

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD Y PROTOCOLOS DE CERTIFICACIÓN PRIVADA

Food Safety S.A*. 2005. 3º Congreso Nacional sobre Manejo de Pastizales Naturales.

*Certificadora de Productos Orgánicos; Certificadora de Calidad en Alimentos

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción orgánica](#)

INTRODUCCIÓN

Food Safety S.A. es una Empresa Certificadora que opera bajo Normas ISO 65, que está habilitada por SENASA e inscripta en el mismo organismo como empresa Certificadora de Productos Orgánicos de Origen Vegetal y Animal. Cómo acreditaciones y acuerdos internacionales Food Safety S.A. cuenta con la aprobación de la Unión Europea; con la acreditación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) – National Organic Program (NOP), posee un acuerdo con la certificadora QAI para la Certificación Orgánica JAS (Japanese Agricultural Standards) y Certificación Suiza.

FOOD SAFETY S.A. también presta servicios en la Certificación de Procesos y Atributos de Calidad en Alimentos, Certificación de Trazabilidad y Certificación de HACCP, BPA y BPM.

CERTIFICACIÓN

La **CERTIFICACIÓN** es una garantía por escrito, otorgada por un organismo certificador independiente, que controla y verifica que el proceso de producción o el producto, cumple con ciertos requisitos y/o normativas establecidas por diferentes organizaciones o países.

Estos requisitos de certificación contenidos en una norma o protocolo específico, se focalizan en cuestiones ambientales (tales como conservación del suelo, protección del agua, sustentabilidad de los recursos naturales, uso de plaguicidas conforme a buenos usos y prácticas) o a cuestiones sociales (tales como ingresos del productor, derechos de los trabajadores, salud y seguridad en el trabajo, etc.) o bien, a otros aspectos de la producción (manejo silvopastoril, bienestar animal etc.).

La aplicación de estos requisitos puede contribuir a aumentar la protección de los recursos locales, la protección de la salud de los trabajadores y generar otros beneficios para los productores, los consumidores y las comunidades agrícola- ganaderas.

Es una gestión voluntaria del productor que va más allá de las normativas de cumplimiento obligatorio. Desde este punto de vista, la certificación es visible para los consumidores a través de un Sello de Calidad, el cual se puede considerar como una herramienta de comercialización.

La certificación sirve al consumidor para distinguir el producto que desea. De esta manera se evitan mensajes publicitarios poco transparentes, por lo tanto la certificación se transforma en una herramienta de comunicación.

La certificación establece una relación de confianza entre el productor y el consumidor, la cual hace que el productor responda a los deseos múltiples del consumidor relacionados con aspectos culturales, sociales y éticos. En este sentido, la certificación es también una herramienta de ética.

¿POR QUÉ EXISTEN LOS PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN?

Los consumidores están cada vez más conscientes e interesados en temas de inocuidad de alimentos, en los problemas ambientales y sociales que rodean la producción y al comercio de los productos agropecuarios que consumen. En respuesta a este interés, organizaciones privadas, empresarios y gobiernos desarrollan programas de certificación voluntaria, que buscan posicionar mejor al producto, satisfaciendo a las exigencias de los consumidores.

¿POR QUÉ OBTENER UNA CERTIFICACIÓN?

La certificación controla y verifica que un producto ha sido producido /elaborado de una cierta manera o tiene ciertas características. La certificación permite diferenciar el producto de otros productos, lo que podría ser útil a la hora de promocionarlos en distintos mercados, mejorando sus posibilidades de ingreso y, en algunos casos, puede hacer que el productor reciba un mejor beneficio de la operación.

La certificación se utiliza principalmente cuando el productor y el consumidor no están en contacto directo, tal como ocurre en los mercados internacionales, ya que el consumidor no tiene la posibilidad de verificar fácilmente que el producto fue producido de la manera en que el productor dice haberlo hecho.

Cada programa de certificación tiene distintos objetivos y, por lo tanto, diferentes requisitos que el productor debe cumplir.

Se pueden plantear como ejemplos de Certificación:

CERTIFICACIÓN PRIVADA DE CALIDAD DE PRODUCTOS Y/O PROCESOS

Se basa en la realización de un **Protocolo de producción/ elaboración**, que el productor y/o empresa elaboradora desarrolla, donde se describen las características del atributo o proceso a certificar y el proceso de producción o elaboración.

El productor/elaborador describe la forma en que realizará la producción/elaboración, a los efectos de dar cumplimiento a los atributos propuestos.

El productor o empresa elaboradora puede diferenciar su producto certificado por medio de un sello con la marca registrada FOOD SAFETY S.A.

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTOS

Es un procedimiento aplicado para comprobar que un producto (alimento) cumple con normas establecidas en un protocolo específico. Aquellos alimentos que posean algún atributo o un proceso de producción o elaboración distintivo pueden acceder a esta certificación de calidad.

¿Para qué sirve la certificación de Calidad en Alimentos?

Los productos certificados tienen un mejor posicionamiento en el mercado por su diferenciación de otros similares y, por las características de calidad que ostentan, logran un incremento a su valor agregado. Por lo tanto la certificación sirve como una estrategia de comercialización y diversificación de esos productos, permitiendo la inclusión del atributo en el rotulado. A su vez, la certificación brinda credibilidad al consumidor, ya que garantiza que el producto se corresponde con las características específicas que indica su rótulo, y confianza al adquirir un producto que ha sido verificado a través de un protocolo de calidad previamente establecido.

CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

¿Qué es un sistema de producción orgánica?

Se entiende por ecológico, biológico u orgánico a todo sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también a los sistemas de recolección, captura y caza, sustentables en el tiempo y que mediante el manejo racional de los recursos naturales y evitando el uso de los productos de síntesis química y otros de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conserve los recursos hídricos y presente o intensifique los ciclos biológicos del suelo para suministrar los nutrientes destinados a la vida vegetal y animal, proporcionando a los sistemas naturales, cultivos vegetales y al ganado condiciones tales que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas. Ley N° 25.127

¿Para qué sirve la certificación?

Es la forma de garantizar que los productos definidos como orgánico, ecológico o biológico son producidos realmente conforme con principios y normas de la agricultura orgánica.

La ley argentina (Ley N° 25.127) establece que para poder denominar un producto como orgánico, biológico o ecológico, este debe estar certificado por una empresa certificadora habilitada por SENASA.

De este modo se protege a los consumidores frente al uso de etiquetas engañosas o fraudulentas. Permite a los productores acceder al mercado de productos orgánicos y obtener precios diferenciados, ya que la certificación avala la procedencia orgánica.

Volver a: [Producción orgánica](#)