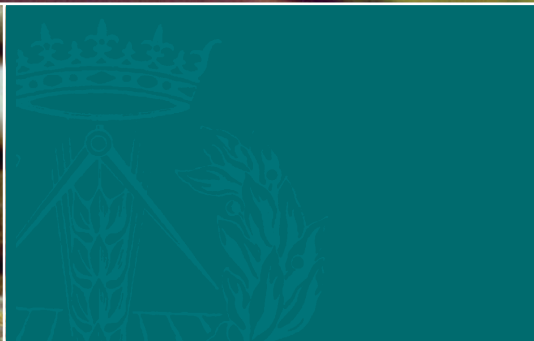


# AGRÍCOLA

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS  
TÉCNICOS AGRÍCOLAS Y PERITOS AGRÍCOLAS  
DE VALENCIA Y CASTELLÓN



calidad alimentaria

n.º 13  
diciembre 2004



## AGRÍCOLA

**Edita:** Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas y Peritos Agrícolas de Valencia y Castellón.

**Dirección:** Isabel Pérez Brull.

**Coordinación:** Ana Valdés Pastor.

**Colaboradores:** Enrique Bellés, Miriam Cordero París, Julio Lázaro Jiménez, Isabel López Vento, Flor Muñoz Guerrero, José Luis Vaamonde Abellón.

*Nuestro agradecimiento a todos aquellos que de alguna forma han prestado parte de su tiempo y conocimientos para hacer posible esta publicación.*

**Administración:** Amelia Cubel, secretaria del COITA.

C./ Santa Amalia, 2 - Entlo. 1.º (Edificio Torres del Turia) - 46009 Valencia

Tel.: 96 361 10 15 Fax: 96 393 46 08

**Producción y publicidad:** producción informativa

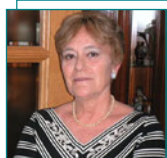
C./ Mestre Racional, 2 - 14.º - 46005 Valencia

Tel. y Fax: 96 334 34 01

**Depósito Legal:** V-5114-1995

*La Dirección de la revista AGRÍCOLA no se hace responsable de los artículos y opiniones que en ella aparecen.*

*Queda prohibida la reproducción total o parcial de cualquier trabajo aparecido en esta revista sin previo acuerdo con la Dirección.*



## Editorial

Pág. 5



## Entrevista

Pág. 6

- Juan Cotino, conseller de Agricultura Pesca y Alimentación.



## Calidad alimentaria

Pág. 10

- La calidad en la producción agroalimentaria. **Pág. 10**

- Reforma de la Política Agrícola Común y Calidad. **Pág. 16**



- Situación del sector agrario en la Comunidad Valenciana. **Pág. 20**

- La calidad de los productos pesqueros. Etiquetado y trazabilidad. **Pág. 22**



- Marcas de calidad certificadas. **Pág. 26**

- Calidad y Denominación de Origen de la Comunidad Valenciana. **Pág. 28**



- ITACA: Certificación e Inspección Agroalimentaria. **Pág. 30**



## Jornadas y Congresos

Pág. 32

- I Congreso Nacional de Calidad Alimentaria. **Pág. 32**

- La Prevención de Riesgos en el sector Agroalimentario. **Pág. 34**

## Homenaje

Pág. 38

- Homenaje a Ángel García-Fogeda, presidente del CGCOITAE. **Pág. 38**



**Narváez**  
Topografía, S.L.

Servicio  
Técnico Oficial



Leica en  
Valencia

Realizamos  
sesiones  
prácticas de  
GPS  
totalmente  
gratuitas

Nuevas  
instalaciones  
en calle  
Campoamor,  
65-67 B

Alquiler y  
venta de  
material  
topográfico



## SELECCIÓN DE PRODUCTOS: INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA

### MEDIDORES LÁSER



DISTO LITE



DISTO CLASSIC 1a



DISTO PLUS



### GPS PORTÁTIL

### NIVELES LÁSER PARA LA CONSTRUCCIÓN



RUGBY 100



GIZMO-3

### DETECTOR DE CABLES Y TUBERÍAS



### CONTROL DE MAQUINARIA 2D 3D



DEPTHMASTER 200



JAVELIN

### RUEDAS MEDIDORAS



### SONDAS LUMINOSAS



### NUEVAS ESTACIONES PARA EDIFICACIÓN Medición Sin Prisma Alcance 170 m.



TPS110C / TPS400C

### NAVEGADORES



### AEROSOL



CONSULTAR PRECIOS



963 711 698

Móvil: 608 067 396  
Campoamor, 65 y 67  
46022 VALENCIA

Una vez más, tengo ante mí una hoja en blanco y el teclado del ordenador, bendito ordenador que permite borrar y pegar y así al fin lograr plasmar algo de lo que piensas, porque al ser de "ciencias" (como antes se decía), a veces resulta especialmente difícil, y éste es uno de esos momentos.

Ana, nuestra magnífica coordinadora, me dice que tengo que hablar de calidad ya que este número de "AGRÍCOLA", que además hacemos a todo color, es una continuación del anterior. Acabamos de terminar el I Congreso de Calidad Alimentaria, con unos resultados espléndidos y en él ha quedado de manifiesto la idoneidad del Ingeniero Técnico Agrícola como técnico cualificado para conseguir la máxima calidad en aquellas áreas en las que ejerce la profesión. Desde la producción, la materia prima es fundamental para lograr la calidad y para ello es necesario conocer no sólo el cultivo en sí, sino también la climatología, la edafología para saber la composición del terreno y así optar por la planta más apropiada en cada situación y finalmente proporcionar un riego adecuado y un abonado preciso para conseguir una mejor producción. ¿Hay alguien que lo pueda hacer mejor que un Ingeniero Técnico Agrícola?. Yo sé que la respuesta es no. En cuanto a la fase de transformación, sin la gran y compleja Industria Agroalimentaria, una buena materia prima se puede quedar en nada, y ahí estamos nosotros con la especialidad de Industrias Agroalimentarias. Por último, a grandes rasgos, se encuentra la fase de comercialización, el Ingeniero Técnico Agrícola, conoce la materia prima, su transformación y su comercialización, y por tanto es el TÉCNICO CUALIFICADO E IDÓNEO PARA LOGRAR CALIDAD ALIMENTICIA. Pero dicho esto, (que me sale de un tirón porque estoy convencida de ello desde hace muchos años), me quedo en blanco porque, en estos momentos, mi mente se sigue yendo en otra dirección.

Como ya sabéis todos ha fallecido Ángel García-Fogeda, el Presidente del Consejo General. Ángel emanaba calidad en todos sus actos, me honró con su amistad, y el haberle conocido y haber trabajado juntos durante estos años, al incluirme dentro de la Ejecutiva del Consejo, ha hecho posible que ahora, cuando tengo que hablar de calidad, mi mente se dirija a él.



Es un ejemplo para todos la calidad de todas sus iniciativas en pro de la defensa férrea de la profesión, la calidad y claridad de sus ideas al emprender líneas tan difíciles como la prevención de riesgos laborales en nuestro sector o la calidad agroalimentaria, y la calidad reconocida de todos sus trabajos en defensa de la Ingeniería Técnica en general, con unas ideas claras y precisas sobre los acuerdos de Bolonia y la posterior LOU. En fin, su calidad como profesional ha hecho que el Consejo General se encuentre hoy en el punto más alto de su historia, dentro de nuestra organización colegial, en cuanto a reconocimiento por parte de las instituciones, (Ministerios, Consellerias, etc.) y del resto de Consejos Generales a los que ha aportado ideas y trabajo, mucho trabajo...

Pero en Ángel, su calidad como persona deja chica a su calidad profesional. La calidad humana, quedaba de manifiesto siempre que cualquier cuestión que parecía de difícil solución, él sabía resolverla de forma idónea. Su preocupación por todo lo que estaba a su alrededor le hacía tener una gran sensibilidad que manifestaba con sus pinturas o esculturas, porque además era un gran artista. Compaginaba su familia, su mujer Concha (una gran mujer, siempre se ha dicho que detrás de un gran hombre hay una gran mujer, y ella lo es y le ha apoyado siempre incondicionalmente) y sus hijos, que comprendían su dedicación a la profesión, seguro que en detrimento de su vida familiar, pero Ángel era así, generoso, abierto, alegre y amigo. UN GRAN HOMBRE. Descanse en paz.

**Isabel Pérez Brull**  
Presidenta del COITA de Valencia y Castellón

# “El Plan Millorar pretende lograr un sector más competitivo y rentable”

Desde el pasado 24 de agosto, Juan Cotino es el conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana. Cotino está inmerso en un ambicioso plan para mejorar el sector agroalimentario de la Comunidad Valenciana, con el que abre las puertas de la Conselleria a la participación de todo el sector. *Millorar* es su nombre y cada sigla corresponde a un objetivo. Cada objetivo incluirá unas acciones completamente consensuadas que respondan a las necesidades reales de la agricultura, ganadería y pesca.



## ¿Como afronta personal y profesionalmente su nuevo cargo como conseller de Agricultura?

Parece que sea un tópico decir que con mucha ilusión. Es lo clásico. Pero yo sinceramente puedo decir que la tengo. Quizás si estoy en política es porque tenía una serie de inquietudes del mundo agrario desde hace ya unos cuantos años, que me llevaron a una estrecha relación con las cámaras agrarias, el cooperativismo agrario, las sociedades agrarias de transformación... Ahora, desde el lugar que el presidente Camps me ha asignado, puedo intentar impulsar, junto con los distintos sectores, todas esas inquietudes que he tenido a lo largo de mi vida profesional. Por tanto, cuando digo que estoy aquí con muchísima ilusión lo avalo con unos cuantos años de historia profesional.

## Una historia que está relacionada con ese mundo agrario...

Sí. Mi primera relación con el mundo agrario la tuve

desde joven porque en mi familia existían explotaciones agrarias. Y muy especialmente a partir de los 22 años, que fui elegido presidente de la cámara agraria de mi pueblo, Xirivella, y unos años después vicepresidente de la cámara agraria provincial. En esa época comenzó a diseñarse el sindicalismo agrario y fui uno de los fundadores del Sindicato de Jóvenes Agricultores. Todo aquello me relacionó con la vida política y en ese mundo agrario estuve más de 20 años. Quizá los mejores años de mi vida los haya dedicado al sector agropecuario. Y ahora he vuelto a él, con una visión mucho más amplia, con más bagaje y experiencia y como conseller de Agricultura.

## Y en este retorno, ¿cómo ve la situación actual?

Lógicamente, el mundo en su conjunto y la Comunidad Valenciana en particular ha avanzado muchísimo, lo que no significa que los problemas se hayan resuelto. Temas como el cultivo, las plagas, la comercialización,

la exportación... Son problemas permanentes en el sector, pero eso significa que es un sector vivo. Si todos los problemas estuvieran resueltos, tendríamos la paz de los cementerios. Aquí tenemos la lucha permanente para poder producir cada vez con mayor calidad, para poder hacerlo a un coste competitivo en el mercado, para poder sumar el coste de los agricultores en la comercialización... Hay muchos aspectos en los que se está avanzando y creo que hay una tarea importante por delante: cómo impulsar a través del mundo cooperativista, tan importante en nuestra comunidad, temas como el cultivo común, las ayudas que podemos dar a comunidades de regantes para el ahorro de agua y los costes de producción... Hay muchas líneas que podemos ir desarrollando y que lógicamente estamos trabajando en ellas.

**“Tener una marca de calidad en la Comunidad Valenciana es un valor añadido que no estamos aprovechando suficientemente. Estamos ahora trabajando para aprovecharla de forma adecuada”**

**Entre ellas figura la calidad alimentaria, ¿cuáles son las necesidades básicas del sector en la Comunidad Valenciana?**

Tenemos buenos productos de calidad en nuestra comunidad, pero en la medida que la sociedad mejora su calidad de vida, va aumentando sus exigencias. Y entre ellas figuran una serie de conceptos que forman un paquete completo: calidad, seguridad alimentaria, buen servicio y precios competitivos. La calidad va unida a estos conceptos y es un campo en el que hemos avanzado mucho. Podemos ser una de las comunidades autónomas que más hemos avanzado en la calidad de nuestros productos.

Sin embargo, todavía quedan temas por replantear. Tenemos que estar mejorando permanentemente nuestra calidad porque eso es lo que nos va a exigir el cliente, tanto en España como en el mundo.

**¿Qué líneas de actuación se plantea la Conselleria en este ámbito?**

Estamos poniendo en marcha un plan estratégico, el Plan Millorar. Su objetivo principal es lograr una agricultura,



ra, ganadería y pesca más competitiva y rentable. Cada una de sus letras corresponde a una sigla de diferentes líneas de actuación con amplio desarrollo.

El primero, *Mejorar* la consideración del profesional que trabaja directamente en la agricultura, ganadería o pesca: planes de formación continua, ayudas a procesos asociativos, programas de promoción... Hace falta un reconocimiento social, porque esa persona contribuye a mejorar la calidad de vida del consumidor final.

La *I* corresponde a *I+D+I*, Investigación Desarrollo e Innovación. Es fundamental para la calidad de nuestros productos. En un plazo breve se va a poner en marcha la Fundación Valenciana del Sector Agroalimentario dedicada a la investigación y la utilización comercial de los resultados de las investigaciones.

Limitar los trámites burocráticos es otro objetivo esencial para agilizar los procedimientos.

La segunda *L* corresponde a *Líderes en Calidad*. La Comunidad Valenciana tiene que ser líder en los mercados con la calidad de sus productos, es un objetivo muy importante al que tienden el resto de objetivos del Plan.

Orientar el desarrollo rural es un trabajo importante porque existen zonas eminentemente agrícolas y ganaderas en nuestra Comunidad en las que ha habido una despoblación importante. En este sentido trabajaremos con nuevos factores de desarrollo rural que intenten impulsar no sólo la agricultura y la ganadería: turismo rural, ubicación de empresas relacionadas con el sector y nuevas fórmulas de valor añadido para las producciones agrícolas.

Se trata al final de que las *Rentas* sean dignas. Es la *R* del Plan.

La *A* es *Agua* suficiente para todos. El agua es un bien escaso en el mundo actual. Saberla utilizar y utilizarla bien es una necesidad. Desde la modernización del rega-



dio al uso de agua reciclada, desalinización y métodos de cultivo menos dependientes del agua hasta la solidaridad. La Comunidad Valenciana es solidaria dentro de su comunidad, ejemplo claro es el trasvase del Júcar-Vinalopó. La misma solidaridad que estamos teniendo entre nuestros propios pueblos debería ampliarse a que otros pueblos de España lo sean con nuestra Comunidad. Este es el planteamiento de "agua para todos". No entendemos la postura que tiene la Comunidad Autónoma Catalana, donde aplican la clásica frase tan lapidaria: "a éstos, ni agua". Es un tema que no compartimos. Queremos darle a toda la sociedad valenciana y española posibilidades de mejora. Y nuestra posibilidad de mejora es esencialmente el agua. Es objetivo prioritario, porque creemos que con agua de calidad haremos productos de calidad. Con agua sin calidad, difícilmente conseguiremos buenos productos. Y si no conseguimos buenos productos, no seremos competitivos. Y si no somos competitivos, no avanzamos en el sector.

Y todo ello *Respetando* el medio ambiente. La *R* final. Es esencial. En el Ministerio estamos defendiendo temas tan importantes como el cultivo de arroz en la Albufera o el mantenimiento de la estructura de los olivares en nuestra comunidad. Son temas fundamentales porque entendemos que en la medida que así sea, habrá agricultores que estén cultivando y cuidarán la zona.

**Es un plan por objetivos, ¿qué medidas se aplicarán para lograrlos?**

Es un proyecto abierto, que se consensúa totalmente con el sector agroalimentario: desde las organizaciones agrarias a las cooperativas, las empresas comercializadoras y las exportadoras, las sociedades de riesgo o la Universidad, con el fin de hacer un diagnóstico claro del sector agroalimentario.

Para lograr un máximo acuerdo de medidas a aplicar,

se han convocado una serie de reuniones con las 40 Taules Agraries, para fijar las líneas maestras del Plan. Nos reunimos con representantes de cada sector para conocer sus inquietudes: sindicatos, productores, exportadores, denominaciones de origen, comercio. Con sus conclusiones se elaborará el plan de acción. Ya nos hemos reunido con la mesa del caqui, la de horticultura, agricultura ecológica, níspero... Pensamos que la primera rueda pueda estar terminada en el mes de marzo. Entonces podremos comenzar a tener unos diagnósticos para en una segunda parte consensuar acciones concretas.

**“Si el sector productivo de la Comunidad Valenciana ha mejorado sustancialmente, en gran parte se lo debemos al trabajo y esfuerzo de los ingenieros técnicos agrícolas”**

**Parece un plan muy minucioso**

Vamos a verlo. De momento es un plan con el que en la Conselleria estamos muy ilusionados. Hay más de 50 funcionarios de la Conselleria de distintos niveles ocupándose de coordinar estas mesas. Sus ideas, su impulso, su experiencia van a ser esenciales para que todo salga bien.

**Respecto a las certificaciones de calidad ¿qué importancia tiene la Marca de Calidad CV en la Comunidad Valenciana?**

Tener una marca de calidad en la Comunidad Valenciana es un valor añadido que no estamos aprovechando suficientemente. Estamos ahora trabajando para aprovecharla de forma adecuada. El consumidor tiene que saber que esta marca es sinónimo de calidad y



quizá no la conoce lo suficiente. Estamos manteniendo reuniones con los distintos subsectores y las denominaciones de origen para ver cómo lograr de forma efectiva que tanto la Denominación de Origen como la Marca de Calidad sean un valor añadido que beneficie a todos. Este es el objetivo que hay que desarrollar en este ámbito.

### **Sin embargo, las denominaciones de origen sí han alcanzado un gran prestigio**

Se introdujeron hace más tiempo y han logrado consolidarse. La Marca CV es más reciente, y hay que introducirla más y mejor. Falta una cultura de Marca de Calidad. Habría que desarrollar un plan de información completo para todos: desde el productor al consumidor final. Es un valor añadido para la comercialización y la competitividad.

### **Recientemente la Ingeniería Técnica Agrícola ha celebrado su I Congreso Nacional de Calidad Agroalimentaria. ¿Cómo valora el papel de estos profesionales en la implantación y desarrollo de la calidad agroalimentaria?**

Los ingenieros técnicos agrícolas, a lo largo del tiempo, han estado pegados a la realidad del sector productivo. Ha sido un apoyo importante. Y si el sector productivo de la Comunidad Valenciana ha mejorado sustancialmente, en gran parte se lo debemos a ese trabajo y esfuerzo que los ingenieros técnicos agrícolas han realizado en los últimos años. El prestigio de los ingenieros técnicos agrícolas de la Comunidad Valenciana es alto y creo que el papel que están desempeñando, a través del Colegio, es esencial.

Precisamente, hay un tema muy importante donde están interviniendo a nivel de proyecto los ingenieros técnicos agrícolas: las mejoras de regadío. En un plazo breve quisiera cambiar impresiones con ellos para concluir cómo puede mejorar la Conselleria diferentes aspectos, porque esta Conselleria, igual que la Agricultura, debe de estar en una mejora permanente, cada año debemos ofrecer mejor calidad de servicio a nuestros clientes y uno de nuestros clientes son los ingenieros técnicos agrícolas. Tenemos que ser una administración ágil, que se sepa adecuar a aquellas necesidades que tenga el sector. Yo estoy escuchando a sindicatos agrarios, cooperativas, industrias agroalimentarias... muchísima gente. Y también hay que escuchar a los profesionales, que son los que hacen proyectos, los que estudian fórmulas de tratamiento y los que las aplican en muchas explotaciones. Sus aportaciones son fundamentales.

### **Trayectoria profesional**

Juan Gabriel Cotino Ferrer nació en Xirivella (Valencia) el 26 de enero de 1950, en el seno de una familia de pequeños empresarios.

Fue nombrado presidente de la Cámara Agraria de Xirivella con 22 años y designado representante del sector ganadero en la Cámara Agraria Provincial, siendo una de las personas más jóvenes en acceder a estos puestos de representación.

Las funciones derivadas de esos cargos le permitieron conocer a representantes de otras Comunidades Autónomas y trabajar de manera conjunta por las preocupaciones que compartían. Este esfuerzo común generó una asociación que fue el inicio del futuro Sindicato de Jóvenes Agricultores a nivel nacional.

En la provincia de Valencia, fue uno de los creadores de la Asociación Valenciana de Agricultores (AVA) En el sector ganadero, impulsó una sociedad de segundo grado que agrupó a la mayoría de productores de ganado de leche (FRISOVAL) También constituyó la Asociación de Sociedades Agrarias de Transformación de la Comunidad Valenciana.

Fue uno de los fundadores de la UCD en la Comunidad Valenciana, siendo Concejal en Xirivella por esta formación. Tras la desaparición de este partido político, impulsó a nivel nacional el Partido Demócrata Popular, que posteriormente se integró en el PP.

En el 90, Juan Cotino abandonó su actividad ganadera y se quedó sólo con la parte agrícola de sus negocios.

Ya en el Partido Popular, se presentó en la candidatura de Rita Barberá al Ayuntamiento de Valencia en el año 91. Fue elegido Concejal y Teniente de Alcalde, con responsabilidad sobre las áreas de Tráfico, Policía, Acción Social y Solidaridad.

Por su experiencia en el campo agrícola, fue encargado de la Comisión que creó los Consejos Agrarios tras la desaparición de las Cámaras Agrarias Locales. Además, fue elegido primer Presidente del Consejo Agrario de Valencia, cargo que desempeñó hasta el 96, año en que el Gobierno de la Nación, siendo Jaime Mayor Oreja ministro de Interior, le nombró director general de la Policía.

En septiembre de 2002, fue nombrado Delegado del Gobierno en la Comunidad Valenciana, cargo del que cesó en abril de 2004.

El 26 de agosto del año 2004 fue nombrado conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana.

# La calidad en la producción agroalimentaria

La globalización de los mercados, las crisis de seguridad alimentaria y el cambio de valores de la sociedad, son tres factores que han propiciado cambios en los mercados agroalimentarios. Este artículo analiza estos factores centrándose en el concepto de calidad alimentaria y sus múltiples dimensiones, así como en la necesidad de reputación de los productos alimentarios de calidad a través de las certificaciones y estándares de calidad.



Los mercados agroalimentarios se han venido caracterizando en los últimos tiempos por un nivel alto de turbulencia que ha dado lugar a cambios vertiginosos en el conjunto del complejo agroalimentario. Podrían señalarse tres elementos clave que han coadyuvado, junto a otros factores de naturaleza demográfica, económica y sociológica, en tales cambios:

- a) La globalización creciente de algunos mercados, impulsada por las políticas de liberalización comercial y por una mayor homogeneización de las pautas de consumo alimentario en los países industrializados.
- b) Las crisis de seguridad alimentaria como impulsoras de la nueva y radical percepción del riesgo, relacionada con la alimentación.
- c) El cambio de valores operado en las sociedades post industriales.

En algunos sectores, como el de frutas y hortalizas, la globalización es ya una realidad y su apertura comercial y no dependencia de apoyos financieros públicos marcan un camino a otros sectores cuya liberalización es, a corto plazo, inexorable. Las estrategias competitivas y la política de calidad como factor esencial, comportan una mayor exigencia y complejidad en la medida que los mercados se amplían.

Las crisis alimentarias (dioxinas, vacas locas, etc.) han dado lugar a una, probablemente desmedida, percepción de inseguridad cuya explicación deba enmarcarse en la categoría de sociedad del riesgo desarrollada por el sociólogo alemán Ulrich Beck. La percepción del riesgo en una sociedad del conocimiento, en donde el desarrollo de la ciencia debería comportar elementos de seguridad, se convierte al contrario, en un elemento crítico generador de inseguridad.

Es en este contexto de sociedad del riesgo, donde las crisis alimentarias devienen crisis de inseguridad cuyo impacto es demoledor para los sectores afectados, y crítico para el conjunto del sistema agroalimentario, compelido por las políticas públicas de respuesta a las crisis, a cumplir normas cada vez más estrictas para una mayor garantía de seguridad de los alimentos.

El último elemento singularizado como relevante para explicar los cambios en los mercados agroalimentarios está relacionado con el cambio de valores en la sociedad y su objetivación en las orientaciones de compra de los consumidores. La emergencia de valores post-materiales en las sociedades avanzadas, como ha estudiado Ronald Inglehart, explican la sensibilidad hacia el medio ambiente, el bienestar animal o las condiciones de trabajo, sensibilidad que nace fundamentalmen-



te en sectores de la sociedad de alta cualificación intelectual y cuya influencia en los poderes públicos es, sin duda, relevante.

### La calidad alimentaria como concepto

La globalización con su mayor exigencia competitiva y de orientación a nuevos mercados, las exigencias de seguridad y los nuevos valores, junto a la valorización de los alimentos connotada culturalmente como calidad diferenciada con raíces en la alimentación tradicional, configuran los marcos o categorías globales dentro de las cuales cabe aproximarse a la complejidad conceptual de la calidad en la alimentación.

El concepto de calidad engloba múltiples dimensiones entre las que se pueden señalar como más relevantes las siguientes:

**1- Seguridad.** Hace referencia a la inocuidad y salubridad de los alimentos. La terminología "seguridad" desplaza, por la influencia de la nomenclatura inglesa, el asentado significado de seguridad alimentaria, como garantía de disponibilidad de alimentos, según los desarrollos técnicos de la FAO.

Las nuevas políticas de seguridad deben tener como referencia la obligación jurídica de protección de la salud de los consumidores y las disciplinas que desarrollan son de carácter obligatorio. Ningún alimento ingerido en cantidades razonables debe hacer daño alguno a las personas.

El Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria establece que "el análisis del riesgo debe ser la base de la política de seguridad alimentaria. La U.E. ha de basar su política alimentaria en la aplicación de los tres componentes del análisis del riesgo: determinación del riesgo (asesoramiento científico y análisis de datos), gestión del

riesgo (reglamentación y control) y proceso de comunicación sobre el riesgo".<sup>(1)</sup>

El Codex Alimentarius recomienda desde 1986 la aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y control de Puntos Críticos. La Unión Europea generalizó su obligatoriedad para el sector alimentario (excluida la producción agraria) en 1993 (Directiva 93/43/CEE). En España esta directiva se traspuso al derecho interno a través del Real Decreto 2207/95.

El análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP, según las siglas en inglés) es un sistema preventivo de producción de alimentos inocuos que se implanta a través de un plan. Este sistema consta de siete principios que se deben cumplir mediante la conducción de tareas específicas. Estos siete principios HACCP son los siguientes:

- 1) Realizar un análisis de peligros.
- 2) Identificar los puntos críticos de control (PCC).
- 3) Establecer límites críticos.
- 4) Establecer procedimientos para monitorizar la PCC.
- 5) Establecer acciones correctivas.
- 6) Establecer procedimientos de verificación.
- 7) Establecer procedimientos para mantener registros.

La trazabilidad, como procedimiento al servicio de la seguridad, ha sido definida por la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC) como el conjunto de procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

(1) Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria, pág. 10.



El Reglamento 178/2002 del Consejo la define como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos, o con probabilidad de serlo. A partir de primeros de enero de 2005, será obligatorio el sistema de trazabilidad en toda la cadena alimentaria. Desde enero de 2002 en el sector cárnico de animales bovinos ya se viene aplicando la trazabilidad según lo establecido en el Reglamento CE 1760/2000 y Reglamento CE 1825/2000.

La aplicación al conjunto del sector agrario, teniendo en cuenta los problemas estructurales de no pocas explotaciones marginales, va a suponer un ímprobo esfuerzo que hace dudar de la capacidad de las administraciones para hacer cumplir la norma dados los escasos recursos movilizados y los problemas técnicos y de costes que plantea la aplicación de los sistemas de trazabilidad.



**2- Nutricional.** Hace referencia a la función clave de la alimentación como necesidad nutricional para la especie humana. Problemas de nutrición en los países pobres y desequilibrios nutricionales por excesos o defectos en los países ricos, configuran los problemas alimentarios más importantes de las poblaciones.

Los avances científicos permiten conocer cada vez con mayor precisión la necesidad de incorporar determinados alimentos en la ingesta cotidiana como prevención para determinadas enfermedades. La investigación en genética puede, a no muy largo plazo, dar lugar al desarrollo de la alimentación individualizada, como respuesta al diagnóstico personal que recomiende con efectos preventivos, el desarrollo de determinadas dietas singularizadas.

Se abre camino la necesidad de desarrollar políticas nutricionales que informen a las políticas agrarias e industriales generando un concepto abierto e integrador en torno a las políticas alimentarias de nuevo cuño para los países desarrollados. La alimentación funcional debe tener su anclaje en esta nueva elaboración de política alimentaria que incorpore con la máxima celeridad los nuevos conocimientos científicos que gocen del consenso necesario.

**3.- Sensorial.** Es la dimensión hedonista y cultural de la alimentación. Valora las condiciones organolépticas de los alimentos y su aceptabilidad a través de las diferentes culturas gastronómicas.

La dimensión sensorial, en la medida que puede limitar la aceptabilidad de los alimentos, es una dimensión de calidad esencial para cualquier producto alimentario. Los avances en el conocimiento del análisis sensorial permiten abrir un debate sobre la incipiente ciencia sensorial, en virtud de la profundización del conocimiento y del diseño de metodologías cada vez más desarrolladas. La imposibilidad de traducir analíticamente, en pruebas concluyentes, el conjunto de percepciones cualitativas a través de los sentidos, hacen del desarrollo del análisis sensorial una disciplina imprescindible al servicio de la calidad de los alimentos.

A las tres dimensiones de la calidad más relevantes (seguridad, nutricional y sensorial) cabe añadir la dimensión de servicios incorporados al producto (información, adecuación funcional, etc.) y la dimensión intangible de efecto indirecto en la calidad de más difícil objetivación y que tiene que ver con el respeto al medio ambiente, con el bienestar animal o con las condiciones de trabajo.



**La necesidad de reputación de los productos alimentarios de calidad: las certificaciones y los estándares de calidad**

La consideración de las distintas dimensiones o atributos de calidad de los alimentos desde una consideración de consumo de los mismos (la que es común al conjunto de los consumidores), permite la clasificación de éstos como externos, internos y ocultos, que coincide con los atributos de búsqueda, de experiencia y de confianza según conceptualización de diversos autores vinculados a la economía de la información.<sup>(2)</sup>

ATRIBUTOS DE CALIDAD		
Externos (búsqueda)	Internos (experiencia)	Ocultos (confianza)
Aspecto (vista)	Sabor	Inocuidad
Sensación (tacto)	Olor	Valor nutritivo
Defectos	Palatabilidad	Composición
		Origen
		Sistema de producción

Los atributos externos o de búsqueda son aquellos que pueden ser conocidos antes de la compra; los atributos internos o de experiencia pueden ser conocidos una vez consumido el producto, y los atributos ocultos o de confianza no pueden ser conocidos una vez consumido el producto o lo pueden ser a un coste muy alto.

Dada la existencia de atributos ocultos o incluso internos, puede ser necesario o estratégicamente conveniente para una empresa agroalimentaria la compra de reputación. Por ésta entendemos la confianza o reputación que una entidad certificadora independiente traslada a su empresa-marca cliente.

En nuestro marco institucional podemos clasificar los sistemas reglamentados de calidad según sean obligato-

rios o voluntarios, públicos o privados, en relación con las variables de calidad mas relevantes de que traten.

En relación con el medio ambiente existen, por una parte, normas públicas de obligado cumplimiento que incorporan medidas punitivas (Directiva 797/96 sobre nitratos); de fomento e incentivadoras de externalidades positivas (Reglamento 2078/92 y 1257/1999); de eco-condicionalidad, según lo previsto en la Agenda 2000 que permite penalizar la percepción subvenciones públicas y por otra parte, normas públicas voluntarias, que afectan al medio ambiente y que tienen como finalidad certificar el producto, que son las que se contemplan en las disposiciones regulatorias de la agricultura ecológica que disciplinan las fases de producción, transformación y comercialización.

SUPERFICIES DE CULTIVO DE ALGUNOS ESTÁNDARES DE CALIDAD	
Agricultura ecológica	2003 725.254 Ha.
Agricultura integrada	2003 186.000 Ha.
Agricultura de conservación	2003 2.000.000 Ha. (300.000 Ha. serían de no laboreo y siembra directa)
Agricultura acogida a normas de calidad DOP, IGP, VCPRD	2002 1.084.103 Ha.

Por último, existen normas públicas voluntarias que tratan de minimizar los efectos de determinados productos aplicados a la agricultura, como sucede con la agricultura integrada. Con efectos sobre el medio ambiente existen numerosos protocolos o normas privadas (y por tanto voluntarias) de calidad entre las que cabe señalar por su importancia, los protocolos de la distribución comercial Eurep-Gap y BRC.

(2) Raúl Compés de la Universidad de Valencia ha elaborado un meritorio informe sobre la materia que puede obtenerse a través de la página web de Infoagro.

Como agrosistema cabe designar la agricultura de conservación cuyo objetivo es el mejor tratamiento de los suelos que preserve la cubierta vegetal a través de sistemas de mínimo laboreo. Son disciplinas que no se reflejan de momento en los etiquetados de los productos y que afectan sólo a la fase de producción.

En relación con la inocuidad y salubridad de los alimentos, existen numerosas normas públicas (cuya simplificación sería necesaria), técnico-sanitarias, de higiene y seguridad, de calidad (fundamentalmente normas de comercialización desarrolladas en el sector hortofrutícola), de trazabilidad, comunitarias y nacionales de obligado cumplimiento, que coexisten como normas mínimas con respecto a algunos protocolos privados más exigentes en algunas materias.

Los sistemas de calidad diferenciada se regulan por los Reglamentos 2081 y 2082 de 1992, que regulan las DOP que exigen la producción, transformación y elaboración en el mismo marco geográfico.

Las IGP que exigen que al menos una etapa de producción, transformación y elaboración debe guardar relación con el marco geográfico y las ETG que reconocen una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional.

Al conjunto de sistemas de certificación de producto y de sistemas y procedimientos de seguridad hay que añadir los de gestión de la calidad, no contemplados en este artículo, y particularmente la familia de normas ISO

9000 que proporcionan una guía para la gestión de la calidad y son aplicables a cualquier organización, independientemente del tamaño o actividad que desarrolle.

La ISO 9001:2000 está referida a los sistemas de gestión de la calidad y regula los requisitos exigibles.

La ISO 9000:2000 contempla los fundamentos y vocabulario y la ISO 9004:2000 las directrices para la mejora del desempeño. La única que puede ser objeto de certificación es la ISO 9001:2000 que establece requisitos específicos de cumplimiento.

Del conjunto de normas y estándares públicos y privados que las empresas agrarias y agroalimentarias tienen como alternativas para reforzar su estrategia empresarial y por tanto para mejorar su posición competitiva, es evidente que en los mercados en donde la calidad es un factor clave de competitividad, la certificación de producto mejora la reputación de la marca, y los sistemas de gestión de la calidad deben permitir alcanzar una mayor eficiencia a la empresa.

La integración de los sistemas de gestión medioambiental y de prevención de riesgos laborales, además de comunicar valores compartidos con un segmento importante de consumidores permiten una mejor gestión de los recursos de la empresa. Sin duda en la consecución de estas metas está la mejor definición de la excelencia empresarial.

**José Luis Vaamonde Abellón**  
Analista Alimentario

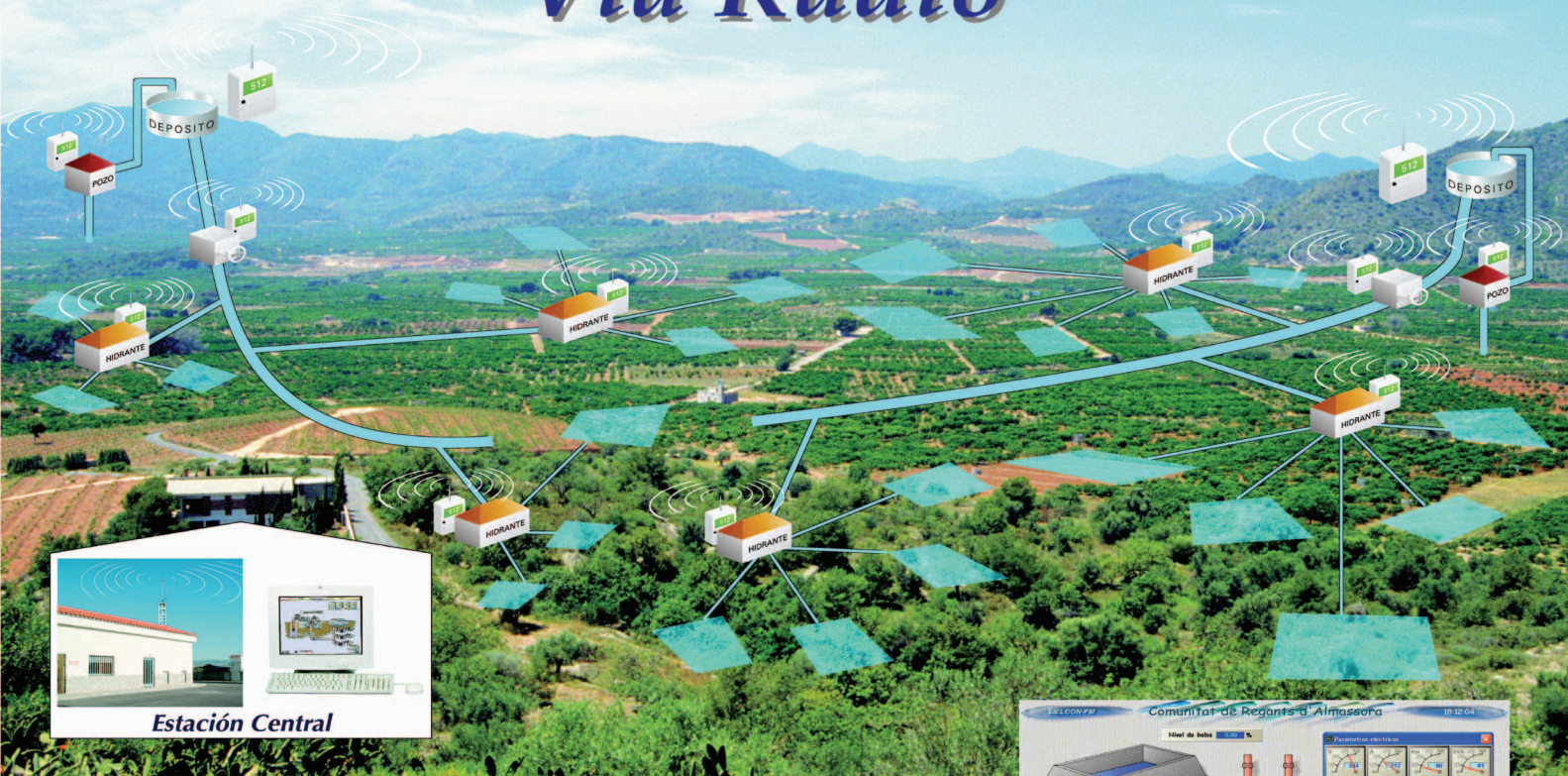
### Bibliografía

- Ablan de Flórez, Elvira. (2000). "Políticas de calidad en el sistema agroalimentario español". *Revista Agroalimentaria* N.º 10.
- Balín, C. "La calidad y la transformación de los productos de origen animal: el caso de la cadena de carne". *Analecta Veterinaria* 2000;20, 1:20-28.
- Beck Ulrich. (2002). "La sociedad del riesgo global". Madrid. Siglo veintiuno de España Editores.
- Berga Monje, Alberto (2004). "La trazabilidad como estándar de producción". Jornadas sobre la certificación en el sector alimentario: un valor añadido.
- Castillo, Alejandro (2004). "Importancia de la calidad y la inocuidad agroalimentaria". Universidad de Texas.
- Comisión de las Comunidades Europeas (2000). "Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria". COM (1999) 719 final.
- Compés López, Raúl (2004). "Atributos de confianza, normas y certificación: Comparación de estándares para hortalizas". Infoagro.
- Felipe Bonete, Isabel de; Briz Escribano, Julián (2003). "Seguridad y trazabilidad alimentaria en el contexto internacional. Crisis y evaluación de riesgos" *Boletín económico de ICE* nº 2790.
- Gómez Benito, Cristóbal y González Juan Jesús (coord.) (2002). "Agricultura y Sociedad en el cambio de siglo" McGraw Hill. Madrid.
- Inglehart Ronald (1998). "Modernización y postmodernización. El cambio cultural, económico y político en 43 sociedades". Madrid C.I.S.
- Silva, Juan; Hernández, Carmen y Brady, Pamela (2002). "Temas de garantía de la calidad y la seguridad alimenticia". Universidad de Maryland.
- Villarroya, Oscar (2002). "Retos de la ciencia sensorial". Centre de Recerca Cognitiva. Barcelona. Ponencias. CS2002.

# TELEGESTION COMUNIDADES REGANTES

## Sistema Sielcon - TCR

### Vía Radio



## Expertos en sistemas de riego

- Mas de 20 años de experiencia en sistemas vía radio.
- Control para pequeñas y grandes Comunidades de regantes.
- Tecnología radio de última generación y bajo consumo.
- Redes legalizadas con equipos homologados.



- Control de pozos, balsas y cabezales.
- Maniobras de marcha/paro de bombas, apertura y cierre de válvulas, etc.
- Supervisión parámetros de la red: Niveles en depósitos, presiones de red, temperaturas,...
- Lectura a distancia de contadores.
- Históricos de acontecimientos diarios.
- Gráficos de consumos, facturación,...

Avda Benicasim 12, 12004 Castellón  
 Tel.: 902 500 328 - Fax: 964 341 617  
 E-mail: [sielcon@sielcon.com](mailto:sielcon@sielcon.com)  
[www.sielcon.com](http://www.sielcon.com)

**SIELCON**  
 Sistemas Electrónicos, Control  
 y Comunicación, S.L.

# Reforma de la Política Agrícola Común y Calidad

La globalización es un hecho incuestionable. Las negociaciones en el seno de la Organización Mundial del Comercio han obligado a reflexionar a la Comisión Europea para poder seguir defendiendo un modelo agrario que ha tenido que evolucionar, desde el objetivo de garantizar la producción suficiente de alimentos, al de proteger un medio rural que deja de ser competitivo ante los costes de mano de obra de los países emergentes.



Desacoplamiento, modulación, multifuncionalidad, eco-condicionalidad, desarrollo rural, buenas prácticas agrícolas son conceptos a los que nos tendremos que acostumbrar, y sobre todo valorar en su repercusión económica, y que derivan de la publicación el pasado 21 de octubre de 2003 del Reglamento 1.782/2003 del Consejo por el que se sustituye una serie de ayudas aplicables a determinados sectores, basada en una cantidad por kilo producido, en una ayuda mixta en la que una parte, la más importante, será en función de referencias históricas e independiente de que se produzca o no, y otra parte, de menor cuantía, dependiente de la producción.

A la vista del proceso negociador, más se podría decir que la Política Agrícola Común (PAC) se podría definir como un Presupuesto Agrícola Compartido, o como una serie de Privilegios Agrícolas Consolidados. El proceso de reforma de esta nueva Política Agrícola Común más se ha basado en aspectos económicos, en proyectar ese 1'14% del PIB que está acordado en la Agenda 2000, y que debe ser la aportación económica de cada Estado Miembro a las arcas de la Unión Europea para sufragar su presupuesto general, y que ya algunos países del peso de Alemania o Francia han anunciado al nuevo presidente de la Comisión, el portugués Durao Barroso, que piensan reducir.

Si no sabemos todavía el dinero que tenemos para sufragar el gasto corriente, sólo quedaba por abordar el tema de la ampliación. De momento, está firmado que los países que recientemente se han incorporado al nuevo club de los 25, van a recibir una cuarta parte de la ayudas que están recibiendo los miembros de la Unión a 15. La duda será durante cuánto tiempo se podrá mantener este acuerdo y cuánto tiempo ha de pasar para que los nuevos 10 socios cuestionen este acuerdo.

Por otra parte, todavía quedan por incorporarse países como Rumanía y Bulgaria, y queda la sombra de Turquía, candidato que podría ser el causante de la ruina total de las arcas comunitarias de no modificarse el actual sistema de ayudas que está en vigor.

Por tanto, se ha podido evidenciar que el proceso de reforma de la PAC no ha sido consecuencia de la implantación de un modelo agrario propio, adecuado a las necesidades de producción, transformación, comercialización y desarrollo de nuestro entorno rural. Más bien, el proceso ha sido el contrario, en primer lugar se ha definido el presupuesto y nunca el modelo agrario o las prioridades políticas de la Unión Europea en materia de alimentación y desarrollo rural.



Ante este contexto se ha apostado por un sistema de cobrar ayudas sin producir. En manifestaciones del Comisario Fishler, "hay que asegurar el futuro de nuestros agricultores, y con esta nueva PAC, no se verán forzados a ir a la caza de la prima. Decidirán qué deben producir y en qué cantidades". Detrás de esta declaración se esconde la evidencia de la falta de competitividad de algunos sectores de la agricultura europea, que dependen de las subvenciones, y que para mantenerlas en el seno de la Organización Mundial del Comercio, éstas deben de ser desacopladas, desligadas de las cantidades producidas.

### Sistemas de ayudas

Parece el principio del fin. Una decisión de este tipo es un primer paso para la deslegitimización de las ayudas ante la sociedad y una puerta abierta para que todo se acabe en el año 2013, momento en el que se debe de poner en marcha el nuevo programa. Pero es que además, este sistema de ayudas va a provocar graves deslocalizaciones de productos, al haber agricultores que produzcan o no, tienen una cantidad económica asegurada pudiéndose dedicar al cultivo de otras producciones con mejor defensa en el mercado, compitiendo con aquellos productores que no parten con esta renta histórica adjudicada por no producir ciertos productos. Además, otro riesgo está en ciernes, si vienen nuevos productores a mercados ya de por sí saturados, se van a generar excedentes con el riesgo de crisis de precios y descenso de rentas de los agricultores que no cuentan con esa mochila económica de salida.

Ante este panorama que se avecina, las diferentes autoridades con competencia en temas agrarios han optado por no disociar de modo completo las ayudas y que parte se entreguen desacopladas, debiendo de mantener la parcela en unas mínimas condiciones de cultivo,

y otra parte que esté ligada a la producción. Con ello se pretende que no exista esta deslocalización de cultivos. Lo cierto es que cada agricultor hará sus cuentas, y así como el secano es difícilmente rentable sin subvención, lo cierto es que parcelas en las que se producen cultivos de regadío como el algodón o el tabaco puedan derivar en producciones de cítricos, frutas, hortalizas, etc., por lo que sigue el riesgo del proceso descrito.

**Si vienen nuevos productores a mercados ya de por sí saturados, se generarán excedentes, con el consecuente riesgo de crisis de precios y descenso de las rentas de los agricultores**

Ante esta situación se vuelve a dar otra vuelta de tornillo. Parece ser que puede haber un desembarco de productores en el sector de las frutas y hortalizas, el cual, hasta la fecha, ha percibido un nivel bajo de ayudas, lo que ha propiciado que sus rentas hayan provenido básicamente del mercado. Pues pese a haber reformado la OCM de este sector el año pasado, ya se está pensando en una nueva reforma para el año próximo en la que ciertas ayudas que han venido demostrando su eficacia, como las que se entregan por las cantidades destinadas a la transformación, se conviertan en una ayuda a la hectárea. El sector no entiende el motivo de esta reforma. La reforma y sus consecuencias serían motivo de profundo análisis.

Ante este panorama sólo quedan dos métodos de actuación. Por una parte las medidas que se pueden aplicar





fuera de la PAC, sin caer en una renacionalización de las ayudas, aunque esto ya se verá, y que pueden resumirse en aspectos de política fiscal, presupuestaria y agrícola propia para el campo. En este contexto se debería apostar por adaptar las explotaciones y su modernización, a través de la aplicación de una adecuada política fiscal y presupuestaria.

Por otra parte, el acceso a los mercados, ya sea por la existencia de métodos normativos que equilibren los diferentes costes que, derivados del *dumping* social (sirva de ejemplo la cláusula de salvaguarda para los gajos de mandarinas en almíbar procedentes de China) o por apoyos de diversa índole a la exportación y apertura de nuevos mercados, no deben de dejar al descubierto la exigencia última que será el único elemento que nos va a permitir estar presente con ciertas garantías en los mercados. Se trata de la calidad.

Si algo está claro es que el precio no lo es todo. Un consumidor está dispuesto a pagar de modo adecuado un producto que le transmita sensaciones suficientemente agradables, ya sea en su percepción sensorial, vista o gusto, en su faceta de seguridad alimentaria, en su dimensión de salud como la dieta mediterránea, o simplemente que le genere satisfacción social o estatus. Si el precio fuera el factor más importante que impulsa al consumidor, tan sólo se venderían coches

de gama baja o ropa sin marca reconocida, y esto no parece que sea así.

Desde Bruselas se es consciente que se están regulando ayudas para los sectores más ineficientes, y para que no les remuerda mucho la conciencia han permitido, de modo facultativo, y así viene contemplado en el artículo 69 del Reglamento 1.782/03, la posibilidad de retener hasta un 10% de los componentes del pago único para destinarlo, entre otras cuestiones, a mejorar la calidad y la comercialización de los productos agrarios. Lo cierto es que los productores no desean que se les retraiga cantidad alguna de sus ayudas, y menos si se pueden destinar a otros sectores, con lo que quien apueste por el mercado deberá afrontar estos retos, probablemente, en solitario.

La agricultura europea, con agricultores europeos que tienen un derecho a mantener un nivel de renta digno y con unos costes en una sociedad tecnificada, no puede ser competitiva si nuestros argumentos en el mercado tan sólo son el precio. La industria agroalimentaria de primera transformación desea el acopio de materias primas lo más baratas posibles, y es por ello que se produce la paradoja del conflicto de intereses en relación con el rigor que debe de existir en los controles en frontera de las importaciones procedentes de países terceros. Esta guerra está más que perdida, pues las presiones de multinacionales y el IPC son elementos que hacen decantar las decisiones de los políticos.

Por otra parte hay que educar e informar al consumidor de las bondades que le pueden reportar las producciones agroalimentarias de calidad, ya sea por satisfacción en el consumo, por que le transmite seguridad ante la existencia de residuos fitosanitarios o del tipo que sea, o simplemente por que le producen un efecto saludable en el organismo, y ejemplo de ello son la dieta mediterránea o la dieta cardiosaludable.



En este sentido elementos como la trazabilidad, de obligada implantación a partir del 1 de enero próximo, campañas de promoción y publicidad, las figuras de calidad, y una adecuada política de I+D+i deben de llevar al sector agroalimentario español a disponer de una posición de ventaja respecto de nuestros competidores procedentes de países terceros. Todo ello no será posible sin el adecuado marco de colaboración entre productores, transformadores y comercializadores.



## Hay que educar e informar al consumidor de las bondades que le pueden reportar las producciones agroalimentarias de calidad

El actual sistema de remuneración del agricultor en consonancia con el precio que paga el consumidor no genera el clima de adecuada confianza en el sistema, que el consumidor debe tener por apostar por nuestras producciones.

Existen diferentes foros de análisis con la obligación de generar sinergias a favor del sector agroalimentario en su integridad. Que todos sus eslabones se sientan partícipes del nuevo escenario que se avecina es fundamental para abordar los retos de futuro con garantías, de lo contrario, estaremos perdiendo una oportunidad de oro de generar estabilidad y riqueza.

La empresa no es fácil, el mercado y los competidores muy agresivos, pero tenemos elementos, sólo nosotros, que con la adecuada estrategia, nos permitirán ser líderes del mercado, para beneficio de todos.

**Enrique Bellés. Director de FECOAV**

Centro de Estudios

CEPA

- ➔ Temarios propios
- ➔ Profesores funcionarios
- ➔ Grupos reducidos

*Información y Matrícula*

Ruzafa, 29, 2º - 46004 Valencia  
(Junto Estación de Renfe - Norte)  
Tel: 96 351 32 06 - 96 394 49 71

*Horario*

De lunes a viernes: de 16 a 21 h.  
Sábados: de 9 a 14 h.

# OPOSICIONES

INGENIEROS TÉCNICOS AGRÍCOLAS

Oferta de Empleo Público 2004 - 10 plazas - (DOGV 7/04/2004)

AGENTES MEDIOAMBIENTALES

INMINENTE CONVOCATORIA

Oferta de Empleo Público 2004 - 132 plazas - (DOGV 7/04/2004)

TECNOLOGÍA: Curso 2004-2005

Conselleria de Educación

MATRÍCULA ABIERTA

# Situación del sector agrario en la Comunidad Valenciana

Aunque durante 2003 tan sólo empleaba al 3,8% de los ocupados en la Comunidad Valenciana, el sector agrario continúa desempeñando un importante papel social como base en la que se sustenta un gran número de núcleos rurales. El siguiente artículo, basado en los datos del Informe del Sector Agrario Valenciano publicados por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, analiza las cifras de producción del sector.



Porcentualmente, el sector agrario ocupa un pequeño peso en el tejido productivo de la Comunidad Valenciana debido al proceso de desagrarización y terciarización al que se han visto sometidas las economías más desarrolladas. Así, en la Comunidad Valenciana, el sector agrario en 2003 tan solo supuso el 2,5% del Valor Añadido Bruto total, y empleaba el 3,8% de ocupados, mientras que en el mismo año la tasa de paro del sector se situaba en el 9,8%.

No obstante, y a pesar de estos datos, la agricultura sigue desempeñando un importante papel social en la región como base sobre la que se sustentan un gran número de núcleos rurales, al tiempo que permite el mantenimiento de la población en gran parte del territorio. Además, si se tiene en cuenta el entramado de actividades ligadas a la agricultura, bien directa o indirectamente, el peso del sector agroalimentario valenciano es superior al 2,5% del Valor Añadido Bruto total.

## Cultivos

En la Comunidad Valenciana, el 44% de las tierras cultivadas se encuentra en las zonas de regadío, esto es, en la costa y la franja intermedia. Unas cifras que contrastan con la media nacional en la que el regadío tan solo alcanza el 18%. Por su parte, las zonas del interior de la Comunidad, se distinguen por la producción de cereales, vid, olivo y ganadería extensiva. Actividades menos productivas pero que permiten el sostenimiento de la población de estas zonas.

La producción del sector agrario valenciano está orientada principalmente hacia los productos de origen vegetal, con una baja especialización ganadera y una escasa aportación del subsector pesquero. Así, en 2003, los productos de origen vegetal supusieron cerca del 80% del valor de la Producción de la Rama Agraria (2.313 millones de euros), en contraposición con las produc-

**DISTRIBUCIÓN DE LAS TIERRAS DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE CULTIVO**

Productos	Año 2002	Año 2003
Cereales	44.693 Ha.	44.412 Ha.
Hortalizas	24.177 Ha.	24.314 Ha.
Tubérculos	4.433 Ha.	3.990 Ha.
Leguminosos	4.360 Ha.	4.485 Ha.
Flores y Plantas	1.181 Ha.	1.350 Ha.
Cítricos	188.704 Ha.	184.457 Ha.
Frutos no Cítricos	146.724 Ha.	179.815 Ha.
Viñas	85.493 Ha.	89.292 Ha.
Oliveras	97.979 Ha.	100.951 Ha.

ciones de origen animal que rondaron el 18% (220 millones de euros). Esta situación contrasta con el conjunto de la agricultura española y la europea, donde la participación de ambos sectores se encuentra mucho más equilibrada.

**Distribución de tierras**

Por lo que respecta a la distribución de tierras por grupos, de las 676.077 hectáreas destinadas al cultivo dentro de la Comunidad Valenciana, en el año 2003, el mayor porcentaje está destinado al cultivo de cítricos, con 184.457 hectáreas, seguido del cultivo de frutos no cítricos con 179.815 hectáreas, y el de olivos y viñedos con 100.951 y 89.292 hectáreas respectivamente.

La evolución de la estructura productiva del sector en los últimos quince años muestra una fuerte especialización en cítricos, mientras los subsectores de hortalizas y frutas no cítricas reducen su participación. Dentro de la superficie cultivada de cítricos, se ha producido un incremento en el cultivo de frutos pequeños (mandarinas), junto a un ligero descenso del cultivo de naranjas. Esta misma tendencia se evidencia en la producción, con un aumento en mandarinas frente a un descenso en el cultivo de naranjas.

**Cabaña ramadera**

El sector pecuario de la Comunidad Valenciana está caracterizado por una fuerte especialización hacia la ganadería intensiva de porcino y aves. En concreto, del total de la cría de ganado durante 2003, 1.299.822 cabezas fueron de porcino, seguida de la cría de ovino con 515.110 cabezas. Por su parte, la cría de caprino y bovino sumaron cifras muy inferiores con 87.598 y

**PRINCIPALES ESPECIES DESEMBARCADAS EN LOS PUERTOS VALENCIANOS**

Especies	Año 2002	Año 2003
Alatxa	3.735,4	3.236,1
Aladroc	7.072,9	3.066,8
Sardina	12.317,3	14.384,6
Caballa	684,5	940
Sorell	1.661,3	1.572,3
Moll	1.241,3	1.032,4
Llucet	2.050,1	1.967
Morralla	472,1	575,9
Pulpo	1.993,8	1.732,6

**CABAÑA GANADERA MAYOR**

Tipo de Ganado	Año 2002	Año 2003
Ovino	473.163	515.110
Caprino	69.559	87.598
Bovino	69.158	81.060
Porcino	1.129.055	1.299.822

81.060 cabezas respectivamente. Esta tendencia hacia la especialización se ha venido constatando ya durante los últimos años.

**Sector pesquero**

Por su parte, el sector pesquero tiene una importante relevancia en el litoral valenciano. Además del valor económico que suponen sus desembarcos, juega un gran valor social en los puertos al generar unos 4.600 puestos de trabajo directos.

Por lo que respecta a las especies más capturadas en los cerca de 500 km. de costa de la Comunidad durante el pasado año, destaca la pesca de sardina con 14.384,6 toneladas, seguido la alatxa con 3.236,1 y el aladroc, con 3.066,8 toneladas cada una. Ya por detrás, las capturas de pulpo, sorell, llucet y moll, también suponen parte importante del total de la producción pesquera de la Comunidad Valenciana, que durante 2003 ascendió a 38.769,5 toneladas.

**Fuente: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación**

# La calidad de los productos pesqueros. Etiquetado y trazabilidad

A partir del próximo 1 de enero de 2005, una vez entre el vigor el artículo 18 del Reglamento 178/2002, se deberá asegurar la trazabilidad de los alimentos y sustancias destinadas a ser incorporadas en ellos en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución. La trazabilidad, la normalización y el etiquetado de los productos pesqueros, son centro de análisis del siguiente artículo.



La normalización de los productos pesqueros se establece como instrumento diferenciador, valorando y certificando la transparencia de su mercado. La etiqueta identifica el producto y permite diferenciar y contrastar su calidad, es decir, el conjunto de características que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas implícitamente por el consumidor.

Por su parte, el sector productor pesquero, en general, ha considerado que la aplicación de esta normalización mejorará la rentabilidad de sus capturas y consecuentemente permitirá una explotación más racional y responsable de los recursos pesqueros, así como que el etiquetado representa una defensa de los productos nacionales frente a los procesos de globalización que supone la liberalización de los mercados.

El sector comercializador ha considerado que el etiquetado es la mejor manera de mantener la trazabilidad del producto, conociendo el origen de la mercancía desde su captura, zona, barco, puerto o país, hasta su llegada al consumidor final. Este consumidor final tendrá plenas garantías con el etiquetado, ante la ofer-

ta presentada por el minorista, de poder complacer su demanda con pleno conocimiento del producto al que desea optar.

La existencia de distintos productos, con una especificidad propia, inducirá a un consumo más selectivo, que no es excluyente, para ningún producto. Hablar de calidad no es introducir una discriminación entre productos buenos y productos malos, puesto que todos los productos tienen cabida en el mercado sin tener que usurpar la identidad de ninguno. El objetivo es llegar a la venta específica, diferenciada, de forma que el mercado se clarifique y que los productores obtengan un nivel de rentas que responda a su grado de esfuerzo para llevar el mercado hacia productos de alta de calidad.

En el marco de la existencia del Mercado Único, las actuaciones sobre la comercialización han de quedar encuadradas en el vasto ámbito comunitario para traducirse en una acción persistente de mejora a medio y largo plazo. Difícilmente pueden tener cabida acciones aisladas a escala local si no se tiene en cuenta la interrelación comercial de España con la Unión Europea y

con terceros países, y la interdependencia de las cadenas de comercialización a escala nacional e internacional. A su vez, en este contexto, no podemos obviar los efectos de la inminente globalización y la correspondiente liberalización del comercio mundial de los productos pesqueros a corto y medio plazo en la línea de la Organización Mundial del Comercio.

También existe mayor concienciación acerca de que la calidad de un producto final depende en gran medida de todos los pasos seguidos desde su captura hasta la venta final al consumidor.

En la industria adquiere una importancia destacada el estudio de nuevos productos y sucedáneos que favorezcan el aprovechamiento de especies o desechos hasta ahora no apreciados.

Dentro de la distribución, punto fundamental en el mantenimiento de la calidad de los productos pesqueros, se pretende abarcar las tendencias que aparecen en la conservación y el transporte de productos pesqueros.

## En la trazabilidad de los alimentos destinados al consumo humano y animal y de sus ingredientes se debe tener en cuenta la especificidad de los distintos sectores

No podemos obviar, por último, que la producción pesquera y la comercialización, en las directrices marcadas por el Código de Conducta para una Pesca Responsable, deberán ajustarse al principio de Pesca y Comercio responsable, creando un sector productor responsable, moderno, eficiente y rentable.

### Trazabilidad

Mejorar la transparencia de las condiciones de producción y de comercialización de los productos pesqueros es la manera más eficaz de alcanzar la estabilidad del mercado. En este sentido, es fundamental contar con un sistema de trazabilidad eficaz basado en criterios objetivos. Sin embargo, es preciso recalcar que una trazabilidad inequívoca de los alimentos destinados al consumo humano y animal (acuicultura) y de sus ingredientes, es una cuestión compleja en la que se debe tener en cuenta la especificidad de los distintos sectores y productos.



Asimismo, es fundamental identificar las características del mercado para un completo control de la salubridad de los productos pesqueros desde el lugar de su captura o producción primera hasta el punto de venta al consumidor, y tener presente que ello exige un planteamiento integrado en el que la Administración y todos los agentes económicos del sector pesquero deben intervenir.

El principio rector del Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria de la Unión Europea señala que la política alimentaria debe hacerse con un planteamiento global integrado implicando a toda la cadena alimentaria “de la granja al consumidor” y en nuestro caso “de la extracción o de la explotación acuícola al consumidor”.

La definición de trazabilidad viene establecida en el Reglamento 178/2002 como “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”.

El citado Reglamento entró en vigor en febrero de 2002, pero algunos de sus artículos, entre los que se encuentra el artículo 18 relativo a la trazabilidad, serán de aplicación a partir del 1 de enero de 2005. Este artículo establece que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos y sustancias destinadas a ser incorporadas en un alimento.

Asimismo, indica que los explotadores de empresas alimentarias deben poder identificar a los suministradores de dichos alimentos y sustancias. Para ello, pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes. Los alimentos estarán adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad.



Es evidente que para conseguir una correcta identificación y etiquetado de los productos pesqueros, es imprescindible la normalización de los mismos.

### Normalización

El Reglamento (CE) 2.406/1996 del Consejo, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros, ha pasado a ser de la máxima importancia como consecuencia de la inestabilidad originada en el mercado de los productos alimenticios por las crisis alimentarias posteriores a su fecha de publicación: dioxinas en los pollos, encefalopatía espongiiforme bovina en la carne de vacuno... Una cuestión exclusivamente comercial se vio de pronto desbordada por sus aspectos sanitarios y afectada por una gran repercusión posterior en el mercado y en el consumo.

La normalización de los productos pesqueros en la Unión Europea se basa en la clasificación por categorías de fresca (según caracteres organolépticos) y por el calibre (gramos/pieza o número piezas/kilo) o talla (centímetros/pieza).

Es evidente que la normalización tiene unas ventajas indudables:

- Apertura del mercado: globalización.
- Evita la disminución de los precios en primera venta.
- Se definen características comerciales evitando la competencia desleal.
- Valora y certifica la calidad de los productos.
- Mejora la transparencia del mercado.
- Informa al consumidor.
- Incrementa la rentabilidad de la producción.
- Permite retirar del mercado productos de baja calidad.

### Etiquetado

El Reglamento (CE) 104/2000, de la O.C.M. de la pesca, en su artículo 4, introduce la obligatoriedad de que los productos pesqueros sean puestos a la venta al consumidor final, cualquiera que sea el método de comercialización, con un etiquetado apropiado en el que figure, al menos, la denominación comercial de la especie, el método de producción y la zona de captura.

La aplicación de tales normas tiene una expresa finalidad fundamental: lograr una mayor transparencia en los mercados pesqueros. Ello redundará en una mejor información al consumidor y en una mejora de la rentabilidad de la producción.

Gracias al etiquetado, se conseguirá una información completa y veraz sobre el producto y una mayor transparencia del mercado, lo cual a su vez protegerá a los productos de calidad frente a situaciones de sustitución de especies que dan lugar a fraudes al consumidor y a competencia desleal entre productores.

Algunos ejemplos conocidos serían: la venta de perca del Nilo fileteada por filetes de mero; el fletán negro por filetes de lenguado y la generalización en la denominación de las especies como es el caso de las merluzas, los lenguados, los langostinos/camarones o los calamares.

## La normalización de los productos pesqueros de la Unión Europea se basa en la clasificación por categorías de fresca y por el calibre o talla

Todo ello nos ayudará además a obtener una adecuada trazabilidad de los mismos, pues partiremos de un etiquetado que identifique claramente la mercancía durante todo su recorrido comercial, incluido el transporte.

En España disponemos de dos Reales Decretos para regular el etiquetado de los productos pesqueros: R.D. 121/2004 y R.D. 1.380/2002.

El Real Decreto 121/2004, es de aplicación en todo el territorio nacional, para todos los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo, vivos, frescos, refrigerados o cocidos (obtenidos a partir de productos vivos, frescos o refrigerados) independientemente de su origen.



La necesaria tipificación de los productos pesqueros frescos debe de llevarse a cabo normalizando el producto de acuerdo con criterios de calidad definidos por:

- Categorías de frescura y de calibrado: para cada lote homogéneo en su puesta a la primera venta.
- Modo de presentación o tratamiento: eviscerado "evs", con cabeza "c/c", sin cabeza "s/c", fileteado "fl", cocido "cc", descongelado, o cualquier otra presentación a la que haya sido sometido el pescado.

## El R.D. 121/2004 contiene las especificaciones que han de cumplir los productos de la pesca y de la acuicultura de procedencia comunitaria y de países terceros

- Zona de captura o cría: Atlántico (noroeste, noreste, centro-oeste, centro-este, suroeste o sureste), Mar Báltico, Mar Mediterráneo, Mar Negro, Océano Índico, Océano Pacífico o Antártico.
- Tanto para los productos pescados en aguas dulces como para los productos de la acuicultura, debe estar indicado el país donde se haya pescado o cultivado.
- Denominación comercial y científica, peso neto (en productos envasados) e identificación del expedidor.
- Método de obtención, diferenciándose entre pesca extractiva, pescado en aguas dulces, acuicultura o marisqueo.

En este sentido, el Real Decreto 121/2004 contiene el conjunto de especificaciones que han de cumplir, en las diversas fases de su comercialización en España, los productos de la pesca y de la acuicultura, frescos, refrigerados o cocidos, tanto de procedencia comunitaria como de países terceros.



La etiqueta de los productos puestos a disposición del consumidor final debe contener como mínimo la siguiente información:

- Denominación comercial.
- Método de producción.
- Zona de captura o cría.
- Modo de presentación o tratamiento.
- Productos Pesqueros Congelados y Ultracongelados.

El Real Decreto 1.380/2002, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados, tipifica y establece la obligatoriedad de incluir las denominaciones científicas y comerciales de las especies pesqueras, una relación de zonas de captura y una referencia al método de obtención de los mismos. Asimismo, diferencia la forma de presentación comercial en entero, filetes y otros. La información de este tipo de productos que debe estar a disposición del consumidor será:

- Denominación comercial.
- Denominación científica en el caso de los productos ultracongelados.
- Método de producción y Zona de captura o cría.
- Forma de presentación comercial.
- Denominación: producto congelado o producto ultracongelado.
- Si el producto es descongelado habrá que hacerlo constar así en la información.

Este Real Decreto ha sido modificado por el Real Decreto 1.702/2004, de 16 de julio (B.O.E. de 17 de julio).

**Julio Lázaro Jiménez**  
**Secretaría General de Pesca Marítima**  
**M.A.P.A.**

# Marcas de calidad certificadas

El mercado dispone de numerosas marcas de calidad certificada, con distintas características según los diferentes productos. El siguiente artículo hace un breve recorrido a través de las principales marcas de calidad certificada y establece los aspectos más destacados de cada una de ellas: desde la Denominación de Origen a las marcas privadas, con sus sistemas de certificación.



En el mercado existen multitud de marcas según diferentes productos, con características distintas (DOP, IGP, ETG, Marcas de Garantía, Colectivas, Privadas, etc.). Todas 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.

A continuación se muestran las marcas más importantes:

## - DOP (Denominación de Origen Protegida)

La DOP designa el nombre de un producto cuya producción, transformación y elaboración debe realizarse en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados.

## - IGP (Indicación Geográfica Protegida)

En este caso, el vínculo con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas de la producción, transformación o elaboración.

## - ETG (Especialidad Tradicional Garantizada)

Esta certificación no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional.

## - Producción Ecológica

Puede definirse, de manera sencilla, como el conjunto de técnicas agrarias y ganaderas que excluye el uso de productos químicos de síntesis (fertilizantes, plaguicidas, etc.) con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales.

## - 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, en lo que concierne a su calidad, componentes, origen geográfico, condiciones técnicas o modo de elaboración del producto. La documentación elaborada para la creación y uso de esta marca, deberá ser remitida favorablemente por el órgano administrativo competente.

## - Marca Colectiva

Es aquella que sirve para distinguir en el mercado los productos de los miembros de una asociación, titular ésta de la marca. Son de gran credibilidad cuando son certificadas.

## - Marca Privada

Reglamentos desarrollados para implantar en el merca-



do marcas particulares, de gran credibilidad al ser verificadas por una entidad de certificación.

### Sistemas de certificación

Dentro de cada una de estas marcas, y como sistemas de certificación implantados y certificados en mayor número en la actualidad, podemos destacar los siguientes:

#### ► De productos hortofrutícolas:

- Producción Integrada.
- Producción Controlada.

#### ► De cárnicos:

- Productos Ibéricos.
- Etiquetado facultativo de Vacuno.

#### ► De aceites:

- Norma UNE del Aceite de Oliva.

#### ► Multiproducto:

- Producción Ecológica.
- Protocolo Eurep Gap.
- Denominaciones de Origen (DOP, IGP y ETG).
- Programas de calidad de grandes superficies.
- Programas de calidad de grandes operadores.

De manera concreta, y por su especial repercusión en la producción hortofrutícola, nos detendremos en los siguientes sistemas de certificación:

#### - Producción integrada

Se trata de un sistema de producción, capaz de producir 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 humana. Entre sus principales características se encuentran la utilización de recursos y meca-

nismos de producción naturales que aseguren a largo plazo, una agricultura sostenible (introduciendo métodos biológicos y químicos de control), la utilización de técnicas que compatibilicen exigencias de la sociedad, protección del medio ambiente y la productividad agrícola y su introducción en todas las fases (producción, manipulación, envasado, transformación y etiquetado).

#### - Producción controlada

Consiste en una serie de normas creadas por Aenor fruto de un riguroso trabajo en el que intervienen representantes cualificados 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 en el respeto medioambiental, protección del consumidor, en requisitos de seguridad y salud laboral.

#### - Producción ecológica

Conjunto de técnicas agrarias que excluyen el uso de productos químicos de síntesis (fertilizantes, plaguicidas, etc.) con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar 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, fomentando y estimulando los ciclos geobiológicos.

#### - Producción Eurepgap

Documento normativo de certificación internacional, puesto en marcha por las grandes cadenas de distribución europeas en consenso con todos los sectores de la industria de frutas y hortalizas. Profundiza en los conceptos de: respeto medioambiental, trazabilidad, seguridad del producto y seguridad e higiene laboral.

**Flor Muñoz Guerrero**  
Directora Técnica ITACA

# Calidad y Denominación de Origen de la Comunidad Valenciana

La valenciana es la comunidad autónoma con mayor número de figuras de calidad para fruta fresca inscritas en el Registro Europeo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Junto a éstas, la Comunidad Valenciana cuenta además con numerosas Figuras de Calidad que reconocen las especiales características de muchos de sus productos.



Las distinciones de calidad que las instituciones públicas otorgan a aquellos productos que se diferencian del resto por presentar unos niveles de calidad diferentes y/o superiores suponen una protección legal de los productos.

Actualmente existen diferentes figuras de calidad de rango comunitario que clasifican los productos según los rasgos sobresalientes de cada uno, como son las Denominaciones de Origen (DOP), las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), la Certificación de las Características Específicas de los Productos Agrícolas y Alimenticios y la Agricultura Ecológica (AE).

La valenciana es la comunidad autónoma con más figuras de calidad para fruta fresca inscritas en el Registro Europeo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Las cinco figuras de calidad con las que cuenta para este tipo de productos son: DOP Uva de mesa embolsada Vinalopó, DOP Nísperos de Callosa d'En Sarrià, DOP Kaki de La Ribera del Xúquer, y dos Indicaciones Geográficas Protegidas, la de las Cerezas de la Montaña de Alicante y la de Cítricos Valencianos.

Junto a estas, la Comunidad Valenciana cuenta con otras Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas y Autoridades de Control. Por lo que res-

**Actualmente existen diferentes figuras de calidad de rango comunitario que clasifican los productos según los rasgos más sobresalientes de cada uno**

pecta a las DOP son: Arroz de Valencia, Chufa de Valencia, Alcachofas de Benicarló y las tres Denominaciones de Origen de los vinos de la Comunidad Valenciana: de Alicante, de Valencia y vinos de Utiel-Requena.

Por lo que respecta a las Indicaciones Geográficas Protegidas, la Comunidad Valenciana cuenta, además de las de fruta fresca, con otras tres: Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante, Embutido de Requena y las IGP de Jijona y Turrón de Alicante. Por último, existe también una Autoridad de Control para la Producción Eco-



lógica, controlada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana. Se trata de una producción sensible a las tendencias ecológicas obtenida a través de técnicas respetuosas con el medio ambiente.

### Datos de producción

Por lo que respecta a la producción amparada por las diferentes Denominaciones de Origen de fruta fresca, durante 2003, destaca la producción de uva embolsada de mesa del Vinalopó, con una producción amparada de 13.082 toneladas, si bien esta cifra es algo inferior a la obtenida durante 2002. Por su parte, el Kaki de la Ribera del Xúquer consiguió en 2003 una producción de 6.812 toneladas, lo que supuso un incremento de un 179,4% respecto a la campaña anterior.

En cuanto a las IGP, la del Embutido de Requena se encuentra en sus primeros años de andadura, ya que anteriormente estaba calificado como Producto de Calidad de la Comunidad Valenciana. Por su parte, la producción de turrón protegido por las IGP Jijona y Alicante ha descendido en los últimos años, a pesar del incremento de las ventas, debido a la comercialización como IGP tan sólo la calidad "suprema" en detrimento de la "extra".

Por su parte, la Producción Ecológica, tuvo en 2003 un notable incremento del número de parcelas o industrias inscritas, al tiempo que la superficie dedicada al cultivo ecológico continuó su ritmo ascendente al pasar de unas 3.000 hectáreas inscritas en 1997 a más de 24.500



hectáreas en 2003. Por su parte, el número de operadores pasó de unos 300 en 1997 a 986 en 2003, y el de explotaciones ganaderas también se ha multiplicado en los últimos años.

Fuente: Informe del Sector Agrario Valenciano 2003. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación



## PRESTACIONES

- VIDA
- ACCIDENTES
- REEMBOLSO DE GASTOS MÉDICOS POR ACCIDENTE
- INTERVENCIONES QUIRÚRGICAS POR ENFERMEDAD
- HOSPITALIZACIÓN POR ENFERMEDAD
- REEMBOLSO DE GASTOS POR ENFERMEDAD
- VIUDEDAD-ORFANDAD
- SEGURO DE JUBILACIÓN
- RESPONSABILIDAD CIVIL PROFESIONAL
- RESPONSABILIDAD CIVIL PARA COORDINADORES DE SEGURIDAD Y SALUD
- RESPONSABILIDAD CIVIL PARA GABINETES PROFESIONALES
- MULTI-RIESGO DEL HOGAR
- ASISTENCIA EN VIAJES
- DEFENSA JURÍDICA PROFESIONAL Y PARTICULAR
- SEGUROS DE DECESOS
- INCAPACIDAD LABORAL TRANSITORIA (ENFERMEDAD Y ACCIDENTES)

**La Mutua** ■  
de los Ingenieros Técnicos Agrícolas

Travessera de Dalt, 11-13, ent. 2.ª - 08024 BARCELONA  
 ☎ Tel.: 93 237 68 67 - Fax: 93 217 93 15  
 www.munitec.es - E-mail: munitec@munitec.es

# ITACA: Certificación e Inspección Agroalimentaria

A través de la Fundación IDEA, el Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas ha creado ITACA, entidad de Certificación e Inspección que pretende dar cobertura a las exigencias de certificación de calidad de los productos alimenticios desde su origen hasta su llegada al consumidor.



Desde la UE se considera primordial destacar y promocionar la calidad de los productos alimenticios. De hecho, esta iniciativa se contempla como el centro sobre el que girará el proyecto de desarrollo futuro de la sociedad rural. Entre otros, uno de los principales requisitos a cumplir será la certificación de la calidad de dichos productos, desde su origen, hasta su destino en manos del consumidor final.

Por ello, y ante la necesidad de dar cobertura y respuesta a estas exigencias, y considerando su vinculación directa con la agricultura y la alimentación, a través de la Fundación IDEA (Ingeniería y Desarrollo Agrario), del Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España, se crea ITACA, en la que están integrados también los Colegios de Ingenieros Técnicos Agrícolas

Como entidad de Certificación e Inspección, ITACA, especializada en el ámbito agroalimentario, pretende dar cobertura nacional ante las peticiones solicitadas que provengan de cualquier sector involucrado y que afecten a las fases de producción, elaboración, manipulación y distribución de productos alimentarios. La Fundación IDEA y el Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas, vienen contribuyendo al

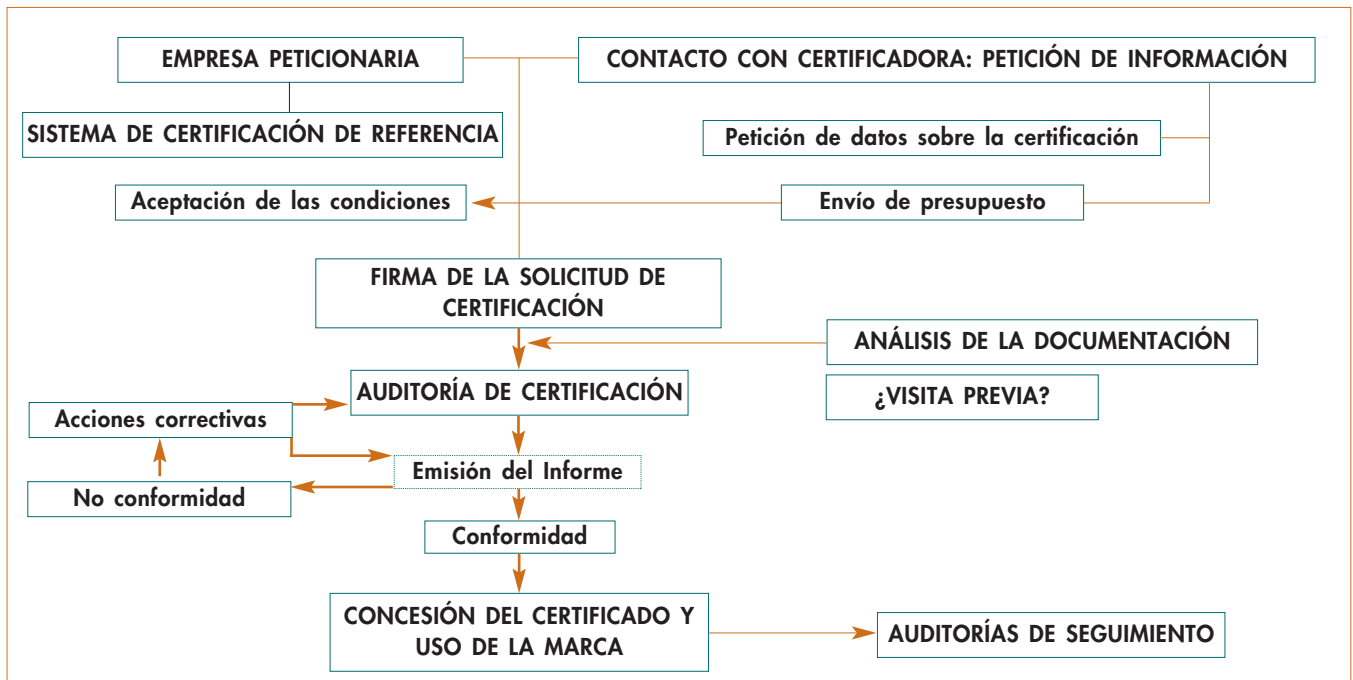
desarrollo e implantación de políticas de calidad, fomentando la actividad de todos los profesionales agrarios.

## Principales motivos que apoyan esta iniciativa

De todos es sabido que se está desarrollando una evolución positiva en el ámbito de la producción y el consumo agroalimentario. La desaparición de aranceles entre naciones, la aparición de recientes escándalos alimenticios y el mayor conocimiento e interés de los consumidores, entre otros motivos, han llevado consigo la exigencia creciente de determinadas características en los productos que se encuentran a nuestra disposición en cualquier centro de distribución o mercado.

Estas exigencias repercuten en todos los eslabones de la cadena, desarrollándose multitud de normativas, reglamentos y protocolos que, a lo largo del tiempo, han ido progresando de forma creciente en la demanda de determinadas características a cumplir, no sólo por parte del producto adquirido, sino también por los procesos llevados a cabo para su obtención.

Así, conceptos como calidad, seguridad, trazabilidad, medio ambiente, desarrollo sostenible, etc., están siendo incorporados en todo proceso productivo serio, que ofrezca ciertas garantías.



A este respecto, se produce la iniciativa puesta en marcha por los organismos e instituciones nacionales e internacionales, que garantizan la obtención de productos ya seleccionados y clasificados desde origen, con todas las características de calidad y seguridad posibles. De esta forma, y debido a este aumento en la demanda y selección de productos, se da una creciente creación de marcas de calidad que, una vez certificadas, ofrecen total garantía a los consumidores que los adquieren.

Tanto productores, manipuladores como comercializadores y distribuidores, han de aplicar los medios necesarios para obtener un producto de calidad debidamente certificada. Y me refiero, intencionadamente, sólo a la calidad de dicho producto y no a su seguridad, ya que podemos afirmar que un producto, por obligación ética de su fabricante, ha de procurar siempre ser inocuo y saludable, cumpla o no con requisitos de calidad.

### Proceso de Certificación

Con este proceso, ITACA podrá certificar los requisitos de calidad y/o seguridad alimentaria exigidos por la normativa, además de otros requisitos que constituyen en global, el cumplimiento de un sistema integral de certificación. Como entidad de certificación e inspección agroalimentaria, ITACA cumple con la normativa de aplicación que rige su estructura interna (UNE EN 45011 y UNE EN 45004) y aplica sistemas de certificación rigurosos y fiables, que permiten un desarrollo de su actividad de forma objetiva, imparcial e independiente.

### Desarrollo

Cuando realizamos la certificación de un producto, estamos verificando características diferenciadoras de los mismos, que van más allá del cumplimiento de la legislación vigente, o sea, estamos diferenciando sus peculiaridades respecto a otros de su competencia, dando así un valor añadido a los mismos.

Tras el proceso de certificación, el producto certificado nos ofrece la garantía de que es conforme a los requisitos marcados por la normativa, reglamento o pliego de condiciones, según la marca de aplicación.

### Ventajas de la certificación con ITACA

Se estructura a nivel nacional, a través de los Colegios de Ingenieros Técnicos Agrícolas y la composición de su plantilla, que cuenta con técnicos locales, colegiados, especializados en normativas nacionales e internacionales de aplicación en los sectores de la producción y la industria agroalimentaria, favoreciendo con ello:

- El aseguramiento de los requisitos de calidad del producto final obtenido.
- La optimización de recursos.
- La sostenibilidad de la producción agraria.
- La adaptación a las exigencias requeridas por el actual sistema de distribución.
- El aseguramiento de requisitos de trazabilidad.

**Flor Muñoz Guerrero. Directora Técnica ITACA**

# I Congreso Nacional de Calidad Alimentaria

El Palacio de la Magdalena de Santander acogió, del 30 de septiembre al 2 de octubre, el I Congreso Nacional de Calidad Alimentaria en los sectores Agroganadero y Pesquero. El evento, organizado por el Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España, a través de la Fundación IDEA, contó con la asistencia de más de 350 especialistas de todas las comunidades.



La Calidad Alimentaria en los sectores Agroganadero y Pesquero fue el eje central del I Congreso Nacional de Calidad Alimentaria celebrado del 30 de septiembre al 2 de octubre en el Palacio de la Magdalena de Santander. El encuentro, organizado por el Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España, a través de la Fundación Idea (Ingeniería y Desarrollo Agrario), registró un importante éxito de participación y asistencia con la presencia de más de 350 especialistas de todas las comunidades.

El Congreso se convirtió en punto de encuentro para los diferentes agentes que intervienen en el sector de la alimentación, para el fomento, mejora, promoción y control de la calidad de la producción agropecuaria y de la industria agroalimentaria española.

Estructurado en ponencias magistrales, mesas redondas y comunicaciones técnicas, el Congreso trató, entre otros aspectos, la política comunitaria en torno a la calidad de productos agrarios y alimenticios, las pautas de Food-Trace y el rol de la Trazabilidad para asegurar la cali-

dad de los alimentos, las políticas de calidad agroalimentaria en las comunidades autónomas y la calidad aplicada al sector Productor e Industrial.

Durante el segundo día, y de forma paralela al desarrollo del Congreso, se celebró una jornada de calidad dedicada en exclusiva al sector pesquero en la que se contó con la participación del FROM (Fondo de Regulación y Ordenación del Mercado de los Productos de la Pesca). En ella se analizaron aspectos como la calidad a través del etiquetado y la trazabilidad, la calidad a bordo de los buques pesqueros y en establecimientos en tierra, y las actuaciones en la calidad de los cultivos marinos.

## Catas dirigidas

El Congreso se completó con un área de exposición de stands de diferentes instituciones públicas y privadas de ámbito nacional, así como cuatro catas dirigidas, realizadas por diferentes expertos. Las catas que se llevaron a cabo fueron: de carne, de aceite de oliva, de jamón y de quesos.



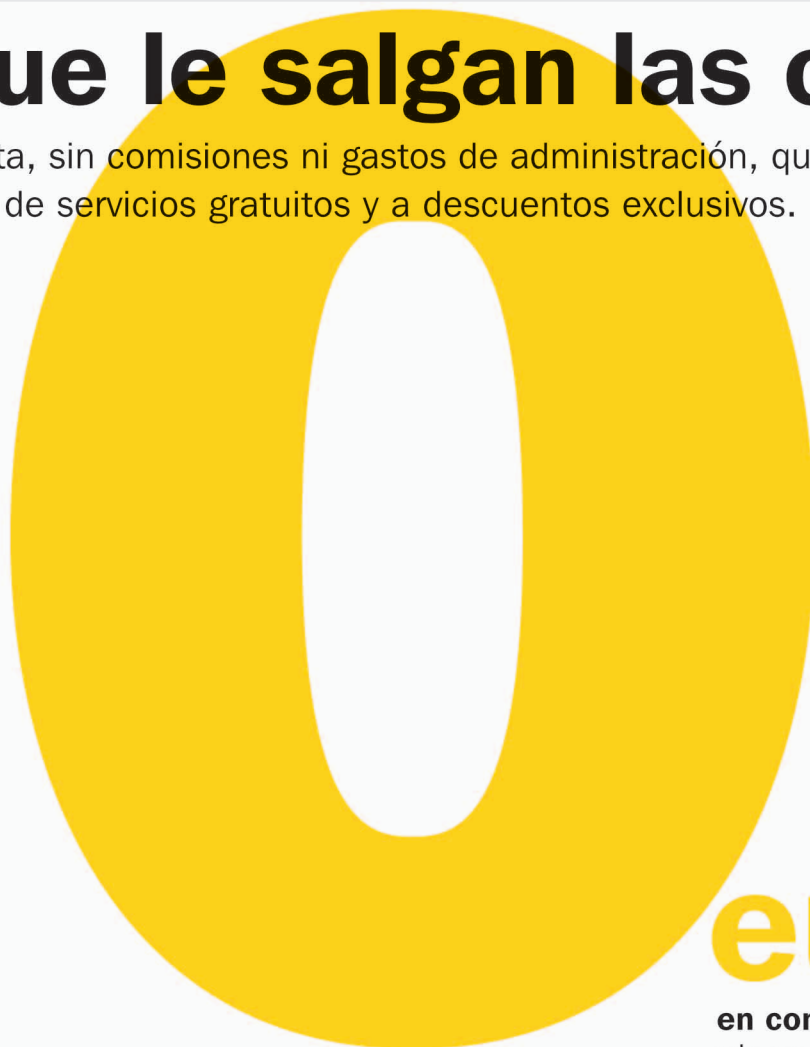
# TecnoCuenta

Cuenta corriente o de ahorro,  
personal, familiar o profesional



# Para que le salgan las cuentas

Una cuenta a la vista, sin comisiones ni gastos de administración, que le permitirá acceder a todo un conjunto de servicios gratuitos y a descuentos exclusivos.



# euros

## en comisiones

- de mantenimiento
- de administración
- por ingreso de cheques

## en las cuotas de:

- emisión de tarjeta 4B y tarjeta Visa
- tarjeta Visa Shopping y tarjeta Solred
- banca a distancia por Internet y por teléfono
- por el cambio de domiciliación de recibos

TecnoCuenta es un producto que se enmarca dentro del acuerdo de colaboración con el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos y Póritos Agrícolas de Valencia y Castellón.

Infórmese llamando al **902 323 555**,  
en las **oficinas de SabadellAtlántico**  
o en **[www.tecnocredit.com](http://www.tecnocredit.com)**.

Le esperamos.



COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS  
TÉCNICOS AGRÍCOLAS Y PERITOS  
AGRÍCOLAS DE VALENCIA Y CASTELLÓN

Grupo Banco Sabadell

**TecnoCredit**  
El Banco de los profesionales



# La Prevención de Riesgos en el sector Agroalimentario

El desarrollo e implantación de la cultura preventiva fue el punto de partida del II Congreso Nacional de Prevención de Riesgos Laborales en el sector Agroalimentario celebrado el pasado mes de noviembre en el Palacio de Congresos de Lleida. El acto, organizado por el Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España, contó con la participación de diferentes técnicos y especialistas en la materia.

El Palacio de Congresos Fira de Lleida acogió, los días 11 y 12 de noviembre, el II Congreso Nacional de Prevención de Riesgos Laborales en el Sector Agroalimentario. Organizado por el Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España, a través de la Fundación Idea (Ingeniería y Desarrollo), el evento partía con el propósito de consolidar un foro de encuentro y debate de las diferentes instituciones, agentes sociales y profesionales relacionados con la seguridad y salud de los trabajadores del sector agroalimentario, con la finalidad de promocionar y apoyar el desarrollo de medidas para la implantación de la cultura de la prevención.

El Congreso, estructurado en ponencias magistrales, mesas redondas, comunicaciones técnicas y la presentación de pósters, carteles y demostraciones, contó con la participación de técnicos de mutuas, fabricantes de equipos de protección, empresarios y representantes de la administración y sindicatos, quienes, a través de las diferentes intervenciones, expusieron la situación en la que se encuentra la prevención de riesgos laborales en el sector.



## Cambios técnicos y legislativos

Entre otros aspectos, el Congreso partía con el objetivo de profundizar en el conocimiento de la situación actual de la prevención a partir de los diferentes cambios introducidos recientemente tanto a nivel técnico como legislativo, al tiempo que pretendía llevar a cabo la identificación de los problemas que presenta el sector.

Además, a través del evento, los organizadores trataron de plantear y exponer soluciones, tanto generales como específicas, para erradicar los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales en el ámbito de la agricultura y la industria agroalimentaria.

Como conclusión a las dos jornadas, el II Congreso Nacional de Prevención de Riesgos Laborales en el Sector Agroalimentario estableció una serie de objetivos a conseguir



## Protección Respiratoria

Partículas, gases y vapores



## Protección Ocular

Gafas integrales y panorámicas

# Protección fiable y cómoda para cada situación



## Protección Auditiva

Tapones y orejeras



## Equipos motorizados y Suministro de aire



[www.3m.com/es/seguridad](http://www.3m.com/es/seguridad)

Si desea recibir información envíenos este cupón, debidamente cumplimentado a

3M España, S.A.  
Dpto Productos Protección Personal

Juan Ignacio Luca de Tena, 19-25  
28027 Madrid

e-mail: [ohes.es@mmm.com](mailto:ohes.es@mmm.com)

**900 125 127**

Publicado por: *Agrícola*

Empresa .....

Cargo ..... Nombre .....

Dirección .....

Código Postal ..... Localidad ..... Provincia .....

Tel. .... Fax ..... e-mail .....



GAFAS DE PROTECCIÓN OCULAR



MASCARILLAS PARA PARTICULAS, GASES Y VAPORES



EQUIPOS MOTORIZADOS Y DE SUMINISTRO DE AIRE



PROTECCIÓN AUDITIVA, FACIAL Y DE CABEZA

en un futuro inmediato para introducir mejoras en el sector. Entre todos los aspectos tratados durante el Congreso, la organización extrajo las siguientes conclusiones:

- Disponer de un observatorio que permita medir y conocer la siniestralidad del sector y las causas que las provocan con el fin de poderlas eliminar de forma eficaz.
- La obligación de instalar estructuras de protección para todo tipo de tractores y usuarios, de manera que no sólo afecte a los trabajadores por cuenta ajena, obligados por la ley a ponerlas en práctica, sino que esta situación se haga extensiva a empresarios autónomos.
- Implantar programas de prevención en el ámbito rural habilitando, cuando sea preciso, los medios para garantizar la participación activa de la mujer en el establecimiento y desarrollo de estas políticas.

## En el Congreso se establecieron una serie de objetivos a conseguir en un futuro inmediato para mejorar la situación del sector y prevenir la siniestralidad laboral

- Trabajar para obtener una regulación específica en el sector agrario que tenga en cuenta sus particularidades.
- Entender que los servicios mancomunados son la modalidad de gestión de prevención más idónea para el sector agrícola, ganadero y la industria agroalimentaria, atendiendo a su especialización y exclusividad.
- Poner en marcha planes de divulgación e información para implantar una cultura preventiva a través de mensajes claros, directos y sencillos.



Demostraciones realizadas durante el Congreso



Intervención de Isabel Pérez Brull

- Establecer sistemas personalizados de control de seguimiento de formación e información para los trabajadores del sector.
- Conseguir un compromiso con todos los medios de comunicación para que éstos, en el momento de informar sobre los accidentes laborales, colaboren con una función pedagógica, dando a conocer las causas de los accidentes y las soluciones que existen para evitarlos.
- Ser muy conscientes de que las bajas laborales en ningún caso son rentables ni productivas y que tan sólo restan competitividad a las empresas. Por ello, cualquier actuación en prevención debe ser considerada como una inversión de futuro.
- Hacer necesaria la insistencia en la consideración y el tratamiento de los trabajadores agrarios, sea cual sea su régimen de afiliación y origen, de forma que existan condiciones de igualdad con el resto de trabajadores.
- La necesidad de trabajar para conseguir un pacto social entre todos los agentes implicados en los temas de prevención de riesgos laborales en la empresa agraria y agroalimentaria para que en los convenios colectivos se refleje este aspecto como prioritario.



# 3M Protección ocular

▶ Resistencia a impactos



▶ Protección frente a la luz solar



▶ Realce del contraste. Protección UV



▶ Riesgos mecánicos y químicos

*Asesoramiento*

*Fiabilidad*

*Comodidad*

*Servicio Técnico*

[www.3M.com/es/seguridad](http://www.3M.com/es/seguridad)

**3M PROTECCIÓN OCULAR**

Si desea recibir información envíenos este cupón, debidamente cumplimentado a

3M España, S.A.  
Dpto. Productos Protección Personal  
Juan Ignacio Luca de Tena, 19-25, 28027 Madrid

e-mail | [ohes.es@mmm.com](mailto:ohes.es@mmm.com)

**900 125 127**

Empresa.....

Cargo..... Nombre.....

Dirección.....

Código Postal..... Localidad..... Provincia.....

Tel..... Fax..... e-mail.....

La cumplimentación del presente cupón supone que sus datos se incorporarán a la base del Departamento Protección Personal de 3M Company, del que es Responsable 3M UK y que utiliza con fines publicitarios y comerciales, valiéndose en ocasiones de la colaboración de terceros que proceden al tratamiento y manipulación de los datos, así como de transferencias internacionales, con la misma finalidad, a las bases de datos de la Compañía en EEUU, lo que usted expresamente autoriza mediante el envío de este cupón. Para ejercitar sus derechos de rectificación, cancelación y oposición deberá dirigirse a 3M España SA, Departamento de Protección Personal, C/ Juan Ignacio Luca de Tena 19-25, 28027, Madrid.

**Ángel García-Fogeda (1948-2004)**

# Un pequeño homenaje

El pasado 1 de noviembre fallecía Ángel García-Fogeda Prado. La impagable dedicación que como presidente del Consejo General ha dado a nuestro colectivo profesional se ha visto reflejada en estos años en el trabajo constante en pro de la profesión y en la continua mejora del Consejo General como máximo órgano representativo de la Ingeniería Técnica Agrícola.



El pasado 1 de noviembre fallecía Ángel García-Fogeda Prado, presidente del Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España. Fue en Madrid, tan solo 10 días antes de la celebración de uno de los congresos nacionales a los que había dedicado su esfuerzo. Fue un éxito de contenidos y participación, pero su ausencia se hacía patente en cada momento.

Ángel García-Fogeda se entregó a este congreso al igual que a cada acción que supusiera un impulso para la profesión. Creía en la Ingeniería Técnica Agrícola y lo hacía de tal manera que se convirtió en referente para el colectivo técnico y para el profesional liberal.

Ocupó la Presidencia del Consejo, la Vicesecretaría de Unión Profesional, la Presidencia de la Comisión de Formación de INITE y la Presidencia de la Fundación IDEA e hizo de todos estos cargos un lugar desde el que concentrar sinergias siempre en defensa de la profesión.

Atribuciones profesionales, integración en el espacio europeo, nuevos ámbitos de actividad, formación, especialización... Son sólo algunos de los aspectos en los que trabajó para lograr una Ingeniería Técnica Agrícola fuerte, independiente y con proyección de futuro.

Cercano y firme, íntegro y accesible. Valencia contó con su apoyo en numerosas ocasiones. La afinidad de su

línea de trabajo con la de este Colegio profesional hizo que nuestro Colegiado de Honor participara activamente en la historia reciente del Colegio: el Pleno del Consejo celebrado en Valencia, la apertura del I Master de Prevención, los actos de San Isidro, la inauguración de las nuevas instalaciones, la celebración de jornadas especializadas y cualquiera de los momentos en que su presencia fuera requerida para defender fehacientemente la profesión.

Esta misma revista contó con su colaboración en diferentes ocasiones: artículos técnicos sobre atribuciones, entrevista sobre el futuro de la Ingeniería Técnica Agrícola en el espacio europeo y un editorial con motivo de su elección como presidente del Consejo en el que agradecía la confianza y apoyo recibidos desde el Colegio y esperaba "no defraudar con mi gestión la confianza depositada". No sólo no defraudó, sino que su gestión ha dejado grandes aportaciones a la profesión.

Ángel García-Fogeda ha logrado dejar su impronta en la misma Ingeniería Técnica Agrícola, ha plasmado su paso firme en ella. Como parte de esta Ingeniería Técnica Agrícola, en el Colegio de Valencia y Castellón también se ha formado esta huella que Ángel García-Fogeda ha impreso con su energía, su constancia, su tesón y su eficacia. Y lograr que esta huella permanezca será nuestro particular homenaje.



Cincuentenario del Consejo en Valencia



Entrega del Escudo del Consejo a la Pta. del COITAVC



Celebración de San Isidro



Celebración del 9 d'Octubre con el entonces Presidente de la Generalitat



Entrega de diplomas del Master de Prevención



Entrega de la Placa de Colegiado de Honor

## Trayectoria profesional

Ángel García-Fogeda nació en Daimiel (Ciudad Real), el 14 de abril de 1948. En 1971 obtuvo el título de Ingeniero Técnico Agrícola, en la especialidad de Industrias Agrarias, en la Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de Madrid.

A lo largo de su trayectoria desarrolló su amplia carrera profesional en la Administración pública, en la Organización Colegial y en el ámbito privado donde, entre otras dedicaciones, en 1989 creó una empresa especializada en la producción de planta ornamental y en la realización y mantenimiento de jardines.

Dentro de la Administración pública, Ángel García-Fogeda trabajó como analista en los departamentos

de Suelos, Abonos, Productos Lácteos y Productos Sanitarios, y también en el Instituto de Semillas y Plantas de Vivero.

En 1978, se incorporó como asesor técnico al Instituto de Relaciones



Agrarias, puesto que ocupó hasta 1996, cuando pasó a desempeñar la misma función en el Gabinete Técnico de la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Por lo que respecta a la Organización Colegial, Ángel García-Fogeda fue elegido en 1999 presidente del Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España (CGCOITAE), órgano en el que durante tres años había desempeñado el cargo de Secretario General.

García-Fogeda fue presidente de la Fundación IDEA y formó parte además de los órganos directivos de la Mesa de la Ingeniería, de Unión Profesional y de INITE.