



Institucionalidad y la Gestión de los Productos Agroalimentarios de Calidad *

Guy HENRY, PhD **
Dra. Catherine BRABET ***
Dr. Mathieu WEIL ****

CIRAD-Amis
Campinas, Brasil
Montpellier, France

(Borrador de 10 marzo 2003)

* Conferencia magistral durante la Conferencia Internacional "Gestión de la Calidad en la Cadena Agroalimentaria", 27 - 29 de Noviembre 2002, Santiago de Chile

** Economista agrícola y coordinador regional, ProSPER Cono Sul, Campinas-SP, Brasil,
guyhenry@lexxa.com.br ; guy.henry@cirad.fr

*** Ingeniero de alimentos, ProSPER Cono Sul / Unicamp-Fea, Campinas-SP, Brasil,
cbrabet@fea.unicamp.br

**** Experto de certificación, Unidad de Calidad, Cirad-Amis, Montpellier, Francia,
mathieu.weil@cirad.fr

1. Introducción

La institucionalidad de la gestión de calidad tiene que ver con los actores y su organización (ambos, inter e intra). Los actores están ubicados dentro e alrededor de los sistemas de cadenas *agribusiness*. En este documento, discutiremos principalmente la organización de los actores macro, o sea las instituciones públicas e semi-públicas,

La discusión de la institucionalidad está tratada a través de los dos conceptos de base de la calidad: (a) la seguridad sanitaria, como objetivo del estado para cuidar la salud de los consumidores y (ii) la calidad y certificación, como estrategia de mercadeo del sector privado. Queremos notar, que nuestra contribución no es tanto un análisis científico, sino un inventario de informaciones (la mayoría, públicas) disponibles en varios sitios y papers claves.

Las nuevas reglas del comercio internacional tienen hoy más exigencias en materia de calidad y seguridad de los alimentos debido:

- al proceso de globalización del comercio ;
- a las diferentes crisis alimenticias ocurridas en los últimos diez años en Europa (listeria, dioxinas, fiebre aftosa, vaca loca, etc.) ;
- a la presión de los consumidores que quieren tener “garantías” sobre la inocuidad de los alimentos, su origen, su composición, sus modos de producción acompañados por las preocupaciones éticas (respecto del medio ambiente o del bienestar animal) y culturales (tomando en cuenta las consideraciones de “terruño”, tradición y tipicidad), y sobre un nivel dado de calidad ;
- a la presión también de los profesionales, que desean una definición clara de las reglas del juego, a fin de evitar distorsiones de competencia.

Por lo tanto, la calidad y seguridad de los alimentos se tornó un verdadero blanco de la preocupación a los gobernadores y todos los involucrados en la cadena alimentaria. Eso se traduce:

- a nivel de las autoridades oficiales, por la implementación de una reglamentación, estructuras, acciones y procedimientos visando la garantía de la calidad y seguridad de los productos, así como por la incitación de la investigación;
- a nivel de los profesionales, por la implantación de herramientas de gestión de la calidad a lo largo de las cadenas alimentarias, que son obligatorias (HACCP, BPH, auto-controles, rastreabilidad) y voluntarias (BPP, BPF, certificación de los sistemas, certificación de los productos - sellos de calidad -, ...).

Según la norma ISO 8450, la calidad es “un conjunto de características cualitativas y/o cuantitativas de un producto que le confiere la facultad de satisfacer las necesidades implícitas y/o explícitas”.

La seguridad sanitaria de los alimentos tiene un carácter implícito para el consumidor y un enfoque obligatorio reglamentado con un objetivo de salud pública. Asegura que un alimento no causa daños al consumidor cuando el producto está preparado y/o consumido en conformidad al uso para el cual está destinado (AFNOR : XPV 01-002).

La calificación de los alimentos (certificación de productos / sellos de calidad) tiene un carácter explícito para el consumidor y un enfoque voluntario con un objetivo de posicionamiento en el mercado. La prueba de que un producto está conforme a un “pliego de condiciones” y presenta características particulares adicionales con relación a un estándar. Estas características pueden ser regulares y distintas de las características del estándar, superiores, propias al origen, al modo de producción o también al valor organoléptico o nutricional, ... Son garantizadas por un organismo independiente e imparcial de certificación. Los productos que llevan un distintivo de identificación de calidad deben de tener las condiciones de seguridad alimentaria.

Después de la introducción, este artículo presenta la institucionalidad para la gestión de la seguridad y de la calificación de los alimentos a nivel francés, europeo y mundial, definida como una formalización por los poderes públicos por la implementación de medios visando la garantía de la calidad. Después, se presenta una breve historia y las nuevas medidas de la PAC sobre la calidad y seguridad de los alimentos, así como las líneas de investigación referentes a esta temática. El documento termina con una breve discusión y las conclusiones principales.

2. Seguridad sanitaria

2.1. La evaluación y la gestión de los riesgos

La gestión de la seguridad alimentaria está basada sobre la evaluación y la gestión de los riesgos. La evaluación de los riesgos debe ser conducida por los científicos independientes. La gestión de los riesgos pertenece a los poderes públicos. En otras palabras, la separación funcional entre evaluadores de los riesgos (científicos) y gestores de los riesgos (políticos) es necesaria. Por tanto, los gestores deben definir la política de evaluación de los riesgos.

* **Evaluación de los riesgos (peritos científicos)**

La evaluación de los riesgos era inicialmente empírica. Mas, a partir del siglo XIX se realizó con bases científicas debido a los progresos técnicos de la ciencia.

En la segunda mitad del siglo XX, se observó la implementación de entidades para la evaluación de los riesgos, que sea a nivel europeo como internacional. Esas evaluaciones son realizadas por los comités de peritos independientes, agrupados o no en tales estructuras especiales.

Esta apoyado en 4 etapas, pasando de la noción de peligro para la de riesgo: 1) identificación del peligro 2) caracterización del peligro 3) exposición al peligro 4) caracterización del riesgo.

Si al inicio la evaluación de los riesgos se limitaba a las sustancias añadidas con intención, aditivos y auxiliares tecnológicos, hoy se aplica a sustancias cuya presencia tiene otro origen (contaminantes del medio ambiente y materiales en contacto con alimentos), residuos de pesticidas y de medicamentos veterinarios, alimentos para animales, tratamientos físicos, y nuevos alimentos e ingredientes.

* **La gestión de los riesgos (poderes públicos y profesionales)**

La gestión de los riesgos es una acción política en función del nivel de protección deseado. Tiene como objetivo eliminar el riesgo o mantenerlo en un nivel considerado aceptable, por la reglamentación, por los controles oficiales, por la vigilancia sanitaria, por la formación y por la información. Esa gestión debe apoyarse sobre la evaluación de los riesgos con base científica.

La reglamentación de la seguridad alimentaria por las autoridades oficiales visa la protección e información del consumidor, así como la lealtad de la competencia. Esta constantemente adaptada a las evoluciones científicas y técnicas. Se expresa fundamentalmente en términos de resultados a obtener y no en obligaciones cuanto a los medios a poner en práctica; estos permanecen en el campo de las libres responsabilidades de los profesionales.

Con relación a la aplicación de la reglamentación y a las modalidades del ejercicio de los controles, conviene destacar la distribución de los papeles entre los servicios oficiales y los profesionales.

Los profesionales tienen una obligación de:

- Resultados : comercialización de productos de calidad conforme con las disposiciones reglamentarias,
- Verificaciones con autocontroles continuos,
- Justificativa a presentar a las entidades oficiales sobre los controles operados,
- Acción si no son conformes o peligrosos: retirado, advertencias, medidas correctivas y preventivas.

Los servicios oficiales controlan (auditoria) los sistemas de garantía de la seguridad sanitaria de los alimentos implantados por los profesionales (normas ISO 9000, HACCP, etc.), con la finalidad de:

- Una gestión continuada de los riesgos,
- Una gestión en cooperación : los sistemas internos deben « causar confianza » a las entidades oficiales. Cuanto más son racionalizados y organizados, mayor será esa confianza.

Esos controles oficiales, conjugados con sanciones, hacen aplicar la reglamentación por los profesionales

Además de los planos de control realizados en función de un análisis de los riesgos (resultados de los controles anteriores, informaciones científicas o económicas, datos epidemiológicos, medios disponibles, etc.), los servicios oficiales implementan planos de vigilancia para conocer la naturaleza, la importancia o la evolución de los problemas sanitarios de origen alimentario, eventuales o declarados (investigación de informaciones), determinar las medidas de control de esos problemas e informar.

2.2. Cuestiones jurídicas e institucionales

*** A nivel mundial**

La Organización Mundial de Comercio (OMC) creada en enero de 1995 y sucesora del GATT (acuerdo general sobre tarifas y comercio), tomó en cuenta la seguridad de los alimentos a nivel de las reglas del comercio internacional a través de acuerdos relativos a las medidas sanitarias y fitosanitarias (SPS) y las barreras técnicas al comercio (TBT).

Esos acuerdos admiten con prioridad la salud del consumidor dentro de las otras exigencias del comercio internacional y definen toda una serie de medidas que visan con la garantía de la inocuidad de los alimentos bajo las normas del Codex Alimentarius, del OIE (Oficio Internacional de Epizootia) y del CIPV (Convención Internacional de Protección de Vegetales).

A fin de evitar discriminaciones arbitrarias, las restricciones comerciales deben ser fundadas bajo el principio de prevención relacionado al análisis de riesgos averiguados sobre la base de datos científicos seguros.

El acuerdo TBT

Ese acuerdo es de alcance general y coloca el principio de prohibición de las barreras no justificadas al comercio internacional. Un estado puede implantar una reglamentación o un proceso de control, si el pudiera justificar:

- que hay un interés legítimo, que puede ser la salud de las personas, la honestidad de las transacciones y (talvez) atender a una preocupación de los consumidores;
- que la medida tiende directamente a atender ese interés legítimo y que ella es proporcional al objetivo establecido;
- que no existe medida que permita alcanzar ese objetivo por medios “menos difíciles” para el comercio internacional;

- que a medida no es discriminatoria ni es aplicada de manera discriminatoria.
- si existe una norma o recomendación que viene de una organización internacional pertinente, los estados que adoptaren medidas conformes con esos textos no tienen que dar una justificación.

El acuerdo SPS

Ese acuerdo, no se refiere a los alimentos, solo se aplica a las medidas tomadas con el objetivo de proteger la salud del hombre contra los riesgos derivados de los aditivos, de los contaminantes, de las toxinas o de los microorganismos patogénicos contenidos en esos alimentos.

El acuerdo es estructurado según los mismos principios que el acuerdo TBT, que le substituye en ese ámbito específico. Prevé los mismos mecanismos de gestión de los conflictos; se debe destacar por lo tanto algunas características específicas:

- la referencia internacional citada es expresamente la de la Comisión del Codex Alimentarius;
- cuando cabe esa justificativa (ausencia de normas Codex o escoger por los países de un nivel de protección diferente). Esa justificativa:
 - deberá apoyarse en pruebas científicas y al mismo tiempo admitir, en caso de insuficiencia de datos científicos, la posibilidad, por precaución, de tomar medidas provisionales;
 - deberá fundamentarse en un análisis de riesgos;
 - y deberá admitir la equivalencia de las medidas reglamentares del país exportador, diferentes de las medidas nacionales, cuando el resultado fuere el mismo.

La FAO, la OMS y la Comisión del Codex Alimentarius

La FAO y la OMS, organismos subsidiarios de la ONU (Organización de las Naciones Unidas), crearan una estructura conjunta, la Comisión del Codex Alimentarius, que cuenta con comités de peritos de 165 estados miembros. Su responsabilidad es elaborar normas, recomendaciones y directrices destinadas a proteger la salud de los consumidores y asegurar la lealtad de las prácticas de comercio de los alimentos.

Las normas sirven de base científica para los acuerdos SPS y TBT y de referencia a las autoridades nacionales, mas no poseen carácter obligatorio, y los países pueden tener reglamentos más exigentes. Desde 1994 (Acuerdo de Marrakeche), se tornó referencia en materia de derecho comercial internacional.

Además de eso, la FAO y la OMS crearan comités mixtos de peritos científicos: el JECFA (Joint Expert Committee on Food Additives and contaminants) y el JMPR (Joint Meeting of experts in Pesticides Residues), en cuyos trabajos se apoyan los comités del Codex. Es en ese contexto que son estudiados y decididos los valores diarios admisibles.

*** A nivel de la UE**

El libro Blanco sobre la Seguridad de los Alimentos, Enero 2000

Ese libro expone la nueva política pro-activa y las prioridades estratégicas de la Comisión Europea en el dominio de la seguridad alimentaria para garantizar un elevado nivel de protección de la salud humana y de defensa del consumidor.

Las prioridades estratégicas son:

- Actualización y modernización de la legislación, convirtiéndola en un cuadro reglamentar coherente y transparente
- Abordaje general y integrado "de la exploración agrícola hasta la mesa" en todos los sectores alimenticios,
- Aplicación del principio de precaución, si necesario, para las decisiones en materia de gestión de los riesgos,
- Análisis de los riesgos : evaluación (avisos científicos y análisis de las informaciones), gestión de los riesgos (reglamentación y controles), y comunicación.

- Creación de una Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos responsable de la evaluación de los riesgos,
- Establecimiento del principio de que: los operadores del sector alimentario y del sector de la alimentación animal son los principales responsables por la seguridad de los alimentos, los Estados-Miembros deberán asegurar la vigilancia y el control de estos operadores, la Comisión deberá probar el desempeño de las capacidades de control de los Estados-Miembros por medio de auditorias e inspecciones.
- La rastreabilidad de los alimentos para el consumo humano y animal, y de los respectivos ingredientes.

Evaluación de los riesgos

El Reglamento (CE) N° 178/2002 que fue adoptado el 28 de Enero de 2002, da la base jurídica para la instalación y el funcionamiento de la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos.

La principal responsabilidad de esta Autoridad é providenciar orientación científica independiente sobre todas las cuestiones susceptibles de ejercer impacto directo o indirecto en la seguridad alimentaria. Procede a la realización de evaluaciones de riesgos para la cadena alimentaria, pudiendo así mismo efectuar evaluaciones científicas sobre cualquier cuestión susceptible, directa o indirectamente, pueda afectar la seguridad del abastecimiento de alimentos, incluyendo cuestiones relacionadas con la salud animal, o bien-estar animal y la fitosanidad.

La autoridad recibió una documentación amplia para poder abarcar todas las fases de la producción y abastecimiento alimentario, desde la producción primaria a la seguridad de alimentos para animales, pasando por el abastecimiento de alimentos al consumidor. Junta información de todas las partes del globo, manteniéndose alerta para a la evolución de la ciencia.

Las conclusiones a las que se lleguen serán compartidas a través de una vasta red que irá a desarrollarse a lo largo del tiempo, para además poder relacionarse con técnicos y personal que decide a diversos niveles.

Una de las tareas cruciales de la Autoridad es la comunicación directa con el público en las áreas de su responsabilidad.

Gestión de los riesgos

La Comisión europea es responsable por la legislación comunitaria en el ámbito de la seguridad de los alimentos, sanidad animal, fitosanidad y bien-estar de los animales, así como por la garantía de su aplicación y de su cumplimiento adecuado.

Después de las crisis alimentarias de esos últimos años (dioxinas, listeriose, ESB, OGM, fiebre aftosa), reforzó sus exigencias en materia de seguridad sanitaria de los alimentos y legisló dentro de ese asunto con la publicación de un gran número de reglas y directivas.

Esos últimos son mas frecuentemente fundados bajo el principio de precaución, mucho mas exigente que el de análisis de riesgos encontrados, definidos por la OMC. Ella autoriza a los poderes públicos para que tomen las medidas necesarias frente a los riesgos eventuales, así no tengamos conocimientos científicos necesarios para establecer la existencia de los mismos. Ella aún impone a los poderes públicos a tomar medidas desde que un riesgo importante sea supuesto.

Los reglamentos son directamente aplicables en todos los Estados Miembros. Las directivas dan a los Estados Miembros la obligación de hacer con que su reglamentación este conforme con las disposiciones contenidas en estas directivas, pero dejando a ellos la libertad de hacerlo, en plazo determinado, por los medios que escogieron (ley, decreto etc). Dentro de las principales reglas, se puede mencionar :

- Directiva CEE 93/43 relativa al higiene de los productos alimenticios : obligación de la HACCP en las empresas alimenticias.
- Reglamentos relativos a la rastreabilidad de los alimentos : reglamento CE 820/97 sobre la identificación, el registro y la rotulación en la cadena bovina ; reglamento

CEE 1139/98 sobre rotulación de los Organismos Genéticamente Modificados (OGM).

En la calidad de servicio de la Comisión, el Servicio Alimentar y Veterinario (SAV) tiene como responsabilidad de verificar la aplicación y el cumplimiento de la legislación comunitaria por las autoridades competentes en los dominios de la seguridad y calidad de los alimentos, veterinario y fitosanitario, a través de inspecciones en los Estados-Miembros de la Unión Europea, y en países terceros que exportan para la UE. Los resultados de estas inspecciones son registrados en informes de inspección, juntamente con las respectivas conclusiones y recomendaciones, y informados a las partes interesadas.

Son presentadas recomendaciones a la autoridad competente del país en causa, con vista a resolver las irregularidades detectadas durante las inspecciones. Seguidamente, la autoridad competente debe presentar al SAV un plan de acción, describiendo la forma como pretende resolver esas irregularidades. Juntamente con otros servicios de la Comisión, el SAV evalúa este plan de acción y acompaña a su aplicación.

El SAV también presenta recomendaciones a otros servicios de la Comisión sobre la legislación que debe ser clarificada o alterada, bien como sobre la necesidad de adoptar nueva legislación en determinadas áreas. De este modo, los resultados de las inspecciones del SAV contribuyen para el desarrollo de la legislación comunitaria.

Al nivel de la Unión Europea, sob demanda del programa de vigilancia de la OMS, 29 países comenzaron a hacer informes anuales sobre las enfermedades de origen alimenticio a declaración obligatoria (toxi-infecciones alimentarias). La Unión Europea inició un sistema comum de vigilancia sobre la Salmonella : SALMNET. Dentro de este proyecto de registro, cada estado miembro de la Unión Europea informa los otros estados de los serotipos aislados en caso humano. Para las otras enfermedades, cada estado desarrolla independientemente sus propios sistemas de vigilancia.

* **A nivel de Francia**

Evaluación de los riesgos

En Francia, la evaluación de los riesgos se hace a través de comités de peritos independientes de la Agencia Francesa de Seguridad Sanitaria de Alimentos – AFSSA -. La AFSSA, creada en 1998, es un establecimiento público sobre la tutela de tres Ministerios: Salud, Economía y Agricultura.

Instancia científica pluri-disciplinar, tiene un papel esencial de reflexión y de parecer. Su misión es :

- Evaluar los riesgos sanitarios y nutricionales de los alimentos del hombre y de los animales, desde la producción de las materias primas hasta el consumidor final,
- Investigación y apoyo técnico en el Ministerio de Agricultura (salud animal, higiene alimentaria)

La Dirección de Evaluación de Riesgos Nutricionales y Sanitarios de la AFSSA cuenta con 10 comités de peritos especializados que operan en los siguientes ámbitos: Nutrición Humana, Microbiología, Biotecnología, Encefalopatías espongiiformes subagudas transmisibles, Residuos y contaminantes químicos y físicos, Alimentación del animal, Materiales en contacto con géneros alimenticios, Aditivos, aromatizantes y auxiliares tecnológicos, Salud animal, Aguas.

El manifiesto de los peritos de la AFSSA es solicitado por el gobierno, por las administraciones de tutela, por las organizaciones de consumidores y por « auto-accionamiento ».

Gestión de los riesgos

La gestión de los riesgos depende de tres estructuras de control fundamentales :

- La Dirección General de la Competencia, del Consumo y de la Represión de Fraudes (DGCCRF), unida al Ministerio de Economía.
- La Dirección General de la Alimentación (DGAL), unida al Ministerio de Agricultura,
- La Dirección General de Salud (DGS), unida al Ministerio de Salud.

La misión de esas tres organizaciones es verificar la buena aplicación de las reglamentaciones, por el control de la calidad de los alimentos y bebidas, apoyándose sobre los códigos de consumo y rural, las tareas siendo repartidas por productos (Tabla 1).

El Código de Consumo, sistema jurídico general, retoma la mayoría de las leyes que involucran la calidad y la seguridad de los productos: ley sobre fraudes y falsificaciones, ley sobre publicidad, ley sobre seguridad, etc. El código reglamenta :

- la área de salud en términos generales (excepto para ciertos aspectos de la reglamentación de los géneros animales y de origen animal);
- aborda la información.

El Código Rural, sistema jurídico especial, reglamenta los géneros animales y de origen animal en materia de higiene y en cuanto a ciertos contaminantes (especialmente residuos de productos de tratamiento veterinario). Además de eso, una ley de 1998 transfirió del Código de Consumo para el Código Rural las disposiciones aplicables a los productos agrícolas y alimentares referentes a denominaciones de origen e indicaciones de procedencia, leyes sobre sellos de calidad y otras certificaciones.

Tabela 1: El control de la calidad de los alimentos: bases jurídicas y organización administrativa

Reglamentación / texto de referencia	Área	Administración responsable / Composición
Código del consumo	Alimentos vegetales y bebidas (excepto agua potable) : higiene y lealtad (publicidad, etiquetado, composición)	DGCCRF 100 direcciones locales, 9 laboratorios, 1 500 personas designadas para el control de los alimentos Competencia general, excepto en los ámbitos reglamentados aplicando el Código Rural.
Código Rural	<ul style="list-style-type: none"> - Higiene de los alimentos animales y de origen animal, y salud animal - Autorizaciones de comercialización (pesticidas, medicamentos veterinarios), - Pesticidas y enfermedades de las plantas - Sellos de calidad (nivel, denominación de origen, etc.) 	DGAL Direcciones + laboratorios : 4.000 personas Subdirección de Higiene Alimentaria que aplica la reglamentación del Código Rural, y subdirección de Protección de los Vegetales, que interfiere, en una etapa anterior, en materia de empleo de productos fitosanitarios. Órganos veterinarios, 100 direcciones locales 25 direcciones regionales de protección de los vegetales
Reglamentación sobre agua	<ul style="list-style-type: none"> - Aguas de alimentación - Restauración colectiva (en conjunto con los órganos veterinarios) 	DGS 100 Direcciones departamentales de la salud (órganos de medio ambiente y salud): 300 personas Coordinación con los órganos veterinarios y con la DGCCRF en caso de crisis.

En Francia, existen también sistemas de vigilancia para seguir la situación sanitaria y los factores de riesgo asociados, en base a las investigaciones y trabajos epidemiológicos :

- El sistema de vigilancia de las enfermedades de origen alimentario a declaración obligatoria (toxi-infecciones alimentarias):
El InVS (Instituto Nacional de Vigilancia Sanitaria), unido al Ministerio de Salud, es el órgano que sintetiza los datos de declaraciones y de los informes de investigaciones epidemiológicas y veterinarias, transmitidos por la DASS (Dirección Departamental de los Asuntos Sanitarios y Sociales), la DSV (Dirección de los Servicios Veterinarios) y DGAL.

Existen también el Centro Nacional de Registro de Salmonella y Shigella (CNRSS) y el Centro Nacional de Registro *Listeria* (CNRL).

- Sistema de vigilancia de las enfermedades de animales :
Los órganos más implicados son la DGAL (reglamentación y tutela de los servicios veterinarios), la AFSSA (animación o participación a redes de vigilancia epidemiológica), el IFREMER - Instituto francés de investigación para la explotación del mar – (seguimiento de los productos del mar) y la DSV (coordinación de la lucha contra enfermedades de animales reglamentadas y control de los alimentos de origen animal).

3. Calidad y certificación

3.1 Historia

La certificación de los productos alimenticios constituye una estrategia voluntaria para mejorar la percepción de estos productos por los consumidores. Mediante la certificación, uno o varios actores de la cadena agroalimentaria pueden proteger, defender y posicionar un producto dado en el mercado. Será posible distinguir el producto certificado de otros productos estándares por sus características particulares tales como su origen, su modo de fabricación (el saber hacer) y sus propiedades organolépticas. Con el fin de garantizar las características particulares de un producto certificado y por consecuencia su «nivel de calidad» existen organismos independientes de certificación que practican la vigilancia según un sistema imparcial y controlado.

Los numerosos sellos de calidad existentes hoy día en Francia y Europa tienen históricamente el mismo origen : la clasificación de vinos.

Al fin del siglo XIX, frente al desarrollo creciente de los negocios de vino internos como externos, y debido a la destrucción casi total de las viñas francesas por el filoxera en 1870, surgieron las primeras intervenciones políticas para clasificar la calidad del vino.

- 1855 : Primer intento para clasificar los vinos « Medoc » y « Bourgogne » ;
- 1860 : Epidemia de filoxera ;
- del 1860 hasta 1900 : Periodo agitado de lucha contra el filoxera. Se produce vino a partir de cualquier jugo azucarado posible ;
- 1905 : Aparición de una ley francesa que plantea las bases de las « denominaciones de origen » ;
- del 1905 hasta 1927 : Fracaso de varios intentos para establecer leyes más rígidas, como las de denominaciones según límites geográficos o selección de cepas y suelos ;
- 1935 : Creación del INAO (Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen) e implementación del marco legal de la AOC (Denominación de Origen Controlada). Esto incluye la definición de la parcela de terreno, la selección de cepas, los itinerarios culturales y técnicos para la fabricación de vinos y licores ;
- 1939 : Reconocimiento de 300 AOC ;
- 2000 : Dentro de la producción total de vinos en Francia (55 millones de hectolitros), 35 millones de hectolitros tienen el sello « AOC ».

Las otras fechas importantes en el transcurso de la historia de sellos de calidad en Francia y Europa son :

- 1960 : Creación del « Sello Rojo » (Label Rouge);
- 1988: Creación de la Certificación de Conformidad del Producto (CCP) ;
- 1990 : Extensión de la AOC a los productos lácteos y otros productos alimenticios ;

- 1992 : Nacimiento de la mención « Agricultura Biológica » ;
- 1994 : Creación de la AOP (Denominación de Origen Protegida) como sistema europeo de protección.

3.2. Los principales sellos oficiales de calidad franceses y europeos

La política de los sellos de calidad en Francia tiene varias justificaciones :

- proteger algunos micro-sectores como en regiones agrícolas en recesión y lugares desfavorecidos ;
- limitar los efectos de la PAC (Política Agrícola Común) : valorizar una agricultura nacional de calidad ;
- segmentar mercados y crear valor adicional : mejor remuneración de los actores gracias al precio del producto final que aumenta del 10 al 25% ;
- tener una herramienta de desarrollo rural : una ley de orientación agrícola (9 de julio del 1999).

Es obvio que el criterio económico constituye la mayor justificación y empuja fuertemente la motivación de los actores de las cadenas agroalimentarias hacia la estrategia de sellos de calidad. Así por ejemplo, en Francia, el precio promedio de venta de un kilogramo de pollo es :

- 2.5 euros para un pollo tipo estandar ;
- 3 euros para un pollo con una certificación de conformidad ;
- 4 euros para un pollo tipo « sello rojo » ;
- 5 euros para un pollo crecido según la « agricultura biológica ».

Los sellos europeos oficiales de calidad son:

- AOP : Denominación de Origen Protegida
- IGP : Indicación Geográfica Protegida
- STG : Especialidad Tradicional Garantizada
- AB : Agricultura Biológica

Los sellos franceses oficiales de calidad son :

- AOC : Denominación de Origen Controlada
- CCP : Certificación de Conformidad del Producto
- LR : Sello Rojo
- AB : Agricultura Biológica.

Se puede también clasificar estos sellos según su tipo de estrategia :

- cualitativa : CCP y LR
- territorial : AOC, AOP e IGP
- en relación con el modo de producción: AB y STG.

3.2.1. Denominación de Origen Controlada (AOC)

La Denominación de Origen Controlada (AOC) designa un producto originario de un país, una región o una localidad, cuya calidad o característica pertenece al medio geográfico incluyendo los factores naturales y humanos (Ley del 2 de julio del 1990).

Un producto AOC debe cumplir con algunas condiciones precisas de producción, ser relacionado con un área territorial bien delimitado y tener alto reconocimiento. Este producto debe ser único, es decir no reproducible en otra región, debe también resultar de una experiencia ancestral y representar una relación íntima entre el producto mismo, el medio ambiente y los conocimientos humanos. La demanda de certificación AOC de un producto tiene necesariamente que provenir de un agrupamiento o sindicato de productores, y nunca de un solo productor o actor de la cadena. Las demandas de certificación AOC son

sometidas al INAO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen), institución pública del gobierno bajo la tutela del Ministerio de Agricultura. Luego, estas demandas se estudian por varios comités regionales y nacionales antes que el ministerio valide el borrador de decreto escrito por el INAO.

Actualmente, existe una propuesta bajo estudio para hacer evolucionar los procedimientos de reconocimiento de las AOC y ponerlos bajo la responsabilidad de los organismos certificadores independientes, como es el caso para el Sello Rojo (LR) y la Certificación de Conformidad del Producto (CCP).

Tabela 2 – Dinamica de ventas de productos AOC, 2000-01

AOC	Volumes 2001	Evolucions / 2000
Vinos millones de hectolitros	26 (2000)	/
Queso toneladas	191 216	+ 2,5%
Frutas & Verduras toneladas	30 592	- 23%
Aceite de Oliva toneladas	616	- 14%
Mieles toneladas	186	+ 19%
Gallina de Bresse unidades	1 072 382 unidades	- 6%
Carne de toro de Camargue toneladas	254 tonnes	+ 12%

Fuente: INAO 2001

3.2.2 Certificación de Conformidad del Producto (CCP), Sello Rojo (LR) y Sellos Regionales

La Certificación de Conformidad del Producto (CCP) atesta que un producto alimenticio o agrícola (no alimenticio y no procesado) es conforme a unas características específicas o reglas previamente establecidas refiriéndose a, según el caso, la producción, el procesamiento, el acondicionamiento o el origen. Estas características específicas son basadas sobre criterios objetivos y significativos para el consumidor, aquellos se pueden medir y seguir con el tiempo. Todos estos criterios son recopilados en un documento normativo de especificaciones escrito por un actor dado de la cadena o por una estructura profesional colectiva.

El Sello Rojo (LR) atesta que un producto alimenticio o agrícola (no alimenticio y no procesado) posee un conjunto de características específicas y previamente establecidas aquellas confieren al producto un nivel de calidad superior a lo de otros productos similares. Esta diferencia de calidad debe ser significativa en comparación con otros productos conocidos similares y debe ser percibida y bien distinguida por el consumidor, particularmente al nivel gustativo y organoléptico. Esto implica la implementación de un análisis sensorial y pruebas de degustación.

El Sello Rojo pertenece a una estructura colectiva llamada « Agrupamiento Calidad » aquella es propietaria del documento de especificaciones y de la marca colectiva y la cual agrupa a todos actores profesionales de la cadena agroalimentaria concernida. En Francia, la marca « Label Rouge » es la propiedad del Ministerio de Agricultura. Además existen 6 sellos regionales (Ardennes de France, Franche Comté, Lorraine, Nord Pas de Calais, Pays Midi Pyrénées, Savoie). Estos sellos regionales tienen que evolucionarse hacia una IGP (Indicación Geográfica Protegida) para sobrevivir al nivel europeo.

Tanto para la CCP como para el LR, las características específicas requeridas son de tres tipos :

- Tipo implícito : características de reglamentación tales como normas, relaciones interprofesionales básicas, guías de buenas prácticas, etc. Estas características

aseguran principalmente que el producto sea seguro, honesto y comercialmente válido.

- Tipo explícito : características de certificación que deben valorizar el producto o mostrar su carácter original frente a sus competidores estándares.
- Tipo comunicativo : características explícitas mencionadas sobre la etiqueta o el empaque del producto para agregarle un valor. Estas se deben entender fácilmente por el consumidor.

Existen documentos normativos de referencia con el fin de controlar y garantizar las características específicas para cada certificación. Antes que se apliquen, estos documentos son oficialmente publicados durante dos meses, averiguados y validados por una sección especializada de la Comisión Nacional de los Sellos y Certificados. Luego se otorga la certificación por un organismo certificador aquello es validado por una ley ministerial y acreditado según la norma EN 45012 por el COFRAC (Comité Francés de Acreditación).

Tabela 3 – Dinámica de ventas de productos con Label Rouge, 2000-01

LABEL ROUGE	Volumes 2001	Evolutions / 2000
Frutas & Verduras ton	10 031	+ 33%
Carne ton	74 937	+ 15%
Embutidos ton	30 655	+ 12%
Gallina & Pollo ton	117	+ 3%
Pescado & Mariscos ton	6 259	+ 9%
Huevos millones	193	+ 32%
Productos Lacteos ton	22 650	+ 7%

Fuente Cerqua 2002 (Centro de Desarrollo de las Certificaciones de Calidad Agrícolas y Alimenticias)

Tabela 4 – Dinámica de ventas de productos con CCP, 2000-01

Certificado de Conformidad del Producto	Volumes 2001 (valor total : 2,700 millon euros)	Evolucion / 2000
Frutas & Verduras toneladas	97 819	- 32%
Carne toneladas	284 490	+ 16%
Embutidos toneladas	43 541	- 3%
Pescado y Mariscos toneladas	66 307	+ 42%
Huevos millones de unidades	1 972	/
Productos Lacteos toneladas	113	- 70%
« Foie Gras » toneladas	4 367	+ 150%
Pasta toneladas	16 706	+ 317%
Frutas & Verduras toneladas	14 419	+ 73%

Fuente Cepral 2002 (Asociación para la Promoción de los Sistemas de Certificación de Productos Alimenticios)

3.2.3. Agricultura Biológica

La agricultura biológica, llamada también, ecológica u orgánica se caracteriza por tener como preocupación los equilibrios naturales, asegurarse del bienestar de los animales y buscar la diversificación de las producciones, con el propósito de una agricultura sostenible.

Los productos provenientes de la agricultura biológica deben respetar unas especificaciones incluyendo el reciclaje de las materias primas orgánicas y la rotación de suelos, así como un modo de producción sin químicos sintéticos (pesticidas, abonos). En cuanto a los productos procesados a partir de materias primas provenientes de la agricultura biológica, estos deben

constituirse por lo menos al 95% con ingredientes de origen biológica. Estos productos procesados deben satisfacer a los controles hechos por parte de los organismos certificadores reconocidos en todo el territorio francés.

Según la reglamentación comunitaria n° 2092/91 del 24 de junio 1991, los productos certificados en Francia pueden beneficiarse del logo « Agricultura Biológica ».

Tabela 5 – Dinamica de ventas de productos AB, 2000-01

Agricultura Biológica	Valor de las Ventas 2001 (millones de euros)	Evoluciones / 2000
Frutas & Verduras	33	/
Embutido	32	- 4 %
Carne / Pollo	88	/
Conservas	166	+ 13%
Productos lacteos	230	+ 14%

Fuente : Grupos paneles de la distribución/comercialización y estimaciones de almacenes

3.2.4. *Denominación de Origen Protegida (AOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional Garantizada*

Los sellos europeos de calidad mencionados en las reglamentaciones n° 2081/92 y n° 2082/92 del 14 de julio del 1992 son los siguientes:

- Denominación de Origen Protegida (AOP) : producto único y no reproducible en otra región
- Indicación Geográfica Protegida (IGP) : referente a una región y calidad dadas
- Especialidad Tradicional Garantizada (STG) : modo tradicional de producción y procesamiento.

Hay que anotar que solo un producto tipo AOC puede evolucionarse hacia una denominación AOP y solos los productos CCP y LR pueden evolucionarse en tipo IGP.

3.2.5 *Proceso de certificación*

Ejemplo de la certificación de conformidad de productos: se necesita la intervención de numerosos actores, y en general entre 2 – 3 años desde la redacción del referencial, hasta la liberación del certificado. Las principales etapas del proceso así como el contenido mínimo de un referencial, son los siguientes:

Las etapas :

- Redacción de un referencial
- Identificar y contratar el organismo certificador
- Validación del referencial por el organismo certificador
- Anuncio oficial
- Examen por la Comisión Nacional de los sellos y certificados
- Auditoria inicial de atribución del certificado
- Liberación/entrega del certificado
- Auditorias y controles programadas por el organismo certificador

El contenido mínimo de un referencial:

- Presentación general del marco de referencia de certificación
- Textos de referencia
- Definiciones principales y abreviaciones
- Presentación del producto

- Eschema de elaboración del producto
- Presentacion de las caractereisticas implícitas, explícitas y comunicantes
- Metodologías de controle de las características
- Identificación y rastreabilidad del producto
- Rotulación y comunicación

3.2.6 Otros sellos de calidad

Los sellos de calidad detallados arriba son basados sobre sistemas terceros, es decir que para un producto dado proveniente de una cadena agroalimentaria, hay que validar por parte de un organismo independiente el cumplimiento de este producto con criterios y especificaciones requeridas.

Existen otras iniciativas por parte de cadenas de supermercados aquellas desarrollaron sus propias marcas y « cadenas de calidad », como por ejemplo FQC : Cadena Calidad Carrefour. En estas iniciativas, el establecimiento y control de las especificaciones se hace en interno.

Después de haber detallado los sellos de calidad para productos alimenticios, hay que mencionar los referenciales de calidad con respecto a la organización del sistema de fabricación/procesamiento del producto. Estos referenciales son relacionados con varios aspectos (seguridad, calidad, medio ambiente) y pueden ser nacionales, europeos o internacionales tales como las normas ISO 9001 e ISO 14001, el British Retail Consortium (BRC) y Eurepgap (Buenas Prácticas Agrícolas al nivel europeo). Algunos se están aplicando por parte de organismos independientes y otros por parte de grupos o cadenas de supermercados.

Dentro de algunos referenciales de calidad, existe el concepto del comercio justo. Un ejemplo es la fundación Max Havelaar que tiene como objetivo ofrecerles a los productores y obreros desfavorecidos en el Tercer Mundo acceso al comercio internacional bajo buenas condiciones, para que ellos puedan construir un mejor futuro. Esto significa que los consumidores y empresas tienen que pagar precios que cubran los gastos, incluso los gastos sociales y ambientales. Max Havelaar quiere contribuir a la creación de relaciones justas en el mundo. Por eso, es esencial tener un enfoque sostenible del conjunto producción, comercialización y consumo. Max Havelaar no es una marca sino un sello de calidad del comercio justo.

La fundación tiene relaciones con tres contrapartes :

- los productores del registro (cooperativas de pequeños productores y dueños de plantaciones en los países en desarrollo)
- las empresas con licencia para usar el sello en sus productos : manufactureros e importadores holandeses
- los consumidores.

4. La Política Agrícola Común (PAC) y sus implicaciones

4.1. La PAC

En el Tratado de Roma se definieron los objetivos generales de la Política Agrícola Común (PAC), cuyos principios se establecieron en la conferencia de Stresa de julio de 1958. Dos años más tarde los seis Estados miembros fundadores adoptaron los mecanismos de la PAC, que entró en vigor en 1962.

La Política Agrícola Común (PAC) está compuesta por una serie de normas y mecanismos que regulan la producción, el comercio y el tratamiento de los productos agrícolas en la Unión Europea (UE). Cada vez concede mayor importancia al desarrollo rural.

Sus objetivos:

- incrementar la productividad agrícola, fomentando el progreso técnico, asegurando el desarrollo racional de la producción agrícola, así como el empleo óptimo de los factores de producción, en particular, de la mano de obra;
- garantizar un nivel de vida equitativo a la población agrícola, en especial, mediante el aumento de la renta individual de los que trabajan en la agricultura;
- estabilizar los mercados;
- garantizar la seguridad de los abastecimientos;
- asegurar al consumidor suministros a precios razonables.

Tres principios fundamentales, definidos en 1962, caracterizan el mercado agrícola común (Organización Común de los Mercados Agrícolas - OCM) y, por lo tanto, las organizaciones comunes de mercado:

- un *mercado unificado*: implica, por un lado, la libre circulación de los productos agrícolas en el territorio de los Estados miembros y, por otro, la utilización de medios y mecanismos comunes en el conjunto de la UE para su organización;
- la *preferencia comunitaria*: se da preferencia a los productos agrícolas de la UE, que se comercializan a precios inferiores a los de los productos importados; además, se protege el mercado interior de las importaciones de terceros países a precios reducidos y de las grandes fluctuaciones del mercado mundial;
- la *solidaridad financiera*: todos los gastos y desembolsos derivados de la aplicación de la PAC se sufragan con cargo al presupuesto comunitario.

¿Qué lugar ocupa la calidad de los productos?

La PAC ha instaurado diversas medidas para garantizar la seguridad del consumidor: normas de higiene de la producción alimenticia, controles veterinarios y fitosanitarios, supervisión de las enfermedades de los animales. Además, desde 1991 ha introducido una normativa comunitaria que garantiza el desarrollo de la agricultura ecológica y crea un sistema de producción respetuoso con el medio ambiente y del bienestar de los animales. Por último, la PAC dispone de una normativa destinada a fomentar la calidad y a proteger informar mejor al consumidor. Así, cerca de 500 productos agroalimenticios europeos contaban en 1999 con una denominación protegida -denominación de origen

protegida (DOP) una indicación geográfica protegida (IGP) o especialidad tradicional garantizada (ETG).

4.2. Reforma de la PAC – Agenda 2000

En julio de 1997 la Comisión propuso la reforma de la PAC dentro del marco de la Agenda 2000, un documento en el que se esbozaba el futuro de las políticas de la Unión Europea en la perspectiva de la ampliación prevista. Las negociaciones acerca de la Agenda 2000 y, por consiguiente, sobre el acuerdo relativo a la reforma de la PAC, se concluyeron en el Consejo Europeo de Berlín de marzo de 1999. La Agenda 2000 ha impulsado el proceso emprendido en 1992 y ha sentado bases sólidas para el desarrollo futuro de la agricultura en la Unión, cubriendo todos los aspectos de la PAC (económico, medioambiental y rural)

La reforma comprende medidas para:

- la mejora de la competitividad de los productos agrícolas en los mercados nacionales y mundiales;
- el fomento de un nivel de vida equitativo y digno para los agricultores;
- la creación de puestos de trabajo alternativos y otras fuentes de ingresos para los agricultores;
- la elaboración de una nueva política de desarrollo rural, que se convierte en el segundo pilar de la PAC;
- la integración de un mayor número de consideraciones medioambientales y estructurales en la PAC;
- la mejora de la calidad y la seguridad de los alimentos (white paper !!!);
- la simplificación de la legislación agrícola y la descentralización de su aplicación, para aumentar la claridad y transparencia de las normas y reglamentaciones, así como su facilidad de acceso.

Tabela 6 – Calidad dentro la PAC – antes y despues

La dinamica de la PAC al respecto de calidad de los alimentos	
Situación actual :	Revisión intermedia :
<p>Ayuda para inversiones en favor de la calidad de los alimentos, incluida la implantación de sistemas de certificación subvencionables a través de los planes de desarrollo rural</p> <p>Actividades de promoción de ciertos productos, con aplicación de dos regímenes horizontales: uno para la promoción interna y otro para la promoción en el exterior</p>	<p>Un nuevo capítulo sobre la calidad, como "medida de acompañamiento", en el que se prevea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alentar a los agricultores a participar en sistemas de certificación y garantía de calidad - Ayuda a las organizaciones de productores para actividades de promoción relacionadas con la garantía de calidad, la indicación geográfica y la agricultura ecológica - Ayudas procedentes del primer pilar se destinarán sólo a la promoción en el exterior

Reforma de la PAC: perspectiva a largo plazo para una agricultura sostenible
(http://europa.eu.int/comm/agriculture/mtr/index_es.htm)

El 22 de enero de 2003, la Comisión Europea aprobó una serie de propuestas de reforma de la Política Agrícola Común (PAC). La propuesta de la Comisión ofrecerá a los agricultores de la UE una perspectiva política clara para el marco financiero del gasto agrario previsto hasta 2013, conforme a lo decidido por los Jefes de Estado y de Gobierno en Bruselas en octubre de 2002. Además, servirá para conseguir una agricultura europea más competitiva y orientada hacia el mercado, impulsará una notable simplificación de la PAC, facilitará el proceso de ampliación y favorecerá una mejor defensa de la PAC en la OMC. Los ajustes que se propone introducir permitirán a los agricultores la máxima flexibilidad en sus decisiones de producción, garantizándoles, al mismo tiempo, la estabilidad de sus rentas. La aplicación de la reforma de la Comisión servirá para eliminar aquellos aspectos de la política actual que resultan negativos para el medio ambiente, y aportará nuevos incentivos para la adopción de prácticas agrarias más sostenibles. Estos ajustes son necesarios con el fin de garantizar que la UE pueda dotar su Modelo Europeo de Agricultura, en los próximos años, de un marco político sostenible y previsible. Estos cambios, que resultan aún más urgentes ante el nuevo marco presupuestario, permitirán a la UE garantizar una distribución transparente y más equitativa de las ayudas a la renta de los agricultores, y satisfacer mejor las expectativas de los consumidores y los contribuyentes. Las propuestas presentadas son continuidad de las propuestas de revisión intermedia presentadas por la Comisión en julio de 2002.

Los elementos clave de la reforma pueden resumirse del siguiente modo:

- una ayuda única por explotación, independiente de la producción ("disociación");
- vinculación de las ayudas al cumplimiento de las normas en materia de medio ambiente, salubridad de los alimentos, bienestar animal y seguridad e higiene en el trabajo, así como a la condición de mantener las tierras agrarias en buenas condiciones agronómicas ("condicionalidad");
- una política de desarrollo rural reforzada, lo que supone más fondos y nuevas medidas para promover la calidad y el bienestar animal, y ayudar a los agricultores a cumplir las normas de la UE en relación con la producción;
- una reducción de las ayudas directas ("regresividad") a las explotaciones de mayor tamaño, a fin de generar fondos adicionales para el desarrollo rural y la financiación de nuevas medidas de reforma;
- revisión de la política de mercado de la PAC:
 - reducción final de un 5% en el precio de intervención de los cereales, parcialmente compensada por un incremento de las ayudas directas a los agricultores del sector de los cultivos herbáceos;
 - y una reforma más rápida y de mayor alcance en el sector lácteo, diferenciando los recortes de los precios de la mantequilla y la leche en polvo desnatada y manteniendo las cuotas lácteas hasta 2014/15;
 - reformas en los sectores del arroz, el trigo duro, las patatas de fécula y los forrajes desecados.

¿Qué piensan los ciudadanos europeos de la política agrícola común (PAC)?
http://europa.eu.int/comm/agriculture/survey/index_es.htm

El papel de los consumidores, como uno de los actores principales de la gestión de la calidad, es muy importante. Entre las varias instituciones que existen, el BEUC - **Bureau Européen des Unions des Consommateurs** en Bruselas, es importante. Algunos de sus miembros son:

- CA (UK)
- Altroconsumo (Italy)
- Consumentenbond (NL)
- VZBV (Germany) •CECU (Spain)
- Forbrugerradet (Denmark)
- Kepka (Greece)
- Kuluttajat-Konsumenterna ry (Finland)
- Sveriges Konsumentenrad (Sweden)
- Test Achats (Belgium)
- UFC- Que Choisir (France)

Una gran número de europeos desean un cambio en la forma en que la política agrícola común (PAC) ayuda a los agricultores de la UE. De acuerdo con la última encuesta de opinión Eurobarómetro, más del 60% de los ciudadanos de la UE considera que el abandono de las subvenciones a la producción en beneficio del apoyo directo a los agricultores y a las zonas rurales es una solución "muy buena" o "bastante buena". El apoyo directo de los agricultores contó con el favor de aproximadamente el 62% de las personas interrogadas, es decir, un 6% más respecto de la última encuesta Eurobarómetro realizada a mediados de 2001. La encuesta también pone de manifiesto que los ciudadanos desean que la política agrícola de la UE garantice que los productos agrícolas son sanos y seguros. Según la encuesta, los ciudadanos de la UE consideran que la prioridad de la PAC debe ser garantizar la seguridad de los productos agrícolas, fomentar el respeto del medio ambiente, proteger las explotaciones agrarias de pequeño o mediano tamaño y ayudar a los agricultores a adaptar su producción a las expectativas de los consumidores.

Asimismo, ha aumentado la confianza de los ciudadanos de la UE en la capacidad de la PAC de garantizar una producción agrícola sana. Se ha observado un incremento- del 37 % (en 2001) al 42 % - en el número de encuestados que creen que la PAC garantiza la seguridad de los productos agrícolas alimentarios. Este es el ámbito en que la PAC cumple mejor sus objetivos.

La falta de información continúa siendo un problema. Las respuestas "no sabe, no contesta" oscilan entre el 24% y el 35 %. Únicamente el 20 % de los encuestados consideraron que estaban suficientemente informados de la forma en que los alimentos son producidos y tratados.

Los encuestados se manifestaron claramente a favor de los siguientes objetivos de la política agrícola, relacionados en la encuesta:

- Garantizar que los productos agrícolas son sanos y seguros: 90%
- Promover el respeto del medio ambiente: 88%
- Proteger las explotaciones de pequeño y mediano tamaño: 81%
- Ayudar a los agricultores a adaptar su producción a las expectativas del consumidor: 80%
- Favorecer y mejorar las condiciones de vida en las zonas rurales: 77%
- Mejorar la competitividad de la agricultura europea en los mercados mundiales: 77%
- Garantizar a los agricultores unos ingresos estables y apropiados: 77%
- Fomentar la diversificación de los productos y actividades agrícolas: 73%
- Favorecer métodos de producción orgánica: 72%

- Proteger el sabor de los productos agrícolas europeos: 73%
- Proteger la especificidad de los productos agrícolas europeos: 73%
- Reducir las diferencias de desarrollo entre regiones: 72%
- Defender los intereses de los agricultores en sus relaciones con intermediarios y distribuidores: 71%

A la pregunta de en qué medida consideraban que la PAC cumplía sus objetivos, los niveles de satisfacción oscilaron entre el 41% (garantizar que los productos agrícolas son sanos y seguros) al 25% (defender los intereses de los agricultores en sus relaciones con intermediarios y distribuidores). La encuesta se realizó entre 16.041 ciudadanos de los Quince Estados miembros.

Más específicos, al respecto de calidad de productos, hay la gestión, que es importante para los consumidores: Los sellos oficiales de calidad que « tranquilizan » (Credox, 1998) ? Los resultados de esta investigación mostraron:

Compra de un producto : preferencia por :

- Marca (29 %)
- Label rouge (22 %)
- Información sobre origen (20 %) o composición (19 %)

Sellos de calidad reconocidos :

- Label rouge (89 %)

Confianza :

- Sistemas de control (89 %)

La Agenda 2000 fundó, en 2002, una institución nueva, "European Food Safety Authority". Sus actividades principales son:

- the scientific evaluation of risks,
- the collection and analysis of scientific data,
- safety evaluations of dossiers put forward by industry for Community level approval of substances or processes, • identification of emerging risks,
- scientific support to the Commission particularly in the case of a food safety crisis,
- direct communication to the public and other interested parties of information concerning matters within its remit.

A finales de 2002, la dirección máxima fue elegida. Durante los primeros meses de 2003, han comenzado a identificar los expertos de las diversas comisiones de la FSA.

5. Implicaciones para la investigación

Técnica – Confusión por lado del consumidor (después: una UE-15 +++)

- Herramientas necesitan más avances (detección OGM,...)
- Hay una necesidad de preservar la especificidad de los sellos, ofreciendo al mismo tiempo una garantía de calidad global para el consumidor....
- Métodos de trazabilidad y de certificación de origen (biotecnología, espectrometría NIR) : café, arroz, cacao, OGM...
-

Económica-financiera

- Ciencias del consumo : percepción del consumidor sobre calidad, riesgo, ..
- Barreras non-tarifarias (OMC) y sus impactos, por tipo de país etc

Organizacional

- Como los actores están organizados para enfrentar la gestión de calidad a lo largo de las cadenas ?

Papel del Estado vis-à-vis el sector privado....

- Adaptación de los sistemas de manejo de la calidad (HACCP, BPF, BPA, PHD...)
- Integración más fuerte producción agrícola-transformación
- Nuevas competencias (gestión calidad a lo largo de la cadena agroalimentaria)
- Desarrollar una capacidad técnica inter-disciplinaria

Política / institucional—Adopción de la nueva PAC ?

- Entrada futura de más países a la UE (armonización ...)
- Llegar a un consenso entre todos
- En discusión en Francia : una « *Charte de communication* » con tres « familias » de sellos

6. Discusión

Los sellos de calidad nacieron en varias épocas y con objetivos muy diferentes, lo que condujo a un conjunto muy disperso y no totalmente transparente para el consumidor. No es fácil para el consumidor entender ni distinguir las características específicas de cada tipo de sello. Así, según una encuesta hecha en el 2001 por el CREDOC (Centro de Investigación para el Estudio y la Observación de las Condiciones de Vida), 33% de los consumidores franceses piensan que el Sello Rojo (LR) es muy cuidadoso del medio ambiente y solo 27% piensan la misma cosa del sello «Agricultura Biológica». Por otro lado, solo 23% mencionan las características gustativas como la prioridad específica del Sello Rojo y mencionan que el origen es muy importante para el Sello Rojo, confundiendo así con la AOC en la cual el origen es la característica prioritaria.

Muchos consumidores de productos «Bio» piensan también que el logo «AB» les garantiza una ausencia absoluta de pesticidas y no saben que la certificación AB implica el uso obligatorio de unas medidas pero no garantiza los resultados requeridos. Es decir que con la agricultura biológica, no se debe usar químicos pero no se garantiza que el producto final no contiene absolutamente nada de químicos.

Es obvio que los sellos de calidad tuvieron bastante ventajas con las crisis alimentarias del 2001 en Europa (ESB, dioxina, aftosis), pero estos sellos necesitan más transparencia y deberían mejorar su comunicación para ganar la confianza de los consumidores. Así, cada uno de estos sellos tiene que aclarar más sus características específicas ante el consumidor, como por ejemplo el terruño o el origen por la AOC, las características gustativas por el LR, el respeto del medio ambiente por la AB. Se debe resaltar más la complementariedad entre estos sellos de calidad.

Hay también que dirigir esfuerzos hacia la aclaración de las características de tipo comunicativo aquellas son a menudo mencionadas sobre la etiqueta del producto para agregarle valor. Estas características no son siempre entendidas o bien percibidas por el consumidor y de hecho no alcanzan lograr su confianza o interés (por ejemplo, la mención de lavado de la lechuga por un proceso dinámico no es claramente entendida por todos los consumidores).

Hay que anotar que para ciertas categorías de alimentos como el jamón o el pollo, tener una multitud de sellos de calidad paradójicamente no ayuda en la valorización del producto, debido a que en este caso, el producto certificado se vuelve en alguna manera como un producto «estándar» y pierde sus especificidades.

7. Conclusiones

1. Al respecto de la seguridad alimentaria, todavía existen algunos problemas y dificultades con relación a este asunto :

- Falta de armonización de las reglamentaciones a nivel internacional,
- Aplicación del principio de precaución (Unión Europea) o de prevención (Estados Unidos),
- Prioridad dada a las metodologías de producción (Unión Europea) o a los alimentos (Estados Unidos) para no presentar un peligro para los consumidores,
- Sistemas de vigilancia sanitaria poco usados, de eficacia limitada y con falta de coordinación, mismo en los países industrializados. Las organizaciones internacionales tales como la OMS y la FAO deben procurar la liderazgo/iniciativa en la implementación de sistemas de vigilancia sanitaria eficaces en el mundo

entero, en particular en los países del Sur, integrando las diferencias entre las regiones.

2. No toda la información es accesible, y aun hay problemas para entenderla ! Entonces un problema de cantidad y calidad de información al respecto. La confusión mas grande, que existe, es que la gente confunden los sellos de calidad (con fines comerciales), con sellos de seguridad sanitaria (con fines de salud del consumidor)!!!! Tambien, lo que es “pan de cada dia” para el gerente de marketing de Concha y Torro, es “abracadabra” para el pequeno productor de queso campesino fresco....

3.. El objetivo de este paper era analizar la institucionalidad, osea la organización y sus actores de los sistemas de gestión de calidad. Tenemos que concluir que la institucionalidad del manejo de la calidad es muy pesada, complejo y muy costoso (En Francia : 6000 funcionarios de 3 Ministerios, full-time dedicados ...). Pero, la buena salud de los consumidores tiene un precio muy alto tambien, entonces?

4. La democracia y el hecho de vivir en una Unión (mas grande cada vez) implican costos de transacción (de integrarse) muy altos, para implementar los mismos sistemas de gestion de calidad en todos los países (nuevos). Pero al mismo tiempo, han sido conducidos grandes proyectos de I&D europeos, enfocando las cuestiones importantes ligados a la organizacion de la calidad. Estos resultados, junto con las recomendaciones de numerosas fora, congresos, workshop, etc, esta impactando las politicas de la CAP, con el objetivo de mejorar la transparencia, el manejo, la complejidad de los sistemas, y al mismo tiempo, reduciendo sus costos (para el consumidor).

5. Finalmente, La paradoja del modelo de certificación, es que si, hay un suceso , al respecto de la omni-presencia de los productos con sellos de calidad en los supermercados, mercados y ferias. Resultado : Los productores /procesadores estan ganando – sus estrategias de marketing, si estan funcionando. Pero, tambien el modelo fracasó en el sentido que, la corrida atras de la calidad. Demasiada calidad mata a la calidad (como ya mencionado). El producto certificado se vuelve el standard. Resultado : El consumidor se pierde....

6. Este paper intento hacer un inventario de los elementos, organizaciones y actores claves, relacionados a los sistemas de gestion de calidad, de donde viene y donde estamos hoy en dia. Pero, como fué ya notado, la reformla de la CAP, la implementación de Agenda 2000, tienen muchissimas implicaciones – y cada dia hay mas elementos y cambios novedosos importantes. Para estar al día, habra que consultar los web-sites claves de la CE frecuentemente.

Referencias

Blanc M., 2001. Nouvelles exigences en matière de sécurité sanitaire dans le commerce international des produits agricoles et agro-alimentaires. Incidences pour les pays d'Afrique exportateurs de produits oléagineux. OCL, Vol. 8, N° 3, Mai/Juin 2001, p. 246-250.

Chambolle M., 2002. L'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments : évolutions scientifiques et réglementaires. Médecine et Nutrition, sécurité sanitaire, Volume 38, N° 1, p. 15-23.

Doussin J.P., 2002. Abordagem regulamentar da qualidade dos alimentos. Curso de especialização da FEA/UNICAMP "Gestão da qualidade e segurança dos Alimentos", modulo FEA 210, Setembro 2002, Campinas, SP, Brasil.

Feillet P., 2002. Le bon vivant : une alimentation sans peur et sans reproche. INRA Editions, 286 p.

INAO,

http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/index_es.htm

<http://www.efsa.eu.int/>

<http://www.agriculture.gouv.fr/alim/sign/>

<http://www.useu.be/agri/usda/html>

<http://www.rlc.fao.org/foro/alimentos/http://www.cofrac.fr>

<http://www.cepral.com>

<http://www.labelrouge.com>

<http://www.bvqi.com>

<http://www.afssa.fr><http://www.maxhavelaar.nl>

<http://www.cirad.fr>

<http://www.cendotec.org.br/prosper.html>