

La calidad en el Comercio

Como distinguir la 'calidad' en el comercio de las frutas y hortalizas

Ante la saturación de mercados de productos alimenticios, surgen en todas las tiendas europeas las denominaciones de calidad, como instrumentos voluntarios de promoción de productos brindándoles a los consumidores signos de garantía que les permiten reconocer los productos diferenciados.

Los diferentes sellos de calidad, surgen como respuesta a los intereses de los consumidores de adquirir un producto de gran calidad, seguridad y respeto por el medio ambiente, mientras que a los productores les ofrece una posición de prestigio y liderazgo respecto a sus competidores. Estos sellos de calidad están

certificados por empresas que son organizaciones independientes y reconocidas por las administraciones públicas. El objetivo de la certificación es el de proporcionar a los consumidores la verificación de que el producto ha sido producido de una determinada manera y por ello en el envase hay un «sello» de calidad que lo garantiza.

Las diferentes figuras de calidad poseen particularidades propias de la marca pero, en su desarrollo, guardan características comunes, entre las que se encuentra la creación de un pliego de condiciones que describe cuáles son las características diferenciadoras, cómo se





consiguen y cuál es el proceso que permite su certificación. El Organismo Certificador verifica y controla que el producto responde a los atributos que ostenta. La distinción en el mercado de que el producto ha sido verificado se facilita a través de un logotipo que se inserta en la etiqueta de los productos. Estos sellos garantizan que han sido elaborados con unos controles específicos.

Además de las DO e IGP, distintivo que ampara los productos que tienen una reputación ligada a su origen, en el mercado hay otros sellos de calidad o marcas de calidad certificadas. Algunas de ellas son:

Especialidad Tradicional Garantizada (ETG): no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto destacar una

En España, la Agricultura Ecológica y la Producción Integrada son una realidad. Muchos profesionales se agrupan para comercializar estos productos, que se presentan al mercado debidamente identificados y codificados. Estos procesos son respetuosos con el medio ambiente y con la salud. Son por ello alimentos de máxima calidad.

composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional.

Producción Ecológica (PE): producidos bajo un conjunto de técnicas agrarias que excluye el uso de productos químicos de síntesis (fertilizantes, plaguicidas, etc.) con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o





Las marcas de los " productores" o envasadores son una garantía del compromiso de calidad de las empresas hacia sus clientes.

umentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales. En general, consiste en aprovechar y potenciar todos los procesos y equilibrios naturales de los agrosistemas. También llamada agricul-

tura 'biológica', 'orgánica' o 'biodinámica'. Estos productos bio, eco y orgánicos procedentes de la agricultura ecológica no contienen aditivos, aromas, ni conservantes artificiales. A veces no tienen un tamaño uniforme y pueden presentar una apariencia menos vistosa, sin embargo mantienen todo su sabor, frescor y propiedades nutritivas. Como distintivos los productos envasados, además de su marca llevan el sello específico y la leyenda «Agricultura Ecológica», certificación europea bajo Reglamento comunitario, que avala que la fruta u hortaliza ha sido sometida a controles e inspecciones.

El Reglamento de la UE recoge los términos 'ecológico', 'eco', 'biológico', 'bio' como indicativos en español de los productos derivados de la agricultura ecológica.

Marca de garantía: Marca de calidad utilizada por una pluralidad de empresas, con certificación de los productos a los que se aplica, que cumplen unos requisitos comunes, en especial a lo que concierne su calidad, componentes, origen geográfico, condiciones técnicas o modo de elaboración del producto.

Producción Controlada: Consiste en una serie de normas creadas por AENOR fruto de un riguroso trabajo en el que intervienen representantes cuali-



ficados de los consumidores, empresas y administración. Su principal objetivo es realizar la normalización de las frutas y hortalizas no transformadas destinadas al consumo en su estado natural, profundizando el respeto medioambiental y protección del consumidor, en requisitos de seguridad y salud laboral.

Producción Integrada: producción de alimentos de alta calidad, racionalizando y justificando la utilización de productos agroquímicos con la finalidad de aumentar la protección del medio ambiente y la salud. Utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de regulación naturales y asegura a largo plazo una agricultura viable.

Los alimentos procedentes de este tipo de producciones, además de pasar los controles que se aplican a los alimentos convencionales, pasan por unos controles específicos llevados a cabo por diferentes organismos reguladores oficiales.

Para distinguirlos, en la etiqueta debe aparecer el sello de certificación otorgado por el organismo de control.

Muchos consumidores son muy selectivos al momento de realizar sus compras, se interesan por conocer aspectos sobre la naturaleza del producto, métodos de producción y/o transformación y respaldo de las características específicas que les ofrece el producto alimenticio.



Hay supermercados que tienen marcas "distribuidor" y en general el requisito para sus proveedores es que las frutas y hortalizas provengan de "producción integrada".

