

### Industria de Alimentación y Gran Distribución

- AENOR, la entidad de certificación de referencia en España, ha desarrollado un amplio catálogo de certificaciones que contribuyen a **mejorar la calidad y seguridad de las organizaciones de la Cadena Alimentaria y Gran Distribución**, así como a **generar confianza** entre todos los agentes. Las normas y protocolos privados en las que se basan las certificaciones recogen las mejores prácticas mundialmente aceptadas.
- Además, la certificación **ayuda a la exportación de productos y a la internacionalización de las organizaciones** del sector. Incluso, en algunos casos, es un **requisito necesario** para ser proveedor de las cadenas de la gran distribución.
- Por ejemplo, la certificación veterinaria conforme al RD 993/2014, obligatoria para las organizaciones que quieran exportar alimentos de origen animal a terceros países, fuera de la Unión Europea (UE), que pidan requisitos de trazabilidad, sanidad animal y salud pública distintos a los establecidos por la UE.

#### Oferta de Valor en el sector

- AENOR pone al servicio de las organizaciones de Alimentación y Gran Distribución la más amplia variedad de soluciones, **especialmente dirigidas a responder con eficacia a las necesidades específicas y desafíos de las organizaciones**. De hecho, los últimos esquemas desarrollados en alimentación se producen en campos como la **sostenibilidad o innovación**. Además, la certificación en Alimentación y Gran Distribución expresan **con convicción las preferencias de los consumidores**. Ejemplos ilustrativos los tenemos en las **certificaciones de la Huella de Carbono y Huella de Agua o en las de Bienestar Animal, Producción libre de antibióticos, Atún de Pesca Responsable o Cadena de Frío, entre otras**. Además, AENOR ofrece las certificaciones más generalistas.
- La certificación ya no es solo una **generadora de confianza en las relaciones entre empresas (B2B)**. **Cada vez es mayor su potencia hacia el consumidor final (B2C)**; y por ello, crece el número de organizaciones a las que las certificaciones de AENOR están apoyando para transmitir con convicción las características de su oferta; dirigida a garantizar la seguridad de los alimentos; pero también otros aspectos.
- En conjunto AENOR tiene vigentes más de **2.700 certificados al sector agroalimentario** que acreditan, su calidad, legalidad y seguridad alimentaria.

# AENOR

- El agroalimentario es un **sector estratégico para AENOR**. El objetivo de la entidad es convertirse en el proveedor integral de servicios.
- La oferta global de servicios a la industria agroalimentaria está dirigida a toda la cadena: **desde el sector primario, hasta la industria agroalimentaria, pasando por el packaging, la gran distribución y el sector horeca**. Dicha oferta está formada por:
  - **Certificación, inspección y ensayos**. Las certificaciones de AENOR cubren las distintas necesidades de todos los agentes de la cadena alimentaria.
  - **AENOR Laboratorio** como centro de análisis de referencia del sector agroalimentario.
  - **Formación**. Jornadas de promoción y difusión de las certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- El sector siempre ha estado presente en la actividad de AENOR. Los primeros certificados emitidos en el sector agroalimentario fueron conforme a normas internacionales ampliamente extendidas en todos los sectores de actividad: el de **Gestión de la Calidad según ISO 9001** y el de **Gestión Ambiental ISO 14001**. Asimismo, el de **Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al estándar OHSAS 18001** (al que anulará la **Norma ISO 45001**).

## Seguridad Alimentaria

---

- Posteriormente, la certificación se especializó para responder a las nuevas necesidades de las organizaciones y de la sociedad. Por ejemplo, en áreas como la **Seguridad Alimentaria**. En este campo concreto, AENOR concedió en el año 2003 su primer certificado. Desde entonces, el crecimiento ha sido importante y sostenido, hasta superar los **1.300 certificados de Seguridad Alimentaria** al cierre del ejercicio 2017.
- La Seguridad Alimentaria tiene cada vez un mayor peso en la actividad de certificación de AENOR y **ya supone cerca de la mitad** de los certificados vigentes.
- **Entre los principales certificados de Seguridad Alimentaria, destaca el conforme a la Norma ISO 22000**, que es una eficaz herramienta para la gestión de la inocuidad de los alimentos por parte de todo tipo de organizaciones de la cadena alimentaria, con independencia de su tamaño y complejidad. Este certificado, basado en la Norma Internacional ISO 22000, busca una gestión integrada y coherente de la inocuidad de los alimentos con el objetivo último de ofrecer productos seguros para el consumo.
- Por su parte, la **certificación FSSC** está basada en la norma internacional ISO 22000 y en una serie de especificaciones para los Programas de prerrequisitos y cuenta con el reconocimiento de la Global Food Safety Initiative (GFSI).

# AENOR

- AENOR apoya a entidades que deseen llevar sus productos a mercados concretos, mediante las **certificaciones necesarias para acceder** a los mismos en condiciones de **competitividad**. Esta entidad hace especial hincapié en las **Cadenas de Distribución y sus Proveedores de Marcas Propias**, a los que se ofrece diversas soluciones. Por ejemplo, soluciones integradas de certificación que faciliten la comercialización de sus productos. Estos servicios integrados tienen que ver con la accesibilidad de páginas web (para la compra online); accesibilidad universal, seguridad de la información, gestión ambiental, prevención de riesgos laborales, etc.
- Entre las principales certificaciones conforme a los protocolos de la Distribución Europea destacan **BRC, IFS y Global Gap**. **En conjunto, entre estos tres referenciales, AENOR tiene vigentes 825 certificados que ayudan a abrir mercados a las organizaciones**. El mayor crecimiento en los últimos años ha venido de los referenciales específicos del sector de la gran distribución BRC e IFS.
- **La certificación del Protocolo de Seguridad Alimentaria BRC** es demandada preferentemente por entidades del sector de la distribución británico a sus proveedores de Marcas Propias y minoristas. El Protocolo BRC tiene como objetivo asegurar que los proveedores cumplen con unos requisitos que garantizan la salubridad de sus productos, aplicables a la manipulación de cualquier tipo de producto agroalimentario. **AENOR tiene la máxima calificación otorgada por BRC: 5 estrellas**.
- Además, AENOR certifica el Protocolo de **Seguridad Alimentaria BRC-Envases (Packaging)**. También demandada preferentemente por entidades británicas de la distribución, incluye requisitos aplicables a empresas que fabrican envases y embalajes utilizados en la industria alimentaria. Por su parte, la certificación **BRC- Almacenamiento y Distribución** aplica a aquellas empresas que participan en el almacenamiento y distribución de productos alimentarios y no alimentarios. Mientras la certificación **BRC- Broker** aplica a corredores y/o importadores de alimentos. Acredita que éstos han implantado las medidas adecuadas en sus procesos con el objetivo de transmitir a sus proveedores los requisitos de seguridad y calidad de los alimentos, supervisando el cumplimiento de dichos requisitos.
- **La certificación de Seguridad Alimentaria IFS** es un Protocolo de Seguridad Alimentaria demandado preferentemente por entidades de la distribución radicadas en Francia y Alemania. Requerida a proveedores de Marcas Propias, tiene requisitos similares a BRC. La certificación **de Seguridad Alimentaria IFS- Logística** es aplicable tanto a productos alimentarios como no alimentarios, tales como transporte, almacenaje, distribución, muelles de carga y descarga, etc. Se aplica a todo tipo de logística: envíos por carretera, ferrocarril o barco, productos congelados o sin congelar. Por su parte, el estándar **IFS- Broker** es aplicable a corredores y/o importadores de alimentos. Mientras, la certificación **IFS- PAC SECURE** aplica a distribuidores

# AENOR

Europeos y establece los requisitos aplicables a empresas que fabrican envases y embalajes utilizados en la industria alimentaria.

- **La certificación Europea de Buenas Prácticas Agrícolas GLOBALGAP** para frutas y vegetales frescos, ha sido elaborada por el organismo privado GLOBALGAP, donde participan productores y minoristas europeos.
- Mientras, **la Marca de Garantía Controlado por FACE/ELS (Espiga Barrada)** es una certificación de productos alimentarios para celíacos (personas con intolerancia al gluten) conforme al protocolo elaborado por la Federación Española de Celíacos de España (FACE). El objetivo es implantar sistemas de autocontrol de los procesos productivos de los alimentos para garantizar que en el producto final el contenido en gluten es prácticamente inexistente.

## Respuestas a las preferencias del consumidor

---

- La certificación evoluciona conforme a las nuevas preocupaciones de la sociedad, y por tanto de las empresas y consumidores como parte de ella. **Los últimos esquemas desarrollados en este campo van en esta línea, con certificaciones que acreditan la sostenibilidad de las organizaciones y dan respuesta a las preferencias de los consumidores.**
- En el campo de la sostenibilidad, destaca **la certificación de la Huella de Carbono**, que acreditan la veracidad del cálculo, reducción o compensación de las Emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) resultado del ciclo de vida de un producto agroalimentario, como el vino, el plátano o los espárragos, así como de las organizaciones según la Norma ISO 14064-1, que establece los requisitos para el diseño, desarrollo y gestión de inventarios de emisiones de GEI de las compañías, así como para la presentación de informes sobre estos inventarios.
- Entre otras ventajas para las organizaciones agroalimentarias, esta certificación permite conocer y controlar sus emisiones, mejorar su competitividad e incrementar la transparencia ante terceros.
- Para un producto, además, abre mercados internacionales, redundando en las decisiones de su consumo y en una mejor valoración en sus operaciones de comercialización.
- En el caso de una organización, adicionalmente, mejora la credibilidad en el reporte a terceros (índices de sostenibilidad nacional e internacionales, como el registro español de Huella de Carbono del Ministerio de Medio Ambiente).
- Por su parte, el **certificado de Bienestar Animal** acredita que las organizaciones alimentarias cumplen con los requisitos del modelo AENOR Conform de Bienestar Animal, desarrollado junto al [IRTA \(Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias\)](#). Dicho

# AENOR

modelo está basado en el principal referencial europeo en este ámbito [Welfare Quality®](#), dirigido a **armonizar la preocupación social y las demandas del mercado para desarrollar sistemas fiables de evaluación y mejora de bienestar animal en granjas y mataderos**. El IRTA es miembro de la plataforma Welfare Quality® Network, propietario del referencial. Esta certificación es la única operando actualmente en España que puede garantizar los requisitos establecidos en Welfare Quality®, garantizando una auditoría exhaustiva en todas las fases de producción.

- Para obtener el certificado, las granjas y los mataderos deben cumplir con 12 requisitos que acreditan el bienestar del ganado vacuno: desde la ausencia de dolor por el manejo, lesiones o enfermedades; hasta garantizar los movimientos o un adecuado comportamiento. Este Protocolo se basa en la observación directa del propio animal, mediante la evaluación de 4 principios: buena alimentación, alojamiento, estado sanitario y el comportamiento.
- Esta certificación responde al hecho de que el bienestar animal no sólo es parte de una política de responsabilidad social que busca ofrecer la máxima información y transparencia al consumidor. Además, tiene una correlación directa con la calidad del producto alimentario.
- AENOR, la entidad de certificación de referencia en España, ya ha certificado el Bienestar Animal de cerca de 1.000 explotaciones ganaderas y mataderos de diferentes especies (vacuno, porcino y aves) en nuestro país conforme al protocolo Welfare Quality®.
- Mientras, **el certificado AENOR de Atún de Pesca Responsable (APR)** acredita que la flota atunera española agrupada en OPAGAC cumple con los requisitos establecidos en la *Norma española UNE 195006 'Atún de pesca responsable. Buques cerqueros congeladores'*. Este documento normativo garantiza las mejores prácticas en la triple vertiente socioeconómica, de control y medioambiental, algo que la convierte en única en el mundo. De hecho, la flota atunera agrupada en OPAGAC, que impulsó el desarrollo de esta norma en el seno de la Asociación Española de Normalización, UNE, ahora está impulsando que el estándar español sea la base para desarrollar una norma europea que sirva de referente.
- Esta certificación acredita que las empresas armadoras desarrollan las mejores prácticas en el control de la actividad de pesca, en la pesca responsable, en las condiciones sociales y de seguridad en el trabajo, y en el control marítimo y sanitario.
- Con la certificación AENOR APR, las empresas armadoras garantizan a distribuidores y consumidores que el atún que comercialicen o consuman está respaldado por los mejores estándares posibles, incluso por encima de los requisitos legales actuales.
- Por su parte, **el certificado AENOR de Producción de porcino criado sin antibióticos desde el destete, pionera en España**, garantiza la ausencia de aplicación de antibióticos al ganado porcino criado desde el destete hasta el sacrificio, así como la trazabilidad e

# AENOR

identificación de la carne fresca y de los productos cárnicos amparados por la certificación, a lo largo de la cadena de producción industrial. Dicha certificación también se puede aplicar a vacuno de carne y avicultura de carne y de puesta.

- Este certificado ayuda a crear confianza y a reforzar la seguridad alimentaria del consumidor. Para su concesión, AENOR realiza un proceso de auditorías en explotaciones ganaderas, fábricas de piensos, mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas. Además, incluye un control analítico en agua y pienso, garantizando la ausencia de tratamientos con antibióticos.
- Entre los sellos de más reciente creación, se encuentran el **distintivo de Seguridad y Calidad Cénit** y el **Sello Gastro Quality Taste**. Ambos son un buen reflejo de la respuesta eficaz de la certificación a las demandas y preferencias de los consumidores.
- Cénit, creado conjuntamente por LA VIÑA y AENOR, está destinado a identificar frente al cliente a los restaurantes y caterings que alcancen la excelencia en esta materia.
- Por su parte, Gastro Quality Taste identifica a los productos preferidos por consumidores; incluye pruebas en laboratorio que miden la reacción ante las cualidades organolépticas.

## AENOR Laboratorio

---

- AENOR laboratorio inició su andadura como laboratorio de control de calidad agroalimentario en 2008 para convertirse en el centro de referencia en los análisis del sector alimentario. **Desde su creación, AENOR laboratorio ha realizado más de 700.000 análisis** para distintas organizaciones de toda la cadena alimentaria.
- Las actividades del laboratorio están dirigidas a todos los agentes de la cadena alimentaria: sector primario, fabricantes, distribuidores, restauración y catering, así como las AA.PP.
- Dotado de tecnología de vanguardia y un equipo de profesionales con amplia experiencia, el laboratorio abarca tres áreas de análisis: físico-químico, microbiológico y sensorial.
- Asimismo, es la primera entidad en España que realiza la validación y certificación de métodos de análisis alternativos. El laboratorio cuenta con la acreditación de ENAC para la realización de análisis microbiológicos y físico químicos en alimentos y aguas de consumo.
- Entre otras actividades, los laboratorios juegan un papel fundamental en la lucha contra el fraude, porque la realización de análisis es imprescindible para la detección de alimentos fraudulentos. AENOR Laboratorio realiza ensayos empleando distintas metodologías que permiten detectar el fraude alimentario.