
- En agricultura se requiere información sobre labores de cultivo realizadas, especialmente de prácticas con repercusión sobre la higiene y seguridad de los cultivos. La información mínima obligatoria de registro será la trazabilidad hacia adelante (nombre y dirección del cliente, naturaleza de los productos suministrados, fecha de la transacción/suministro).
- Para empresas que procesan y distribuyen alimentos a otras empresas alimentarias aplica un sistema de trazabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante.
- Empresas que únicamente distribuyen productos nacionales o importados a otras empresas o establecimientos, requieren sistemas de trazabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante. Este ejemplo se refiere a empresas cuya distribución se basa en la repaletización de productos. Esta categoría incluye plataformas de distribución comercial.
- Cuando se distribuye a otras empresas, su plan requiere los tres sistemas de trazabilidad. Cuando se trata de empresas que

distribuyen a sus propios establecimientos detallistas, el sistema de trazabilidad es único. En este caso no se desarrolla la obligatoria trazabilidad hacia adelante, considerando que el siguiente eslabón es el consumidor final.

- Establecimientos que distribuyen sólo alimentos al consumidor final necesitan sólo el sistema de trazabilidad hacia atrás. Por Ejemplo, tiendas de ultramarinos.
- Empresas que elaboran y distribuyen comidas preparadas a otras empresas, requieren un sistema de trazabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante. Por ejemplo, las empresas de catering.
- Empresas que elaboran y distribuyen comidas preparadas exclusivamente al consumidor final, requerirán únicamente un sistema de trazabilidad hacia atrás. Por ejemplo, bares y restaurantes.
- Empresas que elaboran comidas preparadas y distribuyen a otras empresas, requerirán un sistema de trazabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante.
- Empresas que elaboran comidas preparadas y las distribuyen exclusivamente al consumidor final, requerirán únicamente el sistema de trazabilidad hacia atrás e interna.

En la industria alimentaria aplica la trazabilidad en todas las etapas: Producción, transformación, almacenamiento, transporte y comercialización para no interrumpir el seguimiento y lograr una rastreabilidad efectiva.

8.9 TRAZABILIDAD Y SISTEMA DE AUTOCONTROL

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) se conoce como el medio más eficaz para alcanzar y mantener un elevado nivel de seguridad alimentaria. Su implementación demanda condiciones y prácticas definidas como requisitos previos del sistema, en su mayoría descritos en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos de la Comisión del Codex Alimentarius y otros Códigos de Prácticas

Correctas. El autocontrol basado en los principios del sistema APPCC requiere un procedimiento de trazabilidad para garantizar su buen funcionamiento.

9. BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS Y DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a cuidar la salud humana, proteger el medio ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores. Las BPA se aplican a productos frescos, como frutas y hortalizas, para controlar su calidad desde el cultivo hasta el consumidor.

Las BPM, en cambio, son indispensables en la industria alimenticia para asegurar que la higiene y manipulación de productos durante el envasado, almacenamiento y transporte, aseguren que los mismos pueden ser consumidos.

Las BPA en campo se inician desde la selección del terreno, la calidad del agua de riego, el equipo, el control de plagas, la aplicación de plaguicidas, la higiene y sanidad del trabajador y las instalaciones sanitarias, entre otras. Así mismo, incluyen otros factores como las instalaciones, el diseño y la construcción de las plantas de procesado (elaboración, transformación y envasado) y el transporte.

El concepto de BPA ha ido evolucionando en el transcurso de los últimos años, en el contexto de una economía alimentaria rápidamente cambiante y globalizada, como resultado del interés y del compromiso de una amplia gama de partes interesadas en torno a la producción alimentaria, a la seguridad y calidad alimentaria y a la sostenibilidad ambiental de la agricultura.

Las BPA aplican recomendaciones y conocimientos disponibles para la sostenibilidad ambiental, económica y social de procesos de producción in situ y de posproducción, que terminan en productos agrícolas alimentarios y no alimentarios seguros y saludables.

De especial importancia es el control de agentes patógenos en frutas y hortalizas, transmitidos a través del agua utilizada en actividades agrícolas, que puede estar contaminada con bacterias patógenas capaces de producir graves

problemas de salud a los consumidores. El agua puede ser una fuente y un vehículo de riesgos biológicos tales como: Escherichia, Salmonella, Shigella, Vibrio cholerae, Cyclospora, Toxoplasmosis, y virus (Hepatitis A y el Virus de Norwalk). Estos microorganismos están asociados con enfermedades gastrointestinales que pueden llegar a ser mortales. Estos problemas pueden controlarse mediante la aplicación de BPA.



10. ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS (APPCC)

Instrumento reconocido a nivel mundial que ofrece un control de calidad óptimo que aplica a la industria de alimentos procesados. Fue desarrollado hace treinta años para la industria aeroespacial, para prevenir a los astronautas de riesgos causantes de enfermedades relacionadas con los alimentos. Antes de estos sistemas, la industria dependía de controles in situ de las condiciones de manufactura y de muestreos al azar de los productos finales para asegurar la inocuidad de los alimentos, asumiendo altos costos por el descarte de productos finales. Los actuales sistemas de calidad tienen un enfoque preventivo, facilitan la enmienda de posibles problemas y minimiza costos por desecho de producto terminado.

Para garantizar la inocuidad de productos alimenticios, la APPCC se basa en determinados principios que permiten analizar e identificar riesgos y peligros potenciales asociados a los alimentos (a nivel biológico, químico y físico).

Se identifican puntos de control crítico en la cadena de producción desde

la materia prima hasta el consumo final; se establecen medidas preventivas en cada punto de control, tales como temperatura mínima de cocción y tiempo mínimo para garantizar la eliminación de microorganismos. Así mismo, registros que documenten el sistema APPCC. A partir de 1996, a través de una directiva normativa obligatoria, la Unión Europea requiere el sistema APPCC a todas las empresas procesadoras de alimentos. De ahí que muchas veces, aunque no sea obligatorio, se exija a los exportadores de países en desarrollo contar con un certificado de APPCC para poder comercializar productos alimenticios en la Unión Europea.

A lo largo de la cadena agroalimentaria pueden sumarse fallos, errores o defectos en:

- Producción de materias primas
- Recolección
- Transformación industrial
- Transporte
- Comercialización
- Almacenamiento
- Distribución

Los fallos más importantes en alimentos se relacionan con la inocuidad y se pueden prevenir mediante controles eficientes. De ahí surge el concepto de control preventivo, que se puede lograr mediante la BPA que abarca desde la producción de materias primas hasta su llegada al consumidor.

A la probabilidad de que un agente contaminante en un determinado alimento cause daño a la salud humana se le llama riesgo. Los contaminantes pueden ser de origen físico, químico o microbiológico y pueden identificarse en las diferentes etapas de la cadena alimentaria.

Además de contaminantes que la materia prima e ingredientes puedan incorporar al proceso, pueden existir riesgos en las condiciones del establecimiento y las mismas prácticas de elaboración. La contaminación externa puede ser otra fuente de peligros.

El sistema APPCC garantiza la inocuidad de los alimentos. Su implementación requiere en primer lugar instalar el equipo APPCC, adaptando el modelo conceptual a la realidad y diseñar el plan de implantación del sistema. Dicho equipo puede estar formado por personal externo o interno, siempre que posea conocimiento sobre la empresa y su forma de producción.

Algunas de sus funciones consisten en describir el producto y forma de uso, realización del diagnóstico de condiciones de distribución y la identificación y caracterización de los consumidores del producto. El equipo APPCC elabora el diagrama de flujo de la línea de producción sujeta a puntos de control crítico. De la correcta adecuación del diagrama a la realidad depende el éxito del sistema APPCC.

10.1 PRINCIPIOS DEL SISTEMA

El sistema APPCC considera 7 principios:

a) Principio 1:

- Identificar posibles peligros asociados a la producción de alimentos en todas sus fases.
- Evaluación de probabilidad de peligro e identificación de medidas preventivas para su control.

Este principio faculta al equipo APPCC para enumerar y analizar la gravedad y probabilidad de ocurrencia de peligros biológicos químicos o físicos que pueden producirse en cada fase. Luego, el equipo determina medidas preventivas o reducción de peligros a niveles aceptables. A veces se necesita más de una medida preventiva para controlar un peligro específico, o con una determinada medida controlar más de un peligro. Este principio demanda, además, identificar condiciones en las que pueden sobrevivir o multiplicarse los gérmenes.

b) Principio 2:

- Determinar fases operativas que se puedan controlar para eliminar peligros o reducir al mínimo la probabilidad de que ocurran.
- Identificar Puntos Críticos de Control (PCC) en el proceso.

La determinación de un PCC en el sistema APPCC se facilita por la aplicación de un árbol de decisiones, el cual se aplica sólo a las etapas que representan un peligro significativo de acuerdo a lo determinado en el principio 1. Al encontrar un peligro en alguna fase y no existe ninguna medida preventiva que permita controlarlo, se debe modificar el producto o proceso e incluir la correspondiente medida preventiva.

c) Principio 3:

- Establecer límites críticos de cada PCC para asegurar su control.

Requiere especificar límites críticos para cada medida preventiva. En ciertos casos, se puede establecer más de un límite crítico para una determinada fase. Los límites críticos son los niveles o tolerancias prescritas que no deben superarse para asegurar que el PCC es controlado efectivamente. Cuando los puntos de control están fuera del límite crítico, el proceso se encuentra fuera de control. Por otra parte, las medidas preventivas están asociadas a esos límites críticos que funcionan como frontera de seguridad.

Para definir el límite y estado de un producto o proceso, suelen utilizarse parámetros objetivos como tiempo y temperatura, nivel de humedad, pH, actividad acuosa, cloro disponible, especificaciones microbiológicas y otras. Así mismo, pueden considerarse parámetros organolépticos como aspecto, aroma, color, sabor y textura.

d) Principio 4:

- Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PPC mediante ensayos u observaciones programados.

El monitoreo o vigilancia es la medición u observación programada de un PCC en relación con sus límites críticos. Los procedimientos de vigilancia deben ser capaces de detectar una pérdida de control del PCC. La vigilancia proporciona información a tiempo que permite adoptar medidas correctivas con el objeto de recuperar el control del proceso antes de que sea necesario rechazar el producto.

La información obtenida a través de la vigilancia o monitoreo debe ser evaluada por una persona responsable, debidamente entrenada y con poder de decisión para aplicar medidas correctivas. El responsable de la vigilancia debe conocer la técnica de monitoreo de cada medida preventiva, entender su importancia, completar y firmar las plantillas de registro.

En caso de vigilancia discontinua, debe programarse en forma continua para asegurar que el PCC está bajo control. En todos los casos, deben existir planes y métodos de observación para contener frecuencias.

La mayoría de procedimientos de vigilancia de los PCC, deben efectuarse con rapidez, ya que se trata de procesos continuos y no hay tiempo para realizar análisis prolongados. A veces, es preferible efectuar mediciones físicas y químicas dado que funcionan como indicadores del estado microbiológico del producto. Se recomienda a la persona que realiza la vigilancia y al encargado del examen, firmar todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC. Estos registros y documentos se utilizan para cumplir con los principios 6 y 7 relacionados con la verificación y establecimiento de registros y documentos, respectivamente.

e) Principio 5:

- Establecer las medidas correctivas en caso la vigilancia o monitoreo indiquen que un determinado PPC no está bajo control o existe una desviación de un límite crítico establecido.

Para corregir las posibles desviaciones, debe formularse un plan de medidas correctivas específicas para cada PCC del programa APPCC. Estas medidas se refieren a procedimientos sobre el proceso y destino de los productos afectados por la desviación. Las medidas deben definirse claramente y la responsabilidad de aplicarlas debe recaer en alguien que conozca el proceso y comprenda el sistema APPCC.

Cuando una desviación de los límites críticos establecidos es inevitable, los planes de medidas correctivas deben corresponder a:

- La definición anticipada del destino del producto rechazado.
- Corrección de la causa del rechazo para tener nuevamente el control del PCC.
- Registro de medidas correctivas que se han tomado ante una desviación del PCC.

Este principio requiere el registro de las desviaciones en plantillas u hojas de control que identifiquen los PCC y las medidas correctivas que pueden utilizarse como fuente de consulta en caso de otra situación igual o similar. Así mismo, se recomienda archivar la documentación como parte de los registros dispuestos en el principio 7, durante el plazo que se considere adecuado.

f) Principio 6:

- Establecer procedimientos de verificación complementarios para comprobar que el sistema APPCC está trabajando adecuadamente. Un ejemplo de estos son los ensayos, muestreos aleatorios y análisis.

Entre las actividades de verificación se pueden mencionar:

- Examen del APPCC (sistema y responsabilidades) y de sus registros.
- Examen de desviaciones y destino del producto.
- Operaciones para determinar si los PCC están bajo control.
- Validación de los límites críticos establecidos.

g) Principio 7:

- Establecer un sistema documentado de los seis principios del APPCC explicados arriba.

La clave para el buen funcionamiento de un sistema APPCC es el recurso humano. La sensibilización de cada colaborador o colaboradora en la línea de producción, en el mantenimiento, la provisión de insumos y el suministro de productos es un elemento determinante.

Cada persona involucrada en las distintas fases de la cadena agroalimentaria debe estar consciente de la importancia de su rol en la producción de alimentos inocuos. Los beneficios de un sistema APPCC son consecuencia del aseguramiento de la inocuidad de los alimentos. Un primer efecto se observa en la reducción de costos por daños a los consumidores. En segundo término, y desde el punto de vista comercial, se cuenta con una herramienta de marketing que puede utilizarse para mejorar el posicionamiento de la empresa en el mercado. Y en tercer lugar, se hace más eficiente el funcionamiento de la empresa.

Finalmente, tras la implantación de un sistema APPCC la empresa estará en condiciones de dar respuestas oportunas a los cambios que puedan producirse en las necesidades, preferencias o gustos de los consumidores. De este modo, se logra acceder a un ciclo de mejora continua que ubica a la empresa en una posición de privilegio.

11. CONTROL OFICIAL

En el territorio comunitario, las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) deben estar sujetas al régimen de controles oficiales, que se enmarcan dentro del Reglamento (CE) 882/2004, consistente en controles oficiales para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos. El control incluye el cumplimiento de las disposiciones, integradas en un pliego de condiciones.

El sistema europeo de control oficial se hace extensivo a las DOP e IGP para el cumplimiento de sus requisitos específicos y de los requisitos previstos para el cumplimiento de la legislación vigente en materia de control oficial de alimentos, de salud y bienestar de los animales. Los objetivos de este control:

- a) Supervisar la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en los Pliegos de Condiciones sobre la protección de las DOP de los productos agrícolas y alimenticios.
- b) Velar por el cumplimiento de la normativa horizontal de procesos, productos, requisitos y calidades, así como del etiquetado e información que se facilita a los consumidores.
- c) Verificar el cumplimiento de los requisitos específicos de procesos y productos, recogidos en normas de producción y/o pliego de condiciones, con base normativa voluntariamente asumida por los operadores.
- d) Controlar que las actividades de la cadena alimentaria se desarrollen en condiciones generales adecuadas, y en especial, en cuanto a autorizaciones y registros, instalaciones, sistemas de autocontrol y trazabilidad en industria alimentaria.

11.1 AUTORIDAD DE CONTROL

El control requiere determinar la autoridad competente, elaborar un plan de control, dotarse de un órgano de control, organizar y gestionar los controles y asegurar la eficacia del control.

La autoridad competente ha de garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales en todas sus fases, que el personal no está sometido a ningún conflicto de intereses, la disponibilidad de medios, equipos y personal con las capacidades necesarias para realizar los controles y análisis oficiales con eficacia.

Las unidades de Inspección de la Calidad Agroalimentaria (ICA) realizan las siguientes actuaciones:

- Prevención de las infracciones a la normativa, mediante el conocimiento de los sectores y su problemática.
- Colaboración con las industrias para la difusión y correcta aplicación de la normativa.
- Control de los registros administrativos y documentación preceptiva de las empresas.
- Verificación de los propios sistemas de autocontrol de las empresas.
- Control de la adecuación de los productos agroalimentarios a las normas reguladoras.
- Regulación de sus características, etiquetado y procedimientos de elaboración, en sus fases de producción y almacenamiento.
- Aplicación del régimen sancionador correspondiente, en los casos en que las demás alternativas hayan fracasado.

11.2 PLAN DE CONTROL

Es una descripción elaborada por la autoridad competente que contiene información general sobre la estructura y la organización de sus sistemas de control oficial documentado en un plan nacional.

El plan nacional abarca a los Estados miembros (EEMM) que deben velar por el cumplimiento de las legislaciones, así como verificar que los operadores, empresas alimentarias y empresas de piensos, cumplen los requisitos de la legislación en todas sus etapas: producción, transformación y distribución.

El plan de control de las DOP e IGP contiene los requisitos que exige la normativa horizontal de control oficial. Se elabora con la colaboración y participación de las autoridades competentes y forma parte del plan nacional único de control del EEMM.

El control realizado debe asegurar su eficacia, coherencia, ausencia de conflicto de intereses, recursos adecuados y suficientes, recurso humano cualificado y suficiente, certeza jurídica para la realización del control y los medios que constaten el control realizado.

12. PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

En función de la información de un producto a la que acceden los consumidores, se pueden establecer tres grandes grupos de atributos de valor:

- De búsqueda: Pueden ser conocidos antes de la compra. Incluye todo lo que identifica y diferencia un producto de otro; son fácilmente reconocibles por el comprador y/o consumidor (tipo de producto, marca, peso o tamaño, tipo de envase, etc.).
- De experiencia: Una vez consumido el producto, hacen que el consumidor vuelva a adquirirlo, considerando que satisface sus necesidades.
- De confianza: No pueden ser conocidas por el consumidor ni antes ni después de consumir el producto, tales como contenido en residuos, modo de producción, lugar de origen, etc.

Una de las mejores formas que tiene el consumidor de cerciorarse que un producto presenta determinados atributos de valor, es la certificación. En línea con la clasificación previa, la razón de ser de la certificación es

el aseguramiento de los atributos de confianza. No tendría sentido certificar que un aceite de oliva virgen tiene un color determinado, cuando es una característica fácilmente comprobable por el consumidor. Es más útil certificar que se ha producido en una comarca concreta o sin el uso de productos químicos de síntesis.

Mediante la certificación y empleo de distintivos de la misma en el etiquetado del producto, se trata de conseguir que los atributos de confianza se conviertan en atributos de búsqueda. En la práctica, las características deseables se articulan en los sistemas de certificación.

La certificación se está imponiendo lentamente pero con fuerza en el sector agroalimentario. En el futuro, la certificación seguramente tendrá más peso en este sector, debido a la diversidad de productos agroalimentarios existentes.

Cada vez hay más empresas agroalimentarias con sistemas de calidad certificada. Es una demanda de los clientes y cada vez hay más productos certificados. Las empresas con visión de futuro apuestan a ofrecer más de lo que exige la reglamentación. Todo sistema de certificación de producto incluye un diagrama de flujo de la trazabilidad. La certificación voluntaria se basa en la confianza mutua entre el certificador y el operador. El operador debe asegurar que su proceso productivo cumple los compromisos adquiridos en el pliego de condiciones o la norma que se trate. El certificador da fe de esta situación.

Por encima de esta estructura está el control riguroso que ejercen las administraciones competentes para evitar la intromisión de entidades de certificación sin capacidad técnica y autoridad para dicha función.

El consumidor, cada vez, exige más calidad e información. Una vez que las necesidades básicas están cubiertas, la demanda del mercado solicita mayor calidad de los productos, lo que está obligando a los competidores a diferenciarse entre sí y a certificarse.

Normativa	Alcance	Ámbito	Modelo de Certificación	Sistema de Calidad	Organismo Competente	Observaciones
PUBLICA	Obligatorio	Obligatorio regulado	Pública	Seguridad alimentaria (Normativa horizontal y vertical)	Ministerio de Sanidad y Consumo (AESAs)	Control por la AESA. No hay certificación.
			Pública	Seguridad alimentaria (Normativa horizontal y vertical)	Consejos Reguladores DOP (MAPA y CCAA)	Ley 25/1970 y su reglamento RD835/1972.
			Pública	Indicaciones geográficas protegidas	Consejos Reguladores IGP (MAPA y CCAA)	Ley 25/1970 y su reglamento RD835/1972.
			Privada-Pública*	Especialidades tradicionales garantizadas		
			Privada-Pública*	Producción ecológica		
			Privada-Pública*	Producción integrada		
			Privada-Pública*	Marcas de garantía y marcas colectivas (Ley 17/2001)		
			Privada*	Etiquetado voluntario de la carne de vacuno (R.1760/2000)	Organismos privados	* En todos los casos, hay cumplimiento obligado de la EN-45011
			Privada*	Norma de calidad para jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico (RD 1083/2001) **	Organismos privados	** Debe cumplir la EN-45004

FUENTE: Elaboración propia.

Normativa	Alcance	Ambito	Modelo de Certificación	Sistema de Calidad	Organismo Competente	Observaciones		
PRIVADA	VOLUNTARIO (Actividades que llegan al conocimiento del consumidor).	Voluntario no regulado. (Con pliegos de condiciones de conocimiento público).	Privada	Normas de calidad (Tipificación de producto).	AENOR	En todos los casos se trata de organismos privados acreditados y no acreditados en la EN-45011.		
			Privada	Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).	Ministerio de Sanidad y Consumo (AESAs)			
			Privada	Certificación de productos por la distribución (BRC, EUREP, Leche de cooperativa, etc.).	Organismos privados			
			Privada	Ensayos e inspección por compradores sobre sus suministradores.	Organismos privados			
			Privada	Certificación de sistemas de gestión (Gestión de calidad ISO 9001, Gestión medioambiental ISO 14001).	Organismos privados			
			Privada	Gestión de seguridad alimentaria ISO 22000.	Organismos privados			
			Privada	Marcas blancas	Organismos privados			
	VOLUNTARIO (Actividades reducidas a la relación entre distribuidor y suministrador)	Voluntario. (Con pliegos de condiciones establecidos entre las partes)	Privada					

FUENTE: Elaboración propia.

12.1 AMBITOS DE ACTUACION

Como se dijo anteriormente, la evaluación de la conformidad en el sector agroalimentario se desarrolla en tres ámbitos diferentes: Obligatorio, voluntario regulado y voluntario.

Existen esquemas de certificación de producto que llevan asociada una marca que compra el consumidor, por ejemplo, la certificación según normas UNE (ej. UNE 155000) y similares, la marca CEFAC en piensos, diferentes marcas de certificadores que aparecen sobre diferentes productos (ECA, ECAL, etc.), marcas de calidad de las Comunidades Autónomas, APPCC basado en una norma danesa, etc.

Hay otros esquemas de certificación de producto pilotados por la distribución BRC, EUREP o por algunos sectores (leche de cooperativa de la Confederación de Cooperativas Agrarias de España), inspección realizada de segunda parte por los compradores sobre sus suministradores.

Los esquemas de certificación de sistemas de gestión, son utilizados en las relaciones cliente-suministrador, pero también se utilizan como argumento de venta ante el consumidor final.

Los sistemas más conocidos son ISO 9001 e ISO 14001. Por su posible impacto en el sector, debe destacarse el sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (ISO 22000) desarrollado por ISO, el cual, a mediano plazo, será implantado por las empresas y posteriormente certificado.

Las tablas anteriores muestran los principales sistemas de certificación en el sector agroalimentario de España y las autoridades u organismos competentes en cada caso.

13. CONTROL TRIPLE

El esquema general de los sistemas de protección de la calidad agroalimentaria se basa en un doble mecanismo de control, con el objetivo de garantizar a los consumidores el seguimiento de un producto agroalimentario desde su origen hasta su consumo.

El primero de éstos está basado en el control interno, mediante el autocontrol realizado por los operadores que intervienen en la cadena o sistema.

El segundo se basa en el control externo, bien por un organismo independiente autorizado o por un órgano administrativo u organismo público.

El tercero complementa los controles que la administración pública puede realizar en materia de calidad agroalimentaria, sobre los operadores y sobre entidades de control y/o certificación independiente autorizada.

ESQUEMA GENERAL DEL SISTEMA DE ORGANISMOS INVOLUCRADOS EN EL TRIPLE CONTROL EN LA CADENA ALIMENTARIA.



14. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD

No es usual certificar una característica aislada si no se agrupan en pliegos o referenciales, debido al coste de un sistema de certificación y con el objetivo de procurar un mayor respaldo al resultado.

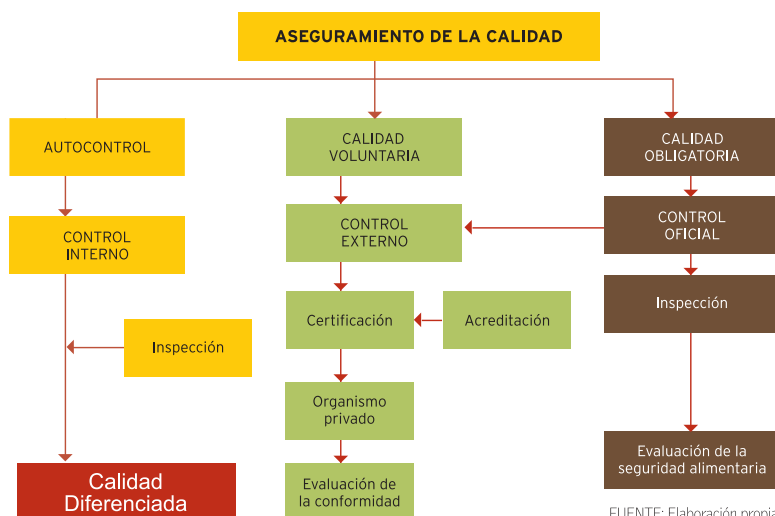
Un pliego o referencial es un protocolo de condiciones técnicas, establecido por una entidad pública o privada que identifica y detalla los estándares y requisitos exigidos al producto, proceso u otros.

Igualmente, deben quedar claras las características que deben cumplir y comprobar las entidades de certificación en cada explotación o industria. Así mismo, la observancia de los estándares establecidos por el pliego o referencial.

Por último, los organismos de evaluación de la conformidad son los encargados de evaluar y realizar una declaración objetiva de que los productos, sistemas, servicios o personas cumplen rigurosamente los requisitos establecidos en el pliego o referencial.

La labor de inspección incluida en el proceso de certificación la pueden realizar de forma aislada organismos dedicados exclusivamente a esta labor.

ESQUEMA GENERAL DEL PROCESO DE EVALUACION EN TRIPLE CONTROL EN LA CADENA ALIMENTARIA



FUENTE: Elaboración propia.

Los organismos de evaluación de la conformidad u organismos de certificación debidamente autorizados por autoridad competente y acreditados por la entidad de certificación son los que finalmente conceden la certificación a los productos y el uso de los distintivos asociados a ella.

Una vez certificado, el producto accede a los mercados, generalmente mediante un distintivo que da fe del cumplimiento del protocolo al que haya estado sujeto. Así, encontramos una amplia gama de etiquetados, marchamos, figuras, logotipos, etc., que diferencian visualmente estos productos.

Por otro lado, existen en la Unión Europea, instrumentos de calidad y revalorización de productos, como los pliegos de condiciones de DOP, IGP, certificaciones de características específicas como la ETG, agricultura ecológica y el etiquetado voluntario de la carne de vacuno, que exigen certificación de producto por parte de una entidad que cumpla la norma EN-45011. Esto ha hecho que desde 1998 haya un desarrollo importante de entidades de certificación de producto.

Los Consejos Reguladores de productos agrarios y alimenticios están obligados por el Reglamento (UE) 510/2006. Además, están las entidades de certificación de las ETG, obligación derivada del Reglamento (UE) 509/2006.

A la fecha, España ha registrado el jamón serrano, la leche certificada de granja y los panelllets. Para que puedan ostentar la mención y el logo comunitario, así como el nombre en el caso del jamón serrano, los productos deben cumplir el pliego de condiciones registrado y someterse a la certificación por una entidad que cumpla la norma mencionada. En este campo hay empresas acreditadas y otras en proceso de acreditación.

15. PROCESOS DE CONTROL E INSPECCION DE LA CALIDAD

El control de la calidad agroalimentaria se lleva a cabo siguiendo la cadena alimentaria Desde la huerta a la mesa y para su mejor comprensión la vamos a dividir en tres fases:

- **Primaria:** Relativa a campo o producción de materias primas.
- **Secundaria:** Se refiere a la industria o proceso de transformación y terminado del alimento.

c) Terciaria: Propia del almacenamiento, distribución y venta del producto.

En cada una de estas fases, las actuaciones de control de la calidad en la cadena son las siguientes:

- a) Fase primaria o de campo:
En esta fase, relacionada con el destino de los productos, se distinguen dos tipos de producción: Materia prima o su procesamiento industrial y el producto para su venta directa. En esta fase se aplica el control del sistema de la producción ecológica e integrada y las BPA. Los controles oficiales pueden llevarse a cabo en toda la fase.

CONTROL DE CALIDAD, FASE PRIMARIA



FUENTE: Elaboración propia.

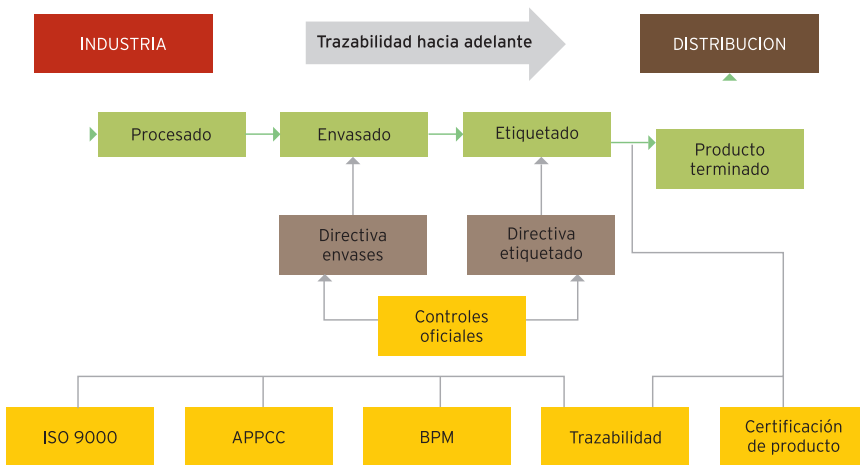
- b) Fase secundaria de transformación o procesamiento industrial:
Fase en la que se lleva a cabo el autocontrol APPCC junto con las BPM, aplicando la trazabilidad como continuación de la fase anterior.

En algunos casos se aplica la certificación de gestión de la calidad a través de la implantación de la norma ISO 9000 en lugar de los APPCC.

Los controles oficiales se pueden llevar a cabo en cualquiera de los pasos indicados en el siguiente diagrama. Igual que en el etiquetado, en el proceso de envasado debe tenerse en cuenta la reglamentación propia del mismo.

El producto terminado es objeto de certificación para determinar su conformidad con la norma de referencia correspondiente. La certificación del producto está en función de la normativa, alcance y ámbito del mismo.

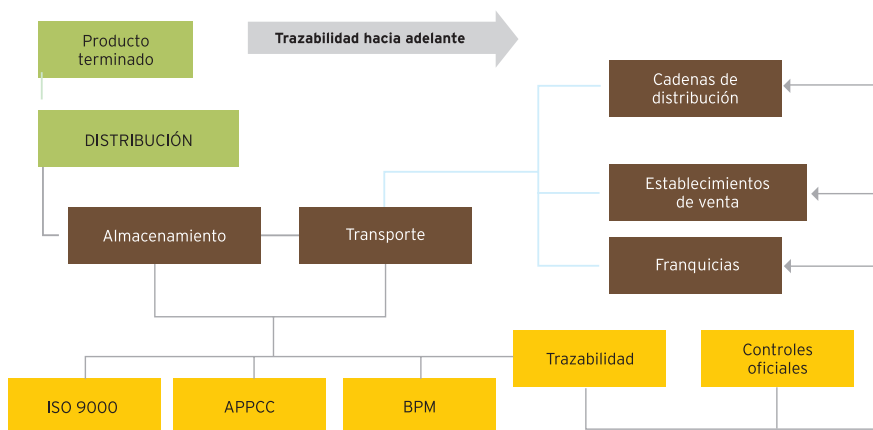
CONTROL DE CALIDAD, FASE SECUNDARIA



FUENTE: Elaboración propia.

- c) Fase terciaria o de distribución del producto:
Fase de almacenamiento y transporte a la que aplican los APPCC, así como las BPM, controles oficiales y la trazabilidad.

CONTROL DE CALIDAD, FASE TERCIARIA



FUENTE: Elaboración propia.

16. CERTIFICACION ALIMENTARIA VOLUNTARIA

Existen muchos sistemas de calidad con características diferentes. En los últimos años se ha incrementado el número de productos que acceden a ellos. Dado el número de sistemas de calidad vigentes, a continuación se describen los representativos del sector agroalimentario español.

16.1 DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

La figura de calidad tradicionalmente conocida en España como DO, hoy día está homologada con la figura comunitaria de DOP en casi todos los productos [en 1994 se asemejó la Denominación de Origen Protegida de la UE con la Denominación de Origen española, de tal forma que aún se puede encontrar en algún producto ambas denominaciones]. A nivel europeo, la normativa que regula las DOP encuentra su base en el Reglamento (UE) 510/2006 del Consejo.

a) Indicación Geográfica Protegida:

A nivel europeo, la normativa principal que regula la IGP es la misma que regula la DOP (UE) 510/2006. La principal característica de la IGP en relación con la DOP reside en el vínculo con el medio ambiente, por lo menos en una de las tres etapas: Producción, elaboración o transformación.

b) Especialidad Tradicional Garantizada:

La certificación Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) no hace referencia al origen. Tiene por objeto destacar la forma tradicional de hacer un producto o modo histórico de producción, que se pretende proteger en el tiempo. Su regulación se encuentra en el Reglamento (UE) 109/2006 del Consejo, publicado junto al referido reglamento base de las DOP e IGP. Actualmente hay tres especialidades tradicionales registradas por España: Jamón serrano, leche certificada de granja y panellets.

c) Sector Vitivinícola:

El Reglamento (UE) 479/2008 del Consejo regula los Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas (VCPRD), estableciendo un conjunto de reglas a la producción de vinos. Igualmente, se puede identificar en el etiquetado la calificación Denominación de Origen con la denominación comunitaria VCPRD. La figura Denominación de Origen Calificada se encuentra en la normativa nacional y es una variante de la Denominación de Origen de vino con criterios más estrictos de calidad.

El sistema español de salvaguarda de nombres geográficos es uno de los más antiguos y sólidos del mundo, fue pionero en el desarrollo de la legislación sobre protección de la calidad de productos nacionales.

Al tiempo que en 1932 se creaban en Francia las primeras DO aparecía en España la primera Ley del Vino, creando la figura de los Consejos Reguladores y las primeras Denominaciones de Origen de Vinos (DOV).

d) Vinos de la Tierra:

La actual organización comunitaria del mercado vitivinícola permite añadir a determinados vinos la indicación geográfica sobre su zona de producción. También pueden aparecer datos como año de cosecha, nombre de una o varias variedades de vid, indicaciones relativas al método de elaboración y otras que faciliten al consumidor apreciar las propiedades del vino.

En España, esta indicación geográfica adopta el nombre de Vino de la Tierra a través de la Ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino. Los viticultores y elaboradores de vinos o sus agrupaciones o asociaciones que pretendan el reconocimiento de un nivel de protección de vino de mesa, con derecho a la mención tradicional Vino de la Tierra, son obligados a cumplir requisitos menos estrictos que los necesarios para constituir una DO.

Existen 43 Vinos de la Tierra con la aprobación correspondiente. Toca a las Comunidades Autónomas la autorización de los Vinos de la Tierra cuando corresponde dicha indicación. Los promotores de los Vinos de la Tierra son asociaciones de viticultores/cosecheros, bodegas, cooperativas o incluso fincas.

Por lo general, la superficie media que abarcan es inferior a la de las DO. La certificación Vino de la Tierra puede ser una alternativa para la superficie de viñedo nacional que actualmente no cuenta con una DO.

PRINCIPALES SISTEMAS DE CERTIFICACION EN ESPAÑA

CERTIFICACION	AMBITO	NATURALEZA JURIDICA	VINCULO GEOGRAFICO	PRODUCTO / SISTEMA
DENOMINACION DE ORIGEN	Europeo-nacional	Pública	Existe	Producto
INDICACION GEOGRAFICA	Europeo-nacional	Pública	No existe	Producto
ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA	Europeo-nacional	Pública-privada	No existe	Sistema
DENOMINACION ESPECIFICA	Nacional	Pública	Existe	Producto
INDICACION ESPECIFICA	Nacional	Pública	Existe	Producto
VINOS DE LA TIERRA	Europeo-nacional	Pública	Existe	Producto
EUREP-GAP	Europeo	Privada	No existe	Producto
UNE 150000	Nacional	Privada	No existe	Producto
BRC	Europeo	Privada	No existe	Producto-sistema
ISO 9000	Internacional	Privada	No existe	Sistema
AGRICULTURA ECOLOGICA	Internacional	Pública-privada	No existe	Sistema
AGRICULTURA INTEGRADA	Internacional	Pública-privada	No existe	Sistema
MARCAS DE GARANTIA	Internacional	Pública-privada	No existe	Sistema
ETIQUETADO DE LA CARNE DE VACUNO	Nacional	Pública-privada	No existe	Producto-sistema
NORMA DE CALIDAD DEL JAMON, PALETA Y CAÑA IBERICO	Nacional	Pública-privada	No existe	Producto-sistema
LECHE DE COOPERATIVA	Nacional	Privada	No existe	Producto
MARCAS BLANCAS	Nacional	Privada	No existe	Producto
MARCAS DE CALIDAD REGIONALES	Regional (subestatal)	Privada	Existe	Producto

FUENTE: Elaboración propia.

e) Marcas de Calidad de Ambito Regional:

Desde la configuración de España en comunidades autónomas y la consiguiente descentralización de competencias en materia agroalimentaria se ha dado un proceso de creación de distintivos de calidad a nivel regional, con el objetivo de promocionar los productos agrarios y pesqueros de cada zona. Bajo este epígrafe se agrupan marchamos de carácter público o privado de muy distinta naturaleza.

En sus orígenes, los lábeles de calidad autonómicos de carácter público, incluían la procedencia del alimento (Galicia Calidade, Alimentos de Andalucía por ejemplo). Por exigencias de la normativa comunitaria, todo lábel de calidad debe ser abierto a todo interés que cumpla su reglamento de uso o manual de calidad y no el exclusivo de una zona o región determinada, requisito reservado a las DOP o IGP.

Así mismo, la indicación de un lábel en un nombre geográfico exige que su Pliego de Condiciones solicite su inscripción en algunas de las indicaciones geográficas de calidad (DOP, IGP) reguladas por la UE.

Estas figuras han sido acuñadas por administraciones públicas, asociaciones privadas y grupos de empresas agroalimentarias, sumándose a la iniciativa con la creación de marcas colectivas propias.

Se trata de un grupo de sistemas heterogéneo y en continua evolución. Por ejemplo, marchamos de Calidad Certificada y Landaluz en Andalucía, Marca C Calidad Alimentaria en Aragón, Marca Q en Cataluña, Marca de Calidad CV en la comunidad valenciana o Marca RC en La Rioja.

Aunque el contenido, alcance y significado de cada una de estas etiquetas puede ser muy diferente (por ejemplo, en lo relativo a requisitos específicos, sistemas de control y certificación), en la mayoría de ellas el elemento promocional es el de mayor importancia. Así, los productos identificados con este tipo de etiqueta se benefician de la promoción genérica y común que realizan instituciones públicas o privadas

depositarias de la marca. La adhesión es voluntaria y en algunos casos este tipo de distintivos es adicional, englobante y complementario de cualquier otro signo de calidad reconocido, por ejemplo DO, agricultura ecológica, entre otros.

Sin embargo, no todas las marcas de este tipo llevan asociado un sistema de certificación como lo hemos definido anteriormente. Algunas que se articulan de forma distinta.

Por ejemplo, Calidad Certificada es una marca colectiva propiedad de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y funciona desde 2001. Se otorga por un período de cinco años renovables, para un producto determinado (no una gama) que se encuentre protegido por alguna de estas certificaciones: Agricultura Ecológica, Producción Integrada, Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada, amparado por la Organización Común de Mercado (OCM) del vino o que sea certificado por organismos de control acreditados por la norma EN-45011.

Por lo tanto, Calidad Certificada no posee un sistema de certificación propio. Para los productores, el empleo de esta marca puede suponer un beneficio de tipo paraguas promocional, mientras que para los consumidores puede considerarse una forma de obtener una garantía institucional avalada por la Junta de Andalucía y un medio para reconocer más fácilmente productos de calidad.

f) Norma de Calidad para el Jamón, la Paleta y la Caña de Lomo Ibérico:

El subsector de productos cárnicos es uno de los más sensibles en relación con la seguridad alimentaria y el que más ha evolucionado ante los recientes casos de crisis alimentaria. Ello ha supuesto un incremento de los estándares de la reglamentación técnico-sanitaria, así como un mayor grado de desarrollo de sistemas de certificación voluntaria. Aquí se describen someramente algunos ejemplos de dichas certificaciones:

La norma de calidad para el jamón ibérico, la paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España se desarrolla en el Real Decreto 1083/2001 que define los requisitos para poseer las denominaciones que obligan a que todas las fases superen el control de un organismo independiente de certificación. Además, incluye la calidad racial a través de la definición de las razas y Libro Genealógico de porcino ibérico y duroc permitidas, designaciones de calidad según la alimentación (bellota, recebo o cebo), métodos y exigencias de elaboración de los productos, entre otros procedimientos.

g) Etiquetado Voluntario de la Carne Vacuna:

En la especie bovina se han puesto en marcha los pliegos facultativos en el etiquetado de carne de vacuno. Se trata de condiciones aprobadas por la autoridad competente y controladas por un organismo independiente. En España, la autorización de este etiquetado corresponde a las comunidades autónomas.

Estos estándares permiten que los productos especifiquen características o condiciones de producción adicionales (sistema agropecuario de crianza, forma de alimentación, etc.) a las exigidas por el etiquetado obligatorio.

h) Euro Retailer Produce Working Group - Good Agricultural Practices (Eurepgap):

El EUREP-GAP es un sistema de certificación restringido a un código de BPA elaborado en 1997 por un grupo de minoristas de la UE (Suiza y Noruega). El sector que más se ha desarrollado es el de frutas y hortalizas, estableciendo criterios de producción que no son específicos por cultivo.

El sello EurepGap certifica que la empresa asume el compromiso de producir alimentos inocuos y seguros, bajo prácticas de trazabilidad, BPA y adecuadas al plan HACCP. EUREP-GAP comenzó definiendo estándares mínimos aceptables para grupos minoristas, aunque se ha generalizado a numerosas cadenas de distribución. La idea era utilizarlo como referente de calidad de los productos agrarios frescos que comercializaban las cadenas, en especial los que se vendían sin marca o bajo marca blanca / marca del distribuidor.

Según sus propios objetivos, el ámbito de Eurep-Gap se relaciona con las prácticas en la explotación: Una vez que el producto abandona la misma, se somete al control de otros códigos de conducta y sistemas de certificación competentes en el ámbito de la transformación y distribución de alimentos. Esto reafirma la percepción de que Eurep-Gap se restringe a la producción y que es compatible con otros sistemas de certificación basados en el control durante la transformación y/o distribución.

Una de sus principales fortalezas consiste en el desarrollo de guías de APPCC en campo, requisito actualmente no exigible (dentro de la fase productiva) entre la reglamentación técnica sanitaria vigente en Europa.

En la actualidad, muchos supermercados y distribuidores europeos exigen el sello EurepGap, a pesar de no ser un requerimiento obligatorio de las normas de la UE, lo que puede convertirse en un obstáculo en el momento de negociar un contrato, especialmente para aquellas empresas que no lo tienen implantado.

La generalización del sistema es otro requisito de las grandes cadenas de distribución europeas. Podría hablarse de una certificación Business to Business para los productores hortofrutícolas que aspiren a comercializar a través de estos canales.

i) Normas UNE 155000:

La certificación de productos hortícolas bajo norma UNE 155001, conocida como agricultura o producción controlada tiene su origen en 1997.

Con la participación activa del organismo español de certificación AENOR se definió un referencial por parte de un Comité Técnico de Normalización (CTN), en el que participaron distintos interlocutores del sector: Administraciones públicas, organizaciones agrarias, exportadores, consumidores, cadenas de distribución, etc. La Secretaría del CTN es ocupada por la Federación Española de Productores Exportadores de Frutas

y Hortalizas (FEPEX), muestra que UNE 155001 es iniciativa del sector. Se basa en BPA restringidas al sector hortofrutícola bajo abrigo o protegido (invernaderos principalmente), creando especificaciones para cada una de las especies o los cultivos que abarca. Por tanto, el énfasis del control recae en la fase productiva.

Cada serie de normas tiene una norma general (aspectos generales) y cada cultivo se contempla en una norma más específica dentro de la misma serie. Se diferencian las distintas series y subseries:

- Serie 155001: aplicables a hortalizas. Dentro de ella se distinguen subseries:
- UNE 155001-1: Hortalizas para consumo en fresco, requisitos generales:
- UNE 155001-2: Tomate
- UNE 155001-3: Pepino

Así sucesivamente, para fresas, judía verde, sandía, calabacín, berenjenas, melón, pimiento, lechuga y similares, col china, brócoli, calabaza, patata, otros.

- Serie 155003: Para frutas de hueso
- Serie 155004: Frutas tropicales
- Serie 155005: Cítricos

j) Sistema Integrado de Control de Alhóndigas (SICAL):

Una alhóndiga se puede definir como un mercado en origen, donde concurren libremente compradores y vendedores de productos hortofrutícolas, para comercializar su producción a través de un mecanismo de subasta, impulsado por ECOHAL, organización empresarial sectorial que integra a muchas de las alhóndigas almerienses.

SICAL tiene como objetivo ser un primer paso hacia la implantación de normas más exigentes como las Eurep-Gap o UNE 155001. Su alcance incluye desde la fase de producción hasta la manipulación en alhóndiga (De Pablo, J. y Pérez, J.C., 2002), garantizando que los productos no contienen materias

activas prohibidas ni superan el límite máximo legal de residuos (LMR) y asegurar que las prácticas de los agricultores son respetuosas del medio ambiente.

Igualmente, existe un referencial UNE 155003 de frutas de hueso para consumo en fresco, que actualmente abarca el melocotón, la ciruela y el albaricoque. Su desarrollo normativo ha ido paralelo al comentado para UNE 155001, aunque tiene menos repercusión que éste.

k) BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC):

La Norma técnica para las empresas suministradoras de productos alimentarios de marca al por menor del British Retail Consortium (BRC) fue elaborada por varias cadenas de distribución minoristas del Reino Unido, con el objetivo de establecer los criterios a exigir a las empresas suministradoras de productos alimentarios, principalmente aquellos productos etiquetados bajo marca del distribuidor.

La implantación del protocolo BRC exige garantías de inocuidad con requerimientos de APPCC y BPF, control del producto en el proceso de manipulación y envasado, control de procesos, así como demostrar el cumplimiento de un programa de gestión de calidad. Es aplicable a todo tipo de industrias agroalimentarias.

En lo que se refiere a gestión de calidad, la empresa debe disponer de un manual de calidad y tener procedimientos documentados relacionados con el resguardo de la calidad y seguridad de los alimentos: Transporte, higiene del personal, evaluación de proveedores, control y conservación de instalaciones, equipos, manejo de incidentes y retirada del producto si procede. Algunos de los registros necesarios son los relativos a las auditorías internas, reclamaciones de clientes, acciones correctivas, limpieza, control de plagas y calibración. No obstante, tiene exigencias más concretas como:

- La adopción e implementación de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Un sistema de gestión de la calidad documentado y efectivo
- Un control en la fabricación, de los requisitos medioambientales, de producto, de proceso y de personal. De lo anterior, se deduce que el referencial se ha creado de forma que el énfasis en el control, recae en la fase de transformación y distribución. Llama la atención que la norma no incluye un código de BPA.

Desde 1996, este protocolo ha venido ganando prestigio a nivel europeo y no sólo es solicitado por los minoristas británicos, sino otras cadenas de distribución europeas lo están incluyendo como requisito exigible a sus proveedores. También es una certificación tipo Business to Business.



l) Internacional Food Standard (IFS):

Creado por minoristas alemanes en 2002, con el objetivo de establecer un sistema de control efectivo a los suministradores de alimentos. Al año siguiente, las principales cadenas de distribución francesas se unen al grupo de trabajo con el mismo fin, por lo que IFS traspasa el ámbito nacional. Regula los sistemas de gestión de calidad, con el objetivo de lograr una máxima seguridad en la elaboración y manipulación de alimentos. En marzo de 2004 se publicó la cuarta versión de este estándar, exigiendo su cumplimiento y correspondiente certificación a lo largo del segundo semestre de 2004. Es equivalente al BRC británico.

IFS está enfocada en cinco áreas:

- Requisitos del sistema de gestión de la calidad.
- Responsabilidad de la dirección.
- Gestión de los recursos.
- Realización del producto.
- Medición.
- Análisis y mejora.

Por tanto, un requisito básico es la comprobación de la gestión documental dentro de la cadena alimentaria. Aunque se trate de una certificación de producto, incluye elementos típicos de la certificación de sistemas. Las similitudes con el referencial BRC son evidentes, sin embargo, se debe matizar que IFS es más estricto en la certificación. Por ejemplo, la auditoría es interrumpida si no están claramente definidas las responsabilidades de cada operador. Algunos operadores consideran que IFS tiene un sistema de puntuación más claro que el de BRC.

m) Save Quality Food (SQF):

Similar a BRC e IFS, funciona desde 1994 y se basa en un APPCC. Además de otros elementos de gestión, exige control documental. Actualmente, lo gestiona el Food Marketing Institute y presenta importante desarrollo en Asia y Oceanía. Cabe destacar como especificidad que la última versión de su referencial (SQF 2000 Code) se divide en tres niveles según el grado de cumplimiento de los estándares.

n) TESCO NATURE'S CHOICE:

Si bien tiene una base común con EurepGap, el protocolo Tesco Nature's Choice (de la cadena británica Tesco) está más enfocado al cuidado del medio ambiente, con énfasis en temas relacionados con bienestar laboral. Además, garantiza que los productos hortofrutícolas sean aptos para el consumo. Este último punto obliga a implementar áreas generalmente no consideradas dentro de un sistema productivo.

o) QUALITÄTSSICHERUNG (QS):

Protocolo alemán sobre calidad y seguridad, parecido a EurepGap. Fue creado en 2001 por organizaciones de productores del comercio de frutas y hortalizas y del comercio minorista de productos alimenticios, con la gerencia de la sociedad limitada QS. Tras la consolidación del sistema en el sector de la carne, en 2004 se extendió al ámbito de las frutas, patatas y hortalizas frescas. En esta área de productos, la cantidad de miembros del sistema que producen y comercializan de acuerdo a los criterios QS asciende a 5 mil.

El fundamento del sistema QS es el propio control que cada participante adapta a su empresa. Este sistema de documentación se supervisa regularmente mediante una auditoría independiente por parte de las entidades de certificación acreditadas por la norma ISO 65 (EN 45011) y homologadas por QS. Además, se revisa la propia inspección, es decir, se pone a prueba el correcto funcionamiento del sistema completo.

Su enfoque es la certificación de garantías de origen de los productos, control de residuos, trazabilidad, etiquetado, condiciones de transporte, almacenaje, documentación e higiene.

p) Certificación de Gestión de la Calidad:

Este tipo de certificación se aplica a la gestión de la empresa en cualesquiera de sus componentes: Gestión de la calidad de los procesos de producción o transformación de alimentos, si hablamos de una industria agroalimentaria, o a la gestión de la calidad medioambiental.

Las dos normas más extendidas y reconocidas por los mercados son la ISO 9001:2000 de Gestión de la Calidad y la ISO 14001:2004 de Gestión Medioambiental. Ambas siguen un mismo patrón. Las empresas deben realizar una revisión inicial del sistema de funcionamiento interno para detectar sus deficiencias. Dicha revisión servirá de base para la definición de una Política de Calidad (ISO 9001:2000) o Política Medioambiental (ISO 14001:2004), a partir de las cuales se implantará el sistema.

Las certificaciones de gestión requieren gran esfuerzo en cuanto a elaboración de documentación y mejora continua de los procesos.

q) Normas ISO 9001:2000:

La familia de estándares ISO 9000 fue creada en 1987 por la Organización Internacional de Normalización (International Organization for Standardization, ISO). Actualmente, el único estándar de certificación a través del cual es posible certificarse es el ISO 9001:2000, que engloba los estándares ISO 9001, 9002 y 9003 creados en 1994.

La norma ISO 9001:2000 podría definirse como una certificación de sistema, no como un estándar de producto. Esto conlleva un importante componente documental. Por ejemplo, la propia organización se encarga de definir su política de calidad o delimitar las responsabilidades de cada trabajador, aspectos que deben quedar por escrito. Posteriormente se verifica la documentación requerida de los controles que dispone.

El sistema de gestión de la calidad abarca aspectos más allá de la producción, elaboración y distribución del producto, tales como la política de calidad, el compromiso de la dirección o el enfoque al cliente.

La certificación ISO 9001:2000 no es exclusiva del sector agroalimentario, es aplicable a cualquier otro tipo de organización.

Ello explica por qué los requisitos del sistema de gestión son genéricos y no utiliza herramientas como el APPCC o las BPA.

r) **NORMA ISO 22000:**

Estándar internacional certificable que especifica los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria, mediante la incorporación de los elementos de las BMP y el APPCC. Estos elementos deben darse junto a un sistema de gestión adecuado que permita a la organización demostrar que los productos que suministra cumplen con los requerimientos de sus clientes, así como los reglamentarios que le tocan en materia de seguridad alimentaria.

• **Fundamentos:**

ISO-22000 es una norma para desarrollar e implantar Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, cuya intención final es conseguir una armonización internacional con las normas existentes y ser una herramienta para lograr mejora continua de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena de suministro. Pueden usarla todas las organizaciones involucradas en la cadena de seguridad alimentaria. Entre los objetivos que persigue la nueva norma podemos destacar:

- Reforzar la seguridad alimentaria.
- Fomentar la cooperación entre las industrias agroalimentarias, los gobiernos nacionales y organismos transnacionales.
- Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza.
- Establecer requisitos de referencia, elementos clave para los sistemas de seguridad alimentaria.
- Mejorar el rendimiento de los costes a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

ISO 22000 recoge los elementos clave que cubren los requisitos de seguridad alimentaria, constituyendo la base de cualquier norma de seguridad alimentaria aprobada. En ningún momento estos requisitos pretenden sustituir las exigencias legales y reglamentarias. Estos requisitos son:

- Para desarrollar un sistema APPCC de acuerdo a los principios enunciados en el Codex Alimentarius.
- Para BPF o programa de prerrequisitos.
- Para un Sistema de Gestión.

Igual que otras normas internacionales, los requisitos de la norma ISO 22000 son genéricos, para que puedan aplicarse a todas las organizaciones que operan dentro de la cadena de suministro alimentario, permitiéndoles diseñar e implantar un sistema de gestión de seguridad alimentaria eficaz, independientemente del tipo, tamaño y producto.

Su ámbito de aplicación incluye a todas las organizaciones involucradas en uno o más pasos de la cadena de suministro alimentario como productores de piensos, agricultores, ganaderos, productores de materias primas y aditivos para uso alimentario, fabricantes de productos alimentarios, cadenas de distribución, catering, organizaciones que proporcionan servicios de limpieza, transporte, almacenamiento y distribución de productos alimentarios y otras organizaciones indirectamente involucradas como proveedores de equipamientos, agentes de limpieza, material de envase y embalaje y productores de cualquier otro material que entre en contacto con los alimentos.

- Norma ISO 22000:2005:

En cuanto a contenidos, la norma ISO 22000 tiene 3 partes claramente diferenciadas:

1. Introducción

Se identifican elementos importantes para asegurar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena, hasta el punto final de consumo:

- Comunicación interactiva
- Sistema de Gestión
- Programas de prerrequisitos
- Principios APPCC

Diseñada para uso de organizaciones que buscan un sistema de gestión de la seguridad alimentaria, está más enfocado y es más coherente que el requerido por ley.

2. Requisitos de sistemas de gestión de seguridad alimentaria para cualquier organización de la cadena:

Establecidos en 8 capítulos, alineados con los ya definidos en las normas ISO 9001 e ISO 14001, son:

- El ámbito.
- Las referencias.
- Términos y definiciones.
- Sistema de gestión de seguridad alimentaria.
- La responsabilidad de la dirección.
- Gestión de recursos, la realización de productos seguros.
- La medida, análisis y actualización del sistema .

En este orden, hay tres anexos que permiten a una organización:

- a) Planificar, diseñar, implementar, operar y mantener actualizado un sistema de gestión de seguridad alimentaria, que proporciona productos finales acordes a su uso intencionado o seguros para el consumidor final.
- b) Identificar y evaluar los requisitos del cliente y demostrar la conformidad con los requisitos acordados mutuamente y relacionados con la seguridad alimentaria.
- c) Demostrar la comunicación eficaz con los clientes y otras partes interesadas a lo largo de la cadena alimenticia.

- d) Demostrar la conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en relación con la seguridad alimentaria.
- e) Asegurar el cumplimiento de la política de seguridad alimentaria declarada.
- f) Demostrar dicho cumplimiento a otras partes interesadas.
- g) Buscar la certificación de su sistema de gestión de seguridad alimentaria, emitida por una organización externa.

3. Anexos

- Anexo A: Informativo que guarda correspondencia entre los requisitos de ISO 22000 y los requisitos de ISO 9001.2000.
- Anexo B: Informativo que tiene correspondencia entre los requisitos de ISO 22000, con principios APPCC y con las directrices para su aplicación ISO 9001.2000.
- Anexo C: Informativo con Referencias del Codex Alimentarius. Suministra ejemplos de medidas de control, incluyendo programas de prerrequisitos y una guía para su selección y uso.

La norma fue publicada el 1 de septiembre de 2005, certificando sistemas de gestión de seguridad alimentaria desarrollados de acuerdo a esta norma.

17. PRODUCCION ECOLOGICA, BIOLOGICA U ORGANICA

La producción ecológica se basa en una serie de objetivos, principios y prácticas comunes diseñadas para minimizar el impacto humano en el medio ambiente, mientras se asegura el funcionamiento agrícola de la forma más natural posible. Las prácticas agrarias ecológicas usuales incluyen:

- Rotación de cultivos como prerrequisito para el uso eficiente de los recursos in situ.
- Límites estrictos en el uso de pesticidas y fertilizantes sintéticos, antibióticos para ganado, aditivos y coadyuvantes en alimentos, y otros insumos.
- Prohibición del uso de organismos modificados genéticamente.
- Aprovechamiento de los recursos in situ, tales como el estiércol para la fertilización o alimentos para el ganado, producidos en la propia granja.
- Selección de especies vegetales y animales resistentes a enfermedades y adaptadas a las condiciones locales.
- Cría de ganado en zonas al aire libre, espacios abiertos y alimentados ecológicamente.
- Uso de prácticas apropiadas para la cría de ganado de diferentes especies.

La producción y la colocación de productos ecológicos en mercados de la UE con logotipo y etiquetas, requiere un estricto proceso que ha de cumplirse en su totalidad. Los agricultores convencionales tienen que pasar por un período de conversión de dos años como mínimo, antes de comenzar a producir alimentos que puedan comercializarse como ecológicos. Si los agricultores desean los métodos de producción convencional y ecológica en forma simultánea, tienen que separar claramente ambas actividades. Las normas están contenidas en el Reglamento 2092/91 y son muy amplias y elaboradas. Además de definir los métodos requeridos en la producción de cultivos y en la cría de ganado, el texto regula los siguientes aspectos de la producción ecológica:

- Etiquetado
- Transformación
- Inspección
- Comercialización
- Importación

Tanto agricultores como transformadores de alimentos deben respetar las normas enunciadas en el Reglamento de la UE. Ambos están sujetos a organismos o autoridades que garantizan la conformidad con la normativa. Los operadores que superen con éxito las inspecciones obtienen la certificación ecológica y pueden etiquetar sus productos con dicha particularidad.



a) Conversión de agricultores convencionales a Ecológicos:

Antes de que los operadores puedan empezar a producir o a elaborar productos ecológicos deben solicitarlo a un organismo o autoridad de inspección ecológica y notificar su actividad a la autoridad estatal responsable. Las instalaciones y métodos de producción se someten a inspección y aprobación del organismo o autoridad de inspección. Las granjas ecológicas tienen que someterse a un período de conversión, antes de vender los productos como ecológicos.

b) Infracciones e irregularidades:

En caso un operador infrinja los requisitos de regulación e inspección, la autoridad o el organismo competente puede prohibir la comercialización de sus productos como ecológicos. Cuando las irregularidades concurren en un sólo lote de producción, la autoridad u organismo de inspección debe garantizar que las referencias, indicaciones y logotipos relativos al método de producción ecológica, no se usen bajo ningún aspecto en dicho lote.

c) Inspecciones:

Los agricultores, transformadores e importadores de la cadena de suministro de productos ecológicos son inspeccionados por lo menos una vez al año, con el fin de asegurar que cumplen con la normativa vigente. Este proceso lo supervisa cada Estado miembro de la UE, responsable de que las autoridades competentes establezcan sistemas de inspección que aseguren el cumplimiento de obligaciones establecidas en el Reglamento sobre producción ecológica.

d) Organismos de inspección:

Cada Estado miembro de la UE designa a las autoridades públicas u organismos privados para llevar a cabo las inspecciones siguiendo la normativa vigente. Los organismos privados de inspección han de cumplir estas condiciones:

- Estar acreditados según los requerimientos generales establecidos por la UE para los organismos que operan sistemas de certificación de productos (EN 45011)

- Ser aprobados por la autoridad competente del Estado miembro
- Actuar con objetividad e independencia en su relación con los operadores sujetos a inspección.

e) Certificación:

Los Estados miembro otorgan un código de identificación individual a cada organismo o autoridad de inspección. El nombre o código de la entidad se encuentra en la etiqueta ecológica, hecho que garantiza que el producto adquirido ha sido inspeccionado por la autoridad u organismo correspondiente y lo acredita como producido o elaborado de acuerdo con el Reglamento de Producción Ecológica.

En España, el control y la certificación de la producción agraria ecológica se lleva a cabo mayoritariamente a través de consejos o comités de agricultura ecológica territoriales, que son organismos dependientes de las Consejerías o Departamentos de Agricultura de las Comunidades Autónomas, o directamente por direcciones generales adscritas a las mismas. No obstante, tres Comunidades Autónomas han autorizado a su vez organismos privados para la realización de estas funciones: Andalucía, Castilla La Mancha y Aragón.

Para que el consumidor distinga en el mercado los productos de la agricultura ecológica, todas las unidades envasadas, además de su propia marca, llevan una etiqueta numerada y un logotipo o anagrama específico con el nombre y/o el código de la autoridad u organismo de control y la leyenda Agricultura Ecológica. Esto significa que la finca o industria donde se ha producido o elaborado el producto, está sometida a los controles e inspecciones correspondientes de la Autoridad o del Organismo establecido en la respectiva Comunidad Autónoma. Constituye a su vez la única garantía oficial de que el producto responde a la calidad esperada por el consumidor y cumple las normas establecidas en el Reglamento (CEE) 2092/91.

18. PRODUCCION INTEGRADA (PI)

Un objetivo prioritario en la agricultura moderna es la obtención de productos agrícolas de calidad y saludables para el consumidor, mediante el empleo de prácticas de cultivo que respeten el medio ambiente, utilización de

métodos que exige la sociedad y disminuyan el uso de productos químicos. Además, existe en los mercados la necesidad de incrementar el valor añadido de los productos agrícolas, diferenciándolos mediante el uso de etiquetas o marcas que garanticen sus características e informen al consumidor sobre ellas.

La producción integrada da respuesta a esta exigencia, utilizando sistemas agrícolas de obtención de vegetales, que aprovechan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales. Aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola. En este orden, aseguran las operaciones para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema RD 1201/2002 del 20 de noviembre de 2002, el cual regula la producción integrada de productos agrícolas.

La producción integrada se basa en la reducción del uso de inputs, tales como fertilizantes, productos fitosanitarios o combustibles fósiles, de manera que se utilicen solamente en casos estrictamente necesarios, justificados técnicamente.

18.1 COMO SE HACE PRODUCCION INTEGRADA

Los agricultores y elaboradores interesados en realizar producción integrada, deben inscribirse como operadores de producción integrada en un registro creado para el efecto. Deben acreditar una serie de condiciones previas entre las que se encuentran, disponer de un servicio técnico que les asesore y una entidad de certificación y control autorizada para el control del sistema.

Los reglamentos técnicos específicos para cada cultivo, definen prácticas agrícolas obligatorias, prohibidas y recomendadas para cada uno de ellos. De esta forma, cada reglamento contempla la preparación del terreno, la siembra o plantación, la fertilización, el riego, los tratamientos fitosanitarios, la recolección, la poda, etc. El cumplimiento de estas normas es vigilado por las empresas de certificación y control.

Logotipos de sellos de Producción integrada de algunas Comunidades Autónomas Españolas.



En España existen reglamentos específicos de PI para los siguientes cultivos: Olivar, arroz, fresa, frutales de hueso, cítricos, hortalizas bajo invernadero (tomate, calabacín, melón, sandía, pepino, pimiento, berenjena y judía), patata, algodón, uva de vinificación y remolacha azucarera, alfalfa y flor cortada. En su fase de elaboración, se encuentran avanzados zanahoria y frutales de pepita. Por su parte, están en proyecto las normas técnicas de frutos subtropicales, cereales de invierno, almendro, flor cortada (lilium y crisantemo).

Además, se cuenta con reglamentos específicos para industrias de manipulación y/o transformación de algunos de los productos mencionados; están publicados los de elaboración de aceite, aceituna de mesa, obtención y elaboración de vinos, industrias de elaboración de arroz y el de centrales hortofrutícolas. Estos reglamentos contemplan aspectos relativos a la seguridad e higiene en el proceso de elaboración, trazabilidad, análisis y otros aspectos.

18.2 CONTROL Y GARANTÍA

Todo el sistema está controlado por entidades de control y certificación, autorizadas por las Consejerías de Agricultura y Pesca de las Comunidades Autónomas, encargadas de certificar el cumplimiento de las normas y requisitos de producción integrada.

Los productos que cumplen con estas normas son etiquetados con la marca de garantía Producción Integrada de la correspondiente Comunidad Autónoma y pueden optar al distintivo de Calidad Certificada.

19. SISTEMAS DE CERTIFICACION, EXCLUSIVOS DE CADENAS DE DISTRIBUCION

A la vista de los ejemplos precedentes son numerosas las experiencias de sistemas de certificación comunes de sectores, empresas, administraciones públicas u otros organismos implicados en el sistema agroalimentario. Sin embargo, hay casos en los que individualmente una determinada cadena de distribución, establece un referencial exigible a sus proveedores para determinada gama de productos.

Varios son los casos cuyos requisitos se encuentran muy cercanos a sistemas de certificación enfocados a la fase de producción. Además, son evidentes las similitudes con las prácticas de producción integrada en el caso de frutas y hortalizas frescas. Otro punto en común es la preocupación por los aspectos de trazabilidad en los productos cárnicos.

Dentro de este heterogéneo grupo, están certificaciones como Consumer Natur de Eroski, Marca S. de Mercadona, Calidad Tradición de Carrefour o Nature's Choice de Tesco.

20. CONCLUSIONES

a) Futuro de la calidad:

En términos generales podemos dibujar un futuro halagüeño para los sistemas de certificación de la calidad, aunque son también patentes los desafíos que hay que vencer. Uno de los ejes sobre el que discurrirá su desarrollo futuro es la seguridad alimentaria.

El APPCC es obligatorio en la UE, aunque únicamente en lo referente a la industria alimentaria.

Así mismo, la trazabilidad es obligatoria como medio para asegurar el origen de los alimentos consumidos y conocer su recorrido a través de la cadena alimentaria.

Sin embargo, a pesar de los mínimos legalmente obligatorios, se espera un desarrollo de los sistemas de certificación en aspectos complementarios.

También se generalizarán las BPA y de transformación, con el objeto de normalizar la totalidad de fases de la cadena agroalimentaria. Es fácil intuir que los sistemas de certificación encontrarán su futuro en aspectos de la seguridad alimentaria que no abarque la legislación obligatoria.

Los nuevos referenciales privados reforzarán el ámbito del APPCC, especialmente en la fase de producción.

b) Transformación y creación de sistemas de certificación:

Uno de los elementos que puede marcar el devenir de estos sistemas es la puesta en marcha de la Norma ISO 22000, sistema de gestión de la seguridad alimentaria de carácter internacional, basado en los principios del APPCC y aplicable a la cadena alimentaria.

Es previsible el establecimiento de una línea a seguir en la seguridad alimentaria: La calidad integral, abarcando la totalidad de las fases de la cadena.

Igualmente se puede suponer una simplificación de la certificación alimentaria, actualmente cubierta por multitud de sistemas de distinto signo.

Se prevé acceso a procesos de reducción y/o de homologación entre certificaciones.

Aunque la seguridad alimentaria sea un elemento básico, los sistemas deberán tener en cuenta aspectos como el respeto medioambiental, el bienestar animal o la seguridad laboral.

Las cadenas de distribución seguirán jugando un papel predominante en el campo de las certificaciones de calidad, al continuar exigiendo determinados estándares superiores para los productos que deseen comercializarse a través de ellas.

c) Compatibilidad de tradición y tecnología:

Los productos ligados a un origen geográfico o a una elaboración tradicional seguirán un camino paralelo, aunque con características distintivas.

El consumidor busca en ellos atributos de confianza añadidos a la seguridad alimentaria, principalmente características organolépticas propias de su producción, transformación y/o elaboración. Por ello, los sistemas de certificación, deberán reforzar la autenticidad de los productos y evitar los fraudes dentro del mercado.

d) Vigencia y sostenibilidad de la calidad:

La evolución descrita es aplicable en el contexto europeo, debido al ámbito comunitario de la legislación sobre seguridad alimentaria, o de determinadas figuras de calidad (DOP, IGP, ETG), así como por la naturaleza europea de otros sistemas de certificación (BRC, Eurep Gap, etc.) o de las políticas convergentes de cadenas de distribución significativas.

The background of the page is a repeating pattern of coffee beans. The left side features a dark brown vertical band with a pattern of coffee beans in a slightly lighter shade of brown. The rest of the page is a light beige color with a pattern of coffee beans in a slightly darker shade of beige. The beans are arranged in a staggered grid.

Denominaciones de Calidad

CAPITULO IV

1. DENOMINACIONES DE CALIDAD Y SU PROTECCION JURIDICA

En todo producto agroalimentario concurren un complejo conjunto de factores: La naturaleza, la producción, elaboración, conservación y transporte. Todos forman la cadena agroalimentaria, afectando la calidad del producto final. El producto agroalimentario de calidad implica valores biológicos, agronómicos, industriales, económicos, comerciales e incluso psicológicos que se deben salvaguardar, especialmente cuando los productores y elaboradores se someten voluntariamente a una disciplina más rigurosa que la obligatoria que les permite lograr un nivel de calidad superior.

Desde la antigüedad se ha considerado el origen geográfico como factor proveedor de elementos diferenciadores de los productos agroalimentarios. La noción Denominación de Origen (DO) surge de forma espontánea cuando se generaliza el empleo de nombres geográficos de la zona o lugar de producción para distinguir unos productos de otros de análoga naturaleza. El nombre geográfico confiere un valor especial a los productos e incluso ha llegado a confundirse la referencia geográfica con la denominación del producto. Por ejemplo: Jerez, Rioja, Burdeos, Cabrales, Roquefort. Esto ocurre cuando los productos necesitan diferenciarse entre sus semejantes y cuando productores y consumidores conocen o intuyen que las propiedades de un producto se deben a su origen geográfico. El uso de nombres geográficos para designar productos agrarios tiene antecedentes remotos (jeroglíficos egipcios, textos bíblicos, autores griegos y romanos citan distintos vinos por su localización geográfica). Sin embargo, la definición y respaldo jurídico DO es reciente. De hecho, se llegó a este concepto a través de sucesivos intentos de protección de intereses de los verdaderos productores.

Uno de los productos pioneros de la protección de intereses de los auténticos productores es el queso de Roquefort. En abril de 1411, el Rey Carlos V firmó un documento otorgando a los habitantes de la localidad el monopolio del afinado del queso, tal como se practica desde tiempo inmemorial en las grutas de dicho pueblo. Posteriormente, en 1966, el Parlamento de Toulouse dictó una orden que constituye el primer texto jurídico aplicado a un queso, el Roquefort, primero con una reglamentación específica contenida en la Ley del 26 de julio de 1925, que recoge en buena medida el documento de Carlos IV.

2. PRODUCCION AGROALIMENTARIA DE CALIDAD Y DENOMINACIONES EUROPEAS

Cuando existen excedentes de la mayoría de productos, una vez satisfechas las necesidades básicas de la población, el objetivo de las políticas agrarias no puede ser aumentar la producción. Menos aún promover la explotación de terrenos con escasa aptitud para cultivos, sometiéndolos a labores agresivas que dejaron efectos negativos irreversibles en algunos casos y duraderos en otros, al intentar con la mejor intención forzar determinadas producciones. Con la publicación del libro *Futuro de la Agricultura Europea*, en 1985, la Comisión Europea manifestó su intención de promover una política comunitaria de calidad de producción agroalimentaria. La sociedad y las administraciones fueron tomando conciencia de la necesidad de retornar el equilibrio con la naturaleza, reconociendo el importante papel de la agricultura en la conservación y mantenimiento del medio ambiente, mediante el empleo de prácticas integradas, no agresivas. Así mismo, inducir el cultivo y explotación apropiada en cada medio.

Las políticas agrícolas de la Comunidad Europea de cada Estado y de las Comunidades Autónomas, operaron en esta línea de regulación y fomento de las especialidades agrícolas y alimentarias: Productos de calidad que se obtienen a través de métodos originales de elaboración, utilizando siempre materias primas de calidad. La promoción y valoración de productos de calidad con características específicas puede representar ganancia importante para el área rural, principalmente en zonas desfavorecidas o periféricas y en zonas de montaña. Por otra parte, desempeñan un papel cultural relevante contribuyendo al desarrollo rural, al asentamiento de la población local, creación de empleo y a la obtención de mayores rentas por parte del sector agrícola.

De importancia creciente es la agricultura ecológica u orgánica, de la cual España es pionera en su regulación. Los productores del área rural deben aprovechar la innovación tecnológica e inversiones en infraestructura para elevar la calidad de sus productos, procurar el desarrollo de mercados locales y circuitos de comercialización, procurar una mejor conexión entre productores locales y canales de abastecimiento, fomentando los productos de especial calidad. En el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC), los productos de calidad demandan un comportamiento ético durante la producción: Protección del medio ambiente, garantías del producto y transparencia informativa. Requieren, además, nuevas categorías en la profesión de expertos en calidad, en particular para el análisis físico-químico, sensorial u organoléptico.

Consciente de su patrimonio agrícola y alimentario, la UE sintió la necesidad de revalorizar y armonizar las legislaciones nacionales que pretendían protegerlo. Elaboró dos reglamentos relativos a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las DO de productos agrícolas y alimenticios, el Reglamento (CEE) 2081/92 y la certificación de las características específicas de los productos agrícolas o Especialidades Tradicionales Garantizadas por el Reglamento (CEE) 2982/92, recientemente compilados en los reglamentos (CE) 510/2006 y 510/2006 respectivamente. Esta reglamentación armonizó la disparidad de las prácticas nacionales de los distintos Estados miembros en relación con DO e Indicaciones Geográficas, lo que implica un enfoque más uniforme y condiciones de competencia leal de productos que llevan este tipo de indicación. Estos reglamentos pretenden, además, fomentar la diversificación de la producción agrícola, un mayor equilibrio entre oferta y demanda, valor añadido a sus productos y protección jurídica efectiva a escala europea.

Las denominaciones registradas están protegidas contra la utilización comercial fraudulenta de productos no abarcados por el registro, usurpación, imitación, evocación u otro tipo de indicaciones falsas que puedan inducir a error al consumidor. Con el fin de dar a conocer estos productos, la UE ha diseñado campañas de promoción en cada uno de los Estados miembros. Según encuestas realizadas por la comisión, los europeos consideran el origen factor importante y reparan en el etiquetado para identificar los productos protegidos o elaborados de forma tradicional. Las denominaciones e indicaciones de productos agroalimentarios son muestra de la diversidad de productos de calidad y su evolución. Su demanda experimenta un incremento sostenido en los últimos años.

3. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA

El sistema español de protección de nombres geográficos es uno de los más antiguos del mundo. Además, es pionero en el desarrollo de la legislación sobre diferenciación y protección. La primera Ley sobre Denominaciones de Origen data de 1932, aunque sólo aplicaba para vinos. El Estatuto del Vino, el cual en su Capítulo IV, titulado Denominaciones de Origen, incorporaba a la legislación nacional obligaciones contraídas en la Convención de Madrid de 1891, revisada en Washington en 1911 y ratificada en La Haya en 1925. Se refería a DO y nombres geográficos utilizados para la designación de vinos españoles.

Se entendía como DO los nombres geográficos conocidos en el mercado nacional y extranjero para la designación de vinos típicos que respondían a características especiales de producción, a procedimientos de elaboración y crianza utilizados en la comarca o región de la que toman el nombre. Se citaba expresamente la prohibición de aplicar a un vino el nombre de un determinado lugar geográfico, argumentando su analogía o similitud en composición o calidad a los que se produzcan en dicho lugar (protegidos con DO por reunir determinadas condiciones). De igual manera, no podrán utilizarse nombres geográficos para designar vinos no producidos, elaborados ni criados en éste, aún cuando les preceda la palabra tipo, estilo, cepa y otras. Se reconocieron las primeras DO y a solicitud de las entidades comarcales y regionales más representativas del sector de la época, se encomendó al Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, la designación del Consejo Regulador. Posteriormente, la Ley 25/1970: Estatuto de la Viña del Vino y del los Alcoholes, dedica su Título III, De la Protección a la Calidad, a la regulación de las DO de vinos. Estas regulaciones fijan algunos caracteres más esenciales y definen las DO y crean los Consejos Reguladores como órganos desconcentrados de la Administración, responsables, entre otras funciones, del control y salvaguarda de los nombres geográficos reglamentados. Estos consejos son decisorios y gestores de los intereses de la DO, así como de los trámites para su reconocimiento y reglamentación. En este mismo título se prevé la posibilidad de proteger y reglamentar el empleo de denominaciones genéricas y específicas relativas a la calidad, método y lugar de producción, elaboración o caracteres de los productos.

Pese a su título y contenido eminentemente vitivinícola, esta ley ha permitido proteger otros productos agroalimentarios mediante las DO genéricas y específicas, gracias a su Disposición Adicional Quinta, que textualmente dice: *Se autoriza al Gobierno para que, previa propuesta del Fondo de Orientación para Productos Agrarios (FORPPA), pueda hacer extensivo el régimen de Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas, a aquellos productos agrarios cuya protección a la calidad tenga especial interés económico y social.* Estos hechos preceden a la publicación de la normativa comunitaria y hacen de España el país precursor de la protección. Mientras en Francia e Italia se aplicaban sólo a quesos y jamones, en España este régimen estaba abierto a los siguientes productos:

- Aceite de Oliva virgen
- Jamón curado
- Queso
- Arroz
- Lentejas
- Judía
- Garbanzos
- Espárragos
- Pimientos
- Carnes frescas
- Embutidos curados
- Frutos secos
- Turrón
- Frutas de hueso
- Frutas de Pepita
- Fresas y fresones
- Chufa
- Salazones cárnicas
- Berenjenas

La Ley 25/1970, su Reglamento y Decreto 835/72, definen y desarrollan de forma exhaustiva la DO de vinos como consecuencia del carácter específico de la norma en que se hallan contenidos, pero no definen directrices para DO específicas y genéricas de productos diferentes al vino. Estas limitaciones hicieron necesaria la promulgación, en primer lugar, del Real Decreto 1573/85, por el que se regulan las denominaciones genéricas y específicas de productos alimentarios, y posteriormente, el Real Decreto 728/88, que establece la normativa de las DO específicas y genéricas de productos agroalimentarios no vínicos. Estas cubrieron el vacío legal en cuanto a denominaciones de calidad de productos no vitivinícolas. A pesar de haberse regulado el empleo de denominaciones genéricas, la fórmula se aplicó sólo a la agricultura ecológica.

En su artículo 79, la Ley 25/1970 recoge esta definición: *Se entiende por Denominación de Origen, el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad, empleado para designar un producto procedente de la respectiva zona, que tenga cualidades y caracteres diferenciales, debido principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza.* Aclarando el segundo párrafo del mismo artículo, se entiende que un nombre geográfico de región, comarca, lugar o localidad, es utilizado para designar un producto de su procedencia, cuando alcance con carácter permanente una amplia difusión y conocimiento en el mercado nacional o, al menos, un notable prestigio a escala regional, o bien haya desarrollado mercados en el exterior. Se trata en definitiva, de regular en lo posible la antigüedad o tradición en el empleo del nombre geográfico; que no se trate de un producto nuevo, fruto de la fantasía de algún elaborador que pretenda obtener una DO como consecuencia del uso de un nombre geográfico en su promoción.

De esta cuenta, las DO no significan creatividad de corto alcance. Por el contrario, representan un reconocimiento administrativo a un nombre geográfico utilizado en la designación de un producto que por su calidad ha logrado prestigio y demanda en el mercado. La reglamentación española sobre DO de productos agroalimentarios no vínicos (Real Decreto 728/88, del 8 de julio, Capítulo II), en su artículo 2º establece las condiciones para que un producto agroalimentario pueda acceder a la protección y cumplir con lo dispuesto en las correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias y demás normas de aplicación general. El reconocimiento de una Denominación de Origen ha de basarse en los siguientes criterios:

- a) La notoriedad del producto por caracteres específicos.

- b) Zona de producción y elaboración delimitada.
- c) Prácticas, métodos de producción y elaboración consagrados por la tradición (usos locales, legales y constantes).
- d) Controles que garanticen la calidad y el origen del producto amparado.

4. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN EUROPA

El 14 de julio de 1992, el Consejo de Ministros de Agricultura de la CE aprobó el Reglamento 2081/92, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y las DO de los productos agrícolas y alimenticios, aspiración largamente demandada por productores y la administración española. España abrió el debate dentro de la CE y contó con el apoyo de otros países mediterráneos para conseguir mecanismos comunes de protección, apoyo y promoción de los productos de especial calidad. La aprobación de este reglamento comunitario representa el triunfo de la tesis de países del sur de Europa que apoyaban el desarrollo de políticas de calidad frente a países del norte que defendían posturas a favor de políticas marquistas.

Desde 1970 existía una regulación para los vinos amparados por DO, a través de la figura comunitaria de los vinos de calidad producidos en región determinada (VCPRD), mientras para otros sectores no había protección semejante. Esta situación preocupó a productores de quesos, aceites o jamones protegidos por DO en los respectivos países, poniéndolos en desventaja en el comercio comunitario. Antes de la entrada en vigor del mercado único, el 1 de enero de 1993, no se reglamentaba una protección de ámbito más general. Por otra parte, esta demanda de protección se incardinaba con algunas propuestas de la CE, constituidas en el Libro Verde de 1985, y en la comunicación sobre El futuro del mundo rural, de 1988, instrumentos que expresaban la intención de promover una política comunitaria de calidad de los productos alimentarios, justificada por:

- Necesidad de reducir los excedentes de productos agrícolas, privilegiando la calidad sobre la cantidad.
- Los consumidores preferían ciertos productos regionales obtenidos por medio de prácticas tradicionales.
- La necesidad de mejorar las rentas de los agricultores mediante la especialización de ciertas producciones, sobre todo los de zonas desfavorecidas.

- El nuevo marco comunitario supone un avance que podemos apreciar en algunas novedades establecidas en el reglamento 2081/92 respecto a la normativa española precedente.

La normativa española contenida en la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, permitía reconocer y reglamentar en forma directa para los vinos y otros productos vitivinícolas. Cuando se trataba de proteger otros productos mediante este sistema, previamente se procedía a la ampliación del régimen a través del mecanismo establecido en la Disposición Adicional Quinta. De esta manera, se incluyeron en el régimen de Denominaciones de Origen Específicas, mediante los correspondientes decretos o Reales Decretos, aceite, jamón, queso, arroz, judías, lentejas, garbanzos, espárragos, pimientos, carnes frescas y embutidos curados, frutas de hueso y pepita, fresas y fresones, chufa, horchata de chufa, miel, frutos secos, turrón, berenjenas y salazones cárnicas. Sin embargo, el Artículo 1 del Reglamento 2081/92 contempla un ámbito mucho más amplio:

- Productos agrícolas destinados a la alimentación humana, contemplados en el Anexo II del Tratado de Roma. Excede ampliamente el ámbito de aplicación al incluir carnes, leche y productos lácteos, huevos, miel, legumbres, frutas comestibles, cereales, aceites, vegetales, pescados, etc.
- Productos alimenticios contemplados en el Anexo I del propio Reglamento: cerveza, agua mineral natural, bebidas a base de extractos de plantas, productos de panadería, pastelería, repostería o galletería, gomas y resinas naturales.
- Productos agrícolas contemplados en el Anexo II del Reglamento 2081/92.

Este último grupo inicialmente sólo contenía heno y aceites esenciales; eran los únicos productos no alimenticios con denominación cuando entró en vigor el Reglamento 2081/92. Fue ampliado a petición del MAPA de España, mediante el R. 1068/97, que incluyó el corcho y la cochinilla. La inclusión de la cochinilla respondía a una petición del Cabildo de Lanzarote, recibida en 1996 y tramitada de inmediato ante la Comisión. Se mantuvo en dura batalla por la delegación española hasta conseguir su aprobación. Han sido incorporados los siguientes productos agrarios: flores y plantas ornamentales, lana, mimbre y lino despalillado.

DIFERENCIACION ENTRE DOP E IGP

El nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos, excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país:



DOP

Calidad o característica que se debe fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realizan en la zona geográfica delimitada.



IGP

Que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico y cuya producción y/o transformación y/o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

(Fuente: elaboración propia)

En cuanto a la relación del producto con el medio geográfico, el Reglamento 2081/92 define dos figuras de protección en respuesta a dos niveles de exigencia:

1. Denominación de Origen: Es el nombre de una región, lugar, y en casos excepcionales, de país, que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio:
 - Que sea originario de una determinada región, lugar o país, cuya calidad o características se deben al medio geográfico. Su producción, transformación y elaboración ocurre en la zona geográfica delimitada.
2. Indicación Geográfica: Es el nombre de una región, lugar y en casos excepcionales, de un país, utilizado para designar un producto agrícola o alimenticio:
 - Que sea originario de una región, lugar o país determinado.
 - Que posea una cualidad, reputación u otra característica determinada. que pueda atribuirse a dicho origen geográfico. Su producción, transformación o elaboración ocurre en la zona geográfica delimitada.

La diferencia estriba en lo siguiente: en la Denominación de Origen Protegida (DOP), las características de calidad se deben a condiciones del medio geográfico, por ejemplo, el queso manchego, elaborado a partir de leche de oveja de raza manchega, en un área de producción delimitada y un control riguroso del proceso de elaboración. La definición de DO es concordante con la existente en España, mientras que la Indicación Geográfica (IG) puede asimilarse a la denominación específica con nombre geográfico regulada en los artículos 16 y 17 del Real Decreto 728/88. En tanto, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) implica que la producción, elaboración o transformación, se realizan en una zona geográfica determinada. El vínculo del producto con el medio geográfico se encuentra al menos en una de sus etapas: Producción, transformación o elaboración. Por ejemplo, el espárrago de Navarra.

Así mismo, el Reglamento (CEE) 2081/92 protege las denominaciones de terceros países en condiciones de reciprocidad y equivalencia. Otra novedad es que todo producto procedente de la DO se comercializa envasado. El envasado debe llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada, si así se regula en el pliego de condiciones de los operadores de la DO. El pliego de condiciones debe justificar técnicamente esta especial forma de comercialización. El Reglamento (CEE) 2081/92 ha sido derogado en parte y sustituido por el Reglamento (UE) 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y las DO de los productos agrícolas y alimentarios.

5. TRAMITE DE RECONOCIMIENTO Y REGISTRO DE LAS DENOMINACIONES DE CALIDAD

El reconocimiento de una Denominación de Calidad (DC) exige que el producto en cuestión se encuentre incluido en el ámbito establecido en el Reglamento (CEE) 2081/92. Cumplido este requisito, las agrupaciones de productores o transformadores deben presentar la solicitud de reconocimiento. Las solicitudes de registro de una zona geográfica, situada en un Estado miembro de la UE, se dirigen al Estado miembro que corresponda. Luego del trámite estipulado en el propio reglamento y de una decisión favorable, el Estado miembro lo hará llegar a la Comisión. Las solicitudes de registro que se refieren a una zona geográfica situada en un tercer país, deben consignar los siguientes datos: Nombre y dirección de la agrupación solicitante; pliego de condiciones; un documento que resuma los elementos principales del pliego de condiciones, el nombre y descripción del producto. Así mismo, se enviarán elementos probatorios

de que la denominación que se trata está protegida en su país de origen. Las autoridades del tercer país remiten la solicitud a la Comisión.

En España se designa un Consejo Regulador provisional, cuya misión es redactar el correspondiente proyecto de reglamento que regirá la denominación. Cuando la denominación es exclusiva de su ámbito territorial, la Comunidad Autónoma aprueba el reglamento. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) aprueba el reglamento cuando el ámbito excede a una Comunidad Autónoma.

La defensa y promoción de las DO a nivel nacional y extranjero, cuyo reglamento ha sido aprobado por la correspondiente Comunidad Autónoma, está sujeta a la ratificación de los textos por parte del MAPA.

Con el desarrollo de la Ley 25/1970 (Estatuto de la Viña de Vino y de los Alcoholes) y su Reglamento, publicada en 1972, España impulsó los Consejos Reguladores, definiendo sus funciones y creando el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, organismo autónomo adscrito al MAPA, al cual quedaban integrados los Consejos Reguladores de las DO. Este contempla un régimen sancionador (en forma y cuantía) en materia de denominaciones de origen. Igualmente se aprobaron sus funciones, su constitución, financiación y competencias. Ratificado el reglamento de una denominación por el MAPA, éste envía a la CE la solicitud de registro comunitario establecida en el Reglamento (UE) 510/2006, a efecto de que la denominación ratificada sea protegida en los 27 Estados miembros de la UE.

LOGOTIPOS COMUNITARIOS DE LAS DOP, IGP Y ETG



La comisión estudia y verifica que la solicitud se ajuste al citado Reglamento, luego publica un extracto de la misma en el Diario Oficial de la Comunidad Europea (DOUE). Transcurridos seis meses desde la publicación de la solicitud, y si no se presenta ninguna oposición, la denominación se inscribe de forma automática en el registro comunitario.



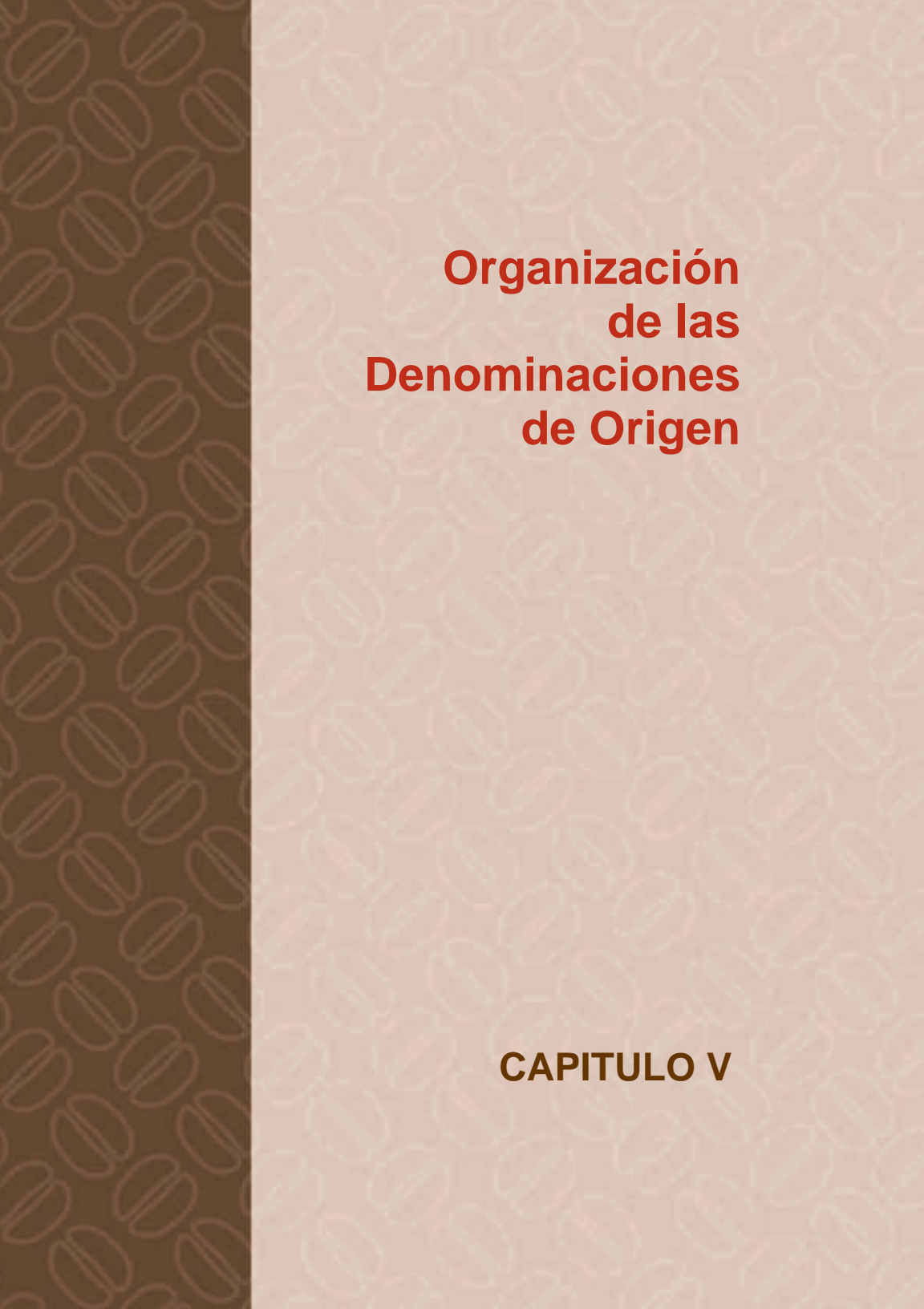
6. CONCLUSIONES

Las DO y las IG son instrumentos de política agraria que fomentan el desarrollo rural en áreas concretas que cuentan con productos diferenciados de calidad y gozan de renombre en el mercado. Su reglamentación tiene, entre otros, los siguientes efectos:

- a) Mantiene la regularidad y originalidad de las características de productos de la zona geográfica.
- b) Limita la oferta al definir el área geográfica.
- c) Asegura y protege la diferenciación del producto en el mercado. La identidad del producto permite mantener una política distintiva de calidad y de precios frente a la masa de productos de naturaleza similar.
- d) Garantiza al consumidor, el origen y modalidades de elaboración del producto.
- e) Al interior de la zona establece una normativa común para la producción, elaboración y comercialización, por lo que todas las actividades se desenvuelven en un marco único y de competencia leal.
- f) Al exterior de la zona impide los fraudes y la competencia desleal.
- g) Facilita la cooperación entre productores y empresas de una misma denominación.

Ante los precios de marcas de grandes empresas con fuerte soporte publicitario, el sistema de DO abre la alternativa de una agricultura diferenciada, con normas tradicionales de elaboración que implican costes superiores, pero garantizan calidad superior. El reconocimiento oficial de un origen especial otorga mayor valor añadido a los productos y mayor protagonismo a los productores y a medianas industrias en las zonas de producción. Como consecuencia, se fortalecen las actividades económicas y estructuras productivas en zonas rurales.

En este sentido, los precios percibidos por el agricultor o ganadero que produce materia prima para una DO son siempre superiores a los que obtienen productores de zonas sin Denominación.

The background of the page is a repeating pattern of coffee beans. The left side features a dark brown vertical band with a pattern of coffee beans in a lighter brown color. The rest of the page is a light beige color with a pattern of coffee beans in a slightly darker beige color.

Organización de las Denominaciones de Origen

CAPITULO V

1. EL CONSEJO REGULADOR

1.1 HISTORIA

España ha tenido tradición protectora de la calidad de los productos agroalimentarios. Sus orígenes se remontan al Estatuto del vino del año 1932, que introdujo la figura de la Denominación de Origen para los vinos. En este año se adoptó el estatuto del vino mediante decreto que sería sancionado por ley un año más tarde. Su propósito era el fomento de la producción, como parte de la reorganización económica que se impulsaba en España. El primer reglamento de Denominación de Origen fue el de Málaga, en 1933.

Con la aprobación de la Ley 25/1970 del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes, da comienzo una segunda etapa.

Otro avance importante fue la introducción de una disposición adicional que establecía la posibilidad de autorizar denominaciones de origen para otros productos agrarios. En esta etapa, la función reguladora estaba a cargo del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), dependencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El Estatuto del vino de 1970 quedó desfasado, propiciando la promulgación de la nueva ley 24/2003 de 10 de julio, de la viña y del vino.

Una tercera etapa comenzó con la publicación del RD. 1.573/1985, que regulaba las denominaciones genéricas y específicas, ampliando así el campo de las figuras de protección de la calidad.

Previo a la adhesión de España a la Comunidad Económica Europea, existía una reglamentación comunitaria de protección a la calidad agroalimentaria que se limitaba únicamente a los productos vínicos.

La protección a los vinos quedó recogida en la antigua OCM del vino (reglamento CE 823/87) que diferenciaba los vinos de mesa y los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (VCPRD). La incorporación de España a la CEE significó la asimilación de la DO a los vinos VCPRD.

La legislación europea para el resto de productos agroalimentarios se recoge en los reglamentos 510/2006 y 509/2006, antiguamente contenidos en el reglamento 2081/92 del consejo sobre protección de indicaciones geográficas y denominaciones de origen, para productos agrícolas y alimenticios y en el reglamento 2082/92, relativo a la certificación de características específicas de los productos agrícolas alimenticios y sus modificaciones.

Mediante orden del 25 de enero de 1994, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación hizo corresponder las Denominaciones de Origen españolas con las Denominaciones de Origen Protegidas de la UE, y las Denominaciones Específicas españolas con las Indicaciones Geográficas Protegidas de la UE.

Los Consejos Reguladores, órganos de gestión y control desconcentrados de la administración, han gestionado las Denominaciones de Origen. En la España preautonómica, tal regulación estaba contemplada en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre (del Estatuto del vino, la viña y los alcoholes); su artículo 101 consideraba órganos desconcentrados de un organismo autónomo, al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), adscrito a la administración del Estado. Las comunidades Autónomas no asumieron el cambio y los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen continuaron considerándose como órganos, no del desaparecido instituto, sino del departamento con competencias en materia de agricultura de cada comunidad Autónoma.

La entrada en vigor de la ley estatal 24/2003, de 10 de julio de la viña y el vino, legislación básica e inspirada en parte en lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª de la constitución española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, establecía la necesidad de que los Consejos Reguladores, de naturaleza pública o privada tengan personalidad jurídica propia y plena capacidad de acción.

Como consecuencia de lo anterior y al amparo de lo previsto en los estatutos de autonomía, corresponde a cada comunidad autónoma elegir el tipo de DO. La elección pueden ser corporaciones de

derecho público, fundaciones públicas o entidades interprofesionales privadas.

1.2 CONCEPTO

En la Ley 24/200 de 2003, el término Consejo Regulador para el sector vitivinícola, queda reservado a los órganos de gestión de las Denominaciones de origen y de las Denominaciones de Origen calificadas.

La gestión de cada producto de calidad con indicación geográfica, Denominación de Origen, o denominación de origen calificada, la realiza un órgano de gestión: El Consejo Regulador. Por tanto, la gestión de las DO obliga a constituir un Consejo Regulador.

Los titulares de explotaciones o instalaciones industriales inscritos en los registros de la DO, podrán ser candidatos a miembro del Consejo Regulador en representación del sector a que pertenecen.

CONSEJO REGULADOR	
ORGANOS DE GESTION	ESTRUCTURA DE CONTROL
1. EL CONSEJO <ul style="list-style-type: none">- Presidente- Vicepresidente- Vocales de los productores- Vocales de los industriales- Vocal técnico de la Administración tutelante COMISIONES DE TRABAJO	1. DIRECTOR TECNICO
2. ADMINISTRACIÓN <ul style="list-style-type: none">- Secretario general- Servicios administrativos- Asesoría jurídica	2. INSPECTORES HABILITADOS
	3. COMITE DE CATA <ul style="list-style-type: none">- Calificación organoléptica
	4. LABORATORIO DE ANALISIS <ul style="list-style-type: none">- Calificación físico-químico

(Fuente: elaboración propia)

Los órganos de gestión tienen personalidad jurídica propia, disponen de plena capacidad de acción y funcionan en régimen de derecho público o privado. Pueden participar, constituir y relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles, estableciendo los respectivos acuerdos de colaboración. La estructura y funcionamiento del Consejo Regulador será proporcionalmente representativo de los intereses económicos de los

distintos sectores que integren la DO. Los órganos de gestión no se rigen libremente sino por la legislación específica que aplica a los mismos. En España, esta legislación puede ser supranacional, nacional o autonómica (en las respectivas normas de desarrollo, en la norma específica del producto en cuestión y en sus estatutos particulares). Antes de iniciar sus actividades, los órganos de gestión deben ser autorizados por la administración competente.

1.3 NECESIDAD DE UN ORGANO DE GESTION

El órgano de gestión es un instrumento necesario para el funcionamiento y desarrollo de la Denominación de Origen. En el caso de los Consejos Reguladores, este instrumento se establece y justifica al constituirse como órganos de actuación en las diversas facetas administrativas y económicas de la vida de la DO. Los principales motivos de actuación de los Consejos Reguladores son:

- a) Representación.
 - Ante los tribunales.
 - Ante las administraciones nacionales e internacionales.
 - Adquisición de inmuebles, registro de marcas, logotipos, otros.
 - Realización de acciones de promoción.
 - Cobro de cuotas u otros ingresos.
- b) Defensa.
 - Contra usurpaciones del nombre protegido por la denominación.
 - Contra falsificaciones o imitaciones.
 - Contra acciones que puedan lastimar la imagen de la DO.
- c) Régimen disciplinario.
 - Para mantener la calidad del producto.
 - Para evitar la inobservancia de las obligaciones administrativas por parte de los productores.
 - Para mantener la tipicidad del producto.
 - Solidaridad en las prestaciones.
- d) Investigación, desarrollo de mercados y promoción del producto.
 - Campañas en el mercado interno.
 - Campañas en terceros países.

- Presencia en ferias.
- Concursos, catas dirigidas.
- Edición de revistas, folletos, guías, videos, CD, DVD y otros medios.
- Control, garantía y certificación del producto.

1.4 FUNCIONES

Para el cumplimiento de sus fines, los órganos de gestión deberán desempeñar las siguientes funciones:

- Cumplir y hacer cumplir el reglamento de la DO y proponer su modificación en caso amerite.
- Velar por el prestigio de la DO, denunciando y procediendo en caso de uso indebido. Proponer el pliego de condiciones del producto y posibles modificaciones.
- Velar por el cumplimiento del pliego de condiciones del producto, denunciando el uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- Expedir los certificados de origen.
- Con base en el informe de control, autorizar el uso de las etiquetas para productos protegidos.
- Designar instructor, y cuando corresponda, resolver los procedimientos administrativos disciplinarios relativos a infracciones de los inscritos, contra las normas reguladoras de la DO, función a llevarse a cabo sin perjuicio de las competencias de la administración.
- Gestión de cuotas obligatorias establecidas en el reglamento, para la financiación del Consejo Regulador.
- Elaborar estadísticas de producción y comercialización del producto amparado.

- Orientar la producción y establecer normas de campaña con base en criterios de defensa y mejoramiento de la calidad.
- Orientar e informar a los consumidores sobre los productos, en particular, sobre características específicas de calidad.
- En el marco del pliego de condiciones del producto y con base en criterios de defensa y mejora de la calidad, establecer para cada campaña, rendimientos, límites de producción y transformación así como autorizar la forma y condiciones de cultivo u otros aspectos de coyuntura anual.
- Calificar cada cosecha y establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas del producto en el ámbito que corresponda.
- Llevar los registros definidos en el reglamento de la DO.
- Proponer requisitos mínimos de control para operadores inscritos, en las fases de producción, elaboración y comercialización del producto amparado. Cuando corresponda, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- Colaborar con las autoridades en materia vitivinícola y con los órganos encargados del control, en el mantenimiento de registros públicos oficiales.

1.5 FUNCIONAMIENTO

La estructura y funcionamiento de los órganos de gestión, en principio, se establecieron mediante la normativa y su desarrollo reglamentario correspondiente, efectuado por la autoridad competente, cumpliendo con lo establecido en la ley y manteniendo su principio básico: funcionamiento sin ánimo de lucro y la representatividad de los intereses sectoriales integrados, con especial atención a los minoritarios, sin perjuicio de la equidad de los diferentes intereses representados.

La toma de decisiones del Consejo Regulador se adoptará por mayoría de los miembros presente, siendo necesaria para la validez

de las mismas, la presencia de más de la mitad de los integrantes del Consejo. En caso de empate en la votación, se puede establecer mayoría cualificada necesaria para la adopción de acuerdos, para la toma de decisiones del órgano de gestión y para la propuesta del reglamento. Los acuerdos y decisiones del órgano de gestión se harán públicos, garantizando su conocimiento por los interesados y por los organismos independientes de control que operen en el ámbito territorial de la DO.

Una vez el órgano de gestión haya revisado la modalidad de la entidad de derecho público, la administración competente fija las condiciones de establecimiento de cuotas de pertenencia y derechos por prestación de servicios, en los términos establecidos en la normativa correspondiente. El órgano de gestión denuncia ante la autoridad competente en cada caso, cualquier incumplimiento de la normativa.

Independientemente del carácter público o privado de los órganos de gestión, las resoluciones del Consejo Regulador, podrán ser objeto de impugnación ante la autoridad competente.

1.6 SISTEMA DE CONTROL

El sistema de control de la DO lo establece su Reglamento, en forma separada de la gestión de la misma. Dicho control puede efectuarlo:

- a) Un organismo público autorizado para llevar a cabo el control oficial de los productos alimenticios.
- b) Un organismo independiente de control, acreditado en el cumplimiento de la norma sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto (EN-45011 o norma que la sustituya) y autorizado por la administración competente.
- c) Un organismo independiente de inspección, acreditado en el cumplimiento de la norma sobre criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspección (UNE-EN 45004 o norma que la sustituya) y autorizado por la administración competente.

d) En el caso de los vinos con Denominación de Origen o con Denominación de Origen calificada, en España, puede efectuarlo un órgano de control que cumpla con los siguientes requisitos:

- Que los órganos de control y gestión se encuentren adecuadamente separados, que la actuación de los últimos se realice sin dependencia jerárquica ni administrativa de los órganos de dirección del consejo regulador y bajo la tutela de la administración competente.
- Que los controladores sean habilitados por la administración competente a iniciativa del Consejo Regulador; que se garantice su independencia e inamovilidad por un período mínimo de seis años y sean habilitados entre expertos independientes.
- Los organismos privados de inspección que cumplan la norma EN-45004, remiten a la autoridad competente los resultados de su control, para que ésta decida sobre la concesión del nombre geográfico y medidas correctoras si fuere el caso.

Cuando el reglamento de un producto, opta por el control de organismos privados autorizados, que cumplen la norma sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación del producto, la concesión del nombre geográfico tendrá carácter vinculante para la autoridad competente. Para tal efecto los organismos deben:

- a) Tener establecido un procedimiento de certificación del producto según lo previsto en su pliego de condiciones.
- b) Tener tarifas aplicables a cada producto objeto de control y certificación, por los conceptos que determine la administración competente.
- c) Conservar durante seis años, expedientes, documentación y datos de control realizado, para posible consulta de la administración.

- d) Estar acreditado o haber solicitado acreditación, conforme a la norma sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto.
- e) Comunicar a las autoridades competentes y a los órganos de gestión, la detección de irregularidades durante el control.

En ningún caso se considera sanción o suspensión temporal, la negación para utilizar el nombre geográfico.

Sin perjuicio de los controles mencionados, las administraciones públicas competentes podrán efectuar controles complementarios que consideren conveniente, a operadores y a organismos u órganos de control.

1.7 ELECCION DEL CONSEJO REGULADOR

La Denominación de Origen es regida por el Consejo Regulador. Durante el período de constitución de la DO, hasta que se apruebe su reglamento, el órgano representativo es la junta gestora provisional. Llegado su momento, deberá cumplir la legislación y convocar a elecciones al Consejo Regulador de la DO, según lo contemple su reglamento.

El proceso es tutelado por la administración competente designada para las Denominaciones de Origen. Para mejor comprensión del tema, adelante se describen dos casos de elecciones en diferentes Consejos Reguladores de España, que exponen los requisitos y pasos para la realización de los mismos. En la mayor parte de estados miembros de la UE, la administración tutelar la ejerce algún órgano del Ministerio de Agricultura, constituyendo un aval de legitimidad, neutralidad y transparencia del proceso. Por tanto, la JRP comunica al CR la primera convocatoria a elecciones al CR. En lo sucesivo, el propio CR hace la comunicación al órgano administrativo competente, a efecto se proceda a establecer los mecanismos reglamentarios para la realización de las mismas. El proceso electoral requiere los siguientes pasos:

- Fijación del proceso electoral y su calendario.
- Creación de una Comisión electoral central y una comisión electoral para la denominación, por parte de la administración competente.
- Publicación del censo provisional por la JRP.
- Recursos y reclamaciones acerca del censo.
- Apertura del período de reclamaciones y recursos.
- Resolución de reclamaciones y recursos por la comisión electoral para la denominación.
- Exhibición del censo definitivo, en sitios previamente determinados y durante el tiempo establecido, a indicación de la comisión electoral para la denominación.
- Presentación de candidaturas.
- Apertura del período de reclamaciones y recursos.
- Admisión de recursos de candidatos y candidatas por la comisión electoral para la denominación.
- Resolución de recursos por la comisión electoral para la denominación.
- Proclamación y exhibición de candidaturas en los sitios públicos determinados previamente.
- En caso no se presentare más que una candidatura, los candidatos del censo correspondiente quedarán automáticamente elegidos sin necesidad de votación.
- Si la candidatura fuese única en todos los censos de la denominación, en el plazo de cuatro días hábiles, la comisión electoral correspondiente proclamará los vocales electos del Consejo Regulador de la denominación.
- Inicio y desarrollo de la campaña electoral.

- Composición de las mesas electorales. Designación de los miembros de las mesas electorales.
- Constitución de las mesas electorales.
- Desarrollo de las votaciones.
- Escrutinio y resultado de la votación. Remisión de actas del escrutinio y resultados de las mesas a la comisión electoral para la denominación.
- Asignación de vocalías a los candidatos con mayor número de votos y proclamación de los mismos por la comisión electoral para la denominación.
- Acto de relevo de la JRP conducido por el CR. Rendición de cuentas y dimisión de la JRP. Toma de posesión de los nuevos vocales electos.
- Constitución del Consejo Regulador. Designación del presidente, en función de si ha sido votado como tal; en caso contrario se somete a votación entre los vocales electos.

ESTRUCTURA INTERNA Y COMPOSICION DE UN CONSEJO REGULADOR EN ESPAÑA



(Fuente: elaboración propia)

- A los siete días hábiles de la proclamación, el Consejo Regulador celebrará la sesión plenaria.

1.8 ESTRUCTURA

Los Consejos Reguladores varían unos de otros, tanto en sus órganos administrativos como en servicios, según la amplitud del territorio de la DO y el tipo y tamaño de su producción.

En la figura anterior, se presenta el modelo utilizado por la mayor parte de las DO europeas. En un principio, la estructura tiende a ser sencilla y práctica, pudiendo ampliarse posteriormente, en función de las necesidades reales del Consejo y de la complejidad de la DO.

1.9 PLENO DEL CONSEJO

Es el órgano colegiado representativo de la DO, o Consejo Regulador y se constituye así:

- a) Un presidente.
- b) Un vicepresidente.
- c) Un número de vocales en número par, establecido en el reglamento, de los cuales, la mitad representarán al sector productor y la otra mitad al sector industrial. Todos ellos deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. Cuando el vocal es persona jurídica, estará representado en el Consejo Regulador por la persona que sus órganos de gobierno designe.
- d) Un vocal designado por la administración competente, con especial conocimiento sobre caficultura. Este vocal asistirá a las reuniones con voz y sin voto.

1.10 COMISION PERMANENTE

Es un órgano dependiente del pleno, formado por un número reducido de vocales designados por el pleno, cuyas funciones serán las que este le encomiende; sus propuestas también deben ser aprobadas por el pleno. Sus competencias son:

- Fijar el orden del día de sesiones plenarias y resolver cuestiones urgentes o de oficio, planteadas por el pleno.
- Estudiar las actas y propuestas de resolución de expedientes sancionadores.
- Asumir encomiendas o delegaciones plenarias de carácter específico o general.

1.11 DEL PRESIDENTE

Funciones:

- a) Representar al Consejo Regulador.
- b) Cumplir y hace cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- c) Administrar el Consejo Regulador.
- d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo Regulador.
- e) Organizar el régimen interior del Consejo Regulador.
- f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de sus recursos humanos.
- g) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.
- h) Informar a la administración tutelar sobre situaciones ocurridas en la producción, mercado y sobre cumplimiento de acuerdos adoptados por el Consejo Regulador.
- i) Otras que el Consejo Regulador le asigne o le confie la administración tutelar.

La duración del mandato presidencial normalmente es de cuatro años y finaliza por las siguientes causas:

- Al expirar el término de su mandato.
- A petición propia.
- Por decisión del órgano competente.
- Por otras causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

En caso de dimisión, abandono o fallecimiento del Presidente o del Vicepresidente, en el plazo de un mes, los vocales del Consejo Regulador harán una propuesta de sustituto al órgano competente, en los términos establecidos en el Reglamento. El mandato del nuevo Presidente o Vicepresidente será por el tiempo que le faltare en su función al Presidente o Vicepresidente anterior.

1.12 EL VICEPRESIDENTE

Sustituye al Presidente en caso de ausencia, enfermedad u otra causa. En ausencia del Vicepresidente, sustituye al presidente el vocal de mayor antigüedad y edad; en este orden, hasta la incorporación o designación del nuevo presidente. Las competencias y obligaciones serán las mismas del presidente.

1.13 SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

Entre los más significativos están:

- Documentos para exportación.
- Autorización de traslado de producto entre industrias y elaboradores inscritos y documentos de acompañamiento.
- Gestión de fichas de control de cata para los distintos tipos y categorías de producto.
- Gestión de entrega de contra etiquetas y precintas a beneficios, que garantizan el origen, calidad, y categoría de los productos amparados.
- Autorización de nuevas etiquetas.

- Gestión económica de la entidad.
- Gestión contable y tesorería.
- Gestión de diferentes tipos de exacción sobre productores e industriales.

1.14 ASESORIA JURIDICA

Constituye un servicio necesario pero no imprescindible. El carácter específico de sus funciones, la temporalidad de sus actuaciones y el coste, hacen que muy pocos Consejos Reguladores tengan asesoría propia. Generalmente, recurren a las subcontratación de bufetes especializados. Su actividad consiste principalmente en:

- a) Trámite de expedientes administrativos de carácter no sancionador y sancionador.
- b) Gestión del cobro de sanciones.
- c) Redacción periódica de informes jurídicos sobre situaciones que afectan a la Denominación y al Consejo Regulador.
- d) Actuaciones ante la Administración Pública y Tribunales de Justicia, para la defensa de las Denominaciones.
- e) Registro actualizado de la legislación sobre el producto amparado.

1.15 COMISIONES DE TRABAJO

En los primeros años de implementación de la DO suelen formarse con los vocales, dependen del pleno y pueden existir según las áreas a desarrollar o de mejora, por ejemplo:

- a) Comisión de Reglamento.
- b) Comisión de técnica y de control.
- c) Comisión de administración, recursos humanos, finanzas y régimen interior.

d) Comisión de marketing, promoción y comunicación, otras.

Funciones:

- Planifica, coordina y gestiona actividades de promoción que desarrolla el Consejo Regulador.
- Planifica y ejecuta campañas publicitarias y de colaboración promocional con medios informativos.
- Formula y realiza iniciativas que contribuyan a la promoción del producto de la DO, facilita la participación en ferias, organiza cursos de cata, colabora con otras entidades implicadas en la promoción, otras.
- Edita las publicaciones del Consejo (boletín informativo, memoria anual de actividades, página Web, otros).
- Gestiona actividades de la oficina de información de la DO, ubicada en el propio Consejo y atiende a visitantes nacionales y extranjeros.
- Realiza y difunde en el sector, estudios de mercado e imagen que realiza a través de empresas especializadas.

e) Comisión de presupuesto y financiación.

La financiación de las actividades del Consejo Regulador procede de los aportes de productores y beneficios inscritos, con base a los siguientes conceptos:

- Exacciones sobre plantaciones inscritas tomando como base la producción de la cosecha del año anterior.
- Exacciones sobre productos amparados tomando como base la comercialización de cada tipo de producto durante el año precedente.
- Exacciones sobre contra etiquetas y precintas tomando como base los distintivos de control entregados a las industrias y comercializadores.

El presupuesto básico de funcionamiento e inversión se establece considerando los objetivos de actuación y servicios del Consejo a sus inscritos.

El cálculo del presupuesto ordinario de ingresos de cada año, tiene como base el volumen amparado y los precios medios pagados por kilo o quintal de la cosecha del año anterior en la zona.

Respecto a los ingresos presupuestados por comercialización, se toman como base de cálculo, los kilos o quintales envasados el año anterior y los precios medios por kilo o quintal correspondiente a cada una de las categorías del producto comercializado.

1.16 ESTRUCTURA DE CONTROL, LOS SERVICIOS TECNICOS

La estructura de control de la DO la conforman los servicios técnicos con las siguientes actividades:

- Gestión del registro de plantaciones e industrias.
- Confección de cartillas de productores.
- Control de industrias.
- Inspección de plantaciones e industrias.
- Expedición de precintas de garantía o contra etiquetas numeradas.
- Control y seguimiento de contra etiquetas.
- Confección de estadísticas.
- Control de movimiento del producto: entradas y salidas de materias primas y productos de las explotaciones e instalaciones de transformación o envasado.
- Control de la comercialización de los productos amparados.

Para los servicios de control y vigilancia dispone de inspectores propios designados por el Consejo Regulador y habilitados por la administración tutelar; control y vigilancia a ejercer sobre:

- a) Instalaciones de entidades de transformación inscritas en el registro de la DO.
- b) Explotaciones inscritas en la DO.
- c) Producto amparado por la DO, en cualquiera de sus fases de transformación, envasado y comercialización.

1.17 EL COMITE DE CALIFICACION

El Consejo Regulador establecerá un comité de calificación, formado por tres expertos, mínimo tres suplentes y un delegado del presidente del Consejo. Este comité tendrá como misión emitir informes sobre la calidad de productos a ser amparados por la DO. El comité podrá contar con la asesoría técnica que estime oportuna.

A través del comité de calificación, el Consejo Regulador procederá al análisis físico químico y organoléptico de productos que opten al uso de la DO. Con base en los resultados del análisis y en el plazo más breve posible, el Consejo Regulador resuelve y comunica al interesado, la calificación, emplazamiento, defectos subsanables o descalificación del mismo.

El Consejo Regulador establece en el manual de calidad las normas para la constitución y funcionamiento del comité de calificación.

2. REGLAMENTO DE LA DO

Cada DO se registrará por su propio y exclusivo reglamento, mismo que debe ser coherente y alineado a la normativa nacional e internacional vigente. Es redactado por la Junta Gestora Provisional y aprobado por votación del Consejo Regulador. Posteriormente se envía a la autoridad competente (en España, al Ministerio de Agricultura o la comunidad Autónoma que corresponda). Tras su aprobación, se publica en el boletín oficial del Estado.

En el caso de los vinos, el reconocimiento definitivo de la DO se comunica a la Comisión Europea. Cuando se trata de productos agrarios y alimentarios, se hace a través del mecanismo del registro comunitario, junto con el pliego de condiciones y documento único, tal como está recogido en el R (UE) 510/2006.

El reglamento de una Denominación de Origen debe contener al menos los títulos que desarrollen las siguientes materias:

2.1 REFERENTES AL PRODUCTO

- Nombre genérico del producto objeto de la Denominación de Origen, seguido del nombre geográfico a proteger.
- Definición y descripción del producto protegido.
- Características físico-químicas y organolépticas del producto amparado.
- Delimitación y descripción de la zona geográfica de producción de la materia prima y de elaboración.
- Características de los productos amparados, indicando la variedad autorizada y prácticas de cultivo o explotación.
- Descripción del método de producción, elaboración y transformación del producto.

- Estructuras de control. Elementos de control que garantizan el origen y las características del producto amparado, en particular, los registros de explotaciones agrícolas e industriales. Así mismo, la documentación relativa a producción, entradas y salidas de materia prima, producto terminado en instalaciones inscritas y el sistema de verificación de características del producto.
- Elementos específicos del etiquetado.

2.2 REFERENTES AL CONSEJO REGULADOR

2.2.1 DEFINICION Y ESTRUCTURA:

- Funciones del Consejo Regulador.
- Composición.
- El presidente. Funciones.
- El Vicepresidente. Funciones.
- Derechos y deberes de los inscritos.
- Régimen interno.
- Estructura administrativa.
- Estructura de control.
- El comité de calificación.
- Acuerdos, publicidad y recursos.
- Régimen económico.
- Régimen sancionador.
- Recursos.
- Régimen electoral.
- Confidencialidad.
- Revisión de los actos.
- Suspensión y disolución.
- Relaciones con administraciones públicas.

3. PLIEGO DE CONDICIONES

Según los distintos reglamentos comunitarios, el derecho de un producto agrícola o alimentario, a una denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP), requiere ajustarse a un pliego de condiciones el cual contiene los siguientes elementos:

- a) Nombre del producto agrícola o alimenticio, con la denominación de origen o indicación geográfica.
- b) Descripción del producto agrícola o alimenticio.
- c) Delimitación de la zona geográfica, y si procede, los elementos indicativos de que un producto agrícola o alimenticio es originario de una región o de un lugar determinado, cuya calidad o características se deben a la zona geográfica delimitada.
- d) Descripción del método de obtención del producto agrícola o alimenticio, información sobre el envasado cuando la agrupación solicitante determine y justifique que el mismo se lleva a cabo en la zona geográfica delimitada, para salvaguardar la calidad o cerciorarse del control.
- e) Elementos que justifiquen las diferencias de calidad y características, en relación con las que presentan productos de zonas vecinas a la zona geográfica delimitada. Así mismo, que indiquen el vínculo de la cualidad de un producto con el origen geográfico del mismo.
- f) El nombre y la dirección de las autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.
- g) Cualquier norma específica de etiquetado del producto en cuestión.

El pliego de condiciones debe incluir los datos a continuación:

- Nombre y dirección de la autoridad competente o tutelar.
- Nombre y dirección del solicitante (persona individual o agrupación).

- Nombre completo del producto a proteger.
- Tipo de producto, variedades autorizadas, descripción y características de los productos a proteger.
- Delimitación exacta de la zona geográfica.
- Prueba de origen: composición físico-química del producto y características organolépticas.
- Obtención del producto: proceso de elaboración y método de producción.
- Formas autorizadas de presentación y comercialización del producto, envases autorizados y descripción del etiquetado.
- Vínculo con el medio histórico.
- Estructura de control: nombre y dirección de la entidad certificadora del producto.
- Legislación vigente aplicable al producto.
- Documentos complementarios: mapas de la zona delimitada, logotipo de la DO.



4. **MODELO DE REGLAMENTO ADAPTADO A UNA DENOMINACION DE ORIGEN DE CAFE**

CAPITULO I REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN DEL CAFE

Condiciones para el uso de esta categoría

Artículo 1. Base legal de la protección:

Las DO del café de (escribir el nombre del país) que fueran inscritas bajo esta categoría según la legislación incluida en el capítulo Z de la ley de Propiedad Industrial de (escribir el nombre del país), para ser utilizadas, deberán cumplir con lo establecido en esta norma sobre la calidad del café, con la obligatoriedad de regirse por un reglamento, constituir un Consejo Regulador y someterse al régimen de aprobación, supervisión y sanciones establecidas en esta norma.

Artículo 2. Extensión de la protección:

La Denominación de Origen no se podrá aplicar a ningún otro tipo de café que el definido en este reglamento, ni se podrán utilizar términos, expresiones, marcas o signos que por su similitud fonética o gráfica, puedan inducir a confusión con los protegidos; aunque sean precedidos por las expresiones: tipo, estilo, elaborado en, envasado en u otras análogas.

Artículo 3. Organos competentes:

3.1 La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad del producto amparado, se encomiendan al Consejo Regulador de la denominación de origen, a X-CAFE (escribir el nombre de la entidad), como órgano competente en materia de política de calidad agroalimentaria del Estado de (escribir el nombre del país en el que se quiere reconocer la DO).

3.2 El Consejo Regulador elevará al órgano competente para su aprobación, (en adelante X-CAFE), los acuerdos que afecten los derechos y deberes de los inscritos.

CAPITULO II APROBACION Y REGLAMENTO

Artículo 4. Solicitud de constitución de una Denominación de Origen:

Para el uso de las DO (en adelante Denominación, o DO) los interesados, personas físicas o jurídicas, deberán presentar una solicitud al X-CAFE en la que manifiesten su interés en utilizar dicha Denominación en los términos establecidos en el artículo 3.

Artículo 5. Documentación necesaria para efectuar la solicitud de constitución:

- a) Certificado del Registro de la Propiedad Industrial de (escribir el nombre del país) que acredite que el o los solicitantes han cumplido con lo establecido en los artículos 3 y 3 de la Ley de Propiedad Industrial de (escribir el nombre del país).
- b) Proyecto de Reglamento de la Denominación de Origen.
- c) Los solicitantes deberán acreditar la vinculación profesional, económica y territorial con el café para el que se solicita la protección.

Artículo 6. De la aprobación:

La solicitud será analizada por el X-CAFE o el organismo delegado por el solicitante para realizar las comprobaciones necesarias (Z-CAFE), solicitar información adicional si fuera necesario y emitir el dictamen de aprobación o denegación de la misma. En caso la resolución fuere negativa, el interesado podrá recurrir a la junta directiva del X-CAFE.

El X-CAFE remitirá las solicitudes que cumplan los requisitos exigidos, al registro de la propiedad industrial.

Artículo 7. Del reglamento de las DO.

Cada DO se registrará por su Reglamento el cual contendrá:

- Respecto del nombre.

- Acreditación del uso y notoriedad del nombre geográfico en la comercialización del café.
- Respecto del producto.
Descripción de la zona geográfica tradicional de producción y transformación del café que se pretende proteger, con especial énfasis en los factores naturales y humanos.
- Indicación de variedades y técnicas tradicionales de cultivo.
- Características, condiciones y métodos de producción o transformación del producto.
- Descripción de los productos, expresando las características físico-químicas y organolépticas que marquen diferencia cualitativa con productos de su misma naturaleza.
- Formas de presentación, comercialización y principales mercados u otros elementos o datos socioeconómicos que justifiquen la notoriedad de los productos.

CAPITULO III DEL REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN

Artículo 8. Definición, estructura y funcionamiento:

- a) En cada Denominación se constituirá un Consejo Regulador con personalidad jurídica propia y plena capacidad de obrar para lograr sus fines: representación, defensa y promoción de la Denominación y de los productos amparados así como el control de éstos sin perjuicio de los intereses privados que persigan.
- b) Los Consejos Reguladores se regirán por lo dispuesto en la presente ley, normas complementarias y reglamento de su denominación.
- c) Dentro de sus competencias, el X-CAFE podrá autorizar la constitución de un Consejo Regulador para dos o más denominaciones cuando exista coincidencia o cercanía de zona geográfica u otras razones que lo aconsejen. Así mismo, para casos de productor único podrá eximir a la Denominación correspondiente de constituir Consejo Regulador. EL X-CAFE asume el control a través del organismo que delegue.

- d) Los Consejos Reguladores tendrán la consideración de entidades de derecho público y se configuran como órganos de colaboración con el Estado de (escriba el nombre del país).
- e) La estructura y funcionamiento de los Consejos Reguladores será proporcional a los intereses económicos de los distintos sectores que integren la Denominación y de la implantación económica de sus miembros.
- f) Los Consejos Reguladores dispondrán de una estructura de control, propia o privada, autorizada por el X-CAFE o el organismo en que éste delegue (Z-CAFE). Así mismo, el reglamento de la denominación podrá prever que el control sea efectuado por el X-CAFE o el organismo que éste delegue (Z-CAFE).
- g) Las funciones de cada Consejo Regulador están reguladas en esta Ley, en sus normas de desarrollo y en el reglamento de la respectiva Denominación.

Artículo 9. Funciones del Consejo Regulador:

- 1. De carácter público-administrativo.
 - a) Cumplir y hacer cumplir el reglamento de la DO y proponer su modificación cuando fuere necesario.
 - b) Velar por el prestigio de la DO y denunciar su empleo indebido.
 - c) Llevar registro de productores y transformadores.
 - d) Con base en el informe de control, autorizar el uso de etiquetas a utilizar en los productos protegidos.
 - e) Designar instructor, y cuando proceda, resolver los procedimientos administrativos relativos a sanciones por infracciones de los inscritos a las normas reguladoras de la DO, sin perjuicio de las competencias del X-CAFE.
 - f) La gestión de cuotas obligatorias establecidas en el reglamento, para la financiación del Consejo Regulador.

- g) Elaborar estadísticas de producción, elaboración, y comercialización del producto amparado.
- h) Orientar la producción, transformación y establecimiento de normas de campaña con base en criterios de defensa y mejora de la calidad.

2. De la Estructura de Control del Consejo Regulador.

- a) Llevar el control de entradas y salidas de los café y sus productos elaborados, de las instalaciones de beneficiado y transformación o elaboración.
- b) Controlar la producción, elaboración y comercialización de los cafés amparados.
- c) Expedir los precintas de garantía o contra-etiquetas.

Además del ejercicio de funciones de carácter público que les atribuye la presente ley, aquellas que le encomiende y delegue el X-CAFE o el organismo (Z-CAFE), los Consejos Reguladores podrán llevar a cabo toda clase de actividades que contribuyan a sus fines, así como promover, participar o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles, estableciendo entre sí, en su caso, los oportunos convenios de colaboración.

Artículo 10. Composición del Consejo Regulador:

- a) Un Presidente.
- b) Un Vicepresidente.
- c) Hasta ocho vocales, en representación del sector productor cafetalero y hasta ocho vocales de los sectores: transformador, tostador y envasador. Todos ellos deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o ser directivos de sociedades que se dedican a las actividades que han de representar.
- d) Cuando el vocal sea persona jurídica, estará representado en el Consejo Regulador por la persona física que sus órganos de gobierno designen en cada momento.

- e) Un vocal designado por X-CAFE, con especiales conocimientos sobre caficultura. Este vocal asistirá a las reuniones con voz pero sin voto.
- f) El Presidente y el Vicepresidente serán nombrados por el X-CAFE, entre los candidatos propuestos por los vocales del Consejo Regulador.
- g) Los cargos de vocales del Consejo Regulador serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.
- h) En caso de fallecimiento o cese por cualquier causa de un vocal, se procederá a designar un sustituto, en la misma forma que fue designado el cesante, si bien el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.
- i) El plazo para la toma de posesión de los vocales será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su proclamación.
- j) Causará baja el vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula el Reglamento de la DO. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a dos sesiones consecutivas o a tres alternas en el período de un año, por causar baja en los registros del Consejo, o por perder su vinculación con el sector.

Artículo 11. El Presidente:

- 1. Al Presidente le corresponde:
 - a) Representar al Consejo Regulador. En los casos en que sea necesario, esta representación podrá ser delegada de forma expresa en el Vicepresidente, o en su ausencia, en cualquier otro miembro del Consejo.
 - b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
 - c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos de acuerdo con las decisiones tomadas por el pleno.

- d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo Regulador, señalar el orden del día, someter a decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- e) Organizar el régimen interior del Consejo Regulador.
- f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.
- g) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.
- h) Informar al X-CAFE de las incidencias que ocurran en la producción y mercado.
- i) Remitir al X-CAFE de aquellos acuerdos, que para cumplimiento general adopte el Consejo Regulador, en virtud de las atribuciones que le confiere el reglamento y aquellos otros que por su importancia estime deben ser conocidos por el mismo.
- j) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde, o que le confíe el X-CAFE, en consonancia con los fines encomendados.

2. Duración del mandato presidencial:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión del X-CAFE.
- d) Por otras causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

En caso de dimisión, cese, abandono o fallecimiento del Presidente o del Vicepresidente, en el plazo de un mes, los vocales del Consejo Regulador harán una propuesta al X-CAFE para la designación de su(s) sustituto(as) en los términos establecidos en el reglamento. El mandato del nuevo presidente o vicepresidente será sólo por el tiempo que le faltare al presidente o vicepresidente anterior.

Las sesiones de constitución del Consejo Regulador y las que tienen por objeto la elección de Presidente, serán presididas por un funcionario designado por el X-CAFE.

Artículo 12. El Vicepresidente:

- a) En caso de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal, el Presidente será sustituido por el Vicepresidente, y en su ausencia, por el vocal de mayor antigüedad y edad, en este orden, hasta la designación del nuevo Presidente.
- b) En defecto del Presidente, el Vicepresidente tendrá las mismas competencias y obligaciones de aquél.

Artículo 13. Vinculación de los vocales:

- a) Los vocales elegidos en la forma que se determina en el artículo anterior, deberán estar vinculados al sector que representan.
- b) Cuando el vocal sea persona jurídica, estará representado en el Consejo Regulador por la persona física que sus órganos de gobierno designen en cada momento.

Artículo 14. Régimen interno:

- a) El Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque el presidente, bien por iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez cada trimestre.
- b) Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán al menos con ocho días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. La inclusión de un asunto determinado, deben solicitarlo por lo menos dos vocales, con cuatro días de antelación. En caso de urgencia, o a juicio del presidente, se citará a los vocales por los medios adecuados, con veinticuatro horas de antelación como mínimo. A falta de convocatoria y con carácter excepcional, el Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando estén presente la totalidad de sus miembros y así se acuerde por unanimidad.

- c) Cuando un titular no pueda asistir a una sesión lo notificará al Consejo Regulador, expresando la causa de su ausencia.
- d) Los acuerdos del Consejo Regulador de la DO se adoptarán por mayoría de los miembros presente, y para que sean válidos, será necesario que concurran en primera convocatoria, más de la mitad de sus miembros. En segunda convocatoria será suficiente la concurrencia de más de un tercio. El Presidente tendrá voto de calidad.
- e) Para resolver cuestiones de trámite o en aquellos casos en que se estime necesario, el Consejo Regulador podrá establecer comisiones para tratar o resolver asuntos concretos. Sus resoluciones serán comunicadas al pleno en la primera reunión que éste celebre.

Artículo 15. Estructura administrativa:

Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, de acuerdo con el cuadro aprobado por el pleno que figure en el presupuesto.

El Consejo Regulador tendrá un secretario designado por el propio Consejo, a propuesta del presidente, del que dependerá directamente. Tendrá como cometidos específicos:

- a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.
- c) Los asuntos relativos al régimen interior del Consejo, tanto de personal como administrativos, ejerciendo la jefatura inmediata sobre el personal.
- d) Recibir las comunicaciones que efectúen los vocales del Consejo, es decir, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- e) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

- f) Otras funciones que le encomiende el Presidente, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

Para las funciones que tiene encomendadas, el Consejo Regulador podrá contar con los servicios técnicos necesarios, recayendo su dirección en un profesional competente.

Para los servicios de control y vigilancia, podrá disponer de veedores propios, encuadrados dentro de los servicios técnicos. Estos veedores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el X-CAFE, previa solicitud del consejo. Al personal fijo y eventual del consejo, se le aplicará la legislación laboral vigente.

Tendrán las siguientes atribuciones inspectoras:

- a) Sobre los beneficios inscritos en el registro de la Denominación de Origen.
- b) Sobre el producto amparado, en cualquiera de sus fases: elaboración, envasado y comercialización.

El Consejo Regulador podrá contratar personal necesario para efectuar trabajos urgentes, siempre que tenga presupuesto para este concepto.

El Consejo Regulador podrá contar con la ayuda de un equipo de asesoramiento formado por profesionales del sector, de reconocido prestigio en su ámbito de trabajo y elegidos por el propio Consejo. Los informes dictados por este equipo no serán vinculantes en ningún caso.

Artículo 16. El Comité de Calificación:

- a) El Consejo Regulador podrá establecer un comité de calificación del café, formado por tres expertos y tres suplentes como mínimo y un delegado del Presidente del Consejo. Este comité, tendrá como misión, emitir informe de calidad de los café que opten a ser amparados por la Denominación de Origen, de acuerdo con lo establecido en este reglamento. Dicho comité podrá contar con el asesoramiento técnico que estime necesario.

- b) El Consejo Regulador, a la vista de los informes del comité de calificación y de todos los análisis realizados, resolverá en el plazo más breve posible, teniendo en cuenta todo lo que proceda sobre la certificación o no del café, comunicándolo seguidamente al interesado.
- c) El Consejo Regulador establecerá en el manual de calidad las normas para la constitución y funcionamiento del comité de calificación.

Artículo 17. Derechos y obligaciones de los inscritos con el comité de calificación:

1. Derechos de los inscritos en la DO:

- a) Participar en las elecciones de sus órganos de gobierno a través del sistema de representación que establezca el reglamento.
- b) Ser informados de las actuaciones del Consejo y de sus órganos de gobierno.
- c) Recurrir ante el X-CAFE como autoridad tutelar, los actos del Consejo Regulador, como órgano de gobierno de la DO.

2. Obligaciones de los inscritos en la DO:

- a) Cumplir lo establecido en el reglamento y en las normas internas que se adopten.
- b) A requerimiento del Consejo Regulador, de la estructura de control o de los inspectores habilitados como agentes de la autoridad:
 - b.a) A suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos, servicios o sistemas de producción o transformación, permitiendo la comprobación directa de los inspectores.
 - b.b) A exhibir la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas así como a facilitar copia o reproducción de ella.
 - b.c) A permitir que se practique la oportuna toma de muestras o cualquier otro tipo de control o ensayo sobre sus medios

de producción, productos o mercancías, que distribuyan o comercialicen y sobre las materias primas, aditivo materiales que utilicen.

b.d) En general, a consentir la realización de las visitas de inspección y a dar toda clase de facilidades para ello.

Artículo 18. Acuerdos, publicidad y recursos:

- a) Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante el envío de circulares a sus inscritos y exponiéndolas en las oficinas del Consejo. También se remitirán a las organizaciones del sector legalmente constituidas y a las municipalidades afectadas.
- b) Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador se podrá interponer recurso ante el X-CAFE, dentro del plazo de un mes, contado desde la fecha de notificación.

Artículo 19. Régimen económico.

La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

- 1) Con el producto de los tipos de cuotas a continuación:
 - Cuota anual sobre plantaciones inscritas en el registro.
 - Cuota sobre los café amparados por la DO.
 - Cuota por derechos de expedición de certificados de origen, visado de facturas y venta de precintas.
- 2) Bases de cuotas a cobrar por el Consejo Regulador:
 - a) El producto de la superficie inscrita a nombre de cada inscrito, por el valor de (moneda del PAIS-X) de la producción unitaria de la campaña precedente.

b) El valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad del café amparado por el volumen vendido.

c) El valor del documento expedido.

3) Tipos máximos aplicables:

- Para el a) del apartado anterior, el 1%.
- Para el b) del apartado anterior el 15% en cuanto al café vendido.
- Para el c) del apartado anterior (a fijar en moneda de PAIS-X) por cada certificado o factura expedido y el doble de su precio de coste por cada precinta.
- Las subvenciones, legados y donativos de las que sea beneficiario el Consejo Regulador.
- Cantidades que se percibieren en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa.
- Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

Los tipos impositivos fijados podrán variar a propuesta del Consejo Regulador o por el X-CAFÉ. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en el presupuesto le corresponde al Consejo Regulador.

Artículo 20. Confidencialidad.

El Consejo Regulador, sus componentes y todos los órganos de control, gestión y certificación, así como las personas que forman parte de los mismos, están obligados a observar la más absoluta confidencialidad respecto a la información y datos recogidos y/o conocidos en el curso de sus actividades de gestión, control y certificación.

Artículo 21. Relaciones con las Administraciones Públicas:

- a) La actuación de los Consejos Reguladores estará sometida a la tutela del X-CAFE y/o de la organización (Z-CAFE) en la que éste

delegue, en lo relativo a la aprobación de presupuestos de ingresos y gastos, liquidación de cuentas, resolución de recursos, suspensión, disolución, desempeño de sus funciones por la estructura de control y al régimen sancionador. En todo caso, el X-CAFE será competente para iniciar procedimientos sancionadores a los inscritos en la denominación.

- b) La administración podrá establecer las instrucciones necesarias para la elaboración de los presupuestos.

Artículo 22. Revisión de sus actos:

- a) Los acuerdos de los Consejos Reguladores dictados en ejercicio de sus competencias (de naturaleza público-administrativa), así como los que afecten a su régimen electoral, podrán recurrirse en vía administrativa ante la administración general del estado de PAIS-X.
- b) Las actuaciones de los Consejos Reguladores en otros ámbitos se dilucidarán ante los juzgados y tribunales competentes por razón de la materia.
- c) Cuando existan indicios de infracción según los informes de la estructura de control, cualquier miembro de un Consejo Regulador podrá recurrir ante la administración el acuerdo de no iniciar un procedimiento sancionador. Por el contrario, el acuerdo, sólo podrá impugnarse en el recurso que el interesado interponga contra la resolución que lo finalice.
- d) Sólo tendrán la consideración de interesados en un procedimiento sancionador, los miembros del consejo imputado, serán los únicos legitimados para recurrir su respectiva resolución.

Artículo 23. Suspensión y disolución:

- a) El X-CAFE podrá suspender la actividad de los órganos de gobierno de los Consejos Reguladores en el caso de que se produzca trasgresión del ordenamiento jurídico o abandono de funciones, que por su gravedad o reiteración, hagan necesaria esta medida, así como en los supuestos de imposibilidad de funcionamiento normal de los mismos.

- b) El acuerdo de suspensión determinará su plazo de duración, que no podrá exceder de tres meses, así como el órgano que tendrá a su cargo la gestión de los intereses del Consejo Regulador mientras dure.
- c) Si transcurrido el plazo de suspensión persistieran las razones que dieron lugar a la misma, se procederá dentro del plazo de un mes, a la disolución de los órganos de gobierno, así como a la convocatoria a nuevas elecciones.
- d) Excepcionalmente, si la estructura de control con la que cuente el Consejo Regulador dejará de cumplir los criterios y funciones que se le asignaren, el X-CAFE podrá, directamente o a través de una organización (Z-CAFE) que actúe con potestad delegada por el X-CAFE, realizar las actividades de control de la denominación hasta que aquélla vuelva a cumplir los criterios y funciones que se le asignaren.

CAPITULO IV SUPERVISION Y CONTROL

Artículo 24. De la supervisión y control:

Sin perjuicio de lo establecido en esta norma, así como lo dispuesto en el capítulo X de la Ley de Propiedad Industrial del PAIS-X, la supervisión y control de las DO podrá efectuarse:

- a) Por el X-CAFE o el organismo (Z-CAFE) en que esté delegue dicha potestad.
- b) Por los propios participantes en el proceso de producción, elaboración, fabricación y distribución de los café protegidos en las DO, organizados en los Consejos Reguladores, mediante la adopción de sistemas de autocontrol operado por inspectores internos.

Artículo 25. De los inspectores de los consejos reguladores:

- a) En el ejercicio de su función, los inspectores de los Consejos Reguladores tendrán el carácter de agentes de la autoridad y podrán solicitar el apoyo necesario de cualquier otra del Estado del

PAIS-X especialmente la policía nacional preventiva.

- b) Podrán acceder directamente a los locales e instalaciones y a los libros de registro y documentos de acompañamiento, que establece la reglamentación de los productores y empresas, que se inspeccionen cuando lo consideren necesario en el curso de sus actuaciones que, en todo caso, tendrán carácter confidencial.
- c) Los inspectores y veedores de los Consejos Reguladores estarán obligados de modo estricto a cumplir el deber de secreto profesional. El incumplimiento de este deber será sancionado conforme a los preceptos del reglamento de régimen disciplinario correspondiente.
- d) Los inspectores y veedores de los Consejos Reguladores habilitados, podrán inmovilizar de forma cautelar las mercancías, productos, envases, etiquetas y otros componentes relacionados presuntamente con alguna de las infracciones previstas en esta Ley. En tal caso, harán constar en acta tanto el objeto como los motivos de la intervención cautelar. El órgano competente para iniciar el correspondiente procedimiento sancionador ratificará o levantará la inmovilización.
- e) Cuando no pueda iniciarse un procedimiento sancionador por falta de jurisdicción sobre el presunto responsable, las mercancías, cuya intervención cautelar haya sido ratificada, no podrán ser comercializadas en ningún caso. El presunto responsable o cualquier titular de derechos sobre tales mercancías, optará por la reexpedición al lugar de origen, la subsanación de los defectos en su caso, o el decomiso, corriendo a su cargo los gastos de tales operaciones.

CAPITULO V REGISTRO DE BENEFICIOS

Artículo 26. Funcionamiento del Registro:

- a) El Consejo Regulador llevará un registro de beneficios de café ubicados en la zona de elaboración, que reúnan las condiciones establecidas en este reglamento y en el manual de calidad y soliciten voluntariamente amparar la producción bajo la Denominación de Origen.

- b) Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes del consejo.
- c) Formulada la petición, las instalaciones serán inspeccionadas por personal técnico del Consejo Regulador, con el objeto de comprobar si reúnen las condiciones establecidas en el presente reglamento.
- d) El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este reglamento y a lo establecido en el manual de calidad.
- e) El Consejo Regulador, entregará al titular un certificado acreditativo de su inscripción.
- f) La inscripción en el registro de la Denominación de Origen, no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que con carácter general estén establecidos legalmente, debiendo acreditarlo en el momento de solicitar su alta en el registro de la Denominación de Origen.
- g) La inscripción en el registro de la Denominación de Origen es voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un período de dos años, para proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad. Al titular que se de baja en el registro, deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo Regulador.
- h) Las declaraciones que figuren en el registro no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 27. Datos a inscribir:

- a) El nombre del propietario, arrendatario o cualquier otro titular de derecho real o personal, que le faculte para gestionar la explotación.
- b) Denominación del beneficio y del lugar, paraje o calle donde está situado.

- c) Declaración anual de la producción media que se prevé comercializar bajo la Denominación de Origen.
- d) La marca o marcas que utilice cada beneficio en el café amparado.
- e) Otros datos necesarios para la calificación y correcta identificación de los beneficios inscritos.

Artículo 28. Vigencia y renovación de inscripciones:

- a) Para la vigencia de las inscripciones en el registro será indispensable cumplir con los requisitos que impone el presente reglamento, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación de los datos suministrados. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender cautelar o definitivamente las inscripciones, cuando los titulares de las mismas incumplieren tales prescripciones, previa instrucción del oportuno expediente, que se sustanciará por las normas del procedimiento administrativo común.
- b) El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el apartado anterior.
- c) Las inscripciones serán renovadas en el plazo y forma que se determine en el manual de calidad y procedimientos.

CAPITULO VI

ELABORACION Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO AMPARADO POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Artículo 29. Zona de elaboración:

La zona de elaboración amparada por una denominación de origen, será la que abarque los municipios seleccionados de un determinado departamento.

Artículo 30. Producto amparado.

- a) La Denominación de Origen ampara la producción de café, cuyo proceso de producción y de transformación se efectúa dentro de la zona protegida, en instalaciones inscritas en el registro del Consejo

Regulador, utilizando como materia prima, exclusivamente café elaborado según el proceso tradicional, en beneficios con características técnicas y específicas de la zona.

- b) El Consejo Regulador podrá proponer a X-CAFE la autorización de nuevos ingredientes o variedades, una vez que se compruebe, tras ensayos y experiencias adecuadas para la elaboración del café protegido por la Denominación de Origen.

Artículo 31. Beneficios de café:

Los beneficios inscritos en el registro del Consejo Regulador, deberán estar ubicados en la zona de elaboración delimitada en el artículo 48, y reunir las características específicas previstas en el manual de calidad.

Artículo 32. Proceso de transformación del café:

- a) Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos generales que exige la legislación vigente, las técnicas empleadas en la transformación del café se ajustarán a las prácticas tradicionales del beneficiado por vía húmeda, para la producción de cafés suaves o lavados. Sus fases serán las siguientes:
- Recolección del fruto
 - Despulpado
 - Desmucilaginado
 - Lavado
 - Clasificado
 - Secado
 - Almacenamiento
 - Trillado
 - Catación
 - Envasado
- b) No obstante, las prácticas tradicionales referidas en el inciso a) de este artículo, el Consejo Regulador podrá proponer a X-CAFE, la aplicación de nuevas técnicas orientadas hacia la mejora de los procesos y calidad del producto.

Artículo 33. Características de cafés amparados por la DO:

- a) El producto amparado por la Denominación de Origen, se define como el café oro natural, que se elabora con adición de agua potable sin ingrediente alguno.
- b) Al finalizar el proceso de elaboración, los café presentarán las características y exigencias previstas en esta norma para los café clasificados como DO.
- c) Las características particulares del café serán las siguientes: [estas características son las establecidas en la clasificación de cafés de la norma técnica.]

CAPITULO VII DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 34. Titulares de los derechos:

- a) Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro del Consejo, tendrán derecho a utilizar la Denominación de Origen.
- b) Sólo podrá aplicarse la Denominación de Origen al café procedente de las instalaciones inscritas en el registro del Consejo Regulador, elaborado conforme a las normas exigidas por el manual de calidad, con las características físicas y organolépticas que se recogen en los artículos 8 al 15.
- c) El derecho al uso de la Denominación de Origen y de sus símbolos, anagramas y logotipo, en la propaganda, publicidad, documentación, precintas y etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en el registro del Consejo Regulador.
- d) Por el mero hecho de la inscripción en el registro, las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este reglamento, del pliego de condiciones, del manual de calidad y acuerdos, que dentro de sus competencias, adopte la X-CAFE, como órgano competente en materia de política de calidad agroalimentaria y el Consejo Regulador.

La obligación incluye satisfacer las cuotas correspondientes.

- e) Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este reglamento, o para beneficiarse de los servicios que preste el Consejo, las personas inscritas deben estar al día en el pago de sus obligaciones y tener actualizadas las inscripciones.

Artículo 35. Nombres comerciales:

Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia a la denominación de origen, únicamente podrán emplearse para la comercialización o propaganda de productos que respondan a las condiciones que establece este reglamento, previa autorización expresa del Consejo Regulador. La solicitud de esta autorización debe expresar la responsabilidad en cuanto al uso del nombre amparado por la denominación de origen.

Artículo 36. Etiquetado y envasado:

- a) El café amparado, envasado y expedido al mercado, en los casos que exija la legislación vigente, debe etiquetarse conforme a lo establecido en la misma.
- b) Antes de su circulación, las etiquetas comerciales y envases, deben ser autorizadas por el Consejo Regulador.
- c) Será denegada la autorización de aquellas etiquetas incorrectas o que por cualquier causa puedan inducir a confusión al consumidor. También podrá ser revocada la autorización de una concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, instruyéndose expediente según la ley. En todo caso, se respetarán las competencias que correspondan a otras instituciones, en materia de supervisión del cumplimiento de las normas generales de etiquetado.
- d) En las etiquetas y envases utilizados en los café amparados, deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada, la mención denominación de origen, además de los datos de carácter general que determina la legislación vigente.

- e) Los envases utilizados deberán ser nuevos, limpios e individualizados para cada pieza de () y tendrán que ser previamente autorizados por el Consejo Regulador, que velará porque favorezcan una correcta ventilación, conservación y transporte, calidad del producto amparado y por el prestigio de la Denominación de Origen.
- f) Los envases aprobados y registrados por el Consejo Regulador para la comercialización del café con Denominación de Origen, no podrán ser utilizados para ningún otro fin.

Artículo 37. Contra etiqueta y logotipo:

- a) El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la Denominación de Origen, una vez aprobado por X-CAFE.
- b) El Consejo Regulador podrá obligar a los beneficios a que en su exterior y en lugar destacado, figure una placa que reproduzca el logotipo de la Denominación de Origen.
- c) Los establecimientos de venta al por menor, que expendan café amparado por la Denominación de Origen, podrán utilizar el distintivo propio de la misma, colocado de forma visible y que permita la identificación del café protegido.

Artículo 38. Circulación del producto:

Toda expedición de café con derecho a protección que se realice entre firmas inscritas, aún pertenecientes a la misma razón social, además de la documentación requerida por la legislación vigente, deberá ir acompañada por un volante de circulación expedido por el Consejo Regulador, en la forma que se determine en el manual de calidad.

Artículo 39. Controles:

- a) El Consejo Regulador vigilará de acuerdo con la capacidad productiva de los beneficios inscritos, las cantidades de café amparado por la Denominación de Origen, expedidas por cada firma.

- b) Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control realizado por el Consejo Regulador, con el objeto de verificar que los productos que ostentan la Denominación de Origen, cumplen los requisitos del presente reglamento. Los controles se basarán en inspecciones de los beneficios, revisión de la documentación y análisis de la materia prima y del producto acabado.
- c) Cuando se compruebe que el café no se ha obtenido de acuerdo a los requisitos de este reglamento, o presente defectos o alteraciones sensibles, no podrá comercializarse bajo el amparo de la denominación de origen, sin perjuicio del correspondiente procedimiento sancionador.

Artículo 40. Declaraciones para el control:

Con el propósito de controlar la elaboración, expedición, volumen de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los café amparados, las personas físicas y jurídicas titulares de las instalaciones inscritas deben cumplir con las siguientes formalidades:

- a) Llevar un libro de control según modelo adoptado por el Consejo Regulador. En éste se consignará el número de entradas de café y la cantidad de producto elaborado semanalmente, con especificación de los distintos formatos y ventas efectuadas.
- b) En los primeros 15 días de cada mes, presentarán al Consejo Regulador, una declaración que refleje los datos del mes anterior, siendo suficiente fotocopia compulsada de los asientos que figuren en dicho libro.
- c) Las declaraciones a que se refiere el primer párrafo de este artículo, no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 41. Elaboración de productos no protegidos:

- a) En las instalaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador, los procesos de elaboración de café protegido no podrán ser simultáneos a los de otros productos no protegidos.

- b) La elaboración de productos no protegidos, deberá contar con la autorización del Consejo Regulador y se hará de manera que se evite en todo momento su mezcla o confusión con el producto con derecho al amparo de la Denominación de Origen.
- c) El Consejo Regulador establecerá en el manual de calidad, las normas generales y/o particulares para estos supuestos y vigilará su correcto cumplimiento.

CAPITULO VIII INFRACCIONES

Artículo 42. Infracciones:

El incumplimiento de los acuerdos de los consejos reguladores, así como lo establecido en esta norma, se considerarán como infracciones administrativas que podrán ser leves, graves o muy graves.

Artículo 43. Infracciones leves:

Se consideran infracciones leves de los miembros del Consejo Regulador las siguientes:

- a) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes registrados en la Denominación, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la correcta no supere un 10% de esta última.
- b) No comunicar cualquier variación de los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros, cuando no haya transcurrido más de un mes después de acabado el plazo fijado en el reglamento de la Denominación.
- c) Cualquier otra infracción al Reglamento o a los acuerdos de los órganos del Consejo Regulador que establezcan obligaciones adicionales a las generales de cualquier operador, en materia de declaraciones, libros, registros, documentos de acompañamiento y otros documentos de control.

Artículo 44. Infracciones graves:

Se considerarán infracciones graves de los miembros del Consejo Regulador las siguientes:

- a) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes según registros de la Denominación, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la correcta supere un 10% de esta última.
- b) El incumplimiento de las normas específicas de la Denominación sobre prácticas de producción, elaboración, conservación, transporte, acondicionamiento, etiquetado, envasado y presentación.
- c) Utilizar en la elaboración de productos amparados, cualquier práctica que influya en su calidad cuando no haya sido expresamente autorizada por el Consejo Regulador.
- d) El uso de la Denominación en productos no calificados.
- e) La expedición, comercialización o circulación de productos amparados desprovistos de las contra-etiquetas, precintas numeradas o cualquier otro medio de control establecido por el Consejo Regulador.
- f) Efectuar operaciones de producción, elaboración, envasado o etiquetado de productos amparados en instalaciones no inscritas ni autorizadas.
- g) Cualquier otra infracción al Reglamento de la Denominación o a los acuerdos de los órganos del Consejo Regulador en materia de producción, elaboración o características de los productos amparados.
- h) La expedición, comercialización o circulación de productos amparados desprovistos de contra etiquetas, precintas numeradas o cualquier otro medio de control establecido por el Consejo Regulador.

Artículo 45. Infracciones muy graves:

Se consideran infracciones muy graves de terceros no miembros o miembros del Consejo Regulador las siguientes:

- a) La utilización sin derecho, de indicaciones, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Denominación, a los nombres protegidos, o que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos o con los signos o emblemas característicos de la Denominación, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza, calidad u origen de los productos, aunque vayan precedidos por los términos: tipo, estilo, género, imitación, sucedáneo u otros análogos.
- b) El uso de la Denominación en productos que hayan sido descalificados.
- c) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas y otros elementos de identificación propios de la denominación, así como la falsificación de los mismos.
- d) El impago por los miembros de un Consejo Regulador de las cuotas obligatorias.
- e) Cualquier acción de los miembros de un Consejo Regulador o de terceros no miembros, que cause desprestigio o perjuicio a la denominación, o tienda a producir confusión sobre la verdadera naturaleza del producto.

Artículo 46. Concurrencia de infracciones:

Cuando concurren dos o más infracciones, imputables por los mismos hechos a un mismo sujeto, y alguna de ellas sea medio para cometer otra, se impondrá como sanción conjunta la correspondiente a la infracción más grave, en su grado máximo.

Artículo 47. Responsabilidad por las infracciones:

- a) Se presumirá responsable de las infracciones en productos envasados, a la firma o razón social que figure en la etiqueta; en caso de que figuren varias firmas, bien nominativamente o bien mediante cualquier indicación que permita su identificación cierta, todas ellas responderán solidariamente. Así mismo, será responsable solidario el elaborador, fabricante o envasador que no figure en la etiqueta si se prueba su connivencia. En caso se hayan falsificado las etiquetas, la responsabilidad corresponderá al falsificador.

- b) Se presumirá responsable de las infracciones en productos a granel, o envasados sin etiqueta, o cuando en el etiquetado no figure ninguna firma o razón social, a su tenedor, excepto cuando se pueda identificar de manera cierta la responsabilidad de un tenedor anterior y sin perjuicio de la responsabilidad que corresponda al actual.
- c) Se presumirá responsable de las infracciones relativas a explotaciones a su titular y subsidiariamente, al propietario de la misma.
- d) Las presunciones establecidas en los apartados anteriores, no se aplicarán cuando el presunto infractor, pruebe que no ha existido intencionalidad, negligencia ni simple inobservancia de las normas.
- e) Cuando una infracción sea imputada a una persona jurídica, podrán ser consideradas como responsables subsidiarias las personas que integren sus órganos rectores o de dirección, así como los técnicos responsables de la elaboración y control.
- f) La responsabilidad administrativa por las infracciones reguladas en esta Ley será independiente de la responsabilidad civil o penal que pueda exigirse a sus responsables, sin perjuicio de la concurrencia de dos sanciones cuando se aprecie identidad del sujeto, hecho y fundamento.

CAPITULO IX REGIMEN SANCIONADOR

Artículo 48. Sanciones:

- a) Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta xxx [fijar la cuantía en moneda de PAIS-X o si se desea en dólares], pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el valor de las mercancías, productos o superficies objeto de la infracción.
- b) Las infracciones graves serán sancionadas con multa comprendida entre xxx [fijar la cuantía en moneda de PAIS-X o si se desea en dólares], pudiendo rebasarse esta cantidad hasta alcanzar el quintuplo del valor de las mercancías, productos o superficies objeto de la infracción.

- c) Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa comprendida entre xxx [fijar la cuantía en moneda de PAIS-X o si se desea en dólares], pudiendo rebasarse esta cantidad hasta alcanzar el décuplo del valor de las mercancías o productos objeto de la infracción.
- d) Cuando las infracciones graves sean cometidas por miembros de un Consejo Regulador y afecten a la denominación, podrá imponerse como sanción supletoria la pérdida temporal de la condición de miembro. Si se trata de infracciones muy graves, podrá imponerse como sanción supletoria la pérdida temporal o definitiva de tal condición.
- e) En caso de infracciones muy graves, podrá decretarse el cierre temporal de la empresa sancionada por un período máximo de cinco años.
- f) Cuando se hayan intervenido de forma cautelar mercancías, productos, envases, etiquetas, etc. relacionados con la infracción sancionada, el X-CAFE o la organización (Z-CAFE) en la que éste delegue su potestad de resolver el procedimiento sancionador, acordará su destino, que podrá ser su decomiso cuando se trate de productos no identificados o en infracciones tipificadas en los artículos 44 y 45.
- g) Las mercancías o productos deberán ser destruidos si su utilización o consumo constituyera peligro para la salud pública. En todo caso, los gastos originados por el destino alternativo, la destrucción o el decomiso correrán por cuenta del infractor, incluida la indemnización que deba abonarse al propietario de la mercancía decomisada cuando éste no sea el infractor.

Artículo 49. Graduación de las sanciones:

Para la determinación concreta de la sanción que se imponga dentro del tramo asignado a cada tipo de infracción, se tomarán en consideración los siguientes criterios:

- a) La existencia de intencionalidad o de simple negligencia.
- b) La reiteración, entendida como la concurrencia de varias irregularidades o infracciones que se sancionen en el mismo procedimiento.

- c) La naturaleza de los perjuicios causados, en particular, el efecto perjudicial que la infracción haya podido producir sobre los precios, consumo o prestigio de la Denominación.
- d) La reincidencia por comisión en el término de tres años de más de una infracción de la misma naturaleza, cuando así se haya declarado por resolución firme.
- e) El volumen de ventas o producción y la posición de la empresa infractora en el sector afectado por la infracción.
- f) El reconocimiento y la subsanación de las infracciones antes de que se resuelva el correspondiente procedimiento sancionador.
- g) La extensión de la superficie de cultivo, el tamaño de la explotación o el volumen y valor de las mercancías o productos afectados por la infracción.
- h) Cuando en la instrucción del correspondiente procedimiento sancionador, se determine la cuantía del beneficio ilícito obtenido por la comisión de las infracciones sancionadas, el importe de la sanción impuesta en ningún caso podrá ser inferior al mismo.

Artículo 50. Prescripción y caducidad:

- a) Las infracciones muy graves prescribirán a los cinco años, las graves a los tres años, y las leves a los 15 meses. Estos plazos se contarán desde el último día en que la infracción dejó de cometerse.
- b) Cuando hayan transcurrido más de seis meses desde que el X-CAFE o la organización (Z-CAFE) en la que ésta delegue su potestad, conozca la existencia de posibles infracciones no se podrá iniciar procedimiento administrativo alguno para sancionarlas. En caso se tomen muestras durante una inspección, el plazo de seis meses se computará en todas las presuntas infracciones detectadas en la misma inspección, a partir del análisis inicial de aquéllas.

Artículo 51. Base legal:

Nota: En este artículo hay que recoger la relación de la normativa propia del PAIS-X que recoja los siguientes puntos:

- a) Las infracciones y sanciones en materia de producción agroalimentaria.
- b) Las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor.
- c) El procedimiento administrativo común.
- d) El procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.
- e) Cuantas disposiciones legales estén vigentes sobre la materia.

The background of the page is a repeating pattern of coffee beans. The left side features a dark brown vertical band with a pattern of coffee beans in a lighter brown color. The rest of the page is a light beige color with a pattern of coffee beans in a slightly darker beige color.

Metodología para Construir Denominaciones de Origen

CAPITULO VI

1. CONSIDERACIONES PREVIAS

El reconocimiento de una Denominación de origen o de una indicación geográfica, es un proceso empresarial de reflexión para definir en términos precisos y reales los objetivos que se pretende alcanzar, los pasos a seguir y la viabilidad del proyecto. Se recomienda responder las siguientes preguntas:

- a) ¿Es posible y viable mejorar la situación actual?
- b) Qué objetivos queremos lograr con el proyecto.
- c) A dónde queremos y podemos llegar.
- d) Con qué recursos humanos y económicos contamos.
- e) ¿En términos técnicos y económicos, es factible el proyecto?

Para establecer objetivos generales e identificar soluciones sostenibles y duraderas, se parte del análisis de la situación actual. El propósito del reconocimiento de una denominación de calidad es mejorar las condiciones de vida de los habitantes de la zona rural en que se elabora un producto. Aunque en determinados contenidos se particulariza sobre el café, este capítulo expone los temas generales que aplican a cualquier producto. Decidida la posibilidad y conveniencia de llevar a cabo el reconocimiento de una DO o IG, el proceso es complejo y lento.

DETERMINACION DE LA SITUACION ACTUAL DE LA ZONA

- Producción de café en el territorio o zona determinada.
- ¿El estándar de calidad del café responde a mercados exigentes?
- ¿El volumen medio de producción de la zona, amerita mejoras en su comercialización?
- Cómo se determina la calidad del café: a través de catadores externos (compradores) u otros.
- ¿Existen canales de comercialización propios o ligados a las entidades de producción?
- ¿La comercialización del café de la zona depende de agentes externos?
- ¿El precio percibido por los productores está en función de la calidad?
- ¿El nombre geográfico de la zona es utilizado por agentes externos en la comercialización del café?

ACTUACIONES A ADOPTAR

- Si la producción es normal y buena se puede incrementar. Si es baja o muy baja, se deben analizar las causas y tomar decisiones.
- Si la calidad del café es buena, se debe superar mediante mejoras a los métodos de producción y de beneficiado.
- La mejora y creación de estructuras comerciales adecuadas demanda niveles de producción suficientes.
- Las catas de café debe hacerlas personal especializado propio. Por tanto, es determinante la formación profesional de éstos.
- Si no se tienen canales propios de comercialización, se deben estudiar las opciones más convenientes.
- Es necesario empezar una red de promoción y mercadeo del café propio.
- La determinación de la calidad y comercialización a través de estructuras, mejora los precios percibidos por los productores.
- El uso de nombres geográficos de la zona de producción, añade valor al café.

OBJETIVOS A PERSEGUIR

- Ligar la calidad del café a su territorio de producción.
- Asegurar la calidad de procedencia del café con nombres geográficos propios.
- Buscar la diferencia organoléptica del café propio de otros café foráneos.
- Instaurar en la zona el procesado completo del café.
- Determinar la calidad del café con catadores expertos propios, que permitan fijar el precio.
- Unificar la oferta del café de calidad lo mejor posible, para fijar y defender los precios.
- Mejorar la red de comercialización de la zona o región, mediante agentes comerciales propios.
- Implantar progresivamente el procesado completo del café, para que el valor agregado quede en la zona de producción.
- Proteger el nombre geográfico de la zona, para la propia y exclusiva utilización de los productores y empresas protegidas.
- Ligar la reputación de la calidad del café al nombre de la zona.



El planteamiento general ha de considerarse como un modelo a corto y mediano plazo, en función de los elementos de partida disponibles, de las posibilidades de desarrollo y sobre todo, del éxito de la comercialización del producto.

2. ACCIONES PARA EL RECONOCIMIENTO Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE UNA DO

El orden para lograr el reconocimiento de una DO varía. La secuencia a continuación, debe considerarse una propuesta de referencia. Es una adaptación del modelo europeo, teniendo en cuenta la realidad y la normativa vigente en Centroamérica. Algunas de las acciones consignadas no son de cumplimiento obligatorio, aunque se sugiere efectuarlas en su totalidad.

En el siguiente cuadro se resumen los elementos que deben considerarse como principios generales para alcanzar los fines perseguidos:

SITUACION INICIAL (PUNTO DE PARTIDA)

- Delimitación de la zona geográfica.
- Determinación de la calidad media del producto.
- Determinación del volumen medio de producción de la zona.
- Estado de la tecnología de producción existente en la zona.
- Estado de tecnología de elaboración actualmente disponible.
- Número de productores de la zona.
- Cálculo del precio medio percibido por los productores en los últimos años.

OBJETIVOS PERSEGUIDOS A CORTO Y MEDIANO PLAZO

- Asegurar la procedencia del producto (trazabilidad).
- Asegurar la calidad de un producto.
- Diferenciación del producto respecto a otros similares.
- Revalorización de la producción (valor añadido).
- Que el valor añadido quede en la zona de producción.
- Repercusión en las estructuras agroalimentarias de la zona de producción.
- Búsqueda de nuevos mercados.
- Reputación del producto y nombre de la zona.

INSTRUMENTOS NECESARIOS A CORTO PLAZO

- Mejora de la tecnología de producción.
- Mejora de la tecnología de la elaboración.
- Mejora de la calidad final del producto.
- Creación de estructuras propias para la gestión y mercadeo del producto.
- Promoción del producto y de la zona de producción.
- Necesidad de estructuras financieras (públicas y privadas).

RESULTADOS PRIMARIOS ESPERADOS

- Incremento del precio final del producto percibido por los productores.
- Mayor presencia de compradores y asentamiento de empresas de comercialización en la zona.
- Eliminación de intermediarios distorsionantes del proceso de mercadeo.
- Aumento de agentes económicos estables en la zona.
- Saneamiento económico de la zona a través de nuevas inversiones.
- Mejora de la calidad de vida de los productores y habitantes de la zona.

2.1 ETAPAS DEL PROCESO

De prospección:

En esta se llevan a cabo las ideas propuestas, toma de contacto, suministro de información sobre la decisión de constituir una DO, puesta de acuerdo entre productores y beneficiadores para llevar a cabo el proyecto y la adhesión voluntaria al mismo, formando un primer núcleo de integración: asociación de productores y beneficiadores de la zona.

Los productores y beneficiadores que decidan formar parte de la DO, deben inscribirse en un registro establecido por la asociación, que recoge los datos que identifican la zona de producción, aún no delimitada.

Una vez que el grupo haya crecido en número, para su gobierno y representación procederá a la formación de una Junta Rectora Provisional (JRP), que se encargará de tomar las decisiones para encauzar el proyecto, informar a la administración, a la institución rectora del sector cafetalero nacional y a las entidades internacionales de cooperación. El mensaje de esta comunicación consistirá en la firme voluntad de la asociación de llevar a cabo el reconocimiento de una DO para la zona.

De formación:

En esta fase, la junta debe proceder a gestionar las ayudas técnicas, administrativas, y en caso necesario, económicas, con el fin de llegar a acuerdos y efectuar una primera evaluación del coste del proyecto (estudio económico de viabilidad).

Si los apoyos recibidos de la administración, del sector y de la cooperación internacional, incluyen la cesión de personal técnico, jurídico y administrativo, para la elaboración de los trabajos necesarios, será un avance importante. La valoración del estudio económico y los apoyos que se obtengan, determinarán las posibilidades reales del proyecto, sin correr el riesgo de interrumpirlo por falta de recursos.

En caso la valoración del estudio económico sea positiva, la JRP encargará la realización de los estudios técnicos, jurídicos y administrativos necesarios para emprender el proyecto, así como la toma de datos de campo para comenzar a

definir el café y efectuar una primera delimitación cartográfica del territorio en que se produce.

Estos estudios darán lugar a un proyecto técnico-jurídico que expresa la situación actual, los problemas, carencias detectadas y las posibles soluciones a adoptar. Así mismo, la junta continuará con los trabajos internos, creando un registro e instrumentos de inscripción.

Una de las decisiones más importantes que en consenso con todos los miembros de la asociación debe tomar la junta, es la adopción del nombre definitivo de la futura DO, tras el resultado de las consultas efectuadas en el registro de la propiedad industrial, sobre nombres ya inscritos que puedan afectar al territorio abarcado por la DO.

De desarrollo:

En esta fase deben emprenderse los estudios definitivos que determinen con exactitud el perímetro del territorio de la DO, los parámetros definitorios del café de la zona y el establecimiento del vínculo histórico y geográfico del café producido en dicho territorio.

No se debe posponer lo relativo al logotipo de la DO, establecer los tipos de café que deben ser autorizados comercialmente bajo el amparo de la DO, así como los tipos de envases autorizados para cada tipo de café, y las menciones a utilizar en el etiquetado de cada tipo de café y envase. Esta información debe incluirse en el pliego de condiciones técnicas y en el reglamento de la DO. Así mismo, desarrollará un programa informático adecuado a las necesidades, para la inscripción de cada miembro, creando así el registro de inscritos en la DO.

De funcionamiento:

Luego se debe establecer el marco normativo definitorio de la DO: reglamento y pliego de condiciones técnicas, para lo cual debe constituirse el consejo regulador, convocando a elecciones para que éste asuma sus funciones y responsabilidades.

Una vez convocadas y celebradas las elecciones y tras la proclamación de los candidatos ganadores, la junta rectora provisional dará cuentas de su gestión y balance económico a la asamblea de inscritos, dimitiendo en pleno y dando posesión al nuevo consejo regulador.

El nuevo consejo deberá redactar el reglamento y pliego de condiciones técnicas que regirá la DO. Puede auxiliarse de técnicos y jurídicos que redacten el texto principal, el cual será discutido, mejorado y modificado por el consejo hasta lograr la versión definitiva.

2.2 CAPTACION Y ADHESION DE PRODUCTORES

En la mayoría de reconocimientos de una DO o IG, el proceso suele comenzar por la inquietud de personas que conocen de alguna forma esos sistemas de calidad, normalmente productores o comercializadores; deciden formar un primer grupo pequeño de interesados en esos sistemas, los beneficios que pueden obtener, cómo se constituyen, etc.

Este grupo primario ha de divulgar la idea entre sus paisanos cafetaleros, para formar un movimiento amplio, capaz de agrupar la voluntad y participación de todos aquellos agentes y sectores de productores e industriales, aunque sería muy conveniente la participación de la zona en cuestión, para que conozcan y se involucren en el proyecto. Integrados voluntariamente, solicitan el reconocimiento de la DO o IG.

En esta primera fase, tiene gran impacto la convocatoria a reuniones, conferencias, charlas, mesas redondas y otros medios de promoción del concepto de DO, entre productores y posibles agentes involucrados en la actividad industrial.

En algunas regiones suelen existir agrupaciones de productores que facilitan la labor de diálogo y agrupación de voluntades.

CUADRO DE OBJETIVOS Y ACCIONES A DESARROLLAR PARA LA CONSTITUCIÓN Y RECONOCIMIENTO DE UNA DO

FASE I	OBJETIVOS PERSEGUIDOS	PROPUESTAS	ACCIONES A DESARROLLAR	LOGROS PERSEGUIDOS
	<ul style="list-style-type: none"> ● Divulgación de la propuesta del proyecto a emprender. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Divulgación e información acerca de la idea de constituir una DO. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Reuniones entre productores, beneficiadores, asociaciones, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Información de todos los agentes sociales acerca de la idea de formar una DO de café en la zona.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Captación de voluntades. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lograr la adhesión al proyecto de todos los agentes económicos de la zona. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Disponer de información suficiente acerca de las DO. ● Informar sobre los objetivos de una DO. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ganar la confianza de productores y beneficiadores.
Prospección	<ul style="list-style-type: none"> ● Adhesión de participantes. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Creación de una Asociación de productores partidarios de constituir una DO. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Creación de la Asociación de productores de café de la zona. ● Integración de productores y beneficios en la Asociación. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ser los titulares solicitantes en el registro de la propiedad intelectual del reconocimiento de la DO.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Formación de una Junta Rectora Provisional (JRP). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nombramiento de voluntarios que constituyan la JRP. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Creación de un Registro provisional de inscripciones. ● Creación de la Junta Rectora Provisional. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Organo de representación ante la Administración y las entidades sectoriales. ● Organo de impulso al proyecto DO y de toma de decisiones.

FASE II	OBJETIVOS PERSEGUIDOS	PROPUESTAS	ACCIONES A DESARROLLAR	LOGROS PERSEGUIDOS
Formación	<ul style="list-style-type: none"> Recabar apoyos sectoriales al proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> Prospecciones sectoriales 	<ul style="list-style-type: none"> Reuniones informativas y de prospección con agentes económicos, administrativos y de cooperación. 	<ul style="list-style-type: none"> Solicitud de colaboración y apoyo al proyecto de la administración, entidades de cooperación y económicos.
	<ul style="list-style-type: none"> Evaluación económica de la constitución de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> Determinación del coste económico de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de un estudio económico de viabilidad de la constitución y funcionamiento de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de la gestión económica y financiera actual. Instrumento para la toma de decisiones futuras.
	<ul style="list-style-type: none"> Toma de decisión irrevocable de continuación del proyecto de reconocimiento de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> Apoyo unánime de los inscritos a la continuación del proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> Compromiso de los inscritos para la continuación del proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> Decisión favorable para el reconocimiento de la DO.
	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de la situación actual de la zona de cara a la constitución de una DO. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de estudios técnicos previos. 	<ul style="list-style-type: none"> Medioambientales y botánicos. Técnicas de producción y elaboración. Delimitación provisional de la zona. Calidad del café. Comercialización. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de un estudio técnico del estado y situación de la zona.
		<ul style="list-style-type: none"> Prospecciones legales y administrativas. 	<ul style="list-style-type: none"> Legales. Administrativas. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de los requisitos legales y administrativos. Indagación sobre los registros de nombres geográficos en el RPL.
	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de un instrumento de acreditación técnico-jurídico. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de un proyecto técnico-jurídico para determinar las acciones a emprender, las carencias a corregir. 	<ul style="list-style-type: none"> Estudio técnico-jurídico acerca de las posibilidades de reconocimiento de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> Instrumento fidedigno de intenciones. Instrumento de apoyo frente a entidades. Conocimiento de carencias. Propuestas para subsanarlas.

FASE III	OBJETIVOS PERSEGUIDOS	PROPUESTAS	ACCIONES A DESARROLLAR	LOGROS PERSEGUIDOS
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> • Acciones económicas necesarias para el funcionamiento provisional de la JGP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de las aportaciones económicas provisionales de los inscritos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fijación de las cuotas provisionales de los productores y beneficios inscritos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Financiación de estudios realizados y pendientes, así como gastos de gestión de la JGP.
	<ul style="list-style-type: none"> • Empezar los estudios definitivos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de la calidad organoléptica del café de la zona, la delimitación geográfica de su área de cultivo y de los elementos necesarios para su correcta identificación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinación del perfil medio de taza de los café de la zona. • Delimitación geográfica del territorio de la DO por geosicionamiento. • Elección del nombre geográfico de la DO. • Establecimiento del vínculo histórico. • Determinación de las cuestiones relativas al etiquetado y envasado. • Evaluación de la fama y aceptación del café de la zona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios definitivos necesarios para emprender el proceso de inscripción en el registro de la propiedad industrial y para la redacción del Reglamento y el Pliego de condiciones.
	<ul style="list-style-type: none"> • Creación del registro definitivo de miembros inscritos de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de un programa informático para el registro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de ficha para el registro de datos. • Determinación de los campos constitutivos de la ficha. • Recopilación e inclusión de datos en el registro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Instauration del Registro de la DO.

FASE IV	OBJETIVOS PERSEGUIDOS	PROPUESTAS	ACCIONES A DESARROLLAR	LOGROS PERSEGUIDOS
Funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Elección del Consejo Regulador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Convocatoria de elecciones por parte de la JRP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Convocatoria a elecciones. • Presentación de candidaturas. • Nominación de candidatos. • Realización de elecciones. • Resultado electoral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso electoral para la elección legal del Consejo Regulador.
	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de posesión del Consejo Regulador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de posesión del Consejo Regulador 	<ul style="list-style-type: none"> • Rendición de cuentas de la Junta Rectora Provisional. • Dimisión de los miembros de la JRP. • Toma de posesión del CR. 	<ul style="list-style-type: none"> • Constitución legal del Consejo Regulador.
	<ul style="list-style-type: none"> • Regulación normativa de la Denominación de Origen y su aprobación por la autoridad competente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración definitiva de la documentación normativa de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> • Redacción del Pliego de Condiciones de la DO. • Redacción del Reglamento de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprobación del Reglamento de la DO por el órgano o autoridad competente.
	<ul style="list-style-type: none"> • Legalización de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inscripción en el Registro de la propiedad intelectual. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recopilación de la documentación necesaria. • Inscripción en el registro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento legal de la organización.
	<ul style="list-style-type: none"> • Puesta en funcionamiento de la DO. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comienzo de actividades laborales en los distintos órganos del Consejo Regulador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de decisiones del Consejo. • Funcionamiento de los órganos administrativos. • Funcionamiento de los organismos de control. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normalización de trabajo. • Resolución de problemas. • Consecución de objetivos.

2.3 FORMACION DE LA JUNTA GESTORA PROVISIONAL (JPG)

Una vez conseguido acuerdo entre un significativo número o totalidad de cafetaleros de la zona, se puede organizar una agrupación, la cual puede proceder a la solicitud del reconocimiento de la DO ante el registro de la propiedad. Esta agrupación debe llevar a cabo la formación de una Junta Gestora Provisional (JGP).

Sus miembros serán designados por consenso entre representantes de los diferentes sectores participantes, personas que libre y voluntariamente quieran asumir la representación y trabajos para el reconocimiento de la DO.

El número de integrantes de la JGP es variable, aunque no deben ser más de los necesarios por motivos de operatividad. No percibirán remuneración alguna. No obstante, se deben fijar los gastos a sufragar por desplazamiento y transporte para visitas y gestiones que la junta debe llevar a cabo.

Su actuación y representación finalizará por dimisión obligatoria en el acto de toma de posesión del consejo regulador. Esta condición es imprescindible y obligatoria, considerando que la pertenencia a la JGP no otorga derecho a pertenecer directamente al consejo regulador de la DO. Quienes deseen pertenecer al mismo, deben presentarse nuevamente a elección. La JGP tendrá la siguiente misión:

- La dirección y gobierno de la agrupación.
- Actuar en representación provisional de los integrantes de la agrupación.
- Impulsará el proyecto y resolverá situaciones que se presenten durante el proceso administrativo.

El primer paso administrativo de la JGP será la recopilación de solicitudes de acreditación, a productores y agentes económicos que voluntariamente decidan inscribirse en la DO. Los solicitantes deben llenar una ficha de inscripción en la DO, en el cual debe aparecer: nombre, dirección, datos de la propiedad, ubicación de la misma y datos del registro catastral. Así mismo, entregarán

fotocopia de la escritura de propiedad de la finca o negocio, que compruebe la pertenencia al territorio que abarcará la futura DO.

Implementará un archivo que registre los datos de cada solicitud de inscripción. Este archivo dará lugar al definitivo registro de inscritos en la DO.

Recibe, organiza y revisa la documentación legal de los solicitantes, dando su aprobación o devolviendo, si se diere el caso. Dará seguimiento a la realización de los estudios y trabajos. Hará los trámites pertinentes ante el ministerio, secretaría de agricultura u órgano competente, para verificar la veracidad de los documentos aportados por cada solicitante. Para una mejor operatividad y por acuerdo entre ellos, se pueden asignar algunos cargos provisionales: Presidente, vicepresidente y vocales.

Una misión especial de la JGP, es la celebración de reuniones con órganos administrativos competentes del país y con entidades asociativas cafetaleras y comercializadores, por ejemplo:

- Ministerios o secretarías de agricultura y/o comercio exterior.
- Registros de la propiedad.
- Entidades legislativas (Congreso, comisiones parlamentarias).
- Sectoriales cafetaleras por país.
En Centroamérica: ANACAFE, IHCAFE, ICAFE, PROCAFE.
- Consejo Salvadoreño del Café, MIDA, CODOCAFE, CIB, otras.
- Cooperativas cafetaleras.
- Organizaciones de productores.
- Beneficios privados.
- Agentes comercializadores y exportadores.

El propósito de estas reuniones debe ser la explicación del proyecto, la captación de entidades sectoriales que puedan involucrarse en el mismo, dar a conocer el proyecto a las entidades de la administración y solicitar ayuda técnica y económica.

2.4 PROSPECCION Y ESTUDIOS TECNICOS

Una tarea fundamental es el trabajo de campo y toma de datos necesarios para definir:

a) La identificación del tipo de producto y su tipología:

- Descripción de las variedades cultivadas y sus características botánicas.

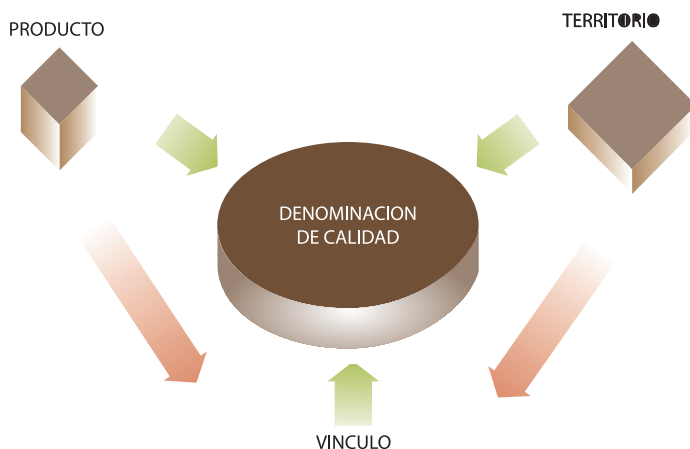
b) La identificación del tipo de producto y su tipología:

- Descripción de las variedades cultivadas y sus características botánicas.
- Morfología y propiedades físicas, químicas y organolépticas.
- Descripción de características técnicas de la forma de producción y elaboración del producto utilizadas en la zona.

c) Delimitación del territorio geográfico de la zona que se acogerá a la DO:

- Localización cartográfica catastral de parcelas e industrias inscritas en la agrupación.
- Descripción de características medioambientales, orografía, y coordenadas geográficas exactas de la zona que abarca el área de cultivo.

d) El vínculo entre producto y territorio o zona geográfica en que se produce, y provee al mismo, características singulares.



Las condiciones geográficas y medioambientales constituyen un factor determinante sobre el sistema de producción, ya que éste es el resultado de sucesivas mejoras históricas adaptadas a las condiciones del medio, como sucede con la tecnología de elaboración.

La relación o vínculo entre condiciones geográficas medioambientales y sistemas de producción, determinan las características propias del café originadas por:

- a) Características propias del territorio que dan lugar a un tipo de producto diferente de otros, como consecuencia de sus exclusivas condiciones geográficas y medioambientales.
- b) Producción y elaboración singulares, como consecuencia de tradiciones históricas utilizadas exclusivamente en la zona.
- c) El vínculo será un factor decisivo en la determinación del tipo de denominación de calidad, IG o DO.

En definitiva, se trata de elaborar un estudio técnico que logre:

- a) Constituir la base para la redacción del pliego de condiciones técnicas y parte del reglamento de la DO.
- b) Un documento guía para los trabajos a completar y desarrollar para la configuración definitiva de la DO.
- c) Un elemento que justifica ante a la administración para demandar su apoyo.

En esta primera instancia se deben establecer los parámetros a continuación:

- Pluviometría: distribución media mensual y anual.
- Temperatura media mensual y anual.
- Humedad ambiental.
- Insolación: Horas de sol anuales.
- Tipos de suelo: caracterización y distribución de los mismos en la zona.
- Altitud del cultivo. En el caso del café: altitud mínima y

máxima sobre el nivel del mar.

- Mapa orográfico de la zona.

Descripción técnica del sistema de producción en la zona, sus características y posibilidades de mejora:

- Nombre, número y ubicación de las industrias inscritas de la zona.
- En caso estén situadas fuera de la zona de producción es necesario ubicarlas, enumerando las razones y anotando que se trata de industrias que operan con el producto de la zona de la futura DO.

La descripción del sistema de comercialización nacional e internacional. Establecimiento de las características diferenciales de calidad. Comprende los siguientes apartados:

- a) Determinación de las clases de producto a elaborar. En el café se debe establecer si se trata de café oro, pergamino, tostado en grano, tostado, molido u otros.
- b) Características de los productos a elaborar.
 - Morfología.
 - Características: color, olor, sabor.
 - Humedad máxima admisible.
 - Peso medio.
 - Límite de impurezas admisibles.
 - Temperatura y tiempo de tostado.
 - Granulometría de molido.
- c) Determinación de las calidades comerciales admisibles: Se determinarán los niveles físicos-químicos y organolépticos admisibles de los diferentes tipos de producto. Aquellos productos que no cumplan estos requisitos serán descalificados. Los que superen estos niveles podrán ser calificados como producto con DO o IG.

d) Características organolépticas.

Descripción de características de los tipos de envase a ser autorizados. Por ejemplo, en el caso del café:

- Para café a granel: tipo de sacos, capacidad de los mismos, tipo de cosido.
- Para café tostado y molido: tipo y constitución de los envases, si llevan válvula o no, de regulación, presión, atmósfera inerte, hermeticidad del envase.
- En general: peso, etiquetado, tipo de presentaciones: al vacío o con atmósfera inerte, etc.

La descripción del sistema de control de la calidad:

- Relación de las entidades de certificación que operen en el país.
- Resulta de especial importancia citar la entidad nacional de acreditación si existe.

Enumeración de la normativa técnica nacional vigente, que afecta al producto. En el caso del café, la norma de calidad del café, la normativa técnica complementaria tanto nacional como internacional. De igual manera, resulta conveniente determinar:

- La problemática del sector, nacional, regional e internacional.
- La situación socio-económica y jurídica de la zona.
- El conocimiento, potencial, participación y apoyo de los sectores e instituciones del país.

Estos estudios suelen encargarse a técnicos especializados, privados o procedentes de la administración.

2.5 PROSPECCION LEGAL Y ADMINISTRATIVA

Paralelo al desarrollo del apartado anterior, han de efectuarse pesquisas e indagaciones en diversos órganos de la administración, para conocer los requisitos jurídicos para el reconocimiento de una DO o IG. Al mismo tiempo, se debe verificar en el registro de la propiedad intelectual, las inscripciones de nombres regionales y geográficos. Es importante conocer la Ley de la propiedad intelectual o industrial, la Ley de marcas y la legislación de la UE al respecto.

El concepto de DO en los países centroamericanos se equipara a un registro de marca. Para adaptarse a la normativa establecida en la UE se deben adoptar soluciones pertinentes mediante actuaciones conjuntas con la administración pública competente. Estos estudios también suelen encargarse a profesionales del derecho, privados o del sector público.

2.6 INFORME TECNICO - JURIDICO

Aunque no es obligatorio, es conveniente efectuarlo, dado que constituye el resultado de las pesquisas a nivel técnico, jurídico y administrativo. Debe reflejar:

- Los resultados técnicos finales.
- La problemática y conclusiones jurídico-administrativas.
- Los aspectos positivos encontrados a todos los niveles.
- Los aspectos negativos encontrados y su posible corrección.
- Las deficiencias observadas en materia jurídica, técnica o administrativa: falta de normativa, discrepancias con la normativa europea e internacional, otras.
- Propuesta de acciones a desarrollar, en virtud de los resultados y problemática documentada en el informe.

Utilidad del informe:

- Documento base de las actuaciones a llevarse a cabo.
- Referencia de acciones correctoras de los aspectos que lo requieran.
- Base para las decisiones de la JGP y del futuro del consejo regulador.

2.7 PARAMETROS DE CALIDAD ORGANOLEPTICA DEL CAFE EXPRESA EN PERFIL DE TAZA

Es una condición para el reconocimiento de una DO, constituye el parámetro principal para la diferenciación del café de la zona frente a otros, conforma la base legal para la calificación de los café que cumplen los valores y calidad establecidos. En consecuencia, definir estos parámetros requiere cumplir una serie de requisitos:

- Se deben llevar a cabo en las diferentes variedades de café cultivadas en la zona.
- Los parámetros para la determinación morfológica, física, química y organoléptica de los diferentes tipos de café de la zona, se definen clara e inequívocamente.
- Se establece el perfil medio de taza de cada variedad de café, resultado de diferentes muestreos realizados en la zona.
- Los parámetros serán estrictamente técnicos, sin referencias o valores comerciales.
- Los parámetros serán acordes con la normativa técnica para el café vigente en el país.
- La calidad organoléptica se establecerá mediante catas.
- Los resultados estarán recogidos en fichas de cata, fechadas, y firmadas por los catadores que las hayan llevado a cabo.



2.8 DELIMITACION GEOGRAFICA DEFINITIVA DE LA ZONA POR GEOPOSICIONAMIENTO

La delimitación de la zona se lleva a cabo a través de la ubicación geográfica de parcelas catastrales de los productores e industrias de la zona, voluntariamente inscritos en la agrupación, para formar parte de la nueva DO o IG. El resultado del primer estudio técnico de ubicación parcelaria, fundamenta la delimitación definitiva y exacta mediante geoposicionamiento.

La delimitación de la zona define el límite geográfico de una calidad homogénea de productos. En el caso del café ha de concordar con el perfil de taza. La delimitación no necesariamente tiene que coincidir con las divisiones administrativas o regionales.

Características de la delimitación geográfica:

- Debe figurar claramente en el pliego de condiciones (PC).
- Servirá de base para actuaciones futuras del consejo regulador de la DO, para el cumplimiento del pliego de condiciones, evitar fraudes, para la inscripción definitiva de las explotaciones y beneficios que vayan a integrar la DO y para el sistema de control, trazabilidad y certificación del producto.
- Deben llevarse a cabo por técnicos especialistas en el tema.
- Deben reflejar con exactitud las coordenadas de los límites del territorio abarcado por la DO.

2.9 EVALUACION DEL CONOCIMIENTO, FAMA O GRADO DE ACEPTACION DEL CAFE DE LA ZONA, POR CONSUMIDORES Y MERCADOS

Resulta difícil conocer con exactitud el conocimiento, fama y grado de aceptación de un producto en los consumidores y en los mercados nacionales e internacionales. No obstante, con el fin de orientar, se pueden tomar en cuenta, entre otros, los siguientes indicadores:

- 1) Número de participaciones en concursos, menciones y premios obtenidos.

- 2) Su cotización en relación con cafés similares, del mismo u otro país.
- 3) La demanda por parte de los consumidores, exportadores o comercializadores del café y países a los que se exporta.
- 4) Efectuar búsquedas en internet para determinar el número de citas del café de la zona y donde se producen.
- 5) En cuanto a la fama del café, podría clasificarse en tres grados:
 - Incipiente, cuando el café empieza a ser conocido por acontecimientos que han hecho posible su mención, pero todavía no dispone de mercados estables. Su demanda, aunque limitada es creciente en el tiempo.
 - Cuando son cafés reconocidos hace algún tiempo, dan lugar a mercados de demanda constante. Su mención aparece en la mayor parte de publicaciones especializadas y se convierte en modelo de referencia.
 - Decreciente. Cuando pierde demanda en el tiempo, debido a una pérdida de confianza del operador o del consumidor, principalmente por el rechazo de sus propiedades o de alguna de sus cualidades.

2.10 CONCRECIÓN DEL NOMBRE GEOGRÁFICO A UTILIZAR POR LA DO

La delimitación de una zona que cumple con los requisitos para determinar una DO, tendrá un nombre geográfico de identificación. La elección definitiva del nombre, ha de tener en cuenta la normativa vigente, especialmente en la UE.

En el reglamento (CEE) 2082/92 en su artículo 4 dice:

No se podrá registrar un producto agrícola o alimenticio cuyas características específicas radiquen en su procedencia u origen geográfico y/o sean resultado únicamente de la aplicación de una

innovación tecnológica. Así mismo, en su artículo 5, dicho reglamento establece que, para ser registrado, el nombre debe ser específico o expresar las características específicas del producto agrícola o del producto alimenticio.

No podrá registrarse el nombre que exprese las características específicas cuando:

- Se refiera únicamente a exigencias de carácter general utilizadas para un conjunto de productos agrícolas o alimenticios, o a las exigencias establecidas en una reglamentación comunitaria determinada.
- Sea abusivo, especialmente por hacer referencia a una característica evidente del producto o por no corresponder al pliego de condiciones ni a las expectativas del consumidor, teniendo en cuenta las características del producto.
- Para ser registrado, el nombre específico debe ser tradicional y ajustarse a disposiciones nacionales o estar consagrado por el uso.

Por otro lado, el reglamento (UE) 510/2006 en su artículo 3, amplía el contenido con nuevas condiciones:

- 1) Las denominaciones que han pasado a ser genéricas no podrán registrarse. A efectos del presente reglamento se entenderá por denominación que ha pasado a ser genérica, el nombre de un producto agrícola o alimenticio, el cual, aunque se refiera al lugar o región en que se haya producido o comercializado, haya pasado a ser nombre común de un producto agrícola o alimenticio en la comunidad.

Para establecer si un nombre ha pasado a ser genérico, se deben tener en cuenta estos factores:

- a) La situación existente en los Estados miembro y en las zonas de consumo.
- b) La legislación nacional o comunitaria.

- 2) Un nombre no podrá registrarse como denominación de origen o como indicación geográfica, cuando entre en conflicto con el nombre de una variedad vegetal o de una raza animal, que pueda inducir a error al consumidor en cuanto a identificar el verdadero origen del producto.
- 3) Al registrar una denominación homónima de otra denominación registrada de acuerdo con el presente reglamento, se tendrá en cuenta el uso local tradicional y los riesgos reales de confusión; en particular:
 - a) No se registrará una denominación homónima que induzca al consumidor a creer erróneamente que los productos son originarios de otro territorio.
 - b) El uso de una denominación homónima registrada, sólo se autorizará cuando las condiciones prácticas garanticen que la denominación homónima registrada posteriormente, se diferencia suficientemente de la registrada con anterioridad, habida cuenta de la necesidad de garantizar un trato equitativo a los productores interesados y de no inducir a error al consumidor.
- 4) No se registrará una denominación de origen o una indicación geográfica cuando, habida cuenta de la reputación de una marca, su notoriedad y la duración de su uso, pueda inducir a error al consumidor en cuanto a la verdadera identidad del producto.

La Ley de Marcas o legislación similar, según el país que se trate, ha permitido el registro de nombres y símiles geográficos, por parte de agentes e intereses comerciales, tanto nacionales como extranjeros, lo que constituye un obstáculo a la inscripción de dichos nombres por parte de sus legítimos propietarios: los productores locales.

Los nombres geográficos notorios en relación a la calidad de los productos alimentarios, acarrea numerosos problemas en cuanto a su utilización, pueden estar registrados como marcas comerciales o como indicación

de procedencia, lo que hace necesario una prospección en los registros para identificar los nombres geográficos inscritos. Cuando no se dispone del nombre notorio inicial, se deberá pensar en otros nombres geográficos. Para evitar la repetición de estos hechos se debe avisar al registro.



2.11 ESTABLECIMIENTO DEL VINCULO HISTORICO DEL CAFE OBJETO DE LA DO, CON EL MEDIO GEOGRAFICO

Este extremo es uno de los más determinantes para constatar que el café producido y elaborado en la zona, reúne los requisitos de singularidad y especificidad necesarios para su clasificación como diferente y original y ser reconocido como DO. De hecho, es documento constitutivo de la solicitud de reconocimiento de la DO.

a) Vínculo con el medio natural:

Para ello es necesario demostrar que el medio natural en que se cultiva, influye determinadamente sobre la calidad de las propiedades organolépticas o perfil de taza. Por tanto, se debe describir la influencia de las condiciones medioambientales y ecológicas sobre la calidad del producto final, enumerando causas y factores que dan lugar a ese carácter diferencial.

b) Vínculo histórico:

Es la descripción de la tradición histórica del producto de la zona: evolución, usos y costumbres de cultivo, elaboración, expansión y singularidades (raíces artesanales y modificaciones incorporadas a lo largo del tiempo).

2.12 ELEMENTOS ESPECIFICOS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO, VINCULADOS A LA MENCIÓN DENOMINACION DE ORIGEN

El envasado a utilizar por la DO ha de definirse con precisión en el pliego de condiciones, en consonancia con los acuerdos adoptados sobre formas de envase y presentación del producto a utilizar. No menos importante es el etiquetado, signo diferenciador de información y calidad, especialmente en denominaciones de calidad. En la UE, el etiquetado es normado por directivas específicas.

En caso el producto final sea materia prima envasada en sacos, se deben definir los materiales y capacidad de los mismos, identificar los elementos y logo de la DO en el saco y la etiqueta correspondiente.

De igual modo, para los envases de producto elaborado y terminado, por ejemplo, café tostado y/o molido a comercializar al amparo de la DO, deberán definirse los materiales autorizados, forma, capacidad, mecanismos de hermeticidad, etc., para su autorización y posterior utilización. Así mismo, se deben definir las menciones obligatorias a figurar en el envase, el logotipo de la DO y la sede o domicilio social del productor o elaborador si corresponde.

2.13 REGISTRO DE INSCRITOS EN LA DENOMINACION DE ORIGEN

Además del procedimiento, control y administración del registro abordado en su oportunidad, constituirá herramienta imprescindible para elaborar el censo con derecho a voto en la elección del consejo regulador.

2.14 ESTABLECIMIENTO DE APORTACIONES ECONOMICAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN

Con el objeto de poder absorber los gastos que se vayan generando, por la elaboración o inicio de estudios y trabajos, así como los relativos a desplazamientos de miembros de la JGP, ésta fijará una aportación económica inicial a cada inscrito provisional. El monto de la cuota será en función de la superficie de cultivo para los productores y del tamaño de la industria para los industriales.

El JGP llevará contabilidad de ingresos y gastos, y en el acto de elección y traspaso de poderes al consejo regulador, dará cuenta de las aportaciones recibidas, así como justificación de gastos generados, entregando el saldo al consejo.

Posteriormente, los montos de las aportaciones económicas anuales definitivas deben quedar establecidos en el reglamento. En España se denominan *exacciones parafiscales* y normalmente se trata de una exacción anual sobre plantaciones inscritas en el registro de la DO.

La base de las exacciones a cobrar por el consejo regulador, será el producto resultante del número de hectáreas, manzanas u otras medidas de superficie inscritas a nombre de cada interesado por el valor medio en moneda de cada país, en la zona o campaña anterior.

Con base en los datos anuales obtenidos, el consejo regulador publicará la información relativa a la producción media, por unidad de superficie obtenida durante la campaña y el precio medio de la unidad de producto comercializado bajo el amparo de la DO. El valor medio por hectárea o manzana comercializado en el año anterior al amparo de DO, se multiplica por el tipo establecido en el reglamento para la exacción, obteniéndose la cantidad base de cotización por unidad de superficie. Cada productor cotizará dicha cantidad multiplicada por la superficie inscrita en la DO a su nombre.

$$CE = PM \times TM \times S$$

CE = cuantía a pagar por cada productor.

PM = precio medio producto/unidad superficie campaña anterior.

TM = tipo medio de la exacción (%).

S = superficie inscrita del productor.

El tipo máximo a establecer en el reglamento no podrá superar el 1 por 100. No obstante, el consejo regulador decidirá al respecto.

Exacción sobre los productos amparados por la DO: Es una contribución exclusivamente de las industrias que elaboran y venden el producto protegido. La base de las exacciones a cobrar por el consejo regulador, será el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto comercializado en la campaña anterior amparado bajo la DO, por el volumen vendido y por el tipo correspondiente a esta exacción establecida en el reglamento. El precio medio por unidad de producto (kilos o quintales) comercializado bajo el amparo de la DO en el año anterior, se multiplica por el tipo establecido en el reglamento para la exacción (tanto por cien), obteniéndose la cantidad base de cotización por unidad de superficie. Cada beneficio inscrito cotizará dicha cantidad multiplicada por el volumen que haya comercializado al amparo de la DO.

$$CE = PM \times TM \times V$$

CE = cuantía a pagar por cada beneficio.

PM = precio medio unidad de producto en campaña anterior.

TM = tipo medio de la exacción (%).

V = volumen de café comercializado por la industria en campaña anterior.

El tipo máximo a establecer en el reglamento no podrá superar el 1,5 por 100. No obstante, el consejo regulador decidirá al respecto.

Exacción por derecho de expedición de certificados de origen, visado de facturas y venta de precintas: Los tipos máximos serán fijados por el consejo regulador en el reglamento, para cada certificado o factura, fijándose como referencia para cada precinta el doble de su precio de coste.

2.15 ESTUDIO ECONOMICO DE LA DO

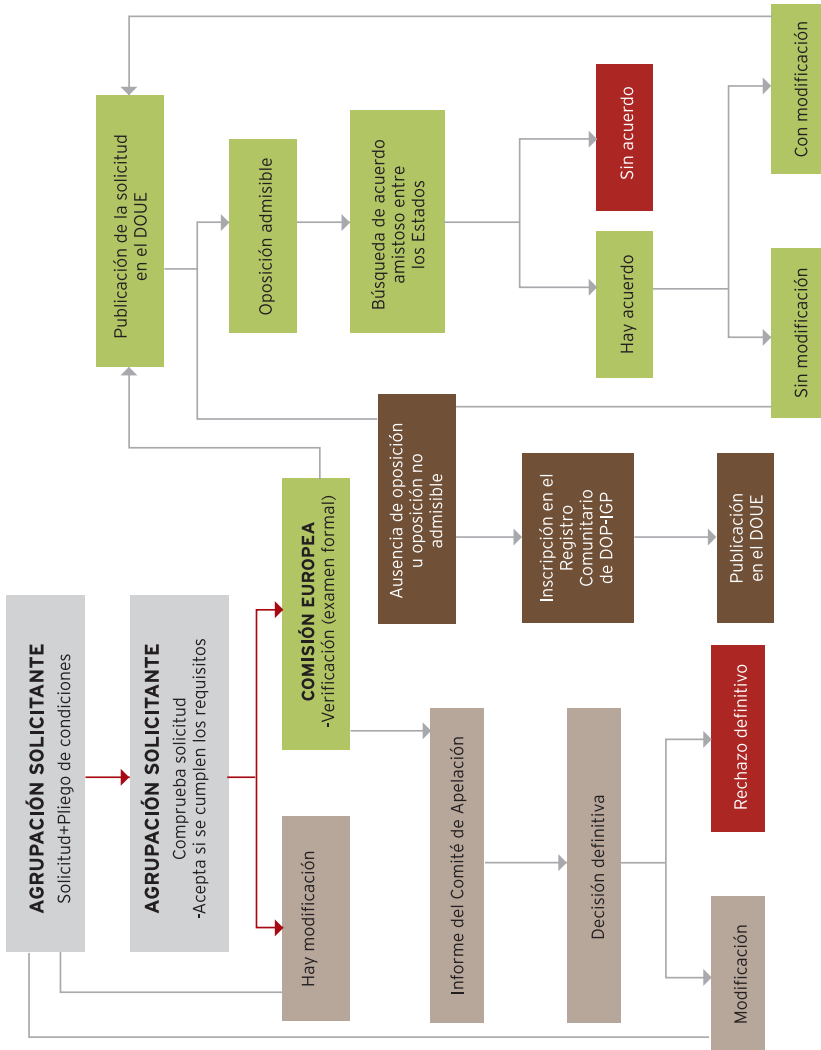
Una DO constituye en realidad una empresa como cualquier otra y como tal, tiene que hacer frente a sus gastos de creación y mantenimiento. Su viabilidad y sostenibilidad económica puede ser una limitante en su creación. Los ingresos para la financiación de una DO consisten fundamentalmente en:

- Subvenciones, legados y donativos.
- Exacciones establecidas en el reglamento.
- Venta de bienes y productos que constituyan su patrimonio.
- El objeto del estudio es determinar las necesidades, la cuantificación económica de los bienes, servicios y recursos, por ejemplo:
 - Determinación de las fases de desarrollo del proyecto de establecimiento de la DO.
 - Medios materiales necesarios.
 - Sede de la DO.
 - Mobiliario.
 - Instalaciones de laboratorio y material.
 - Recursos humanos: personal de oficina, veedores, catadores.
 - Cuantificación de gastos de funcionamiento, capital circulante.
 - Cuantificación de gastos derivados de la certificación del producto.
 - Ingresos derivados de exacciones parafiscales, precintas y otros.
 - Calendario de actuaciones.
 - Presupuesto parcial.
 - Presupuesto total.
 - Balance final

El balance final, es una herramienta confiable para que la junta de Gestión Provisional y el consejo regulador puedan determinar la viabilidad económica de la DO, así como para las correcciones de tipo económico.

PROCESO PARA LA INSCRIPCION DE UNA DENOMINACION DE ORIGEN EN EL RPI DE UN PAIS





2.16 INSCRIPCIÓN DE LA DO EN EL REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL O INDUSTRIAL DEL PAÍS

La solicitud de inscripción la formulan las agrupaciones de productores, las industrias transformadoras de café, y en casos excepcionales, una persona física o jurídica autorizada por los mismos. Debe plantearse ante el registro de la propiedad intelectual según el país.

Documentación a presentar:

- 1) Un oficio dirigido al registro, solicitando la inscripción de la DO. La agrupación solicitante debe acreditar su vinculación a la producción y transformación del producto en la zona.
- 2) Un estudio que justifique la solicitud con los siguientes puntos:
 - Respecto del nombre: acreditación del uso y notoriedad del nombre geográfico en la comercialización del producto, y la justificación de que dicho nombre es suficientemente preciso y está relacionado con la zona geográfica delimitada.
 - Respecto del producto: descripción de la zona geográfica que se pretende proteger, con especial incidencia en los factores naturales y humanos, las variedades, las técnicas de cultivo tradicionales y las características, condiciones y métodos de producción, elaboración o transformación del producto. Descripción de los productos que se pretenden elaborar, expresando las características físico-químicas y organolépticas, formas de presentación de los productos y su comercialización.
- 3) Un ejemplar del pliego de condiciones.

Procedimiento:

Conforme a la normativa vigente en el Estado que se trate, la autoridad competente iniciará un procedimiento nacional de oposición, garantizando una publicación

adecuada de la solicitud y estableciendo un plazo razonable durante el cual, cualquier persona física o jurídica con interés legítimo y ubicada en su territorio podrá declarar su oposición a la solicitud.

El órgano competente examinará las oposiciones recibidas y decidirá si ha lugar o no la oposición y garantizará que su decisión se haga pública. Igualmente, cualquier persona física o jurídica legítimamente interesada dispondrá de vías de recurso. Así mismo, se publicará la versión del pliego de condiciones que sustenta su decisión favorable, facilitando el acceso al pliego de condiciones por medios electrónicos. El órgano competente podrá conceder la denominación a escala nacional y en forma transitoria, a partir de la fecha de presentación de la solicitud a la comisión, o durante un período de adaptación si fuere el caso. Un período de adaptación podrá concederse, a condición de que las empresas interesadas hayan comercializado legalmente los productos que se trate, utilizando denominaciones correspondientes durante los cinco años anteriores y que así lo hayan manifestado durante el procedimiento nacional de oposición.

2.17 SOLICITUD DE REGISTRO DE LA DO EN EL REGISTRO DE DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LA UNION EUROPEA

Una vez obtenido el registro nacional, cualquier DO o IG puede inscribirse en el registro de denominaciones de origen de la Unión Europea con sede en Bruselas. Para los Estados miembros, el inicio de la tramitación del reconocimiento de una denominación de calidad exige, en primer lugar, que el producto en cuestión se encuentre entre los incluidos en el ámbito que establece el reglamento (CEE) 2081/1992.

Objetivos de inscripción de una DO de un país no comunitario:

- a) El reconocimiento de la UE a un producto procedente de un territorio determinado, que cumple los requisitos de calidad exigible a los productos europeos.

- b) La protección jurídica en todos los países comunitarios, que ampara a dicha DO o IG, en cuyo territorio se produce y elabora el producto, frente a otros de su mismo tipo aunque de distinta procedencia.
- c) La protección jurídica frente a la utilización indebida de su nombre o tipos, frente a la utilización indebida o subliminal por parte de terceros.
- d) La inclusión del tipo de figuras de calidad en el sistema de IG y DO, de cara a su reconocimiento e inclusión en las futuras negociaciones y normas de la Organización Mundial del Comercio.

Quién presenta la solicitud de registro:

- a) Sólo las agrupaciones estarán facultadas para presentar una solicitud de registro. No obstante, una persona física o jurídica podrá ser considerada como agrupación, de conformidad con las normas detalladas a que se refiere el artículo 16, literal c). Una agrupación sólo podrá presentar una solicitud de registro respecto a los productos agrícolas o alimenticios que produzca u obtenga.

Procedimiento:

- a) En cualquier Estado miembro de la UE, el procedimiento es el consignado en el reglamento (CEE) 2081/92 y en el actual reglamento (CE) 510/2006 descrito anteriormente.
- b) La Comisión, remite al Estado miembro en el que se localiza la solicitud, para que examine y compruebe que está justificada y cumple las condiciones del reglamento.
- c) Luego de comprobar la documentación, el Estado miembro inicia el procedimiento nacional de oposición y procede al examen de las oposiciones recibidas garantizando la publicación de su veredicto al respecto.

- d) La protección nacional transitoria cesará a partir de la fecha en que se tome una decisión sobre la inscripción en el registro. En caso no se registre la denominación, es responsabilidad exclusiva del Estado miembro que se trate.
- e) Las medidas adoptadas por los Estados miembro surtirán efecto a nivel nacional y no afectarán los intercambios intracomunitarios o internacionales. Cuando un Estado miembro adopte una decisión favorable, hará llegar a la comisión la siguiente información:
- El nombre y dirección de la agrupación solicitante.
 - El documento único.
 - Una declaración del Estado miembro en la que haga constar que la solicitud presentada por la agrupación y objeto de la decisión favorable, cumple las condiciones normativas vigentes y las disposiciones adoptadas para su aplicación.
 - Constancia de la publicación del pliego de condiciones.

Los Estados miembro pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas para el cumplimiento de lo establecido en el reglamento.

Las solicitudes de registro que se refieran a una zona geográfica situada en un país tercero, es decir un Estado no miembro de la UE, el procedimiento a seguir es el mismo que para un Estado miembro. Se debe remitir la solicitud a la comisión junto con la documentación, a través de las autoridades del país que se trate o directamente. En ese orden, se enviarán los elementos que prueben que la denominación está protegida en su país de origen.