



Autenticidad y Fraude

Información destinada a los Consumidores sobre el Control de la Calidad y Seguridad Alimenticia en las Cadenas de Producción Orgánica

Bo van Elzakker, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten Brandt



© BLE, Bonn / Dominik Menzler

Publicado por



En cooperación con

UNIVERSITY OF
NEWCASTLE UPON TYNE



Este folleto se destina a los consumidores y suministra una visión práctica acerca de lo que se ha hecho para garantizar la autenticidad y la integridad de 7 tipos de productos orgánicos, donde hay posibles mejoras y lo que los consumidores pueden hacer para mantener esfuerzos que salen al encuentro de sus exigencias. Otros catálogos destinados a los consumidores cubren el "Sabor, Frescor y Contenido en Nutrientes" y la "Seguridad y Contaminación". Existen otros catálogos destinados a los vendedores y otros a la producción específica de determinados productos.



Financiado por la Comisión de las Comunidades Europeas bajo la Acción 5 del Quinto Programa Estructural para la Investigación y Desarrollo Tecnológico.

Los catálogos del proyecto "Organic HACCP"

Éste es el nº 4 de una serie de 14 prospectos que abarcan la información sobre cómo el control de la calidad y de la seguridad se puede mejorar más a fondo en cadenas orgánicas a través de Europa. El proyecto "Organic HACCP" ha repasado estudios de las preocupaciones y de las preferencias del consumidor en lo referente a sistemas de producción orgánicos y a la información recogida sobre las cadenas típicas de la producción por 7 materias en regiones a través de Europa. Para cada uno de los criterios enumerados abajo, la información ha sido analizada para identificar los puntos de control críticos (CCPs), definidos como los pasos en las cadenas donde las calidades del producto final se pueden controlar lo más eficientemente posible. Los CCPs fueron identificados usando los métodos desarrollados para el análisis de peligro por los puntos de Control Crítico (HACCP), un procedimiento estándar para prevenir riesgos en la seguridad del alimento. El nuevo aspecto es así mejorar cómo se tratan las preocupaciones del consumidor, con el uso del concepto de CCP para una amplia gama de criterios, no solamente seguridad.

Descripción de los criterios examinados

El análisis se hizo para los siete criterios siguientes:

1. Toxinas microbianas y contaminantes abióticos
2. Potenciales patógenos
3. Sustancias tóxicas naturales de las plantas
4. Frescor y sabor
5. Contenido en nutrientes y aditivos alimenticios
6. Fraude
7. Aspectos sociales y éticos.

El proyecto analizó 29 cadenas de producción orgánica en Europa para el tomate, los huevos, la col, el vino, la leche, las manzanas y el pan de trigo. En la página web del proyecto (www.organichaccp.org) se describen detalladamente los puntos de Control Críticos relevantes para cada cadena. El actual catálogo da una descripción del resultado del análisis de los aspectos positivos del valor nutritivo: frescor, sabor y nutrientes. Otros catálogos para los consumidores son "Sabor, Frescor y Contenido en Nutrientes", "Seguridad y Contaminación". Otros catálogos se destinan a los productores, vendedores (minoristas), etc.

Generalidades relacionadas con la autenticidad

Autenticidad significa que un producto fue producido, transportado y vendido de una forma tal que corresponde a las expectativas asociadas a ese producto. Muchos consumidores esperan que los productos producidos en los sistemas de producción orgánica sean vendidos por pequeños productores y productores locales con una gran diversidad de cultivos y de explotaciones agropecuarias.

Al mismo tiempo la mayoría de los consumidores de productos biológicos consideran también importante que los productos tengan precios razonables comparados con los productos similares producidos en sistemas de producción convencional, que requieren

frecuentemente que la producción ocurra con operaciones específicas de gran escala.

De esta forma es frecuente que sea posible alcanzar todas las expectativas de todos los consumidores al mismo tiempo. La mayoría de los consumidores son conscientes de este hecho y están dispuestos a aceptar un conocimiento menos profundo de los productos, y un precio más elevado y la necesidad de imputar el trabajo a productos que están próximos a su ideal.

Así, requerir que toda la producción biológica alcance los más elevados patrones en todos los contextos beneficiaría solamente una minoría de consumidores que garantizan la sustentación de la producción biológica por la compraventa de alimentos biológicos certificados. Esto dejaría fuera, grupos menos influyentes y disminuiría la demanda pública, una tendencia que es contraria a los ideales de la producción orgánica.

Así al mismo tiempo que la innovación para la mejora debe ser incentivada naturalmente, hoy en día la acción más importante para mejorar la autenticidad es suministrar información fidedigna acerca del contexto social y ético para cada producto, para que cada consumidor pueda hacer una elección individual e informada.

Esto significa, que la información suministrada con los productos biológicos, requiere fotografías y textos que, deben indicar con exactitud el origen, la situación y los métodos de producción utilizados. Se hace imperativo para el movimiento biológico que los consumidores puedan creer que los proveedores no ganan injustificadas ventajas competitivas por la retención o distorsión de la información.

Generalidades relacionadas con las fraudes

La normativa de las Comunidades Europeas (EC) 2092/91 sobre producción orgánica es una normativa de protección para el consumidor, definiendo lo que se debe cumplir a la hora de etiquetar un producto como orgánico. Estas exigencias incluyen la inspección anual por parte de un inspector de una institución independiente de certificación, de todas las propiedades y equipamientos de procesamiento, de documentación de todas las compras y ventas que se relacionen con la producción biológica, y de los procedimientos específicos para prevenir las mezclas con el material convencional.

El fraude ocurre cuando un producto es vendido como orgánico aunque no esté calificado para esta etiqueta, sea debido a un error o sea de forma intencionada. Los costes de la inspección representan una parte substancial de los costes de los productores. De este modo una buena inspección debe revelar fraudes de una forma más eficaz sin penalizar a la mayoría de los productores honestos por el aumento de los costes. Una opción podrá ser la sustitución de algunas inspecciones rutinarias existentes por visitas no anunciadas de especialistas en producciones relevantes. Otra opción sería requerir a los productores la adopción de medidas apropiadas de prevención de problemas sanitarios y de seguridad para animales y cultivos.

En cualquier caso, el estímulo en el trabajo conjunto entre varias empresas de la cadena de producción permitirá la reducción del riesgo de fraude, una vez que la estabilidad económica de cada participante mejore, aumenta la motivación y la honestidad y las hipótesis de que otros alerten de operaciones menos usuales.

Producción de productos de origen animal (leche y huevos)

La leche y los huevos requieren una cadena altamente organizada que entregue productos regularmente cada semana y por razones de seguridad es necesario que cada producto pueda ser seguido en sentido inverso hasta al productor. Analizar aleatoriamente muestras de leche y huevos para detectar residuos de antibióticos ha sido una práctica común en muchas cadenas de suministro. Debido a esta acción, hay generalmente un buen control sobre posibles fraudes.

Pero, con relación a la autenticidad, frecuentemente la información sobre la identidad del productor es suministrada en los envases, sólo en el formato de código de barras, consecuentemente no está disponible para los consumidores. Es también importante revelar si la alimentación es complementada (hasta 10 %) con ratiros convencionales, si la leche es homogeneizada, como son tratados los animales y en particular hacer referencia a la calidad del acceso a las áreas al aire libre (tamaño, refugios, superficies).

Producción vegetal (manzana, tomate y col)

Para los productos vegetales europeos es relativamente fácil intercambiar información sobre el volumen de las zonas de producción, pero los residuos de pesticidas pueden fácilmente alcanzar los cultivos a partir de campos de producción convencional, por descuido o accidente. Pero existen métodos eficientes para detectar residuos de muchos pesticidas, incluyendo el cobre, siendo el análisis aleatorio de muestras cosechadas una práctica común en muchas cadenas de suministro de estos productos alimenticios. Por esto hay un buen control del fraude.

Procesamiento (vino y pan de trigo), envasado, almacenamiento y transporte (Todos los productos)

Tal como acontece en las explotaciones dedicadas a la producción orgánica, las exigencias de certificación incluyen registros de que la cantidad de productos orgánicos vendidos coinciden con la cantidad comprada de productos frescos (equilibrio "input-output"), pero además, la actividad de la producción orgánica debe siempre ser iniciada después del desalojo y limpieza cuidada de las instalaciones/equipamientos de la actividad convencional. Operaciones paralelas ayudan a controlar los costes, pero el riesgo de mezclar material convencional o introducir aditivos no orgánicos, por accidente, por descuido o intencionadamente, es más elevado que lo verificado en las explotaciones o en las operaciones exclusivamente dedicadas a la producción orgánica.

En relación a la autenticidad, los valores de los diferentes métodos de procesamiento y envasado en términos de calidad, coste e imagen se están debatiendo en el momento actual. Para el pan y el vino existen varias categorías, manufacturadas en explotaciones dedicadas a la producción en grandes fábricas utilizando tecnología automatizada, suministrando amplias posibilidades de elección para el consumidor.

Recomendaciones a los consumidores

- Si no fuera explícitamente declarado, asuma que los productos respetan solamente los patrones básicos orgánicos (Europeos-UE y Nacionales).
- Busque la información o cuestione, sobre quién tiene la responsabilidad de los productos, dónde y cómo fueron producidos, cuáles son las empresas y personas envueltas en su producción o fabricación. Si la cadena de suministro fuera bien controlada, con relaciones comerciales próximas, las informaciones acerca de estos detalles serían fácilmente puestas a disposición por los vendedores, en el embalaje, catálogo o en una página web. Y si no hubiera tiempo de responder a todas las cuestiones de los clientes curiosos, debería estar indicada en el envase, o en una página informativa de Internet.
- Si está satisfecho con un producto y con la información que recibe sobre él, diga esto al minorista o al productor para que estos sepan que sus esfuerzos son apreciados. Esto es muy importante para seguir manteniendo iniciativas que conduzcan al camino correcto.
- Si no está satisfecho con la información que obtiene o con los productos disponibles, entonces decida cuánto está dispuesto a pagar para llenar sus exigencias. Diga a los vendedores más relevantes lo que a usted le gustaría que ellos hicieran y cuánto está dispuesto a pagar para que lo hagan. Pero acuérdesese entonces de volver más tarde y verificar y mantener su promesa, si ellos suministran bien aquello que usted quiere.

Continuación en el proyecto QLIF

El trabajo del proyecto HACCP identificó varias áreas en las que es necesaria más investigación. En el 2004 el proyecto QualityLowInputFood (QLIF, www.qlif.org) fue iniciado para ampliar y profundizar la comprensión de la calidad del alimento orgánico. QLIF es un proyecto integrado en el 6º Programa Cuadro de la Comisión de las Comunidades Europeas con 31 participantes en 15 países. QLIF es un proyecto de cinco años que pretende proporcionar la investigación y el desarrollo en calidad, seguridad y eficacia en la agricultura orgánica y de otros métodos con bajos imputes agronómicos en Europa.

Serán investigados en el QLIF los siguientes tópicos relevantes para la Autenticidad y Fraude:

- Estudios de las relaciones entre los diferentes aspectos de la calidad, percepción del consumidor y comportamiento de compra-venta (Expectativas del consumidor y actitudes, 2004-2007).
- Desarrollo de un "Código de Prácticas" para la evaluación de estrategias procesales (Estrategias procesales 2004-2006).

Desarrollo de procedimientos de HACCP para el control de la calidad y seguridad en cadenas de suministros de productos biológicos y cursos de entrenamiento para auditores (Transporte, Negociación y venta, 2006-2008)

Notas editoriales

Los editores y los autores agradecen reconocidamente el apoyo financiero de la Comisión de las Comunidades Europeas bajo la Acción 5 del Quinto Programa de apoyo a la Investigación y Desarrollo y la co-financiación por el Swiss Science Agency (SBF) para el proyecto "Recommendations for improved procedures for securing consumer oriented food safety and quality of certified organic products from plough to plate" (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245). Las visiones expresadas son las de los autores y que no tienen necesariamente de corresponder a la visión de la Comisión Europea, ni anticipan la política futura de la Comisión en esta área. El contenido de este folleto es de la entera responsabilidad de los autores. La información contenida, incluyendo toda la opinión y cualquier proyección o previsión, fue obtenida a partir de fuentes consideradas creíbles por los autores, sin embargo no se garantiza su exactitud o su integridad.

Esta información está redactada para su fácil comprensión, pero se señala expresamente a todas las personas que la utilicen o de alguna manera modificaren que lo hacen por su propia cuenta y riesgo.

Información bibliográfica

Bo van Elzakker, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten Brandt (2005): Autenticidad y Fraude, Información destinada a los Consumidores sobre el Control de la Calidad y Seguridad Alimenticia en las Cadenas de Producción Orgánica. Research Institute of Organic Agriculture FiBL, CH-5070 Frick, Switzerland

© 2005, Research Institute of Organic Agriculture FiBL and University of Newcastle upon Tyne

- FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick, Tel. +41 62 8657272, Fax +41 62 8657 273, E-mail, Internet
- University of Newcastle, Agriculture Building, UK – NE1 7RU, Newcastle upon Tyne, e-mail organic.haccp@ncl.ac.uk, Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/tcoa/>
- Ediciones de HortiEdiciones de Horticultura, S.L., Passeig Misericòrdia, 16, 1^a-1^a, 43025 - REUS (Tarragona), ESPAÑA, Tel.: +34 (9)77 75 04 02, Fax: +34 (9)77 75 30 56, e-mail: horticom@ediho.es

Idioma: Maite Araquistain

Capa & Estructura: FiBL

Logo (símbolo) Organic HACCP: Tina Hansen, DARCOF, Denmark

Una versión en formato pdf se puede descargar gratuitamente del sitio de Internet del proyecto en www.organichaccp.org o de <http://orgprints.org/view/projects/eu-organic-haccp.html>. Las

versiones impresas se pueden pedir a la tienda FiBL en shop.fibl.org.

Autores

Bo van Elzakker (Agro Eco), Hanne Torjusen (SIFO), Katherine O'Doherty Jensen (KVL), Kirsten Brandt (UNEW).
Agro Eco: Agro Eco Consultancy BV, P.O. Box 63 6720 AB Bennekom, The Netherlands.
Tel.: +31 318 420 405
Fax: +31 318 414 820
E-mail b.vanelzakker@agroeco.nl
Internet <http://www.agroeco.nl/en/organisation/people/>

Sobre el proyecto "Organic HACCP"

Los objetivos principales de esta acción concertada son determinar los procesos actuales de manejo y control de producción en cadenas de producción orgánica, con particular referencia a las características apreciadas por los consumidores, y de esto formular y difundir las recomendaciones para las mejoras. El proyecto de 2 años comenzó en Febrero del 2003. Los resultados incluyendo una base de datos de los puntos de Control Crítico en las cadenas analizadas, están disponibles en el Website del proyecto www.organichaccp.org.

Los afiliados del proyecto

- University of Newcastle (UNEW), Newcastle upon Tyne, United Kingdom.
- Swiss Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, Switzerland.
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL), Copenhagen, Denmark.
- Italian National Research Council, Institute of Food Science (CNR-ISA), Avellino, Italy.
- University of Aberdeen (UNIABDN), Aberdeen, United Kingdom
- Ludwig Boltzmann Institute for Biological Agriculture (LBI) Vienna, Austria.
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal.
- Agro Eco Consultancy BV (Agro Eco), Bennekom, The Netherlands.
- National Institute for Consumer Research (SIFO), Oslo, Norway.