

kiwa

Magazine América Latina

GLOBALG.A.P.
LA NORMA
EN NUESTRO
CONTINENTE

VENTAJAS DE LA
CERTIFICACIÓN



MÁS OPORTUNIDADES EN EL MERCADO

SEGUIMOS NUESTRO CAMINO HACIA EL FUTURO, SATISFECHOS DE PODER ESTAR EN CONTACTO CON USTEDES A TRAVÉS DE NUESTRA PUBLICACIÓN EXCLUSIVA PARA AMÉRICA LATINA. LA FANTÁSTICA ACOGIDA QUE OBTUVO EL NÚMERO INICIAL NOS MOTIVA A REDOBLAR ESFUERZOS A LA HORA DE PRESENTARLES LA SEGUNDA EDICIÓN DE ESTA REVISTA.

En el horizonte el reto de consolidar esta iniciativa que pretende mantenerles informados y contribuir a reforzar la presencia de nuestros productos en los mercados internacionales. En esta ocasión les ofrecemos una aproximación a la Norma Global de Buenas Prácticas Agrícolas, "GLOBALG.A.P." por sus siglas en inglés, seguros del interés que encierra.

GLOBALG.A.P.

Este estándar es una iniciativa del sector minorista, apoyado por el lobby de supermercados, que actualmente está manejado por Foodplus con central en Alemania. En la Europa de 1977 nació su precedente, EUREPGAP, en un intento por crear conciencia de las inquietudes crecientes en torno a la inocuidad de los alimentos, el impacto ambiental y la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores y de los animales. Su propuesta pasaba por armonizar normas y procedimientos y desarrollar un sistema de certificación independiente para las Buenas Prácticas Agrícolas (G.A.P.).

Con el fin de reflejar su alcance global, en 2007 EUREPGAP cambió su nombre a GLOBALG.A.P. En la actualidad, es el programa de aseguramiento líder en el mundo, con más de 155.000 productos certificados en 118 países. Su papel es fundamental para lograr seguridad en la comercialización de los productos, principalmente a Europa. A partir de julio del 2016, será obligatoria la implementación de la nueva versión (la 5) para frutas y vegetales.

ESTAR MÁS Y MEJOR COMUNICADOS...

En nuestro afán por seguir mejorando, estamos desarrollando nuevos instrumentos de comunicación, además de la revista bianual. En el presente

ejercicio iniciaremos el envío de un boletín electrónico, para mantenerles informados sobre novedades del mercado o de la producción, cambios y actualizaciones de las diferentes normas y otros temas de importancia.

Así mismo, estamos preparando una nueva página web para América Latina, donde podrán encontrar información regional relevante, pero también de cada uno de los países. Será una plataforma de consulta, con facilidades para contactar directamente con el personal indicado y obtener información detallada sobre los requisitos y procesos.

Al hacerles partícipes de estas novedades ilusionantes, quiero desearles también, en nombre de toda la Familia Kiwa BCS, un 2016 pleno de éxitos.

Hansjörg Götz
Gerente de Operaciones para América Latina



APICULTURA ORGÁNICA

UN DULCE BENEFICIO QUE SE EXPANDE

DESDE HACE APROXIMADAMENTE 42 MILLONES DE AÑOS LAS ABEJAS MORAN NUESTRO PLANETA. GRACIAS A ELLAS, LA HUMANIDAD COMENZÓ A DESARROLLAR LAS TÉCNICAS DE CULTIVO. SON RESPONSABLES DE LA PRODUCCIÓN DEL 90% DE LOS ALIMENTOS DEL MUNDO. SIN EMBARGO, DESDE LA DÉCADA DE 1990 Y MÁS EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, ESTÁN MURIENDO MASIVAMENTE.

El fenómeno es conocido en Brasil como la "Desaparición de las Abejas" y, a nivel mundial se le ha denominado como "Trastorno de Colapso de las Colonias" (CCD, por sus siglas en inglés). Esto se debe a que los neonicotinoides, presentes en los plaguicidas, son absorbidos por las plantas y luego son liberados junto con el néctar y el polen con que las abejas se alimentan, produciendo efectos subletales y acumulativos en los polinizadores.

APUESTA POR LA APICULTURA ORGÁNICA

La muerte de las abejas revela que la humanidad debe cambiar el modelo convencional de producción de alimentos hacia la agricultura orgánica. De toda la apicultura orgánica en el mundo, el 20% se concentra en Latinoamérica. Desde México, Cuba, Uruguay y Brasil se exporta a los Estados Unidos y la Unión Europea.

Las empresas apícolas certificadas por Kiwa BCS Brasil están invirtiendo en la calificación del sector y de las áreas adecuadas para propagar la apicultura ecológica. Recientemente, celebramos el I Curso Internacional de Apicultura Orgánica con presencia de los principales actores apícolas en el sur del país.

ÉXITO DE CALIDAD

Tanto en 2013 como en 2015, en APIMONDIA, el certamen organizado por la Federación Internacional de Asociaciones de Apicultura, varias de las mieles brasileñas recibieron las más altas calificaciones y algunas medallas de oro. En Brasil, la miel orgánica se abre espacio para la exportación y los apicultores se esfuerzan para que sus resultados se perpetúen.

Más información: marcelo.farias@bcsbrasil.com



Marcelo Farias



NORMAS HACCP: CERTIFICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

LAS NORMAS DE SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, HACCP POR SUS SIGLAS EN INGLÉS, SON UNA CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA CON GRAN DEMANDA EN EL MERCADO INTERNACIONAL. SE DESARROLLÓ EN ESTADOS UNIDOS HACE MÁS DE 30 AÑOS.

Su objetivo es identificar los puntos críticos, en los procesos agropecuarios y de procesamiento de alimentos, donde se necesita garantizar la higiene y la inocuidad del producto. Por medio de controles específicos, se logra disminuir los riesgos físicos, químicos y microbiológicos que pueden causar daño al consumidor. Esto es, atajar la posible contaminación del producto con piedrecillas u otras impurezas, pesticidas, hongos y bacterias.

EN EL CATÁLOGO KIWA BCS

Con esta norma se pueden certificar productos vegetales y animales de todas las industrias. Kiwa BCS Öko-Garantie certifica el envasado de mango, uva, jugos, productos deshidratados, concentrados y espárragos congelados, entre otros.

Para implementarla, la empresa debe organizar un equipo encargado de implantar la norma, siguiendo los principios y pasos establecidos. Luego se identifica el producto y sus características técnicas, es decir, sus condiciones de conservación, vida útil, características nutricionales, etc. Con esta información se elabora un esquema que indica

las diferentes etapas de producción: recepción, almacenado, fumigado, envasado, refrigerado y expedición. Y se confirma que se está trabajando de acuerdo a ese diagrama.

UN PROCESO ASEQUIBLE

El proceso para obtener la certificación HACCP es muy sencillo y rápido. El empresario hace una solicitud a la oficina local de Kiwa BCS Öko-Garantie. Lo primero es determinar el campo de aplicación, pudiendo ser por líneas de procesos, por productos, por unidades de producción, o para toda la unidad.

Un auditor calificado visita la planta y verifica el cumplimiento de la norma. Por último, se evalúa el informe de auditoría, y, con posterioridad, se emite el certificado.

Más información: pablo.garcia@kiwa.es



GLOBALG.A.P. UNA NORMA MUNDIAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

JAVIER GARCÍA LLEVA 13 AÑOS TRABAJANDO CON LA NORMA GLOBALG.A.P. A LO LARGO DE ESTE TIEMPO HA DESEMPEÑADO DISTINTAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA NORMA. ES MIEMBRO DEL COMITÉ DE ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN DE GLOBALG.A.P. Y, DESDE HACE 3 AÑOS, FORMA PARTE DEL EQUIPO DE KIWA EN ESPAÑA.

Javier García, segundo por la derecha.

¿Qué es GLOBALG.A.P.?

Es la principal norma de Buenas Prácticas Agrícolas (Good Agricultural Practices), a nivel mundial. Surgió en Europa hace casi 20 años, ante la necesidad de poner en contacto a los productores con los distribuidores y se denominó EUREPGAP.

Con el tiempo pasó a denominarse GLOBALG.A.P. por la repercusión que alcanzó a nivel global en todo el mundo.

¿Cómo GLOBALG.A.P. articuló la relación entre productores y distribuidores?

La norma se ideó como instrumento para que productores y distribuidores hablaran un mismo lenguaje. Así, se creó el grupo de trabajo que ponía en contacto a ambos y en el que se formularon los requisitos que los productores necesitaban cumplir y que los supermercados estaban demandando respecto a buenas prácticas agrícolas.

Desde ese momento, los principales supermercados en Europa, empezaron a demandar GLOBALG.A.P. a sus proveedores.

¿Cómo un distribuidor puede saber quién está certificado con GLOBALG.A.P.?

El GGN, o Número de GLOBALG.A.P., es el código que identifica a cada productor. La norma posee una base de datos, que muestra los cultivos, de cada uno de los productores registrados, que están actualmente certificados. Un supermercado, al introducir el GGN, y hacer una búsqueda en la base de datos, puede saber los productos y la superficie certificada de cada agricultor.

¿Cuáles son los principales componentes de la norma GLOBALG.A.P.?

Seguridad alimentaria, medio ambiente y responsabilidad social, son los tres pilares de la norma.

La seguridad alimentaria, es el corazón de GLOBALG.A.P. y tiene por objetivo la producción de frutas y verduras, seguras, desde el punto de vista sanitario, para que el consumidor no tenga ningún contratiempo por consumir un alimento. Este es el principal objetivo y por eso, alrededor del 70% de los requisitos son de seguridad alimentaria.



Pablo García Wagner



La norma trata de recuperar aquellas prácticas que son sanas para el consumidor y, al mismo tiempo, beneficiosas para el medio ambiente y que con la industrialización de la agricultura se habían descuidado. Es un objetivo, fomentar una agricultura sostenible.

La responsabilidad social, atiende a la salud y el bienestar de los trabajadores. Este apartado siempre ha sido una preocupación, pero no estaba tan desarrollado como la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Por eso, la norma, creó hace unos años un módulo voluntario, llamado GRASP, por las siglas en inglés de Evaluación de Buenas Prácticas Sociales, que promueve condiciones de trabajo seguras, y el respeto de los derechos de los trabajadores. También la versión 5 de GLOBALG.A.P. ha reforzado estos aspectos.

¿Cómo ha evolucionado GLOBALG.A.P. en el transcurso de los años?

La norma tomó fuerza, alrededor del 2005. Creció exponencialmente desde el principio hasta el año 2008, para luego tener una pausa. Y desde el 2010, volvió a crecer muy rápido. Actualmente, se suman alrededor de 10 mil productores nuevos por año. En estos momentos hay alrededor de 150.000. Desde hace 3 años, ha experimentado un crecimiento exponencial el módulo GRASP.

¿Qué aspectos certifica GLOBALG.A.P.?

La norma de Aseguramiento Integrado de Fincas, IFA, que es la principal, tiene tres alcances: cultivos, acuicultura y ganadería. Mayoritariamente, se certifican cultivos, sobre todo, frutas y verduras. En segundo lugar, empresas de acuicultura, sobre todo en Asia. Por último, la ganadería. Adicionalmente, GLOBALG.A.P. ha desarrollado otras normas que certifican empresas de transporte y empresas que producen alimentos para animales, además de módulos específicos de bienestar animal o de responsabilidad social.

¿Cómo está constituida GLOBALG.A.P.?

Hay tres tipos de miembros: productores, distribuidores y asociados. Los asociados somos los que trabajamos en áreas de la agricultura pero no producimos alimentos. Es decir, empresas de insumos, empresas certificadoras, asesores, etc. Sólo los productores y los distribuidores pueden formar parte de la Directiva de GLOBALG.A.P., que se elige cada 5 años y que está constituida por un 50% de productores y otro 50% de distribuidores.

¿Cómo llegan los productores a la norma GLOBALG.A.P.?

Hay quienes conocen la norma y se certifican porque están convencidos de que ese es el camino. Pero el 90% de los productores lo hacen porque hay algún

“A LOS QUE NO ESTÁN CERTIFICADOS, SE LES ANIMA A QUE PIERDAN EL MIEDO. NO HAY REQUISITOS QUE NO SE PUEDAN IMPLANTAR. GLOBALG.A.P. CUMPLIRÁ 20 AÑOS EN 2016, CON MÁS DE 150.000 PRODUCTORES CERTIFICADOS Y ESO QUIERE DECIR QUE LA NORMA PUEDE CUMPLIRSE.”

supermercado que se lo demanda.

¿Quiénes pueden certificarse con GLOBALG.A.P.?

La norma está preparada para pequeños y grandes agricultores, pero la mayor parte de ellos son pequeños. A nivel mundial, en cultivos al aire libre, más del 20% de agricultores tiene menos de media ha, el 40% tiene menos de 1 ha. El 6% tienen más de 10 ha, el 1,5% tiene más de 30 ha, y apenas el 0.3% cuenta con más de 100 ha.

En cuanto a la producción en invernadero, los datos varían un poco. Prácticamente el 65% de los productores tienen invernaderos de entre 0,5 y 15 ha. Sólo el 30% se certifica de modo individual. El 70% son productores pequeños que están incluidos dentro de un grupo de certificación y obtienen el certificado de este modo. Esto es una de las razones que ha hecho a esta norma tan popular.

¿Qué es localg.a.p.?

En ocasiones puede ocurrir que el nivel de la agricultura en un país no esté lo suficientemente desarrollado como para que los productores cumplan totalmente con GLOBALG.A.P.

Si, a pesar de ello, hay uno o varios supermercados interesados en comprar productos que cumplan unas buenas prácticas agrícolas, entonces puede diseñarse un programa de adaptación denominado localg.a.p. Así, los distribuidores interesados, acuerdan qué puntos de control consideran imprescindibles y se aplican a las condiciones de ese país. Es algo parecido a un sistema de homologación de proveedores de un determinado supermercado, en un país concreto. Pero permite que se establezcan las bases para certificar GLOBALG.A.P. en el futuro.

¿Dónde hay más productores certificados con GLOBALG.A.P.?

En el mundo, la tercera parte de los productores certificados con GLOBALG.A.P., son españoles e italianos. En estos países hay condiciones climatológicas más beneficiosas que en otros

países europeos y son los países que más alimentos producen para Europa.

Según la estadística más reciente, el 70% de productores certificados son europeos; el 11,6% corresponde a Suramérica, donde destacan Chile, Perú y Argentina. El 9,2% corresponde a Asia, aunque ellos básicamente certifican acuicultura; y el 6.3% son africanos.

¿Qué se puede recomendar respecto a GLOBALG.A.P.?

Para quienes ya tienen la norma, se recomienda estar atentos a los cambios de la versión 5. Porque hay muchos cambios que implantar durante toda la campaña y si no se toman medidas ya, no se podrá cumplir con todo lo establecido para junio de 2016. Por eso desde Kiwa y BCS estamos difundiendo y haciendo bastante formación al respecto.

A los que no están certificados, se les anima a que pierdan el miedo. No hay requisitos que no se puedan implantar. GLOBALG.A.P. cumplirá 20 años en 2016, con más de 150.000 productores certificados y eso quiere decir que la norma puede cumplirse. Muchos pequeños y grandes agricultores ya lo han hecho, sólo hay que vencer el miedo y ponerse manos a la obra.





CERTIFICACIÓN: ¿POR QUÉ NO, SI TODO SON VENTAJAS?

HAY OCASIONES EN LAS QUE CONVIENE RETROCEDER AL ORIGEN DE UN PROCESO, AL COMIENZO DE UNA DECISIÓN EMPRESARIAL, PARA, DE MANERA REFLEXIVA, ANALIZAR SU POR QUÉ, AQUELLO QUE JUSTIFICA ADOPTAR DETERMINADAS MEDIDAS. POR ESO, QUIERO APROVECHAR ESTE ARTÍCULO PARA PONDERAR LAS CUALIDADES QUE CONLLEVA LA CERTIFICACIÓN.

Y no son pocas. Lo que, sin ningún lugar a dudas, le otorga la categoría de proceso altamente costo-eficiente.

IMPORTANTE VENTAJA COMPETITIVA

La primera cualidad de la calidad certificada es que quien apuesta por incorporarla a su proceso productivo u organizativo va a obtener una importante ventaja competitiva, algo no baladí en los tiempos en los que nos movemos y en los que los matices acaban decantando muchas de las transacciones del mercado global. También permite lograr una consistencia en la calidad del producto final que recibe el cliente, gracias, entre otras cosas, a la maximización que promueve del aprovechamiento de los materiales utilizados en la producción.

Y todo en virtud de su particular idiosincrasia que desbroza y sistematiza el acto productivo, eliminando debilidades y reforzando cualidades.

UNA APUESTA SEGURA

Partiendo de esta calidad “controlada”, los costos operativos disminuyen (menos costes de no calidad), y se consigue que las empresas redefinan y clarifiquen los sistemas de gestión existentes. Esto, hoy en día, nos lleva a estar preparados para poder exportar. Pero sus ventajas no se quedan ahí. Baja el riesgo de retirar productos del mercado por inconveniencias o riesgos para el consumidor. Con lo cual se incrementa la confianza de los clientes, desde los importadores a los inversionistas, y se obtiene una alta motivación del personal de la empresa, participe en todo momento de este proceso necesario.

Por todas estas razones, Kiwa BCS tiene como misión reforzar esta confianza cuando sus productos llegan al mercado.

Juan Cardona
Director General para América Latina y España



Juan Cardona



MÉXICO: BUENAS PRÁCTICAS Y BUENOS RESULTADOS

SUN BELLE ES UNA EMPRESA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE BAYAS (BERRIES EN EL MERCADO ANGLOSAJÓN) EN 1500 HECTÁREAS DEL SUELO AZTECA. CON MÁS DE 15 MIL TRABAJADORES Y CON CERTIFICACIÓN GLOBALG.A.P. DESDE EL AÑO 2005, EXPORTA ENTRE EL 98 Y EL 99% DE SU PRODUCCIÓN Y CONSIDERA QUE EXISTEN MUCHAS OPORTUNIDADES PARA SEGUIR CRECIENDO.

Las principales bayas (berries) que produce México son zarzamora, frambuesa, arándano y fresa, que son cultivadas en varios estados, principalmente Michoacán y Jalisco, en el centro del país.

La empresa “produce alrededor del 10% del volumen total que exporta, el 90% restante es abastecido por sus productores asociados”, confirma Alfredo Oseguera, Gerente de Certificaciones de Inocuidad de Sun Belle México S.A.

COLABORACIÓN FRUCTÍFERA

Empresa y productores mantienen contratos que se renuevan cada año y por los que Sun Belle les brinda asesoría técnica, acompañamiento y comercializa sus productos en los mercados internacionales. A cambio, los agricultores se comprometen a entregar su producción.

Sun Belle exporta sus frutos a Estados Unidos,

Holanda, Italia, Francia, España, Alemania, así como a Japón y Hong Kong. Sólo una pequeña parte se comercializa en México.

CERTIFICADO GLOBALG.A.P.

Oseguera sostiene que GLOBALG.A.P. “ha sido una guía para la correcta implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas, ya que ayuda a minimizar riesgos para el producto, para los trabajadores y para el ambiente”. El Sistema de Gestión de Calidad de GLOBALG.A.P., permite estandarizar los procedimientos, prevenir errores y ganar en agilidad. Además, al ser una norma muy completa y ampliamente reconocida, permite llegar a nuevos mercados en países donde rigen las mismas buenas prácticas agrícolas.

Más información: agencia.bcs.mex@gmail.com



Alfredo Oseguera

ECUADOR: UNA NORMA EN CONSONANCIA CON LA FILOSOFÍA DE LA EMPRESA

OMARSA ES UNA EMPRESA ECUATORIANA CENTRADA EN LA PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO Y EXPORTACIÓN DE CAMARÓN ORGÁNICO Y CONVENCIONAL. EN EL 2015 EXPORTÓ 70 MILLONES DE LIBRAS (UNOS 32 MILLONES DE KG) DE PRODUCTO A LA UNIÓN EUROPEA, ESTADOS UNIDOS, CANADÁ, ASIA Y AMÉRICA DEL SUR.

Está presente en el sector desde hace más de 30 años, tiempo en el que se ha convertido en una de las más importantes de su ramo. Cuenta con 3 granjas de producción ubicadas en el Golfo de Guayaquil, donde ha implementado GLOBALG.A.P. desde el 2010. El alcance de la norma contempla todos los procesos, incluidos los estanques de producción.

BENEFICIO PARA TODOS

Para Paul Barreiro, coordinador de certificaciones, la norma GLOBALG.A.P. "beneficia a los trabajadores, al medio ambiente, tiene el potencial de mejorar las ventas, ayuda a organizar la información de los documentos y permite dar seguimiento a todos los pasos por los que atraviesa el camarón en los diferentes procesos". Esto garantiza una adecuada trazabilidad del producto. También contempla el bienestar de los animales, lo que sin duda, influye en la calidad.

ACORDE CON LA PROPIA FILOSOFÍA

La empresa obtuvo esta certificación en el 2010. Barreiro considera que "es uno de los estándares más completos y que los criterios GLOBALG.A.P. están en consonancia con la filosofía de la empresa de producir camarón de manera sustentable", principio que es parte de sus políticas y que coincide plenamente con los requerimientos de sus clientes.

Más información: info@bcsecuador.com



VERSIÓN 5 DE GLOBALG.A.P. LA NORMA SE RENUEVA

GLOBALG.A.P. REvisa su versión cada 4 años. ES UN PROCESO DINÁMICO DONDE PARTICIPAN LOS PRODUCTORES, DISTRIBUIDORES, MAYORISTAS, CERTIFICADORAS Y AUDITORAS. TODOS COMPARTEN Y PUEDEN CONTRIBUIR CON SUS OPINIONES, PROPONER CAMBIOS O PEDIR ALGUNA INTERPRETACIÓN. CUANDO SE NECESITAN MUCHOS CAMBIOS SE HACE UNA ACTUALIZACIÓN INTERMEDIA. PERO EL PROCESO MÁS AMPLIO ES EL CAMBIO DE VERSIÓN QUE SE DA CADA 4 AÑOS. DESDE HACE UNOS MESES IMPERA LA VERSIÓN 5.

Martina Chacón

Para obtener una nueva versión, primero se revisa la versión vigente, se elabora un borrador con los cambios y el borrador se publica en internet. Allí las personas pueden opinar y proponer mejoras a la norma. Luego de unos meses, se consolida la información, se redacta un segundo borrador y se vuelve a subir a internet para una segunda revisión. Como tercer paso, se elabora la versión final que estará vigente durante los siguientes 4 años.

La actual versión 5 salió en julio del 2015 y será obligatoria desde julio del 2016. "Tenemos alrededor de un año para adaptarnos y, mientras dura la etapa de transición, ambas versiones son válidas", declara Martina Chacón, responsable del Departamento Internacional de Kiwa BCS Alemania.

DIFERENTES CAMBIOS

Los cambios que introduce la reciente actualización corresponden a diferentes categorías. "Puntos mayores, puntos menores y recomendaciones", recuerda Chacón. Los puntos de control tienen un nivel de recomendación. De los puntos menores se debe cumplir mínimo el 95%, ya que al ser obligaciones

menores, un pequeño porcentaje puede quedar abierto. Con las obligaciones o puntos mayores, no hay opciones: hay que cumplir todos.

Las modificaciones que introduce la versión 5 se centran en el enfoque de la seguridad y la inocuidad alimentaria. "Se ha subido el nivel de los puntos de control que piden análisis del agua. Los laboratorios que hacen estos análisis deben estar acreditados", explica la responsable de Kiwa BCS.

Hay más exigencias en cuanto al uso responsable del agua y a la calidad de la misma. Esto, por una parte, se relaciona con los recursos, pero también con el de inocuidad. Ahora en todos los análisis se ha incorporado el estudio de contaminación microbiológica, para disminuir el riesgo de que el producto tenga contacto con agua contaminada.

Los empaques deben estar almacenados en un lugar limpio y en condiciones higiénicas. "Este punto ha existido siempre, pero con la Versión 5, es una obligación mayor", puntualiza la experta, haciendo hincapié en este punto concreto.



REPÚBLICA DOMINICANA: GLOBALG.A.P. Y LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA, DOS BUENAS ALIADAS

OBLIGACIÓN ANUAL

También ha variado la frecuencia con que se deben hacer las inspecciones a una empresa. “Antes hacíamos visitas cada dos años para ver cómo se realiza la cosecha, la manipulación de los productos, el empaquetado... Ahora esto debe hacerse cada año”, comenta Chacón.

Por otra parte, existe una base de datos en GLOBALG.A.P., donde cualquier persona puede ver qué productos están certificados. Hasta hace poco, cada cliente elegía los datos que quería compartir con el público. Ahora algunos datos como el nombre de la empresa y del productor, si su certificación está vigente o si ha sido suspendida, son datos que van a estar visibles siempre.

GUÍAS DE INTERPRETACIÓN NACIONAL

GLOBALG.A.P. tiene aplicaciones a nivel nacional. En cada país se puede elaborar una guía de interpretación nacional.

Se toman las listas de control de GLOBALG.A.P. y se analizan de acuerdo a la realidad del país. Algunos requerimientos puede que ya estén porque lo pide la ley nacional. Si existe un criterio que no es posible cumplir en el país, “entonces pedimos una interpretación a GLOBALG.A.P.”, reconoce Martina Chacón.

Esta es una norma a nivel mundial, pero existe la posibilidad de adaptarla a las condiciones nacionales. La Guía Nacional de Interpretación es reconocida por GLOBALG.A.P. y es obligatoria de aplicar en el país al que corresponda.

CÓMO APLICAR LOS NUEVOS CAMBIOS

Es deber de cada cliente informarse y es obligatorio hacer una autoevaluación antes de la visita del inspector de la certificadora. El cliente debe descargar la lista de control (check list) desde la página web de GLOBALG.A.P. y aplicarla a su propia empresa. Así puede hacer los reajustes que sean necesarios y al mismo tiempo se familiariza con la nueva versión.

A los clientes de esta norma mundial de buenas prácticas agrícolas, se les recomienda solicitar a tiempo la renovación del certificado. Es un trámite que tarda alrededor de dos meses, pero se puede iniciar hasta 4 meses antes de vencer el certificado vigente. “No se pierde nada si se anticipa la renovación, porque el nuevo certificado adquiere vigencia una vez que ha vencido el anterior”, precisa Chacón.

Cabe recordar que “si ven que hay criterios que no son realizables, o no tienen sentido, lo ideal es que envíen propuestas dirigidas a BCS o GLOBALG.A.P. La norma vive de la participación de quienes la implementan”, finaliza la experta.

GUIDOM ES UNA EMPRESA FAMILIAR, UBICADA EN LA PROVINCIA DE VALVERDE, AL NOROESTE DE REPÚBLICA DOMINICANA. LLEVA APROXIMADAMENTE 4 DÉCADAS CULTIVANDO BANANO, CUENTA CON CERTIFICACIÓN GLOBALG.A.P. DESDE EL 2003 Y, TAMBIÉN CUENTA CON CERTIFICACIÓN ORGÁNICA.

La empresa ya observaba algunas buenas prácticas agrícolas determinadas por la cultura dominicana. “La coincidencia con GLOBALG.A.P., comenta Antonio Lantigua, responsable de Guidom S.A., hizo que la adaptación a la norma fuera más sencilla”.

Luego de certificarse con esta primera norma, iniciaron la transición hacia lo orgánico, proceso que se prolongó durante tres años y les ha traído grandes satisfacciones.

OBJETIVO EUROPA

Actualmente, cuenta con 600 trabajadores y exporta el 90% de su producción total. Sus principales mercados están en Europa, donde la norma GLOBALG.A.P. es vital. El 10% restante de su producción, está destinada a los mercados locales.

Para esta empresa, el pilar más importante en la producción agrícola, es el medio ambiente. Y es que permite, en palabras de Lantigua, “que empresarios y trabajadores tomen conciencia y contribuyan a la conservación de la flora, la fauna y la salud, a través de la producción de alimentos sanos, en condiciones óptimas”.

BENEFICIOS DE APOSTAR POR ESTA NORMA

GLOBALG.A.P. está presente en todos los procesos de Guidom, desde la producción de semillas hasta pilotar la llegada del producto a los supermercados europeos. Con este importante estándar ha llegado la oportunidad de acceder a nuevos mercados, y de cumplir con sus trabajadores y clientes. Este proceso les ha vuelto más competitivos, a la vez que les ha permitido mantenerse fieles a las prácticas agrícolas sostenibles y a su vocación por un medio ambiente sano.

Más información: gerencia@bcsdominicana.com



Antonio Lantigua

AGENDA Y NOVEDADES

PERÚ: CONVICCIÓN Y COMPROMISO, LOS SECRETOS DEL ÉXITO

IQF ES UNA EMPRESA AGROINDUSTRIAL UBICADA EN EL DEPARTAMENTO DE ICA, AL SUR DEL PERÚ. OBTUVO LA CERTIFICACIÓN EUREPGAP EN EL 2005 Y HA SIDO TESTIGO DEL CAMBIO DE DENOMINACIÓN DE LA NORMA, A GLOBALG.A.P., ASÍ COMO DE SUS BENEFICIOS.

Esta firma cuenta con un área de producción de 700 hectáreas y un número aproximado de 2500 trabajadores. "Anualmente produce alrededor de 7 millones de kilos de espárrago congelado y 700 mil kilos de uvas frescas", explica David Vigo, Gerente de Calidad de IQF del Perú S.A. Un 60% de esta producción tiene como destino los EE.UU, un 35% Japón y un 5% España e Italia.

SE REDUCEN LAS BAJAS LABORALES

La estrategia de IQF del Perú S.A. para implementar GLOBALG.A.P. de manera exitosa pasa por un proceso de información y capacitación destinado a convencer a sus colaboradores acerca de la necesidad y la importancia de las Buenas Prácticas Agrícolas. "En el proceso se resalta que los cambios propuestos, más allá de una exigencia para cumplir una norma, aportan beneficios directos al bienestar integral de cada trabajador y de su familia", recuerda Vigo.

Esta filosofía se refleja en un hecho concreto: antes de implementar GLOBALG.A.P., la empresa sumaba

anualmente entre 2 y 3 semanas de ausencia laboral de sus trabajadoras, debido a las enfermedades que sufrían sus hijos, especialmente por malos hábitos de higiene. Una vez que el personal asimiló los puntos que establece la norma al respecto, las ausencias por esa causa disminuyeron notablemente. Sin lugar a dudas, se trata de una actuación ampliamente satisfactoria.

UN MEJOR RENDIMIENTO DE LOS RECURSOS

Adicionalmente, la norma ha permitido cuantificar y optimizar los recursos, particularmente el agua que es muy escasa en Ica. A ello se suma un mejor manejo ecológico, cultural y biológico, y otras prácticas que benefician al medio ambiente y generan confianza y satisfacción en sus clientes.

Desde IQF, se muestran convencidos de que sus indicadores, no sólo de inocuidad, sino económicos y sociales, han sido muy favorables gracias a la aplicación de la norma.

Más información: jose.correa@kiwaperu.com



David Vigo

FRUIT LOGISTICA

Feria internacional especializada en productos frescos como frutas y verduras. Compradores de todo el mundo aprovechan los tres días de feria para construir relaciones de negocio y compartir sus impresiones y conocimientos sobre el sector. En 2015, el evento atrajo hasta Berlín a 65.000 visitantes procedentes de 135 países. 2.785 expositores de 83 países mostraron una completa gama de productos y servicios. Para el 2016 se espera superar estas cifras.

Kiwa BCS Öko-Garantie estará presente con su personal técnico en el **Hall 21, Stand F-11.**

Mayor información: www.fruitlogistica.de/es/



3|4|5 FEBRUARY 2016. BERLIN

BIOFACH

Los productos ecológicos siguen triunfando y el mercado global evoluciona positivamente. "Desde 1999, las bebidas y los alimentos ecológicos han experimentado un gran auge. Entonces, el volumen de mercado ascendía a tan solo 15.000 millones de dólares estadounidenses. En 2013 ya eran 72.000 millones. Actualmente estamos analizando los datos de 2014, pero nos estamos acercando a la marca de los 80.000 millones de dólares", dice Amarjit Sahota de la agencia Organic Monitor (Londres, GB). El sector internacional de los alimentos ecológicos se reúne de nuevo en 2016 en su cita más importante, BIOFACH, que se celebra en Núremberg-Alemania con la presencia de más de 2400 expositores.

Por supuesto, Kiwa BCS Öko-Garantie estará presente en el **Hall 9, Stand 9-431.**

Mayor información: www.biofach.de/

Nürnberg, Germany
10. - 13.2.2016

BIOFACH2016
into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel
World's Leading Trade Fair for Organic Food

CERTIFICACIÓN LIBRE DE OGM

El término alemán "ohne Gentechnik" no es una traducción exacta del concepto inglés "libre de transgénicos". En alemán, el término ha sido acuñado para reflejar precisamente la definición legal de una sustancia alimenticia que esté compuesta sin ningún tipo de material de ingeniería genética. Para que un producto alimenticio pueda ser etiquetado como "Ohne Gentechnik", debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No contener organismos modificados genéticamente (OGM) o partes de los mismos.
- No utilizar vitaminas, aromas, enzimas y otros aditivos alimentarios fabricados con la ayuda de OGM.
- No usar ningún material OGM en la alimentación animal.

Kiwa está en posibilidad de emitir certificados para productos alimenticios libres de OGMs de acuerdo a este estándar, el cual aplica a nivel mundial.

Mayor información de esta normativa, puede visitar: www.ohnegentechnik.org/



QUALITY QUARTERLY

Revista editada de forma trimestral por Kiwa Internacional para todos los clientes alrededor del mundo, aborda principalmente temas de gestión de la calidad desde diferentes perspectivas. Temas como seguridad, salud y responsabilidad social también serán abordados de forma regular.

Si usted desea conocer más de estos temas puede visitar: www.1kiwa.com/Media_Press/Quality_Quarterly/



KIWA INTERNATIONAL APP

Para teléfonos inteligentes y/o tablet con sistema Android o iOS, se encuentra disponible la aplicación de Kiwa Internacional, que le permitirá tener información relevante acerca de regulaciones, certificación, inspección, cursos de capacitación, entre otras novedades.

Usted puede buscarlo en el Play Store como Kiwa Internacional o descargarlo directamente desde: www.1kiwa.com/App/



KIWA-BCS: LA UNIÓN DE DOS LÍDERES

LA FUSIÓN ENTRE KIWA Y BCS HA DADO COMO RESULTADO UNA EMPRESA LÍDER PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN, CON CAPACIDAD DE DAR UNA MUY AMPLIA GAMA DE SERVICIOS, TANTO ORGÁNICOS COMO DE CORTE CONVENCIONAL, ASÍ COMO OTROS PRODUCTOS DE INSPECCIÓN AMPLIAMENTE RECONOCIDOS Y DEMANDADOS. LO QUE EN LA PRÁCTICA SUPONE UN CENTRO ÚNICO DE SUMINISTRO DE CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA. LA PRESENCIA EN LA REGIÓN SE CONCRETA A TRAVÉS DE UNA EXTENSA RED DE OFICINAS:

Ecuador Of. Regional para América del Sur

C: Rosalba Ricardo
T: + 593 3 2910 333
ecuador@bcs-oeko.com

Brasil

C: Marcelo Farias
T: + 55 48 3307 6384
brazil@bcs-oeko.com

Colombia

C: Luis Alejandro Franco
T: + 57 18815963
colombia@bcs-oeko.com

México

C: Martha Saucedo Robles
T: + 52 452 1484 148
agencia.bcs.mex@gmail.com

Perú

C: José Manuel Correa
T: + 51 1 221 56 33
peru@bcs-oeko.com

Alemania

C: Hansjörg Götz
T: + 49 (0) 911 42439-0
info@bcs-oeko.de

Costa Rica Of. Regional México, Centroamérica y Caribe

C: Jorge Benavides
T: + 506 2241 2794
costarica@bcs-oeko.com

Chile

C: Luis Meléndez Cardoso
T: + 56 42 2423 006
chile@bcs-oeko.com

Cuba

C: Alberto Bahamonde
T: + 537 879 2024
cuba@bcs-oeko.com

Paraguay

C: Romina Martínez
T: + 595 (0) 21332398
info@bcsparaguay.com

Rep. Dominicana

C: Gerardo Navarro Flores
T: + 1 809 724-2770
dominicanrepublic@bcs-oeko.com

España

C: Juan Cardona
T: + 34 (0) 963 120 710
info@kiwa.es



Kiwa Magazine América Latina se basa en Kiwa Magazine de Kiwa N.V.

Kiwa N.V. es una organización internacional presente en más de 50 países. Posee oficinas en la mayoría de países europeos y latinoamericanos. También está presente en el continente asiático y en el africano. Da trabajo a más de 4.000 personas. Kiwa es líder en servicios de inspección para sectores relacionados con el agua y el gas, así como para la construcción, energías renovables, salud, transportes, tecnología, etc. Mantiene una posición privilegiada en el sector de la alimentación.

 www.linkedin.com/company/kiwa

Editor

Kiwa BCS Ecuador

Km. 3 1/2 vía a Chambo - Riobamba
T/F: +593 3 2 910 333
T: +593 3 2 910 253
ecuador@bcs-oeko.com
www.kiwabcs.com

Coordinación periodística

Patricio Ajitimbay y José Vicente Morant

Redacción

Martha Bravo

Diseño y maquetación

José Ramón Tarazona

Fotografías

Kiwa-BCS

Impresión

Editext Industria Gráfica

La copia de artículos o parte de los mismos, no está permitida sin consentimiento previo y por escrito de Kiwa España.