

Calidad bien federal



María Julia Gentile

Dirección de Promoción de la Calidad

A lo largo de 2008 varias empresas de diferentes regiones del país decidieron adoptar la utilización del Sello “Alimentos Argentinos, una elección Natural” como estrategia competitiva para diferenciar sus productos.

En las siguientes páginas se presentan cinco de ellas, que accedieron al uso de la marca tras cumplimentar los protocolos establecidos y lograron la máxima calidad para algunos de sus productos. Se trata del Establecimiento Las Marías S.A.C.I.F.A., Dos Anclas S.A., Rivara S.A., la Cooperativa de Provisión Apícola COSAR Ltda. y Lomas Del Sol S.R.L.

Establecimiento Las Marías S.A.C.I.F.A - Corrientes

A través de las Resoluciones SAGPyA N° 208/2008 y 475/2008, esta firma recibió el derecho de uso del Sello para su producto **Yerba Mate**, que se comercializa con las marcas “**Taragüi**”, “**Suave Unión**”, “**La Merced**” y “**Mañanita suave**”.

El Establecimiento Las Marías posee una producción integrada ubicada en Gobernador Virasoro, al noreste de la provincia de Corrientes. Aplica en la producción industrial de yerba mate, en sus etapas de estacionamiento, molienda y envasado, un sistema de prevención e identificación de puntos críticos a lo largo de todo el proceso, de manera de garantizar en cada paso un producto sano y de calidad.

El sabor, color y aroma que distinguen a cada una de las yerbas producidas por Las Marías, se logran luego de un estacionamiento rigurosamente controlado.

Más información: www.lasmarias.com.ar

Un compromiso diferente

“Obtener el Sello de Calidad Alimentos Argentinos requiere cumplir un protocolo que tiene como objetivo desarrollar los procesos de elaboración bajo sistemas de calidad que garanticen la inocuidad del alimento, como ser BPM y HACCP, y cumplirlos con la conciencia de estar elaborando un alimento. Este sello ofrece a nuestros consumidores la garantía de un producto cuidado y controlado desde el cultivo hasta el envasado, la tranquilidad de ser un alimento de calidad ciento por ciento confiable y, además, representa ante el mundo lo mejor de nuestra industria.

Si tomamos como referencia los condicionamientos que establece

el Protocolo de calidad para acceder al Sello, entendemos que no todas las empresas productoras de yerba mate pueden afrontar las exigencias de calidad del mercado global, ya que uno de sus requisitos es operar bajo un sistema HACCP, que a la fecha, sólo posee Establecimiento Las Marías.

Desde ya que dentro del universo yerbatero, hay empresas mejor posicionadas que otras respecto de una futura acreditación del sello.

Participar en ferias internacionales, tales como SIAL y SIAL MERCOSUR, así como en eventos nacionales como las Jornadas de Supermercadismo de ASU utilizando el Sello, resulta muy provechoso ya que nos permite hacer conocer al resto del mundo, algo tan tradicional y propio como la yerba mate, encarando la apertura de nuevos mercados a través de distintas presentaciones y formatos.

Esta diferenciación es fundamental para la actividad yerbatera como carta de presentación en el exterior, dado que los consumidores del Mercado Externo son muy exigentes, y están acostumbrados a que los productos alimentarios reúnan condiciones de excelencia.

Hay empresas, como Establecimiento Las Marías, que no necesitan del sello para garantizar la inocuidad de sus productos y que trabajan con los mismos estándares de calidad tanto para el Mercado Interno como para el Mercado Externo, pero siempre una certificación aporta un aval y un compromiso diferente, más que nada a los ojos del consumidor”.

Walter Martínez
Gerente de Calidad
Establecimiento Las Marías S.A.C.I.F.A

Dos Anclas - San Luis

Esta firma recibió el derecho de uso del Sello para su producto **Sal de mesa** (fina, entrefina y gruesa), en el mes de junio de 2008, por Resolución SAGPyA N° 476/2008. Se dedica a la industrialización y comercialización de sal de mesa, y cuenta con certificaciones bajo normas ISO 9000

e ISO 14.000. Obtiene la materia prima en el lecho de las lagunas denominadas Salinas Grandes de Hidalgo (La Pampa) y Salinas del Bebedero (San Luis).

Dos Anclas trabaja considerando que el bienestar de

la sociedad y la prosperidad de la empresa se hallan estrechamente vinculados, y que por ello resulta esencial el respeto que guarden los elaboradores de alimentos por los consumidores, y el empeño que pongan en lograr la satisfacción integral del cliente. Con esa misma filosofía apunta a extender su actividad al mercado externo.

Más información: www.dosanclas.com.ar

“Creemos que la certificación con el Sello “Alimentos Argentinos” es una prueba de nuestra preocupación por la seguridad alimentaria y el aseguramiento de la calidad. Es por ello que hemos elegido esta posibilidad que nos brindó la Secretaría.

Los requisitos que plantean los protocolos aprobados y las auditorias externas necesarias para comprobar su cumplimiento son de por sí elementos altamente diferenciales para que Dos

Anclas se distinga de la competencia calificada.

Si bien no hemos detectado ningún indicio con respecto a nuestra participación en ferias y eventos hasta el momento, lo consideramos muy interesante como apuesta a futuro, dado el alcance internacional que se logra mediante la sinergia con la SAGPyA, que reafirma nuestra presencia en los países donde ya estamos presentes y amplía la posibilidad de lograr nuevos mercados.

Colateralmente la reafirmación de la marca Dos Anclas en el mercado local”.

Ezio Poletto
Gerente
Dos Anclas S.A

Cooperativa de Provisión Apícola COSAR Limitada – Santa Fe

Recibió el derecho de uso de la marca para su producto **Miel a granel** bajo la Resolución SAGPyA N° 575/2008. La cooperativa está integrada por más de 100 apicultores, en su mayoría pequeños, dedicados a la producción y exportación de miel de la más alta calidad. Sus 35,000 colmenas son trabajadas bajo las mismas especificaciones de producción, que aseguran la calidad de la miel elaborada.

La cooperativa está ubicada en la provincia de Santa Fe. La mayoría de sus colmenas se hallan en la cuenca lechera santafesina, pero sus productores también cuentan con colmenas en las islas del Río Paraná, en montes nativos y en plantaciones de girasol.

Junto a otras organizaciones de apicultores e instituciones del Noroeste Argentino, la firma integra el único **Cluster Apícola** del país. También forma parte de una asociación internacional que agrupa a 20 entidades de 9 países para la promoción del Comercio Justo y las producciones orgánicas, llamada “Cooperar Sin Fronteras”, con sede en Costa Rica.

Más información: www.coopcosar.com.ar

“El Sello es un claro instrumento de diferenciación, ya que genera mayor confianza en nuestros clientes, no sólo con respecto

al producto que compran sino también a la organización, que reafirma así su compromiso con la calidad.

Uno de nuestros principales compradores europeos nos señaló que si bien el sello no era conocido todavía por sus clientes, ellos iban a usarlo “para distinguir entre los proveedores argentinos y más adelante servirá para nuestros clientes y para los consumidores finales”.

Para una organización como la nuestra, es clave poder contar con el apoyo del Sello en las distintas ferias del rubro. De otra forma nos resultaría imposible llegar de manera directa a promover nuestros productos en los distintos mercados.

Hoy la calidad de la miel argentina en el mundo, es apreciada por los importadores, pero los verdaderos clientes, los consumidores, en su gran mayoría desconocen sus cualidades. Lograr que la miel argentina sea sinónimo de calidad es un trabajo conjunto de esfuerzos públicos y privados, por lo que esperamos que el Sello sea una herramienta fundamental de soporte y promoción para nuestro producto”.

Norberto Gugliotta
Gerente de COSAR Ltda

Rivara S.A. – Buenos Aires

A través de la Resolución SAGPyA N° 571/2008 se le cedió a esta empresa el derecho de uso del Sello, para su producto **Harina de maíz de cocción rápida** para preparar polenta, que se comercializa bajo la marca “**Del Campo**”.

Rivara S.A. es una empresa agro-industrial fundada en 1936 en la localidad de Alberti, Provincia de Buenos Aires. Cuenta con 4 plantas de silo con una capacidad de almacenaje de 60.000 toneladas, una planta de acopio de fertilizantes líquidos y sólidos, una estación de combustibles, una planta de alimentos funcionales y aceites, y una flota de camiones.

Para la elaboración de harina sólo utilizan maíz colorado duro o flint que posee alto porcentaje de proteínas. Esta materia prima, junto con la moderna tecnología del proceso, permiten obtener un producto de características únicas por su consistencia cremosa y su sabor diferente.

El almacenamiento de granos se realiza con equipos de frío, por lo que se evita el uso de pesticidas, lográndose así un producto natural sin contaminación alguna.

Más información: www.rivara.com.ar

“Trabajar con alimentos implica una enorme responsabilidad. Cualquier error del elaborador puede derivar en graves consecuencias para el consumidor que confió en nuestro producto.

El sistema del Sello tiene 2 grandes efectos: el primero es que nos confirma a nosotros, los elaboradores, que nuestra

calidad es óptima, otorgándonos seguridad, dado que alcanzar la certificación implica la aprobación de nuestra capacidad para elaborar alimentos confiables. El otro efecto es sobre el consumidor: observa en la góndola un producto que ha superado las más altas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

El Sello es una excelente idea, sobre todo para los que miramos mercados internacionales. Los alimentos argentinos gozan en el exterior de una excelente reputación, la colocación de un logo que los identifique realza la procedencia y la seguridad alimentaria al mismo tiempo.

Es importante que el Sello “Alimentos Argentinos” sea parte de una política permanente del Estado, que se convierta en un icono. Argentina tiene alimentos que se distinguen claramente en el mercado internacional pero estas ventajas hay que demostrarlas, implantarlas y el sello de la SAGPyA se dirige en esa dirección.

Nos resulta muy provechosa la participación en las diferentes ferias. Todos nuestros clientes los hemos contactado en diversas exposiciones internacionales a las que hemos concurrido con el soporte de la SAGPyA o de la Fundación Export.Ar.

Nuestra empresa aprobó los controles más exigentes de calidad y seguridad alimentaria. A futuro esperamos que los consumidores vean en las góndolas de Argentina y del mundo un producto que certificó calidad superior al resto”.

Dr. Fernando Adolfo Rivara,
Presidente de Rivara S.A.

Lomas Del Sol S.R.L. – San Juan

Esta firma, ubicada en San Juan se dedica al desecado y procesado de pasas de uva desde 1979, y recibió el derecho de uso del Sello mediante la Resolución SAGPyA N° 617/2008, para su producto **Pasas de uva** con la marca “**Sólo Sol**”.

La elaboración de pasas comienza con una cuidadosa

selección de uvas, éstas son transportadas a los secaderos a cielo abierto, donde se depositan prolijamente las distintas variedades de uva. Atraviesa así un proceso natural durante el cual la acción del sol y el aire van desecando las uvas en forma gradual y uniforme hasta su transformación en pasas.

Los frutos así transformados se almacenan en depósitos secos

y oscuros donde completan su maduración total. Alcanzado este punto, el producto se halla listo para ser fraccionado bajo estrictas normas de higiene y calidad en distintos envases, según las necesidades requeridas por el mercado.

Más información: www.pasasdeuva.com

“Elegimos el sistema porque nuestra empresa siempre ha tenido una política de diferenciación en sus productos. Hemos certificado HACCP, Kosher, Halal, etc., y consideramos que el Sello de Calidad de la Secretaría de Agricultura es una herramienta muy útil que ubica nuestro producto dentro del segmento de alimentos premium.

Nuestra firma siempre se caracterizó por la participación en Ferias y misiones comerciales en distintas latitudes en los

La diversidad de rubros productivos representada por las empresas que decidieron adoptar el uso del Sello para diferenciar sus productos, confirma que el camino trazado al diseñar la estrategia competitiva ha sido acertado.

Los usuarios del Sistema confiaron en que la adopción de un signo oficial de calidad facilitaría la identificación de los alimentos argentinos por parte de los consumidores, que potenciaría la buena imagen que tienen de los mismos nuestros compradores y que,

últimos 15 años. Ahora participar en el stand de la SAGPyA amparados por un sello que marca una diferencia, representa el valor intangible que buscamos. Hemos notado que el consumidor nacional y el internacional están comenzando a buscar el sello de calidad, debido a su divulgación en los últimos meses, por medio de publicidades, difusión de las embajadas, etc.

Esperamos seguir ampliando nuestros mercados, con esta cuota adicional que brinda al consumidor mayor seguridad de que el producto con el sello reúne características especiales y únicas de calidad”.

Francisco Paladini,
Gerente General de Lomas del Sol S.R.L

al mismo tiempo, el cumplimiento de los protocolos disminuiría los costos de no calidad. La realidad les viene dando la razón.

Felicitamos a todos ellos por elegir el camino de la mejora continua, y también les agradecemos la confianza depositada en un sistema que permite aunar esfuerzos entre los sectores público y privado para destacar los alimentos argentinos de calidad diferenciada.

PROTOCOLOS DE CALIDAD

Los protocolos de calidad cuyo cumplimiento da derecho a utilizar el Sello de calidad “*Alimentos Argentinos, una elección natural*”, están elaborados según atributos de producto, atributos de proceso, de envase y en algunos casos, también se contemplan los atributos de funcionalidad de uso.

Todos los protocolos especifican los requisitos de calidad que deben reunir la materia prima y el producto final, y establecen parámetros físico-químicos, organolépticos y microbiológicos, según corresponda.

En cuanto a los atributos de proceso, se mencionan los sistemas de gestión de la calidad, como las *Buenas Prácticas Agrícolas*, de *Manufactura* y el sistema de *Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)*, que deben estar implementados por las empresas.

Tanto el almacenamiento como el tipo de envase que llega al público son de gran importancia para preservar la calidad de cada producto. Por esto, los protocolos describen las condiciones óptimas para la conservación de los alimentos, como así también los materiales más adecuados para el envasado, en función del producto y de su uso.

Los protocolos que debieron cumplir las empresas mencionadas por el derecho a utilizar el Sello “*Alimentos Argentinos una elección natural*” son los siguientes:

- Protocolo de calidad para Yerba Mate
- Protocolo de calidad para Sal común de mesa
- Protocolo de calidad para Miel a granel
- Protocolo de calidad para Harina de Maíz
- Protocolo de calidad para Pasas de uva