

kiwa

Magazine América Latina

RSPO
ACEITE DE PALMA
SOSTENIBLE

FSMA, BRC E IFS:
INOCUIDAD
ALIMENTARIA

NORMATIVAS ORGÁNICAS
BRASIL Y MÉXICO



ADIVINEN, SEÑORES LECTORES...

¿QUÉ PUEDEN TENER EN COMÚN PRODUCTOS TAN DIVERSOS COMO UNA CREMA ANTI-ARRUGAS, UNA VELA, UN JABÓN O UNA FUNDA DE PAPAS FRITAS? LES DAMOS MÁS PISTAS.

El 85% de su producción se concentra en Malasia e Indonesia, aunque también es exportado por países latinoamericanos como Brasil, Colombia, Costa Rica, Guatemala, Honduras, y desgraciadamente está asociada a la deforestación masiva de bosques tropicales, la apropiación de tierras pertenecientes a comunidades autóctonas, o la desaparición de especies animales en peligro de extinción.

Seguramente ya adivinaron que estamos hablando del aceite de palma.

POR UNA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

En este número de nuestro Magazine queremos abordar la problemática en torno a este producto y mostrarles cómo desde Kiwa BCS, por medio de la certificación RSPO, aportamos soluciones para apoyar y garantizar una producción sostenible, respetuosa con el medioambiente y las personas, del aceite más usado en el mundo.

Por otra parte, existen otros detalles relacionados con la producción y distribución de alimentos que requieren de nuestra atención. Según la Organización Mundial de la Salud, cada año mueren millones de personas por la ingestión de alimentos insalubres y se han detectado más de 200 enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos en estas condiciones.

En un mundo globalizado como el nuestro, las interconexiones entre los distintos canales de distribución de alimentos permiten que estas enfermedades se transmitan a lo largo y ancho de la geografía mundial, dándole unas dimensiones insólitas al problema y alertando cada vez más a las autoridades sanitarias de todos los países.

UN RETO ILUSIONANTE

Garantizar la inocuidad de los alimentos durante toda la cadena, desde su producción hasta su distribución y venta al cliente final, es un reto que asumimos con entusiasmo y compromiso, conscientes de que la confianza depositada en nosotros por productores, distribuidores y consumidores exige los más altos niveles de calidad y eficiencia en nuestros servicios.

Una vez más, planteamos en nuestra publicación dos temas apasionantes – y también controvertidos – esperando estar a la altura de las inquietudes de nuestros lectores.

Hansjörg Götz
Gerente de Operaciones para América Latina



LA FSMA CAMBIA Y GENERA CAMBIOS



Foto FDA

LA FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT O LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, ES LA LEY NORTEAMERICANA DESTINADA A PREVENIR LAS ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS. LA ENTIDAD ENCARGADA DE SU CUMPLIMIENTO ES LA ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS, FDA POR SUS SIGLAS EN INGLÉS.

Vigente desde el 2011, su más reciente actualización contempla cambios importantes como controles preventivos, inspección y cumplimiento de la inocuidad alimentaria de productos importados. También el retiro obligatorio de alimentos que no cumplen con la ley o el fortalecimiento de la colaboración, entre otros.

Los importadores pasan a ser los responsables legales ante cualquier problema que un alimento pudiera ocasionar dentro de los Estados Unidos.

PROGRESIVA PUESTA EN MARCHA

La implementación ha sido paulatina. Los proveedores (exportadores) de alimentos debían estar ya preparados en septiembre del 2016, mientras que el turno de los importadores llega a principios del 2017.

El cambio más importante es el Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos, es un paso más avanzado que el conocido como HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos), que agrega y coloca al mismo nivel el tema de alérgenos, saneamiento y proveedores.

Si bien la ley debe ser cumplida dentro de los Estados Unidos, todas las empresas y personas que exportan productos a ese país, deberán cumplir con ella y estar abiertos a ser inspeccionados por la FDA en sus respectivos países.

PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Para cumplir adecuadamente con esta ley, se debe contar con un plan de inocuidad alimentaria, elaborado por una persona calificada y firmado por la persona a cargo de la unidad de producción. Este plan será requerido por los importadores.

Los países y empresas con tradición exportadora tienen ya asumidas muchas de las exigencias, de manera que no les será difícil implementar los pocos requerimientos restantes.

Kiwa BCS cuenta con profesionales calificados de acuerdo con las exigencias de FSMA, para orientar a sus clientes en sus necesidades.

Más información: federico.codina@kiwachile.com



Federico Codina

GLOBALG.A.P. CFP PARA PROCESADO

LA NORMATIVA DE CULTIVOS PARA PROCESADO DE GLOBALG.A.P. (CFP, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS) HA VISTO POR FIN LA LUZ EN LA CUMBRE QUE EL ESTÁNDAR MUNDIAL PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS CELEBRÓ EN AMSTERDAM (LOS PASADOS 27 Y 28 DE SEPTIEMBRE). ESTE NUEVO ALCANCE VIENE A ATENDER UNA REIVINDICACIÓN DE LA INDUSTRIA, MÁS CONCRETAMENTE DE LOS SECTORES DE LA MANIPULACIÓN Y LA DISTRIBUCIÓN.

La Cfp ofrece una solución innovadora para abordar la sostenibilidad y la seguridad alimentaria mundial a nivel de la explotación para los cultivos que deben procesarse. Es el resultado de la interacción de dos normas, la GLOBALG.A.P. de Frutas y Hortalizas con la herramienta para la Evaluación de la Sostenibilidad en las Explotaciones agrícolas (FSA) de la Plataforma Iniciativa para la Agricultura Sostenible (SAI Platform), los dos estándares de seguridad alimentaria en explotaciones agrícolas y sostenibilidad líderes a nivel mundial.

El GLOBALG.A.P. Cfp fortalece la relación de trabajo entre los productores y procesadores. Se pone mayor énfasis en los aspectos de la sostenibilidad del medio ambiente y, además, cumple con los principios agroalimentarios establecidos en los objetivos de desarrollo de las Naciones Unidas

PARA QUÉ ESTÁ INDICADA

El alcance Cfp sirve para cultivos usados en procesos industriales tales como elaboración de aceite de oliva, vinos y licores, enlatado, cocción, congelación y fabricación de zumos, así como las materias primas intermedias, café verde y alimentación. Las hortalizas para IV gama y los cultivos básicos (granos, oleaginosas, textiles y cultivos para producir azúcar) están excluidos del alcance. Además de las ensaladas listas para consumo, las frutas y verduras mínimamente procesadas tampoco se consideran dentro del alcance de esta norma y deben permanecer bajo la cobertura del Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA).

La principal diferencia entre el Cfp y la norma IFA

desarrollada para los productos frescos, se concreta en el nivel de riesgos asociados con la seguridad alimentaria a nivel de explotación que pueden ser transferidos del agricultor al procesador por medio de contratos de producción. Además de contemplar la posibilidad de la autodeclaración.

PASO VITAL PARA LA INDUSTRIA DE ZUMOS

La industria que compre a los agricultores certificados en Cfp tendrá una seguridad y sostenibilidad alimentaria en sus materias primas. Hasta ahora, todos los cultivos que no se venden como frescos (uvas, naranjas, manzanas para zumo, concentrado, aceituna de mesa, verduras para encurtidos, etc.) y siempre cultivados con fines de procesamiento, no estaban cubiertos por el esquema GlobalGAP IFA. Eso les impedía ser certificados como tales, ya que siempre había demasiados puntos no-aplicables en la auditoría y los resultados eran ambiguos y poco útiles. La nueva norma tiene por objeto las buenas prácticas agrícolas y la sostenibilidad de estos cultivos y les proporciona un esquema certificable.

Esta nueva norma puede tener una repercusión especial en cultivos que hasta ahora no podían certificarse adecuadamente como el viñedo industria, el olivar (tanto para verdeo como aceite), el tomate de industria y otras hortalizas para elaboración de conservas y platos preparados.

Más información: Diego.Tambo@kiwa.es



RSPO, ACEITE DE PALMA SOSTENIBLE

LA MESA REDONDA DE ACEITE DE PALMA SOSTENIBLE (RSPO POR SUS SIGLAS EN INGLÉS), ES UNA INICIATIVA DE MÚLTIPLES ACTORES QUE PROMUEVE LA PRODUCCIÓN Y USO DE ACEITE DE PALMA PRODUCIDO DE MANERA SOSTENIBLE.

FRANCISCO NARANJO ES EL GERENTE TÉCNICO DE RSPO PARA AMÉRICA LATINA. CON MUCHOS AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL SECTOR, DESDE SU ROL ACTUAL, ARTICULA LAS DEMANDAS Y LA PARTICIPACIÓN ACTIVA DE LOS MIEMBROS DE RSPO Y OTRAS PARTES INTERESADAS EN EL TEMA.

¿Cómo nace RSPO?

La iniciativa tuvo sus inicios en el 2001 cuando varias organizaciones se unieron para explorar las posibilidades de establecer unos principios y criterios para la producción sostenible de aceite de palma. En el 2004 se constituye formalmente RSPO y en noviembre del 2005 se establecen sus principios y criterios.

En estos años el estándar ha crecido mucho. A diciembre del 2016 contabilizamos 3199 miembros provenientes de diferentes grupos de interés entre los que se incluyen agricultores, extractores de aceite, empresas procesadoras y comercializadoras, fabricantes de bienes de consumo y minoristas de productos de aceite de palma, instituciones financieras y ONGs ambientales y sociales de muchos países.

Nuestra visión es transformar los mercados haciendo que el aceite de palma sostenible sea la norma.

¿Por qué es tan importante promover la producción y consumo de aceite de palma sostenible?

El aceite de palma es el aceite de origen vegetal que más se produce y comercializa en el mundo. Esto se debe a la altísima productividad de la palma aceitera. Una hectárea produce cerca de 4 toneladas de aceite por año, unas 8 veces más que la soja, que es otra oleaginosa muy popular.

Al ser un aceite muy económico y versátil, está presente en al menos la mitad de los productos de uso cotidiano: jabones, champú, pasta dental, aceite comestible, margarinas, productos de panadería y pastelería, alimentos procesados que requieren un ingrediente graso para su elaboración, maquillaje, biocombustibles, etc. La lista es muy larga.

Para satisfacer esta demanda se han venido

Francisco Naranjo,
Gerente Técnico de
RSPO.



estableciendo nuevas plantaciones - especialmente en el sudeste de Asia, donde están los principales productores de aceite de palma -, aplicando quemas extensivas de bosques primarios, atacando el hábitat de especies amenazadas y destruyendo ecosistemas importantes, generando problemas ambientales y sociales de gran magnitud.

Frente a esta situación se vio la necesidad de encontrar un estándar reconocido y verificable, que garantice que la producción del aceite de palma se realiza de manera sostenible.

La RSPO ha sido una iniciativa muy exitosa. Ya se ha logrado certificar cerca del 20% de la producción mundial. Esto equivale a 2.8 millones de hectáreas. El interés es muy grande y vamos creciendo rápidamente,

no sólo en el sudeste asiático sino también en otras regiones.

¿En qué principios se basa el estándar RSPO?

Se basa en tres ejes fundamentales, lo ambiental, lo social y lo económico, que se resumen en 8 Principios de sostenibilidad. Comprenden compromiso con la transparencia, cumplimiento de las leyes vigentes para el cultivo y la producción de palma, viabilidad económica a largo plazo, uso de las mejores prácticas en el cultivo y la extracción, responsabilidad ambiental, conservación de la biodiversidad y recursos naturales, responsabilidad social hacia los empleados, personas y comunidades, desarrollo responsable de nuevas plantaciones y compromiso con la mejora continua.

¿En qué países hay más demanda por aceite de

"LA RSPO HA SIDO UNA INICIATIVA MUY EXITOSA. YA SE HA LOGRADO CERTIFICAR CERCA DEL 20% DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL. ESTO EQUIVALE A 2.8 MILLONES DE HECTÁREAS. EL INTERÉS ES MUY GRANDE Y VAMOS CRECIENDO RÁPIDAMENTE, NO SÓLO EN EL SUDESTE ASIÁTICO SINO TAMBIÉN EN OTRAS REGIONES".

palma sostenible?

Países como Holanda, Alemania, Inglaterra, Francia, Bélgica, Dinamarca, Noruega, Suecia se han comprometido a comprar únicamente aceite de palma certificado, mientras que otros como Estados Unidos, Australia, Italia, Suiza, India, China, muestran grandes avances en sus compromisos de compra responsable de productos certificados de palma.

¿Cuáles son los países productores que más certificaciones RSPO solicitan?

Estos son Indonesia y Malasia donde están los más grandes productores a nivel mundial. En América Latina, el país líder es Colombia, pero Guatemala, Honduras, Costa Rica, Brasil y Ecuador también cuentan con empresas certificadas.

¿Cómo está el crecimiento de RSPO en Latinoamérica?

Tenemos 12 países que producen aceite de palma. En los últimos dos años el volumen de aceite de palma certificado prácticamente se ha triplicado, pasando de 260.000 toneladas en el 2014 a 672.000 toneladas en el 2016, esto convierte a Latinoamérica en la región donde más rápidamente crece la certificación RSPO.

Actualmente Latinoamérica ha alcanzado el mismo nivel de certificación que en el resto del mundo, es decir el 20% de su producción. Sin embargo, puedo afirmar con seguridad que en poco tiempo, Latinoamérica alcanzará niveles de certificación del 25 o 30%, convirtiéndose en la región del planeta con más alto nivel de sostenibilidad en la producción de aceite de palma.

¿Cómo se proyecta el cultivo de palma aceitera hacia el futuro?

El volumen global de aceite de palma requerido actualmente es de 65 millones de toneladas por año, aproximadamente. El 85% de este total es producido entre Indonesia, Malasia y Tailandia. El 15% restante se produce entre Latinoamérica, África y Oceanía, en ese orden.

Según las proyecciones del banco mundial, para el 2050 el mundo necesitará entre 75 y 80 millones de toneladas de aceite de palma.

El reto está en lograr que esas nuevas plantaciones se establezcan de manera sostenible. Me parece que la única respuesta que podemos dar es insistir en nuestra misión de transformar el mercado. Lograr que el consumidor, las empresas y los países se comprometan a consumir productos obtenidos de manera sostenible.





CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA: SEGURIDAD PARA LA SALUD

DESDE KIWA BCS SOMOS UNOS FIRMES DEFENSORES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA. CONSIDERAMOS QUE LA OBLIGATORIEDAD PARA PRODUCTORES Y ELABORADORES PARA GENERAR PRODUCTOS EXENTOS DE PELIGROS PARA EL CONSUMIDOR ES UNA MÁXIMA IRRENUNCIABLE A LA VEZ QUE LA NORMA BÁSICA QUE DEBE SUSTENTAR LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Su implantación a nivel mundial es un reto que nos exige a todos los actores de este importante sector, para muchos el más importante por cuanto es garantía de sustento para los seres humanos.

SISTEMA HACCP

En este marco cobra especial relevancia la asunción general del sistema conocido como de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (planetariamente conocido como HACCP, por sus siglas en inglés). Se trata de un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva.

Es de aplicación en la industria alimentaria aunque también se aplica en la farmacéutica, la cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad. Desde el nacimiento de esta filosofía allá por el ya lejano 1959, este sistema de

protección ha ido superando trabas e incomprensiones iniciales para alcanzar la unanimidad de que goza en pleno siglo XXI.

CERTIFICAR ES PROTEGER

Con orgullo podemos afirmar que la gran mayoría de las certificaciones focalizadas en los procesos de manipulación y envasado velan por el cumplimiento de estas técnicas, circunstancia imprescindible para poder garantizar que la metodología empleada para el cultivo y manipulación de los alimentos cumple plenamente garantías de inocuidad.

Así pues, desde el sector de la certificación tenemos la capacidad, no exenta de orgullo y responsabilidad, de culminar el proceso de aseguramiento, de plenas garantías sobre los alimentos que ingerimos. Culminando así un sistema que vela por el obligado cumplimiento de quien produce, cultiva o cría, envasa y prepara y, en último lugar de esta cadena, pone a disposición de las personas el producto a través de su comercialización última.

Juan Cardona
Director General para América Latina y España



Juan Cardona



IFS, UNA NORMA EUROPEA QUE SE EXPANDE

LA NORMA INTERNACIONAL PARA LOS ALIMENTOS (IFS POR SUS SIGLAS EN INGLÉS) ES OTRA NORMA INTERNACIONAL RELACIONADA CON LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. PRESENTA MUCHAS SIMILITUDES CON BRC, YA QUE COMPARTEN EL MISMO OBJETIVO AUNQUE USAN DIFERENTES MEDIOS Y DIFIEREN EN SUS CRITERIOS Y NIVELES.

Fue publicada por la Unión Alemana de Cadenas de Supermercados y fue adoptada por sus equivalentes de Francia e Italia. Está vigente desde el 2003 y abarca todas las etapas de la cadena alimentaria posterior a la explotación agrícola.

Responde a la creciente demanda de los consumidores, a la responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores y a las exigencias legales por productos de calidad.

ANALOGÍAS Y DIFERENCIAS CON BRC

Es una norma aplicable para todo tipo de distribuidor, ya sean minoristas, mayoristas, independientes o no, quienes deben garantizar la calidad de los productos que venden.

A través de IFS HPC (cuidado personal y doméstico) también se audita la calidad y la seguridad de productos y procesos de los fabricantes de insumos de limpieza para uso doméstico y productos de cuidado personal.

Mantiene varias similitudes con la norma de la Asociación de Minoristas Británicos, BRC, lo que permite que se puedan realizar auditorías combinadas

de ambas normas. Las principales diferencias radican en detalles como el sistema de puntuación, niveles, cualificación de los auditores y la gestión de los cierres, por ejemplo BRC solicita evidencias de cierre en un corto plazo, mientras que IFS requiere un plan de acción que el auditor comprueba en las correspondientes visitas de seguimiento.

UN ESTÁNDAR GLOBAL

IFS también está reconocida por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés), se puede integrar con otras normas relacionadas con seguridad alimentaria, presenta ventajas parecidas a BRC y puede ser aceptada en cualquier parte del mundo.

La mayoría de certificaciones IFS se emiten en Europa y EEUU, pero es una norma que se va extendiendo a los demás continentes, ya que el mercado demanda BRC más IFS en auditorías combinadas.

En América Latina, IFS mantiene una latente tendencia al crecimiento y, como no podía ser de otra manera, Kiwa ofrece estos servicios.

Más información: javier.cuco@kiwa.es

BRC, UN SISTEMA MUY DEMANDADO

LACCP
system

BRC

Quality
management

Process
Control

RECONOCIDO POR LA INICIATIVA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (GFSI POR SUS SIGLAS EN INGLÉS), ES UNO DE LOS ESTÁNDARES MÁS IMPORTANTES DENTRO DEL SECTOR ALIMENTARIO.

El British Retail Consortium (BRC), fue creado por los distribuidores minoristas británicos para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos, además del cumplimiento con la legalidad en los procesos relacionados con su comercialización.

Existe una amplia gama de normas dentro de BRC que abarca a todos los actores de la cadena: productores de envases, envasadores, áreas de almacenamiento, transporte y actividades de comercialización dentro de la cadena alimentaria.

ALCANCE MUNDIAL

Estas normas han logrado aceptación a nivel mundial, por lo que son exigidas tanto por tiendas de comercio al por menor, cuanto por las grandes cadenas de supermercados. Esto implica la reducción del número de auditorías a las empresas por parte de las cadenas.

Las empresas interesadas en suministrar sus productos a dichos distribuidores deben cumplir con la normativa de BRC a través de la certificación del sistema de calidad y seguridad alimentaria. Las normas

BRC son fácilmente integrables con otras normas de seguridad alimentaria y constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria. También se asegura la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro y permite a la empresa priorizar las áreas de mejora, así como el acceso a nuevos mercados, entre otros beneficios.

CRECIENTE DEMANDA

La demanda por seguridad alimentaria es cada día mayor, ya que los consumidores y las autoridades exigen que los alimentos que se comercializan ofrezcan altos niveles de calidad y seguridad.

En América Latina, BRC ha tenido un crecimiento sostenible especialmente en Perú y Chile, debido a la exigencia de los importadores europeos. Cada año se renueva el 100% de los proyectos certificados, lo que demuestra la fortaleza del sello.

Todas las oficinas de Kiwa en Latinoamérica ofrecen servicios para la certificación en este estándar.



BRC Y EMPRESA DE INVERSIONES ANDINAS J Y B SAC, UNA EXPERIENCIA SATISFACTORIA

EL PROTOCOLO BRC AMPLÍA LOS MERCADOS Y GARANTIZA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, QUE ES UN TEMA EXIGIDO CADA VEZ MÁS POR PARTE DE LAS EMPRESAS IMPORTADORAS Y DE LOS CONSUMIDORES. TAMBIÉN BRINDA LA CERTEZA DE QUE EL PRODUCTO CUMPLE CON LAS LEGISLACIONES INTERNAS Y EXTERNAS.

Bien lo puede asegurar "Empresa de Inversiones Andinas J y B SAC" (antes Exportadora Agrícola Orgánica). Esta firma, que tiene su sede en el distrito de Lurín, provincia de Lima (Perú), se dedica al procesamiento y exportación de granos andinos y ancestrales desde hace casi una década.

Anualmente exporta más de 7 mil toneladas entre quinua, kiwicha, cañihua y chíca. Sus principales destinos son Estados Unidos (con el 70% de sus exportaciones), Europa (20%) y Oceanía (10%). Todos los productos están bajo certificación BRC.

UNA BUENA EXPERIENCIA

La empresa trabaja con organizaciones que en la actualidad incluyen a 5 mil pequeños productores del interior del país, quienes están certificados bajo los alcances de la agricultura orgánica.

Desde su experiencia, Claudia Pérez Mera, Gerente de Aseguramiento de la Calidad, considera que BRC es un sistema de gestión de calidad que conduce al cumplimiento legal de las normas de seguridad alimentaria, al mismo tiempo que les permite

garantizar al consumidor un producto inocuo.

A LA CONQUISTA DEL MERCADO EUROPEO

El reto de implementar esta norma se presentó junto con la oportunidad de proveer sus productos a varios mercados europeos. Aseguran que los productos que comercializan y procesan son amigables con la norma.

La empresa ya tenía experiencia con otras certificaciones, por lo que adoptar los lineamientos de BRC fue relativamente rápido. Consideran que el proceso de renovación también es sencillo.

Desde la firma limeña sostienen que BRC permite mejorar los procesos ya que mejora los conocimientos de los pequeños productores, quienes asumen buenas prácticas en el campo y en almacén. Gracias a ello aprenden a priorizar el tema de inocuidad y control del producto en todas las etapas y conocen las exigencias de los mercados donde sus productos son comercializados.

Más información: jose.correa@kiwaperu.com



Claudia Pérez Mera



NORMA ORGÁNICA

MÉXICO

CONSTRUCCIÓN PARTICIPATIVA



EL MARCO NORMATIVO PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA EN MEXICO SE EMPEZÓ A GESTAR HACE MAS DE DIEZ AÑOS. EL SECTOR ORGÁNICO, REPRESENTADO POR PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES, PROCESADORES, LA ACADEMIA, ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN Y CONSULTORES EN CONJUNTO CON LA AUTORIDAD COMPETENTE, COMENZARON A DAR FORMA A ESTE MARCO, POR MEDIO DE UN DIALOGO CONSTRUCTIVO.

El marco normativo consta de la Ley de Productos Orgánicos, el Reglamento a la Ley de Productos Orgánicos, los lineamientos para el uso del distintivo nacional de los productos orgánicos y los lineamientos para la operación orgánica (LOOAA) de las actividades agropecuarias.

REGULAR EL SECTOR ORGÁNICO

El objeto de este corpus jurídico es promover y regular los criterios y requisitos para la conversión, producción, procesamiento, elaboración, preparación, acondicionamiento, almacenamiento, identificación, empaque, etiquetado, distribución, transporte, comercialización, verificación y certificación de productos producidos orgánicamente. Cubre la producción animal, vegetal, producción animal clase insecta, recolección silvestre, apicultura y producción de la clase fungi.

Abarca a todos los actores, desde los pequeños productores individuales, familiares, hasta las organizaciones y grandes productores. Como regla general se prohíbe expresamente el uso de transgénicos (OGMs), explica Lorenzo Nigo García, consultor independiente y consultor asociado de México Orgánico, S.C.

Los esquemas de certificación participativa que en México y a nivel internacional se conocen como los SPG, Sistemas Participativos de Garantía, están contemplados. También se crea el Consejo Nacional

de Producción Orgánica, que es un órgano consultivo donde el sector orgánico tiene la oportunidad de expresar sus puntos de vista sobre los retos y perspectivas de la producción orgánica.

GARANTÍA DE ÉXITO

Este marco normativo le da certeza jurídica a la producción orgánica y busca establecer los mecanismos para generar datos específicos acerca de los niveles de producción y consumo de dicho sector, ya que el mercado orgánico mexicano tiende al crecimiento.

Así mismo, se está trabajando en los acuerdos de equivalencia con Estados Unidos y Europa. Por ahora, los operadores que cuentan con cualquiera de estas certificaciones internacionales, pueden optar por un proceso de re-certificación, para los LOOAA, con un proceso sencillo y amigable.

Los organismos de certificación, una vez aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), son los encargados de emitir los certificados a los productores orgánicos.

Kiwa BCS Öko-Garantie, se encuentra aprobado por el SENASICA como organismo de certificación de productos orgánicos.

Más información: bcs.mexico@kiwa.de



BRASIL

AGRICULTURA ORGÁNICA EN EXPANSIÓN

LAS POLÍTICAS DE ESTADO EN EL PAÍS DEL AMAZONAS Y LA CRECIENTE DEMANDA DE LOS CONSUMIDORES HACEN QUE EL SECTOR DE LA AGRICULTURA ORGÁNICA ESTÉ EN AUJE. ASÍ, SE ESPERA UN CRECIMIENTO DEL 20% DURANTE 2017.

Brasil es un país sudamericano que ha adoptado políticas integrales y consistentes para convertir la agricultura orgánica en estrategia de desarrollo social y ambiental. Con este propósito, en los últimos años se concretaron importantes avances en la normativa que regula esta actividad.

TRES VÍAS DE CERTIFICACIÓN

Se establecen tres formas de certificación para este propósito, la ya conocida certificación por auditoría, los Sistemas Participativos de Garantía (SPG) y una Organización de Control Social, que impulsa la comercialización de productos en los pequeños mercados locales, enmarcada en relaciones de seriedad y confianza entre productores y consumidores.

El Estado, las Universidades y muchos otros actores sociales comprometidos, entre ellos Kiwa BCS Brasil, llevan adelante una agenda nacional para impulsar este tema. Cada vez hay más investigaciones, se incrementan las alianzas y se difunde abundante información a través de los medios de comunicación.

Esto ha generado cambios en las preferencias de

los consumidores, quienes muestran una demanda creciente por lo orgánico. El mercado ofrece desde cosméticos hasta productos de origen animal y procesados, que se comercializan bajo el sello nacional "Orgánico Brasil", muy divulgado en el país.

Al mismo tiempo, crece el interés por productos de otras regiones, haciendo que más productores nacionales e internacionales deseen certificarse de acuerdo con la legislación brasileña.

SATISFACER UNA CRECIENTE DEMANDA

Kiwa BCS Brasil, emprendió el proceso para obtener la acreditación nacional que nos permita certificar la norma orgánica vigente en el país.

Con esta acreditación ampliamos nuestras capacidades ya que, además de certificar productos brasileños para la exportación, también estamos aptos para certificar a los productores nacionales y de otros países interesados en abastecer la demanda interna del mercado brasileño.

Más información: marcelo.farias@bcsbrasil.com



Marcelo Farias

AGENDA Y NOVEDADES

NUEVA IMAGEN CORPORATIVA

Desde finales del 2016 y durante este año, las empresas del grupo Kiwa trabajan en la actualización de su imagen corporativa. En este proceso cobra especial importancia el nuevo logotipo donde se destacan el nombre de Kiwa y nuestra mascota, el castor, animal indisolublemente ligado a nuestros valores y con el que nos identificamos.

Siempre hemos trabajado con el agua, tal como lo hace el castor. Estos mamíferos son grandes constructores de diques y nosotros también trabajamos para la industria de la construcción. Un castor sólo se puede encontrar en una naturaleza saludable y en un entorno sostenible, precisamente la razón de nuestros servicios. Este espécimen se distingue de otras criaturas vivas por la eficiencia, destrezas técnicas y capacidad colaborativa en la organización de sus actividades. Y por si fuera poco, es un arquitecto del paisaje, pues quita árboles para dejar sitio a la nueva flora. Es un verdadero socio para el progreso en la naturaleza, en la línea de nuestro lema corporativo.

También, y como parte de nuestra nueva identidad corporativa, acabamos de estrenar un vídeo que resume nuestra identidad: "Somos Kiwa. Construimos confianza".

Pueden verlo en nuestro canal de YouTube: www.youtube.com/user/Kiwa1948



KIWA FOOD

Ya se encuentra disponible un sitio web en el cual Usted puede encontrar toda la información sobre los servicios que Kiwa ofrece para la industria agroalimentaria, balanceados para animales, sistemas de gestión, entre otros, para las áreas de ensayos, inspección y certificación (TIC) a nivel mundial.

Más información: www.kiwafood.com



CURSO FSPCA

Desde septiembre del 2016, todas las empresas procesadoras de alimentos que exportan a los Estados Unidos deben cumplir con las reglas de la nueva ley de modernización de la inocuidad alimentaria (FSMA por sus siglas en inglés), que entre sus requerimientos establece que cada instalación debe contar con un miembro cualificado en controles preventivos para el sector alimentario, PCQI (siglas de Preventive Controls Qualified Individual).

Kiwa BCS se encuentra organizando, a lo largo de América Latina y el Caribe, el curso que le acreditará como personal cualificado en controles preventivos para el sector alimentario, con el aval de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU (FDA por sus siglas en inglés). Les invitamos a ponerse en contacto con la oficina de Kiwa BCS de su país o escribir a comunicaciones@bcsecuador.com para programar su participación.



BIOFACH 2017

La próxima cita del deleite, la diversidad y los conocimientos del mundo ecológico tendrá lugar del 15 al 18 de febrero de 2017 en el recinto ferial de Núremberg, Alemania. Más de 48.000 compradores profesionales experimentarán y descubrirán durante cuatro días todo lo que el mercado internacional de productos ecológicos ofrece hoy. Se espera a más de 2500 expositores, más de 200 de ellos exhibirán sus productos en VIVANESS, Salón Internacional de Cosmética Natural, que se celebra cada año paralelamente a BIOFACH.

Kiwa BCS Öko-Garantie tendrá el placer de recibir su visita en el **Stand 9-441**.

Más información: www.biofach.de



AGRICULTURA ORGÁNICA INSUMOS EVALUADOS

DESDE HACE MÁS DE UNA DÉCADA LA OFICINA REGIONAL KIWA BCS DE COSTA RICA EVALUA ESTE TIPO DE INSUMOS, SATISFACIENDO ASÍ LA DEMANDA DE CLIENTES DE CHILE, ECUADOR, PERÚ, MÉXICO, CHINA, ESPAÑA Y OTROS PAÍSES DE EUROPA.

El programa de evaluación de insumos consiste en una revisión de las marcas comerciales de insumos, a fin de determinar si son compatibles con las normas para la agricultura orgánica de la Unión Europea, Estados Unidos y Japón entre otros destinos.

CONTACTO CON COSTA RICA

El cliente interesado contacta con la oficina de su país y es remitido a la oficina de Costa Rica. A continuación recibe un formulario de solicitud que debe completar para una revisión preliminar. De este modo se determina si el insumo es viable para iniciar un proceso formal de evaluación.

Cada insumo es revisado minuciosamente en su composición, materias primas, origen y proceso de elaboración.

La información obtenida es evaluada en función de los requerimientos de cada una de las normas y de las listas de sustancias permitidas y no permitidas que cada norma establece.

Una vez que el producto pasa la fase de evaluación, se emite la "confirmación de compatibilidad", documento

que valida que el insumo es apto para la agricultura orgánica. Dicho documento tiene un año de vigencia y debe ser renovado antes del vencimiento.

MINUCIOSO PROCESO

El proceso de evaluación tarda alrededor de tres meses y se realiza bajo principios de absoluta confidencialidad y apego a los principios normativos. Si el insumo es sometido a algún tipo de cambio, entonces corresponde una reevaluación.

Cuando ocurren cambios importantes en las normativas internacionales correspondientes, Kiwa BCS informa a sus clientes para que verifiquen si alguno de sus insumos ha sido afectado, para evitar inconvenientes en los procesos de certificación. Se publica en www.kiwabcs.com la lista actualizada de insumos evaluados para uso en agricultura orgánica.

Este programa cuenta con un logo específico para los insumos evaluados, y el cliente lo puede utilizar en sus etiquetas y material publicitario, previa aprobación de nuestra empresa.

Más información: evelyn.hernandez@bcs.co.cr



Evelyn Hernandez

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
bcs.ecuador@kiwa.de

Brasil

C: Marcelo Farias
T: + 55 48 3307 6384
bcs.brazil@kiwa.de

Colombia

C: Luis Alejandro Franco
T: + 57 18815963
bcs.colombia@kiwa.de

México

C: Xinia Solano
T: + 52 452 1484 148
bcs.mexico@kiwa.de

Perú

C: José Manuel Correa
T: + 51 1 221 56 33
bcs.peru@kiwa.de

Alemania

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

Costa Rica Of. Regional México, Centroamérica y Caribe

C: Humberto González
T: + 506 2241 2794
bcs.costarica@kiwa.de

Chile

C: Luis Meléndez Cardoso
T: + 56 42 2423 006
bcs.chile@kiwa.de

Cuba

C: Alberto Bahamonde
T: + 537 879 2024
bcs.cuba@kiwa.de

Paraguay

C: Romina Martínez
T: + 595 (0) 21332398
bcs.paraguay@kiwa.de

Rep. Dominicana

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

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

bcs.ecuador@kiwa.de

www.kiwabcs.com

Coordinación periodística

Patricio Ajitimbay y José Vicente Morant

Redacción

Martha Bravo

Diseño y maquetación

José Ramón Tarazona

Fotografías

Kiwa-BCS, FDA, RSPO, A. LOS MEDANOS, E.I.ANDINA J Y B SAC.

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.