

LAS CENTRALES HORTÍCOLAS DE ALMERÍA: PROSPECCIÓN SOBRE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS.

A. González¹, V. Navarro¹, A. Fayos¹, G. Cánovas², M.C. García¹.

¹IFAPA-CAPMA, Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.

²AGAPA, Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía.

INTRODUCCIÓN

La década de los 90 se caracterizó en el ámbito agrolimentario por el afloramiento e implantación de diferentes sistemas de certificación de calidad y seguridad alimentaria, tanto de las empresas como de los productos vegetales, como valor añadido a la hora de comercializar producto fresco. El sector productor y comercializador hortícola de Almería apostó por dichos sistemas de certificación y hoy en día, es normal que una central hortícola trabaje bajo uno o varios estándares de calidad. Dichos sistemas minimizan el uso de *inputs* como garantía de seguridad alimentaria y respeto al medio ambiente.

Para que las hortalizas producidas bajo un sistema de certificación de la calidad puedan llegar al mercado con el distintivo que las identifica, es necesario mantener una correcta trazabilidad del producto desde el campo hasta su destino comercial, lo que obliga tanto a productores como a centrales de comercialización al cumplimiento de exhaustivos protocolos.

OBJETIVOS

l objetivo del estudio es conocer la situación de las centrales de comercialización de hortalizas de la provincia de Almería respecto a la implantación de sistemas de buenas prácticas agrarias y de certificación de la calidad y seguridad alimentarias.

MATERIAL Y MÉTODOS

En 2010 se caracterizó la situación de las centrales hortícolas comercializadoras de la provincia de Almería en el ámbito de la calidad y seguridad alimentarias, mediante la realización de un estudio prospectivo, tomando como universo poblacional las empresas matriculadas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la Junta de Andalucía en Almería, esto es, 147 Centrales.

La metodología empleada fue el diseño de un completo cuestionario que fue contestado por técnicos y responsables gestión de la calidad de 43 centrales de manipulado (30% del total).

RESULTADOS

Respecto a la calidad agroalimentaria (Figura 1), el 86% de las centrales hortícolas disponen de alguna certificación, en ocasiones varias simultáneamente. De los sistemas implantados, destacan por orden de importancia, GlobalGap, BRC, Producción Integrada, UNE 155000 e IFS, seguidas de Producción Ecológica y Nature's Choice.

Respecto a la seguridad alimentaria, el 86% de las centrales estudiadas tiene implantados Sistemas de Control de Puntos Críticos, el 79,1% Trazabilidad Total y el

74,4% protocolos para la Gestión de Crisis, que aseguran la localización, inmovilización y retirada de producto (Figura 2).

En cuanto a otras normas de certificación, más de la mitad de las empresas tienen implantada la Norma ISO 9001 de Gestión de la Calidad, y en general se aprecia un bajo nivel de implantación de otros sistemas de certificación como los relativos a medio ambiente (ISO 14001) y prevención de riesgos laborales (OHSAS) (Figura 3).

El motivo fundamental para obtener las distintas certificaciones de calidad es la exigencia de los clientes, aunque al implantar estos sistemas las empresas encontraron dos grandes inconvenientes, el coste económico (60,5%) y, en menor medida (34,9%), la falta de implicación de los trabajadores (Figura 4). A pesar de estos problemas, la relación coste/beneficio es positiva en un 65% de los casos (Figura 5).

Entre las necesidades actuales que demandan las empresas encuestadas en el aspecto de calidad y seguridad alimentaria se encuentran factores como disponer de más ayudas económicas públicas, la homologación entre normas y protocolos similares, mayor difusión y formación y la disponibilidad de herramientas de gestión (Figura 6).

El grado de implicación del conjunto de la empresa en materia de calidad se considera medio o alto en un 77% de los casos, mientras que tan sólo un 9% se considera bajo (Figura 7).

Del total de las empresas encuestadas (Figura 8), la naturaleza jurídica con mayor representación es la Sociedad Limitada (SL) (40,14%), seguida de la Sociedad Agraria de Transformación (SAT), Sociedad Anónima (SA) y la Sociedad Cooperativa Andaluza.

CONCLUSIONES

La norma de calidad agroalimentaria más extendida entre las centrales encuestadas es el protocolo internacional Global Gap, protocolo elaborado por las principales cadenas europeas de minoristas y que aúna las buenas prácticas agrarias con la seguridad alimentaria. En segunda posición se encuentra la norma BRC, protocolo dirigido a la industria alimentaria, exigido por un consorcio de supermercados británicos.

Las exigencias de los diferentes clientes obligan a las empresas a implantar diferentes protocolos de buenas prácticas agrarias, calidad y seguridad alimentarias, situación que eleva los costes de producción y puede desmotivar al personal en su compromiso por la calidad.

Una de las principales demandas del sector es unificar los diferentes protocolos para simplificar la producción y reducir los costes, y un mayor apoyo económico por parte de la Administración.

La alta representación de centrales gestionadas bajo un modelo empresarial (SL, SA) o de economía social con influencia empresarial (SAT) podría explicar el importante dinamismo que la mayoría de los centros encuestados demuestran en su respuesta a las demandas de clientes al asumir los importantes costes de una e incluso de varias certificaciones. Es quizás por ello que otra demanda del sector es una mayor difusión y divulgación de lo que supone cumplir con estos protocolos.

Finalmente, cabe concluir que a pesar del esfuerzo realizado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, a través del IFAPA, en materia de formación en Producción Integrada con la realización de 184 cursos con 3901 alumnos/as formados de 2007 a 2009, el sector continúa demandando mayor número de acciones formativas en esta materia.

BIBLIOGRAFÍA

- BUENO COGOLLUDO, M.A. "Certificación en el sector hortofrutícola". III Congreso Nacional de Calidad Alimentaria. Murcia, 2007.
- CALATRAVA, J. "Calidad alimentaria: algunas consideraciones sobre la innovación en su gestión y control". IV Congreso Internacional de Horticultura Mediterránea. Almería, 2005.
- COBOS, J.M. "Una perspectiva de la Producción Integrada en el estado español". Simposio Internacional de Producción Integrada. Lleida, 2008.
- COCHRAN, William. "Técnicas de Muestreo". Compañía Editorial Continental, S.A. México. 1.985.
- Memoria de actividades de IFAPA 2007, 2008 y 2009. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
- Memoria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, 2009.
- www.acontina.es: "Sistemas de gestión certificables para el sector agroalimentario". ASCENDIA. 2009.

FIGURAS

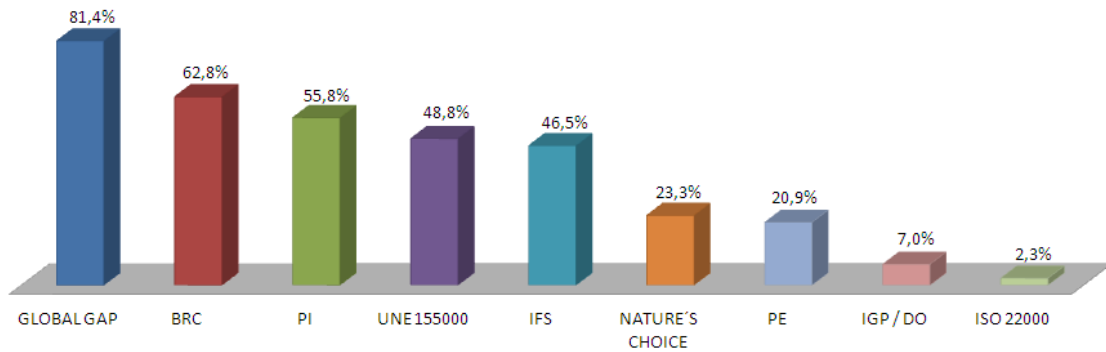


Figura 1.- Grado de implantación de los sistemas de certificación de calidad agroalimentaria.

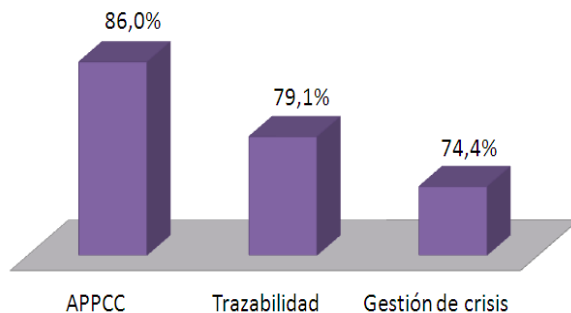


Figura 2.- Grado de implantación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

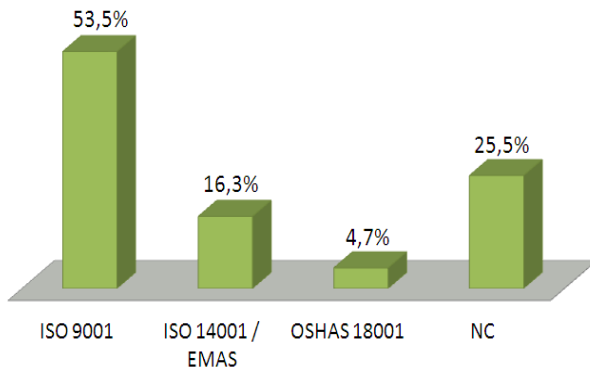


Figura 3.- Grado de implantación otras normas de certificación.

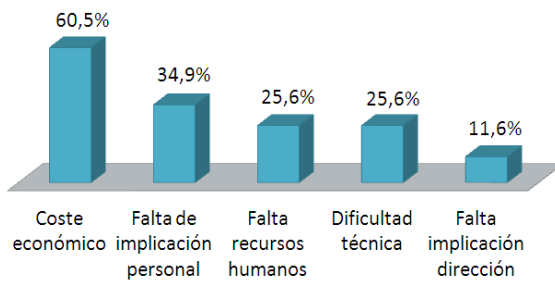


Figura 4.- Principales problemas encontrados al implantar los sistemas exigidos por las normas de certificación.

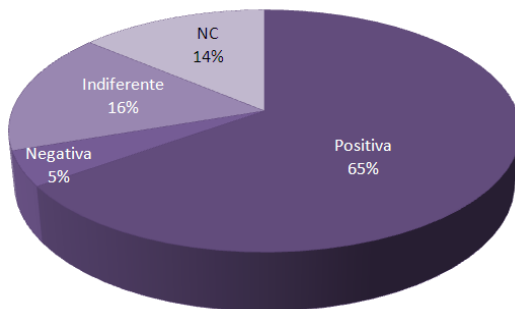


Figura 5.- Relación coste/beneficio que reporta la certificación.

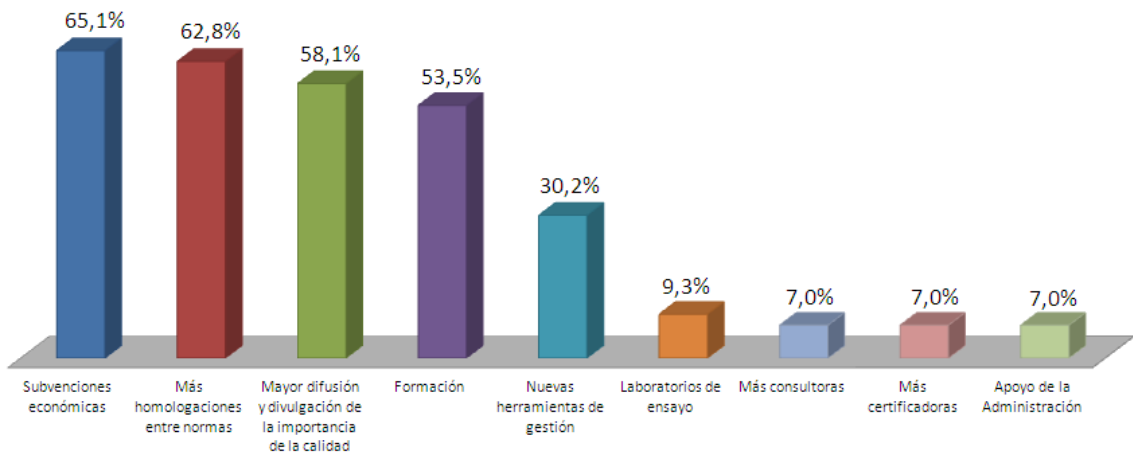


Figura 6.- Necesidades del sector agroalimentario e institucional en materia de calidad y seguridad alimentaria.

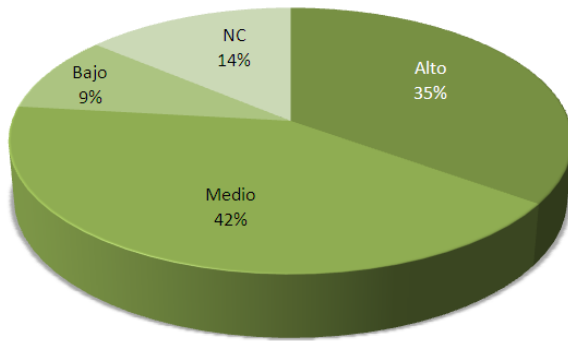


Figura 7. Grado de implantación del conjunto de la empresa en los aspectos relativos a la calidad.

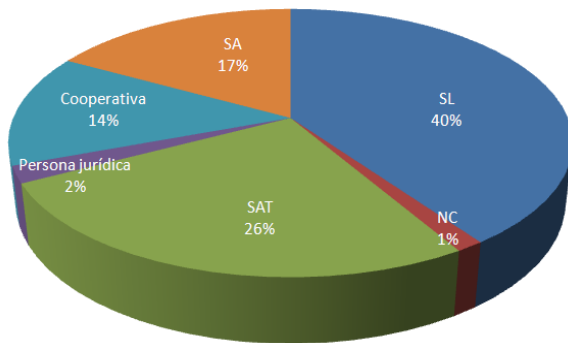


Figura 8. Naturaleza de las empresas encuestadas.