

Más que fresco y directo

beneficios · criterios · conexiones · estándares · valor agregado

estándares

¿Con qué estándares debe cumplir para proveer ingredientes a fabricantes de alimentos de especialidad?

Si bien la calidad (por ejemplo, el sabor y la frescura) es una alta prioridad para los fabricantes de alimentos al adquirir ingredientes, con frecuencia no basta. Muchos fabricantes de alimentos buscan una garantía de que se cumpla con estándares específicos en la producción de los ingredientes que compran. Los programas de certificación están administrados por “terceros” que certifican, mediante una auditoría, que un negocio cumple con estándares específicos. Algunas compañías también están dirigidas a segmentos del mercado que buscan estándares específicos basados en valores relacionados con asuntos sociales, de salud o ambientales.

Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria está en la cima de los estándares de garantía para los fabricantes de alimentos de especialidad. La atención a la salud alimentaria alimentó con la promulgación de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria, promulgada en 2011. Si bien esta ley exige que los agricultores y fabricantes de alimentos más grandes cuenten con planes de seguridad alimentaria, las auditorías de cumplimiento no son obligatorias. Sin embargo, algunos compradores y compañías de seguros están solicitando algún tipo de certificación para confirmar el cumplimiento por parte de fabricantes de alimentos y granjas. Los compradores también pueden incluir certificación en sus criterios de compra, incluso si ellos y las pequeñas granjas que les proveen productos, están exentos de la ley.

A continuación, brindamos dos ejemplos que aclaran el modo en que estas normas influyen sobre decisiones comerciales:

- o Una compañía de alimentos fermentados en California necesitaba capital para expandir su operación. Encontró inversores dispuestos a invertir, pero solamente si la compañía participaba en un programa que verificara que estaba siguiendo estrictos protocolos de seguridad alimentaria. La compañía aceptó esta estipulación, pero como resultado solamente podía adquirir ingredientes de granjas que también participaban en el programa. Esto significaba que ya no podría comprarle verduras a una granja vecina, a menos que dicha granja aceptara participar en el programa.



- o Una pequeña granja que le vende a un fabricante de vegetales de California decidió poner fin a la relación cuando el fabricante comenzó a exigir que sus proveedores de ingredientes participaran en un programa de cumplimiento de seguridad alimentaria. La granja concluyó que no valía la pena incurrir en los costos y cargos adicionales en sus prácticas de producción y gestión que requería el programa de cumplimiento, cuando la mayoría de sus ingresos provenían de la venta de productos en mercados de productos agrícolas locales.

En estos ejemplos, los requisitos asociados con la participación en un programa de cumplimiento resultaron en que las granjas no trabajaran con los fabricantes de alimentos. Otras granjas, sin embargo, podrían considerar que participar en los programas de cumplimiento es una oportunidad para diferenciarse y, por lo tanto, acceder a nuevos mercados. Al igual que con cualquier decisión comercial, es importante analizar el potencial de mercado y los costos antes de avanzar.

Certificaciones para satisfacer las preferencias de los consumidores

Diversas consideraciones ambientales, sociales, religiosas y de salud son importantes para los consumidores y, por lo tanto, también para algunos fabricantes de alimentos. Los sistemas de certificación se han

desarrollado para asegurarles a los consumidores que los productos cumplen con un conjunto de estándares específico, y es probable que surjan más certificaciones a medida que el público se vuelve más exigente.

Las certificaciones brindan una garantía de que los productos se crían o cultivan de una manera en particular. Se han desarrollado diversos tipos de certificaciones, administradas por un abanico de entidades. Por ejemplo, en Estados Unidos, la certificación de orgánico está supervisada por el Departamento de Agricultura de EE UU. Verificado como No GMO es una certificación proporcionada por una organización sin fines de lucro llamada el Non-GMO Project. Diversas organizaciones brindan certificaciones relacionadas con el comercio justo, libre de gluten, bienestar animal, kosher, halal, vegano, entre muchas otras. La mayoría de los sistemas de certificación usan algún tipo de auditor "externo". Estas compañías realizan auditorías periódicas a las granjas para garantizar que se esté cumpliendo con los estándares de un sistema de certificación en particular.

Si bien la cantidad de certificaciones es un poco abrumadora, pueden brindar oportunidades comerciales.

- o Un productor de aceite de oliva de California, que usa sus propias aceitunas orgánicas en el aceite que fabrica, indicó que ha estado intentando convencer a más productores locales para que realicen la transición a la certificación orgánica para poder comprar sus aceitunas para su aceite de oliva.





- o Un fabricante de Oregon indicó que un considerable obstáculo era conseguir proveedores que pudieran proporcionarle confiablemente toda la documentación necesaria para auditorías de certificación no GMO.
- o Un fabricante de queso de Oregon decidió comprar un tambo y transicionarlo a la producción de leche orgánica para contar con el suministro que necesitaba para comenzar a producir queso orgánico.

Si quiere proveer a fabricantes de alimentos y ya participa en uno de estos programas de certificación, cuenta con una ventaja. Puede buscar fabricantes que tengan líneas de productos que estén certificadas, o que estén buscando expandirse a estos mercados.

Si está buscando obtener certificación, es importante comprender qué supone, y entender que cada sistema de certificación tiene su propio conjunto de requisitos. Obtener certificación conforme a cualquier programa posiblemente requiera algunos cambios en sus sistemas de producción y gestión, así como también un mantenimiento de registros y costos adicionales. Puede obtener más información sobre los sistemas de certificación en: www.consolidatedlabel.com/label-articles/food-label-symbols.

Verificación personal

Algunos fabricantes no requieren certificación de terceros; en lugar de ello, verifican personalmente cómo se están cultivando o criando los ingredientes.

- o Un fabricante de charcutería en Wisconsin no requiere certificación, pero visita las granjas que lo proveen. De esta manera, puede ver personalmente cómo funciona la granja y cómo se cría a los animales. También lo ayuda a establecer una relación más estrecha con el agricultor. Luego, tiene confianza en que se está cumpliendo con los estándares que requiere.
- o Una productora de quesos de California compra toda su leche de manera directa y visita las granjas para observar las condiciones en las que se cría a los animales. Dice que para obtener la calidad de leche que necesita, “Hay que tratarlas como reinas”. Al visitar las granjas, puede verificar que las condiciones cumplan con sus requisitos.

La verificación personal parece ser más común con fabricantes que tienen personal con el tiempo y los conocimientos como para visitar a sus proveedores agricultores y verificar que las prácticas de las granjas cumplan con sus criterios o expectativas.

Lecciones clave

- o Una cantidad cada vez mayor de fabricantes de alimentos requiere que sus proveedores de ingredientes cumplan con ciertos estándares. Si quiere venderles a estos fabricantes, debe entender claramente qué se requiere y evaluar si tiene sentido para usted desde un punto de vista comercial.
- o Los fabricantes que buscan certificación, como orgánico o no GMO, son una parte relativamente pequeña pero en crecimiento del mercado. Esto podría representar una oportunidad si ya tiene o está dispuesto a obtener estas certificaciones.
- o Algunos fabricantes podrían estar dispuestos a depender de la verificación personal de que sus productos cumplen con sus estándares. Si quiere trabajar con estos fabricantes, esté listo para que visiten su granja y observen sus prácticas.

El aseguramiento de calidad de los ingredientes casi siempre es un requisito de los fabricantes de alimentos de especialidad. Si desea expandir sus opciones del mercado, podría valer la pena investigar certificaciones para su granja. La manera en que los agricultores demuestren que se ha cumplido con los estándares dependerá del fabricante. Desarrollar una buena relación laboral que identifique los estándares específicos fijados por el fabricante podría, a veces, ser todo lo que se requiere.



Foto de Scott Baner, Servicio de Investigación Agrícola de la USDA.

Más que fresco y directo beneficios • criterios • conexiones • estándares • valor agregado

Esta hoja de datos es parte de un proyecto que explora las oportunidades y los desafíos con los que se encuentran las granjas pequeñas y medianas cuando buscan ingresar al mercado de alimentos de especialidad, de rápido crecimiento, como proveedores de ingredientes o como fabricantes en sí. El proyecto incluyó un levantamiento de fabricantes de alimentos de especialidad en California, Minnesota, Oregon, Washington, y Wisconsin en 2015 y entrevistas con fabricantes y agricultores selectos que suministran a los fabricantes en cuatro categorías amplias de alimentos: lácteos; cereales y panadería; carnes procesadas; y frutas, verduras, frutos secos y hierbas procesados.

Equipo del proyecto:

Larry Lev, Oregon State University, Director del Proyecto · Gail Feenstra, University of California-Davis
Shermain Hardesty, University of California-Davis · Laurie Houston, Oregon State University
Jan Joannides, Renewing the Countryside · Robert P. King, University of Minnesota



United States Department of Agriculture
National Institute of Food and Agriculture