



QS-Report Frutas, Hortalizas, Patatas 01/2019



Indice

- Minoristas apuestan por QS
- Bocker Möhren GmbH & Co. KG
- Revisiones sobre el control de plagas
- Fondos para la Ciencia QS
- Nuevo contacto para participantes en Italia
- En breve

Prólogo

Estimado lector,

QS se posiciona cada vez mejor a nivel internacional. Junto con Maribel Chiva Silvestre en España, ahora también contamos con Giulio Benvenuti en Italia, quien será la persona de contacto in situ para nuestros participantes italianos. Hemos conversado con el Sr. Benvenuti sobre esta nueva colaboración (pág. 4).

Este número del QS-Report también incluye una sección con interesantes datos y cifras sobre los participantes del sistema, las auditorías y los análisis de residuos para el año 2018.

¡Esperamos que disfrute leyéndolo!
Atentamente,
Su equipo de QS



Minoristas apuestan por QS

Más productos con el sello de QS en el mercado

Durante los últimos meses fue posible aumentar significativamente la proporción de frutas y hortalizas con el sello de certificación QS en el comercio minorista alemán. Principalmente, la creciente demanda de algunos minoristas líderes contribuyó a este movimiento en el mercado. Mediante la adquisición y el etiquetado de los productos QS, éstos muestran al consumidor el compromiso conjunto de productores, proveedores y tiendas sucursales con el aseguramiento de la calidad, al tiempo que reafirman su promesa de calidad.

Aldi Süd participa en el Sistema QS para Frutas, Hortalizas, Patatas desde finales del año pasado. Previamente, en otoño del 2018, Lidl comenzó a promocionar activamente en sus tiendas la mercancía QS de Alemania con el sello de certificación QS.

“Nos complace el hecho de que, aparte de carne y productos cárnicos, ahora ambas cadenas también ofrezcan frutas y hortalizas certificadas QS, y que auditen sus sucursales según la normativa de QS”, enfatiza el **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**, director ejecutivo de QS. **“Es importante comunicar las medidas y esfuerzos de toda la cadena de suministro de forma abierta y transparente. Con su participación en QS, el comercio minorista demuestra que valora el compromiso con la inocuidad de los alimentos de parte de sus productores y proveedores. Además, la inspección neutral de las tiendas por QS (o**

“mirada desde el exterior”) promueve los procesos internos de optimización de las empresas minoristas”.

El comercio minorista dispone todo el año, no sólo de mercancía alemana con certificación QS, sino también importada. Esto está garantizado por los cerca de 6.000 participantes del sistema en el extranjero, que toman parte ya sea directamente a través de una certificación QS o mediante la homologación de otro estándar (como Vegaplan o GLOBALG.A.P.). Con el fin de incrementar aún más la disponibilidad de mercancías, es que las condiciones marco para la participación de las empresas fuera de Alemania se optimizan continuamente. QS ya cuenta con empleados disponibles localmente en España e Italia y desde.

EXPERTISE MINORISTA EN CONSEJO ASESOR DE QS

Los representantes de los sectores de producción, mayorista y minorista, determinan conjuntamente la orientación temática del sistema QS mediante su participación en el consejo asesor. De esta manera, el mercado y sus representantes activamente dan forma al sistema QS. En estos momentos, el comercio minorista está representado en el consejo asesor por las cadenas ALDI, EDEKA, LIDL y REWE.



Minoristas participantes en QS Frutas, Hortalizas, Patatas

NUESTROS SERVICIOS PARA MINORISTAS

Los empleados del comercio minorista en el punto de venta constituyen el contacto directo con el consumidor y transmiten activamente su conocimiento sobre la gestión de calidad de los alimentos frescos. Al mismo tiempo, son los responsables del aseguramiento de la calidad en la filial del supermercado. QS apoya a los aprendices y empleados del comercio minorista en estas tareas mediante el "Portal de conocimiento QS sobre gestión de la calidad" (sólo disponible en alemán). Este cuenta con presentaciones, un curso de e-learning y publicaciones sobre el aseguramiento de la calidad en carne, frutas y hortalizas, que pueden descargarse gratuitamente en el punto de venta. QS también ofrece formaciones sobre estos y otros temas según las necesidades individuales.

CONCURSO PROFESIONAL GRIPS&CO

QS apoya el torneo juvenil "Grips&Co" desde el año 2012. Se trata del mayor concurso interempresarial para aprendices en el sector de la alimentación. El objetivo es premiar los logros sobresalientes del personal junior, poniendo a prueba sus conocimientos técnicos en las áreas de merceología, presentación, servicio y administración de empresas. Al final de la competencia se elige al Mejor joven profesional en el sector minorista de Alemania. El ganador se convierte a la vez en el Embajador de la calidad QS

durante un año y obtiene acceso al apasionante trabajo de los participantes del sistema QS, visita ferias comerciales y, junto con sus compañeros, recibe formación sobre el aseguramiento de la calidad en alimentos frescos. ■



Brocker Möhren GmbH & Co. KG

Los mejores suelos para la mejor calidad

Cuando se trata de zanahorias, no es posible esquivar a Brocker Möhren GmbH & Co. KG en la zona baja del río Rin. La empresa se dedica al cultivo, almacenamiento y comercialización de zanahorias desde hace más de 50 años. Hoy en día se ha convertido en uno de los mayores proveedores de zanahorias ecológicas y de cultivo integrado controlado. La excelente calidad de la mercancía, la amplia gama de servicios de la empresa y la satisfacción de sus clientes son las razones del éxito de Zanahorias Brocker.

Hans Brocker puso la primera piedra a comienzos de los años sesenta. En la actualidad hablamos de una corporación familiar compuesta por seis empresas. Entre ellas, se encuentra el negocio de producción del hijo Mario Brocker, Brocker Logistik GmbH & Co. KG, la cual pertenece a Hans-Jürgen Brocker, de la misma manera que la Hans Brocker KG, una empresa de procesamiento y envasado de zana-

horias. En la división de cultivo integrado controlado, la empresa cuenta con cerca de 70 productores afiliados y una superficie total de cultivo de 1.000 ha. Para el cultivo de zanahoria el grupo Brocker siempre selecciona sólo los "mejores suelos". Bajo el lema "todo de la misma fuente", la empresa suministra sus zanahorias a mayoristas y minoristas en toda Alemania durante todo el año.

TODO BAJO CONTROL GRACIAS A QS
"La calidad es la mayor exigencia para nuestra empresa y el sello distintivo de nuestro nombre", afirma Peter Boley, responsable de calidad de Brocker Möhren. **"Nuestro objetivo es producir y manipular zanahorias con esmero. La empresa siempre tiene presente su alto sentido de responsabilidad: "La zanahoria es uno de los primeros alimentos que consumen los bebés y tiene un peso importante en la dieta blanda, lo que demanda la mayor calidad",** destaca Boley. Esta es una de las razones por



las que decidieron participar en QS hace casi 13 años. Desde entonces, todas las empresas de la corporación han sido certificadas de acuerdo con las respectivas normas QS, y en el caso de los productores la certificación constituye una precondition. **"QS nos proporciona el marco para garantizar una perfecta calidad del producto", enfatiza Boley. "Al ser un sistema transversal que cubre todas las etapas, hace posible las inspecciones continuas de calidad al más alto nivel. Con casi 500 analíticas de laboratorios aprobados por QS, es posible asegurar que todas las parcelas en las que se cultivan nuestras zanahorias reúnan las mejores condiciones, incluso antes de la siembra",** continúa Boley. Desde 2017, la empresa también está certificada como coordinador QS y se ha especializado en integrar al sistema QS empresas de Portugal e Israel con certificación GLOBALG.A.P. Opción 1. ■



Revisiones sobre el control de plagas

Estatus actual

QS modificó los requisitos para el control de plagas en todas las etapas a partir del 1 de enero del 2019. Los cambios afectan a las Guías de Producción, QS-GAP, Comercio Mayorista, Logística, Preparación y Procesamiento, así como Comercio Minorista. El motivo de las revisiones fue la publicación del Reglamento (UE) 2016/1179, que modificó el Reglamento (CE) Nº 1272/2008. Además, existía la necesidad de concretar algunos aspectos.

Los requisitos de control de plagas definidos en las Guías QS constituyen una herramienta decisiva para la rápida y eficaz eliminación de las plagas en la empresa. Una vigilancia permanente ayuda a detectar una plaga en una fase precoz, a adoptar las medidas adecuadas y, de esta manera, a minimizar el

riesgo de daños posteriores. Como parte de la Revisión 2019, se han introducido cambios con respecto al cebado permanente no relacionado a una infestación y a los intervalos de inspección. Por consiguiente, el cebado permanente con rodenticidas, no directamente relacionado a un ataque de

plagas, sólo está permitido en casos excepcionales, si es realizado estratégicamente por un profesional (controlador de plagas de acuerdo con la Directiva Alemana sobre Sustancias Peligrosas, Anexo I, número 3, párrafo 3.4, apartados 5 y 6, o equivalente). El caso excepcional deberá ser anualmente demostrado y documentado por el experto mediante un análisis y una evaluación de riesgos.

Kai Göhmann quien trabaja para la IHK-Hannover, es experto oficial designado y jurado para el Control de Plagas en la Protección de la Salud y del Almacenamiento de Reservas, así como Profesor de Control y Prevención de Plagas. A continuación, nos explica los principales cambios legales y proporciona consejos prácticos para mejorar el control de plagas.

EXISTE CIERTA INCERTIDUMBRE SOBRE EL USO DE ANTICOAGULANTES. ¿QUÉ TIPO DE CALIFICACIÓN SE NECESITA EN ESTE CASO?

“Los fundamentos legales con respecto al uso de anticoagulantes han cambiado significativamente, lo que puede implicar la necesidad de formación adicional. Desde el 1º de marzo del 2018 existe un nuevo plazo de etiquetado para los anticoagulantes, para el que, contrariamente a la opinión anterior, no existe ningún período de transición. Por esta razón, muchos productos que contienen anticoagulantes han sido clasificados como sustancias peligrosas. De ahí que la Directiva de Sustancias Peligrosas juega un papel muy importante, tanto para el uso en el propio negocio de alimentos, como en las empresas de “terceros” (actividad comercial) o en instalaciones comunitarias. En consecuencia, la sola calificación para el “exterminio de vertebrados según la Sección 4 de la Ley Alemana de Bienestar Animal” ya no es suficiente para el sector alimentario. Esta calificación sólo cubre el uso de trampas de impacto para el combate de plagas. Para poder utilizar anticoagulantes

clasificados, es necesario llevar un curso avanzado de conformidad con el Apéndice I No. 3 de la Directiva sobre Sustancias Peligrosas. Los profesionales calificados según “TRGS 523 - Protección sanitaria y de reservas almacenadas, así como especial de materiales” o “Controladores de plagas certificados” no requieren ningún curso adicional.”

¿PUEDEN LAS PERSONAS CALIFICADAS PARA LA “PROTECCIÓN FITOSANITARIA” USAR ANTI COAGULANTES?

“En principio, según la normativa legal esto es correcto, pero yo no estoy completamente de acuerdo. Si los empleados sólo utilizan plaguicidas aprobados con la indicación “control de roedores para la protección de reservas almacenadas”, entonces

pueden hacerlo. El problema es que sólo existe un producto, y de hecho es contra ratones domésticos, ingrediente activo: fosforo de zinc. Por lo tanto, la aplicación según la Ley de Protección Fitosanitaria sólo es posible de forma muy limitada, ya que las ratas no se mencionan. Además, el producto aprobado sólo funcionaría restringidamente, ya que en este caso es de anticipar la aversión al (o no aceptación del) cebo. De ahí que los empleados deben recurrir a los biocidas, los cuales cuentan con autorización en función de la legislación para biocidas. Según un reglamento de la UE, esto se denomina “protección higiénica de reservas almacenadas”, lo que significa que, si se controla a los roedores para la protección de reservas almacenadas, siempre se trata de una medida biocida.” ■



Fondos para la Ciencia QS

Nitratos en patatas: método de determinación reproducible

Un método reproducible de determinación de nitratos en patatas y productos a base de patata – ese es el resultado de uno de los proyectos financiado por el Fondo para la Ciencia QS Frutas, Hortalizas, Patatas de la Universidad Georg-August de Göttingen. Una de las prioridades del proyecto era la optimización de la toma y preparación de las muestras. En total se determinó el contenido de nitratos de casi 2,5 toneladas de patatas. Entre otros, los investigadores encontraron, que el contenido de nitrato en la cáscara es unas 6.5 veces mayor que en la pulpa y que la cocción permite reducir el contenido total hasta en un 38 por ciento. El resultado para todas las variedades analizadas: el contenido de nitratos en la pulpa sin almacenamiento es el más alto, seguido por el almacenamiento por 3 y por 6 meses. Por lo tanto, las patatas presentan actividad fisiológica durante el almacenamiento. El contenido de nitratos en la cáscara después de 3 meses de almacenamiento es más alto que sin almacenamiento y que después de 6 meses de almacenamiento. En general, los valores de la cáscara fueron en promedio unas 6,5 veces más altos que los de la pulpa. Lo anterior permitió definir por primera vez una correlación directa entre el

contenido de nitratos en la pulpa y en la cáscara. Los diferentes niveles de nitratos en cáscara y pulpa muestran claramente que es posible reducir el contenido total de nitratos mediante el pelado. El contenido de nitratos de patatas sin pelar sólo se pudo reducir en un 7 por ciento en la prueba de cocción. Sin embargo, coser las patatas peladas llevó a una reducción del contenido de nitratos de hasta un 38 por ciento. El equipo de investigación de la Universidad de Göttingen aboga por estudios adicionales sobre los efectos de las condiciones climá-

ticas y de cultivo (como la fertilización) en el contenido de nitratos de las patatas.

INSTRUCCIONES PARA TOMA Y PREPARACION DE MUESTRAS

Como parte del proyecto de investigación se elaboró también un detallado protocolo para la toma y preparación de las muestras. La utilización de este protocolo en futuras determinaciones del contenido de nitratos en patatas o productos a base de patata promete una mejor y mayor reproducibilidad y comparabilidad de los resultados. ■

El Fondo para la Ciencia QS Frutas, Hortalizas, Patatas

financia proyectos de investigación, eventos científicos y tesis. Si usted cuenta con temas actuales y prometedores que sean de peso para la agricultura y el sector alimentario, entonces esperamos recibir su solicitud de financiamiento. Para más información visite: <https://www.q-s.de/qs-scheme/qs-science-fund.html>.

Giulio Benvenuti

Nuevo contacto para participantes en Italia

Desde principios de año, el equipo de QS ha sido reforzado con la adición del Dr. Giulio Benvenuti. El agrónomo, doctorado, está a disposición de los participantes italianos del sistema como contacto local, a la vez que apoya a QS en ferias comerciales y eventos informativos. Él trabaja con Greenyard Fresh Italy como coordinador para el sistema QS desde 2009, por lo que conoce el trabajo de QS como la palma de su mano. En este artículo conversamos con el Sr. Benvenuti sobre su nuevo papel.

USTED HA TRABAJADO ESTRECHAMENTE CON QS DESDE EL 2009. ¿CUÁLES ERAN SUS TAREAS ANTERIORES?

Por primera vez entré en contacto con el sistema QS mientras trabajaba como consultor de gestión de calidad para Greenyard Fresh Italy, inicialmente como coordinador y después también como mayorista. Considero que la gestión por medio de la plataforma de software QS para integrar a todos los participantes y, simultáneamente, a todos los laboratorios de la cadena de suministro, es sumamente fiable y práctica. Desde el comienzo, he estado convencido de la innovación y ventajas de este sistema de inspección para nuestros productores. Además, pude establecer el contacto entre QS y la asociación CSO en Italia, que es la mayor organización del sector hortofrutícola del país. Yo veo en CSO al socio perfecto para que QS capte la atención de los produc-

tores italianos (y sus organizaciones) con respecto a los servicios que ofrece QS Qualität und Sicherheit GmbH.

¿QUÉ ESPERA DE LA COOPERACIÓN, AHORA AÚN MÁS ESTRECHA, CON QS?

Por un lado, muchos empresarios, productores y mayoristas italianos no saben cómo funciona el sistema QS, por lo que existe una gran necesidad de asesoramiento en Italia. Por otro lado, Italia cuenta con muchos laboratorios aprobados por QS. Yo espero que mis servicios ayuden a transmitir más infor-

mación sobre QS. Pretendo explicar a las empresas italianas, entre otras cosas, los beneficios que el participar en el sistema QS tiene para el mercado alemán, el cual es uno de los más importantes para la exportación nacional de frutas y hortalizas. El desarrollo del sistema QS en Italia depende en gran medida de la demanda de la certificación QS por parte de los minoristas alemanes. Yo estoy seguro de que muchos mayoristas italianos estarán de acuerdo en participar en el sistema QS una vez que conozcan las ventajas. ■



Giulio Benvenuti (en la foto a la izquierda, con el Director Ejecutivo de QS Dr. Nienhoff) estudió agronomía y trabaja en el sector hortofrutícola desde hace 32 años. Tras reunir sus primeras experiencias en una cooperativa de reconocido prestigio, se desempeña desde 1997 como consultor en sistemas de aseguramiento de la calidad y como responsable de calidad en la Asociación Nacional de Cooperativas Agroalimentarias en Italia.

En breve

MÁS HOMOLOGACIONES EN LOGÍSTICA

A partir del 1 de enero de 2019, además de IFS Logistics, QS también homologa los estándares IFS Food e IFS Cash&Carry/Wholesale para la logística de frutas, hortalizas y patatas. Adicionalmente, desde principios de año, las empresas certificadas según la Guía Sector de Piensos QS (ámbito de producción: transporte por carretera) o GMP+ (ámbito de aplicación: transporte por carretera) pueden ser contratadas para el transporte de patatas y cebollas sin envasar, ya sea a granel o en grandes contenedores. Las nuevas homologaciones persiguen evitar la doble certificación y ofrecer un mayor grado de practicidad y flexibilidad a las empresas de logística. ■

PIE DE IMPRENTA

Editor:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff,
Director Ejecutivo
Schedestr. 1-3, D-53113 Bonn
Teléfono : +49 228 35068-0
Fax: +49 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de

www.q-s.de



CURSOS SOBRE MUESTREO

QS también ofrece este año varios cursos para la correcta toma de muestras, dirigidos a mayoristas y coordinadores en Alemania y el extranjero. Durante la formación se muestra a los participantes instrucciones concretas para un muestreo representativo, así como los errores típicos y posibles fuentes de contaminación.

Próximos eventos:

16. de abril 2019 Pflanzmarkt für Obst und Gemüse eG, Mutterstadt (Alemania)

25. de abril 2019 Rewe Group Fruchthandlung GmbH, Leipzig (Alemania)

7. de mayo 2019 Reichenau-Gemüse eG, Reichenau (Alemania)

14. de mayo 2019 Landgard Obst & Gemüse GmbH & Co. KG, Bornheim (Alemania) ■

FRUIT LOGISTICA 2019 - QS EN DIÁLOGO CON EL SECTOR

La industria hortofrutícola internacional se reunió del 6 al 8 de febrero

en Fruit Logistica, Berlín. El Director Ejecutivo de QS **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**, se mostró muy satisfecho con la presencia de QS: **“recibimos a gran cantidad de participantes del Sistema en nuestro stand, tanto alemanes como extranjeros. En los encuentros con asociaciones del sector fortalecimos nuestras relaciones.”** Durante la “Hora Azul”, tradicionalmente organizada por QS y BVEO (Asoc. Fed. de Org. de Productores de Alemania), los invitados disfrutaron de una gran velada. Un punto sobresaliente fue la entrega del Broche Honorífico a Ulrich Schopohl, cuyo prolongado compromiso con el Consejo Asesor Frutas, Hortalizas, Patatas y el Fondo para la Ciencia QS, así como sus méritos para el sector fueron honrados. Las mejores impresiones de QS en Fruit Logistica 2019 se resumieron en este video: <https://www.youtube.com/watch?v=tPyEp1RHEZQ> ■