



CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS

COMPROMISO DE CALIDAD

WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**

SGS

El Grupo SGS en el mundo



El Grupo SGS España

- Establecida en España desde 1929, en la actualidad constituye el mayor grupo del ámbito de la calidad.
- 93 Oficinas
- 2.300 Empleados
- 8 Laboratorios



Oficinas de SGS en España



Acreditaciones SGS



El sector alimentario

SE ENCUENTRA EN PERMANENTE OBSERVACIÓN

- PRESIONES DE LAS AUTORIDADES POR NUEVAS LEGISLACIONES
- PRESIÓN DE LOS CONSUMIDORES POR MAYOR SEGURIDAD

El sector alimentario

LA COMPETITIVIDAD SE BASA EN:

- CRITERIOS DE CALIDAD MÁS EXIGENTES
- MINIMIZACIÓN DE RIESGOS
- PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS MARCAS

RESPUESTA



CRITERIO DE CONTROL

- Programas de Calidad
- Reglamento DO - IGP
- Reglamento vacuno
- Agricultura Ecológica
- EUREP

Entidad Externa
e Independiente
para el Control
(Norma 45011)

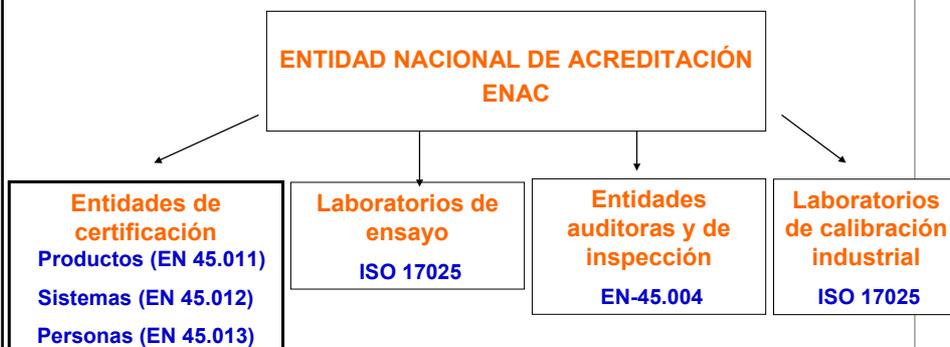
Norma EN 45011

- **Norma europea que especifica los criterios generales que debe seguir un organismo de certificación de los productos, para que sea reconocido a nivel nacional o europeo como competente o fiable para llevar a cabo un sistema de certificación de los productos, independientemente del sector del que se trate.**

- INDEPENDENCIA
- CAPACITACIÓN TÉCNICA
- EXPERIENCIA DEMOSTRABLE
- NO DISCRIMINACIÓN CLIENTES
- PROGRAMA SEGUIMIENTOS

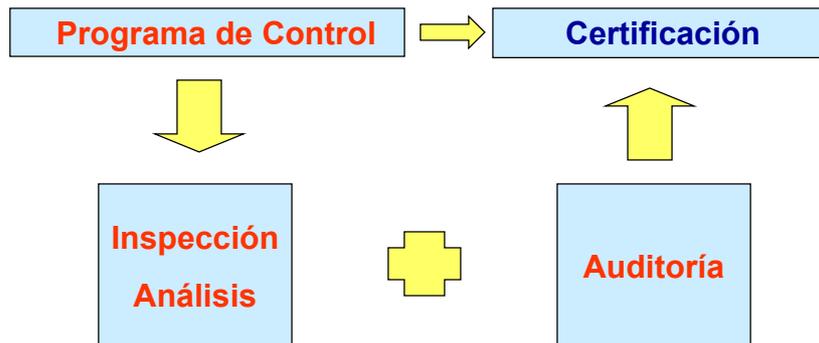
Infraestructura acreditable para la calidad

- LEY 21/1992, de 16.07.92, de Industria
- REAL DECRETO 2200/1995, de 28.12.95 por el que se aprueba el reglamento de la infraestructura para la calidad y seguridad industrial



CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS

DEL CAMPO - GRANJA A LA MESA



CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS

- Es la demostración del compromiso de su compañía con la calidad y la satisfacción de los clientes a través de **características específicas y diferenciadoras del producto**, del proceso productivo o del servicio, establecidas en un documento normativo público o privado.



DOCUMENTOS OBJETO DE CERTIFICACIÓN

- Pliego aprobado por un Organismo Oficial
 - ETG / IGP / DO / Reglamentos
- Pliego elaborado por la Entidad de Certificación
 - Francia
- Pliego elaborado por la empresa / sector
 - Comité de expertos para validación: EUREP / BRC / SICAL....

15



EL COMITÉ DE CERTIFICACIÓN

- Representación de todas las partes implicadas:
 - Consumidores y/o usuarios
 - Fabricantes y distribuidores
 - Autoridades / Expertos

16

EL COMITÉ DE CERTIFICACIÓN

- Funciones :
 - Examinar y validar los referenciales
 - Conceder los certificados
 - Proporcionar interpretaciones y asegurar una certificación creíble
 - Realizar el seguimiento de los desarrollos en el mercado y cambios relevantes en la legislación

LAS CARACTERÍSTICAS CERTIFICABLES

- Objetivas, medibles y controlables
- Establecidas por encima de los valores mínimos exigidos por la normativa vigente.
- Proporcionan valor añadido -satisfacción y protección- a los consumidores.

CARACTERÍSTICAS CERTIFICABLES DE UN PRODUCTO

- Trazabilidad
- Características de la materia prima (p.e. Frescura y origen de la materia prima)
- Composición del producto
- Contaminación/Higiene

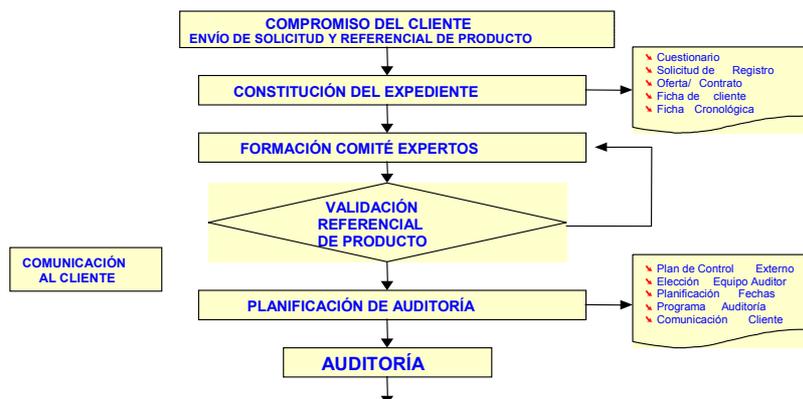
CARACTERÍSTICAS CERTIFICABLES DE UN PRODUCTO

- Características del sistema de producción
- Características de mantenimiento del producto
- Etiquetado/Información a los consumidores
- Consideraciones medioambientales

CONTENIDO DEL REFERENCIAL

- Características certificadas del servicio o producto
- Requisitos adicionales de la organización, incluyendo registros.
- Plan de Control Interno (medidas establecidas por la organización para evaluar el cumplimiento de los requisitos del Referencial)

ESQUEMA DEL PROCESO



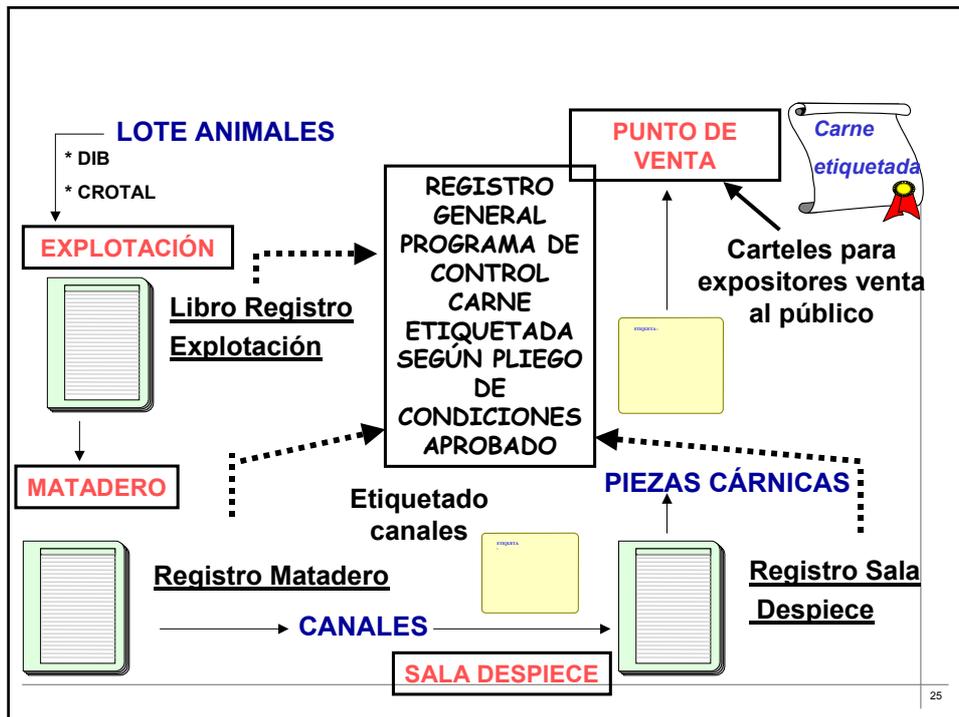
ESQUEMA DEL PROCESO - 2



EJEMPLO - VACUNO



- Alimentación
- Manejo de los animales en las explotaciones
- Edad de sacrificio
- Peso
- Raza
- Maduración de las carnes
- Consideraciones medioambientales



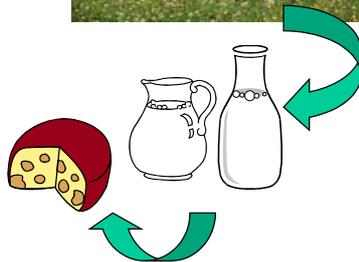
SGS

EJEMPLO - POLLO



- Sistema de producción: Salida a parques
- Alimentación: Contenido cereales
- Días de crianza
- Estirpe de crecimiento lento
- Sistema de procesado en matadero
- Consideraciones medioambientales

EJEMPLO - LECHE



- Sanidad animal
- Alimentación
- Condiciones de las explotaciones
- Manejo de los animales
- Tratamientos sanitarios
- Salas de ordeño
- Almacenamiento de la leche
- Limpieza y desinfección de las instalaciones

EJEMPLOS - VEGETALES

- Esquema EUREP-GAP
- Norma UNE 155001
- Producción integrada
- Esquema BRC
- Detección y trazabilidad de OMG
- Tratamientos post-cosecha



EUREP GAP - INTRODUCCIÓN

El protocolo del EUREP GAP:

- Estructura de Buenas Prácticas Agrarias (GAP) en las explotaciones
- Define los elementos esenciales y desarrolla las mejores prácticas para la producción global de productos hortofrutícolas
- Define los estándares mínimos aceptables para los grupos minoristas líderes en Europa
- Debe ser utilizado como un nivel de referencia para mejorar las prácticas actuales y servir de guía para un desarrollo futuro

29

SGS

EUREP GAP - INTEGRANTES



30

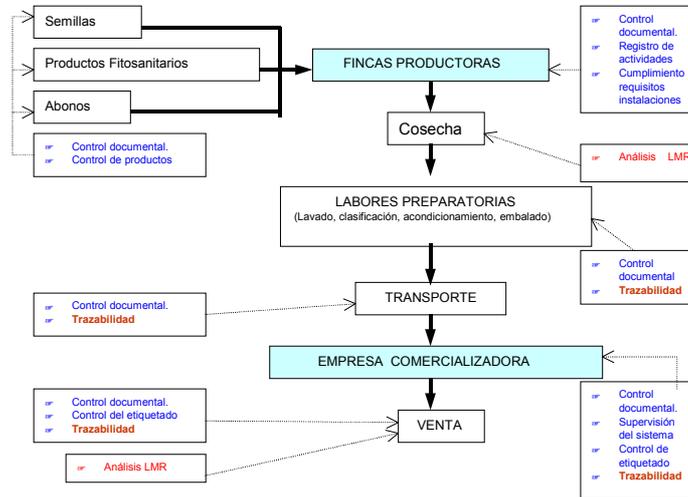
EUREP GAP - OBJETIVOS

- Mantenimiento de la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos
- Minimización del impacto negativo en el medio ambiente
- Reducción en el uso de agroquímicos
- Mejora de la utilización de recursos naturales
- Aseguramiento de una actitud responsable hacia la salud y seguridad de los trabajadores
- Es un medio para incorporar el Manejo Integrado de Plagas (MIP) y el Manejo Integrado de cultivos (MIC)
- Apoya los principios del HACCP

EUREP GAP - DOCUMENTACIÓN

- Lista de chequeo
- Puntos de control y criterios de cumplimiento
- Protocolo
- Condiciones generales

VEGETALES - TRAZABILIDAD



Otros sistemas

- BRC – Reino Unido
- SAL – España
- IFS – Alemania
- DS – Dinamarca
- GMP - Holanda

Esquemas de certificación

Sector primario

Explotaciones ganaderas

Fincas agrícolas

Guías de buenas prácticas

EUREP-GAP

Esquemas trazabilidad

Pliegos de Condiciones

Referenciales

SAL

Transformación

Matadero / Sala despiece / Industria cárnica

Centros de manipulación y envasado / Industria conservera

BRC

HACCP

IFS

BRC - 1996

- Comercios de venta al por menor presentes en el Reino Unido.
- Representan el 50 % de la comercialización de alimentos
- Surge como una herramienta de ayuda al comercio minorista para fomentar la protección del consumidor en materia de seguridad alimentaria.

¿Por qué surge?

- Obligación legal del comercio minorista: precauciones posibles para evitar fallos en el desarrollo, fabricación, distribución ó venta de los productos alimentarios
- Creación de un único estándar común a todos los minoristas, certificable por una entidad de inspección acreditada según EN 45004 = Verificación

¿Cuales son sus principios?

- Adopción de un sistema de APPCC.
- Sistema documentado de gestión de la calidad.
- Verificación de elementos que inciden en la seguridad del producto:
 - Instalaciones.
 - Procesos de fabricación.
 - Personal.
 - El propio producto.

1. Implantación de un Sistema APPCC basado en los principios del Codex Alimentarius. Pto 1. BRC

2. Sistema de gestión de la Calidad. Pto 2. BRC



El Sector Alimentario

ENCUESTAS A CONSUMIDORES SOBRE VALORACIÓN DE ALIMENTOS:

- SEGURIDAD
- ORIGEN
- CALIDAD

Seguridad Alimentaria ?? Cómo ??

- PASANDO DE ACTITUDES REACTIVAS A PREVENTIVAS → PLANIFICACIÓN
- RESPONSABILIDAD DE TODOS LOS AGENTES IMPLICADOS → COLABORACIÓN
- TRABAJO DOCUMENTADO, CON RESULTADOS REGISTRADOS → IMPLANTACIÓN
- VERIFICACIÓN EXTERNA, INDEPENDENCIA Y GARANTIA → CERTIFICACIÓN

Certificación

- Detecta vicios adquiridos
→ otro punto de vista
- Vigilancia adicional
→ periodicidad
- Mantiene la “tensión práctica”
→ alerta continua

La Tercera Parte

- Independiente

—————> **credibilidad**

- Resultados

—————> **proceso mejora**

CERTIFICADOS EMITIDOS

En España (acreditada por ENAC)

- Pollo de Corral COREN y Consumer Natur (EROSKI)
- Pollo CUK (Grupo SADA)
- Productos vegetales, EUREP, para 10 empresas
- Leche CERTI-LACTALIS (Leche de Galicia)
- Carne de vacuno CTC de CARREFOUR
- Carne de porcino de CARNICAS PAMPLONA
- Fabricación de piensos, Cesfac Certificada, AVICU
- Pollo NORAVE PLUS (Arpisa)
- Esquema BRC, para 6 empresas de diversos sectores

En Italia (acreditada por SINCERT)

- Jamón cocido, salami y mortadela
- Pollo y productos a base de pollo
- Tomate de cultivo integrado
- Maíz no modificado genéticamente
- Chocolate no modificado genéticamente
- Productos de pastelería no modificados genéticamente
- Salchichas de cerdo
- Productos de chocolate sin grasa vegetal

En Francia (acreditada por COFRAC)

- Elaborados de vacuno en carnicería
- Cordero
- Cerdo
- Hortalizas (Zanahorias, lechuga fresca y lechuga cuarta gama, tomates...)
- Frutas (Fresas, melocotones, albaricoques, manzanas...)
- Huevos
- Salchichón
- Salmón entero y fileteado