



ALIMENTACIÓN

Certificación de producto

Marta Borrueal Álvarez de Eulate y
Chelo Dolado Bonilla. *INTIA*

En el mercado existe una gran riqueza y variedad de productos, pero cuando un producto adquiere cierta reputación, se puede encontrar con usurpaciones e imitaciones.

Por ello, existen unos regímenes de calidad conocidos como DOP, IGP y ETG (Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada) cuyos principios básicos son poner en valor estos productos y protegerlos del abuso e imitación por terceros.

¿Qué ventajas tienen estos regímenes para productores y consumidores y cómo garantizan el producto?.



El régimen de **DOP/IGP** (abreviaturas de “Denominación de Origen Protegida” e “Indicación Geográfica Protegida”) se establece para defender la singularidad y calidad de alimentos vinculados a una zona geográfica, garantizando el nombre de esos productos, que está protegido jurídicamente y es de uso privado de los operadores acogidos.

Estas **Marcas de Calidad** están gestionadas por los **Consejos Reguladores** y el sistema de Control es de carácter oficial.

Los requisitos que deben cumplir los operadores, así como las características de los productos que protegen, están definidos en Pliegos de Condiciones.

La verificación del cumplimiento por parte de los operadores de dichos pliegos de condiciones ha de llevarse

**Garantía para el consumidor,
competitividad para el productor**



a cabo por organismos de control acreditados de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

ENAC es el organismo Nacional de Acreditación que, de acuerdo con normas internacionales y siguiendo en todo momento las políticas y recomendaciones establecidas por la Unión Europea, establece qué entidades están acreditadas. Estas entidades son empresas que han demostrado disponer de la adecuada competencia técnica, que ejercen su actividad objetivamente y que poseen un equipo humano cualificado y capaz de desarrollar su labor según unos procedimientos que garantizan su imparcialidad e independencia en la toma de decisiones.

Las empresas acreditadas por ENAC certifican productos con la finalidad de demostrar al consumidor que el producto ofrecido por el proveedor cumple con los requisitos preestablecidos.

INTIA, EMPRESA CERTIFICADORA

La Unidad Técnica de INTIA Certificación es una de esas empresas acreditadas por ENAC para la certificación de producto. Está formada por un equipo multidisciplinar de 20 profesionales con diferentes formaciones técnicas: ingenieros o ingenieros técnicos agrícolas, veterinarios, farmacéuticos, graduados y administrativos. Todo el personal está cualificado en las labores que desempeña y está sometido a continuas reevaluaciones de su competencia técnica. Se trabaja sobre un esquema perfectamente procedimentado que garantiza la objetividad e imparcialidad en la toma de decisiones.

Para las empresas certificadoras, como es nuestro caso, el hecho de la acreditación por parte de ENAC supone todo un prestigio. La acreditación es una ventaja competitiva que permite diferenciarse de la competencia y que proporciona, tanto a los proveedores de los productos certificados como al consumidor, la garantía otorgada por un tercero independiente (ENAC) de que las actuaciones de certificación de INTIA se realizan de manera

objetiva, independiente, no discriminatoria, y adoptando sus decisiones en base a criterios exclusivamente técnicos.

La acreditación de ENAC es reconocida y aceptada en más de 90 países y, hoy más que nunca, organizaciones del sector público y privado de los diferentes países piden de manera previa esa acreditación. La acreditación puede hacerse valer ante diferentes públicos, como el caso de administraciones públicas, como es el caso de los Organismos de Control de las Marcas de calidad diferenciada.

INTIA Certificación certifica productos de las siguientes denominaciones de calidad:

- I.G.P. Cordero de Navarra - Nafarroako Arkumea
- I.G.P. Pacharán Navarro
- I.G.P. Espárrago de Navarra
- I.G.P. Vino de la Tierra 3 Riberas
- I.G.P. Alcachofa de Tudela
- D.O.P. Pimiento del Piquillo de Lodosa
- D.O.P. Navarra
- D.O.P. Queso del Roncal
- D.O.P. Aceite de Navarra
- D.O.P. Vino de pago de Otazu
- D.O.P. Vino de Pago de Arínzano
- D.O.P. Vino Prado de Irache.
- D.O.P. Vino de Pago Finca Bolandín
- D.O.P. Vino de Pago de Larráinzar
- D.O.P. Vino Pago de Aylés.

Así como las menciones facultativas de Año de cosecha y variedad de uva en productos vitícolas.

La acreditación incide de manera transversal a todos los niveles de la Administración pública y presta el servicio de igual manera en todos ellos y en los diferentes sectores económicos.

Tabla 1. Evolución del volumen certificado y muestras de paneles de cata por INTIA-Certificación

Volumen certificado (toneladas)	2015	2016	2017	2018
Espárrago de Navarra	2.654	3.024	3.878	3.938
Pimiento Piquillo de Lodosa	1.318	1.245	1.445	1.211
Alcachofa de Tudela	1.759	2.500	2.384	1.942
Queso del Roncal	377	406	385	385
Ternera de Navarra	2.201	2.177	2.087	1.887
Cordero de Navarra	267	271	270	219
Pacharán Navarro	3.220	3.611	3.212	3.223
Aceite de Navarra	396	392	425	484
Vino de Navarra	51.526	54.205	67.438	62.608
Vinos de pago, I.G.P. y Añadas	2.242	5.845	5.964	3.578
Producción Integrada agrícola	627	707	788	590
Producción Integrada ganadera	1.840	2.814	11.133	11.431

Ensayos organolépticos Volumen muestras	2015	2016	2017	2018
Muestras aceite	556	604	750	762
Muestras vino	323	382	355	360
Muestras pacharán	22	12	10	10
TOTAL MUESTRAS	901	1.128	1.215	1.132



La empresa certificadora actúa como puente entre el mercado y la Administración y, como consecuencia, aumenta de manera significativa la confianza entre ambas partes.

La certificación de productos suele conllevar múltiples actividades de evaluación, como la inspección de procesos de fabricación, ensayos sobre muestras o auditorías.

Los más beneficiados son las propias compañías y sobre todo la ciudadanía, que al ver un producto con marca de calidad tiene la plena seguridad de que lo que le están ofreciendo es lo que dice ser. No se trata de una acción policiaca, todo lo contrario, se supervisa para que la ciudadanía, a la hora de la compra, sepa que aquello que está comprando es lo que dice ser, un producto con garantía de origen y calidad.

Cualquier operador que comercialice productos conformes al pliego de condiciones que le sea aplicable podrá utilizar los nombres, símbolos y menciones asociadas a las DOP/IGP/ETG y deberá incluir en el etiquetado el símbolo de la Unión Europea asociado a ella.



SISTEMA DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA CERTIFICADO SIN INSECTICIDAS NI FUNGICIDAS QUÍMICOS

RESPECTUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE



Ctra. Valtierra - San Adrian, s/n
31320 Milagro (Navarra)
Telf: 948 40 90 35 Fax: 948 40 90 77
Mail: veconatur@gelagri.es

MAYOR VALOR AÑADIDO

Los productos certificados aportan un valor añadido al producto, en cuanto a fiabilidad y reconocimiento, que repercute directamente en la confianza que los clientes tienen respecto al producto y en la imagen de la compañía, que gracias al distintivo o a la marca de calidad se ve reforzada y le puede dar el empujón necesario para triunfar en el mercado.

El sistema de acuerdos internacionales establecido permite que los resultados de los evaluadores acreditados sean aceptados más fácilmente por los mercados extranjeros. Las autoridades nacionales de cada país reconocen la equivalencia de los servicios prestados por los Organismos Nacionales de acreditación de cada Estado Miembro y, por lo tanto, aceptan los certificados e informes emitidos por los respectivos organismos de evaluación.

Tabla 2. Indicadores de las Marcas de calidad de Navarra

	2018 Volumen certificado (toneladas)	Operadores. Registros Sector primario a 31/12/2018	Operadores. Registros Sector transformador a 31/12/2018
I.G.P. Espárrago de Navarra	3.938	1.696 Has (508 agricultores.)	43
D.O.P. Pimiento Piquillo de Lodosa	1.211	148 Has (82 agricultores)	14
D.O.P. Alcachofa de Tudela	1.942	968 Has (115 agricultores)	21
D.O.P. Queso Roncal	385	136 rebaños	5
I.G.P. Ternera de Navarra	1.887	499 explotaciones	9
I.G.P. Cordero de Navarra	219	127 rebaños	12
I.G.P. Pacharán Navarro	3.233	110 Has (25 agricultores)	6
D.O.P. Aceite de Navarra	484	2.777 Has (1.472 olivicultores)	6
D.O. Vino de Navarra	62.608	10.295 Has (1.901 viticultores)	81
Vinos de Pago, IGP y Añadas	3.578		19

