



GUÍA PRÁCTICA

PARA CONOCER LAS
CERTIFICACIONES
QUE SE REQUIEREN
PARA EXPORTACIÓN
DE AGROALIMENTOS

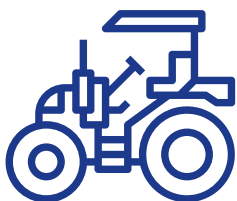


 GOBIERNO DE COLOMBIA



PROCOLOMBIA | 25 años
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

PRESENTACIÓN



Cada vez los consumidores están exigiendo productos de calidad, que generen valor agregado al medio ambiente y su comunidad y que cumplan con las condiciones adecuadas de consumo; es por ello que las certificaciones internacionales, son el camino más seguro para demostrar que un producto cumple con las prácticas y procesos de producción que demanda cada estándar, país y consumidor en particular.

Es importante tener en cuenta que existen certificaciones obligatorias que demandan los países, por ejemplo: Certificado de registro sanitario, Certificado fito/zoosanitario, Certificado BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) HACCP (en Estados Unidos de América para productos del mar, pulpas y jugos de fruta etc.). También existen certificaciones que no son obligatorias para su cumplimiento, pero que el cliente en particular puede pedir las y con ellas asegurar un nicho de mercado definido.

Según la FAO para el año 2030 la población mundial ascenderá a 8.300 millones de habitantes, lo que implicará un incremento en el consumo de alimentos en un 50 %, de igual forma, se encuentra un consumidor cada vez más exigente y dispuesto a pagar un mayor precio, siempre y cuando el producto represente un bienestar para su salud física; buscan marcas con estándares internacionales en cuanto a calidad, servicio y empaque.

A través de esta guía, el empresario podrá conocer qué son las certificaciones internacionales, cómo se deben solicitar cada una de ellas según la aplicabilidad que tenga para su empresa y mercado objetivo, las entidades que los emiten, así como también los requisitos que deben cumplir para obtenerla.

ProColombia se complace en entregar esta guía que le permitirá identificar las certificaciones internacionales para la exportación de productos alimenticios.

¿QUÉ SON LAS CERTIFICACIONES INTERNACIONALES?



Las certificaciones internacionales son el sistema establecido para identificar un producto con ciertas características específicas. Existen un sin número de agencias gubernamentales, internacionales y empresariales dedicadas a certificar que las prácticas y procesos de producción se ajusten a los estándares particulares propios de cada una de ellas: de calidad, origen, comercio justo, sustentabilidad, orgánico, amigable con las aves, biodinámica, entre otros.

LAS CERTIFICACIONES OBLIGATORIAS: Verifican que el producto cumple con las normas necesarias para que este pueda salir del país o ingresar a un nuevo mercado con sus propias regulaciones. Dependiendo de las regulaciones de cada país se exigirán distintos certificados.

LAS CERTIFICACIONES VOLUNTARIAS: Son aquellas normas exigidas por el comprador que otorgan garantía escrita que un producto, proceso o servicio está en conformidad con los requisitos especificados. En las tendencias generales de consumo las certificaciones son más demandadas y necesarias, los consumidores están más atentos y buscan productos que sean responsables de forma social, ambiental y económica.



¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER UNA CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL?

En general, el proceso de certificación requiere una serie de pasos, los cuales aplican en la mayoría de los casos de la siguiente manera:

- 1** Implementación: Consiste en trasladar las normas técnicas requeridas por la certificación al proceso productivo de la empresa.
- 2** Proceso de Inspección: Visita de un experto que pertenece a la entidad certificadora, con el fin de verificar que se cumplen los protocolos de la norma.
- 3** Proceso de Certificación: Una vez que el técnico emite el informe definitivo con las correcciones implementadas, se envía a la matriz, la solicitud de certificado para que posteriormente sea otorgado a la empresa.



Implementación



Inspección



Certificación



PRINCIPALES CERTIFICACIONES EN AGROALIMENTOS

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)

¿QUÉ ES CERTIFICACIÓN BPA?

Son las normas y recomendaciones técnicas que se aplican a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, salud humana y medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles. El proceso inicia desde la siembra del cultivo, hasta la cosecha de los productos, con el fin que todos los predios productores de frutas y hortalizas del país estén certificados y de esta manera se asegure la inocuidad alimentaria, mediante la prevención de los riesgos asociados a la producción primaria.



¿QUIÉN CERTIFICA?



¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE BPA?



- 1) Mayor aceptación del producto, por ser productos inocuos libre de residuos, plagas y enfermedades que afectan al consumidor.
- 2) Mayor confianza para los compradores.
- 3) Mayor posibilidad de acceder a mercados.
- 4) Facilita un mayor control del proceso productivo por la obtención de mejor y nueva información sobre su propia producción, merced a los análisis de laboratorio y a los sistemas de registros (trazabilidad).
- 5) Mejoras en sistemas de gestión y calidad de los productos.
- 6) Le permite obtener un producto diferenciado por calidad e inocuidad, lo que puede implicar un mayor precio de venta.
- 7) Aumenta la competitividad por reducción de costos en el proceso de producción.

¿QUÉ ASPECTOS SE TIENEN EN CUENTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN?



- 1) El aseguramiento de la calidad que debemos aplicar a la producción de frutas y hortalizas por medio de actividades coordinadas, que buscan proporcionar confianza en que se cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad.
- 2) Conocer su producto y proceso de producción, tener claro aspectos como: historial de cultivos, agroquímicos aplicados, calidad y cantidad del agua, condiciones climáticas, recurso de la zona de producción, entre otros.
- 3) Analizar los peligros (químicos, físicos, biológicos) que rodean el proceso para la producción como suelos compactos, erosiones, inundaciones, plagas, enfermedades y malas hierbas, contaminación del suelo y factores climáticos adversos que no favorecen la producción.
- 4) Áreas e instalaciones: Validar si contamos con las condiciones en las áreas e instalaciones y los equipos, utensilios y herramientas requeridas para producir frutas y hortalizas con calidad e inocuidad. Ejemplo: baños totalmente dotados para sus trabajadores, áreas alejadas de la vivienda para almacenar los insumos agrícolas, separación adecuada de los productos, plaguicidas, fertilizantes, bio insumos, áreas de acopio con techo, estibas, canastilla, lavamanos, canecas de basura, áreas para residuos donde se garantice la no contaminación.
- 5) Realizar un proceso para el manejo de suelo, cultivo y plagas.
- 6) Ofrecer bienestar a los trabajadores, ofreciendo capacitación continua y analizando los riesgos a los cuales está expuesto el trabajador. Ingresando al siguiente link encontrará una guía que describe cada uno de los pasos que debe cumplir: <http://www.ica.gov.co/Areas/Agricola/Servicios/Inocuidad-Agricola/Capacitacion/cartillaBPA.aspx>



¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA?



No es obligatoria, pero se recomienda implementarla en cultivos, ya que garantiza que los alimentos son producidos y comercializados en condiciones de inocuidad.

¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN BPA?



Radicar los siguientes documentos e información en la oficina de la regional ICA donde se encuentre el predio. Para validar la dirección y teléfonos de contacto de las diferentes regionales ingresar al siguiente link: <https://www.ica.gov.co/EI-ICA/Directorio-Seccionales.aspx> 

INFORMACIÓN



- Nombre o razón social del propietario o tenedor de la unidad productiva.
- Documento de identidad, dirección, teléfono, fax, correo electrónico del propietario o tenedor de la unidad productiva.
- Nombre y ubicación del predio (vereda, municipio, departamento)
- Nombre del asistente técnico con su dirección, teléfono, fax y correo electrónico.
- Área en hectáreas destinadas al cultivo de frutas y hortalizas.

DOCUMENTOS



- Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio si se trata de persona jurídica (el objeto social debe incluir la producción agrícola); o fotocopia de la cédula de ciudadanía, si se trata de persona natural.
- Copia del contrato en virtud del cual se dispone de asistencia técnica por parte de un agrónomo o ingeniero agrónomo.
- Fotocopia de la tarjeta profesional del ingeniero agrónomo que prestará la asistencia técnica.
- Plano de la unidad productiva
- Croquis de llegada a la unidad productiva. Documento que acredite la tenencia legítima de la unidad productiva.
- Informe sobre las condiciones del cultivo y el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos.

¿QUÉ PRECIO TIENE?



El ICA certifica BPA gratuitamente, es preciso resaltar que productor debe tener el predio previamente registrado. Las tarifas de registro de predios se encuentran publicadas en la página web del ICA: tarifas vigentes 2018: <https://www.ica.gov.co/Oferita-Institucional/Tarifas.aspx> 

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)



¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN BPM?

Las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) en inglés good manufacturing practice (GMP) Según la resolución 2674 de 2013 se define como “los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”.



Estos estándares de higiene están alineados con las exigencias de las normas más importantes a nivel internacional sobre inocuidad alimentaria; para la Organización Panamericana de la Salud (OPS), “las Buenas Prácticas de Manufactura son procedimientos que se aplican en la elaboración de alimentos para garantizar que estos sean inocuos. Se articulan con las BPA y ambas son prerrequisitos del sistema HACCP”.

La normativa que define y orienta las BPM en Colombia ha evolucionado acorde a los cambios y exigencias internacionales en los temas de control sanitario, desde la Ley 9 de 1979, más conocida como Código Sanitario Nacional, pasando por el decreto 3075 de 1997 es el que estaba regulando al sector de alimentos y por último la Resolución 2674 de 2013, que reglamenta parcialmente el capítulo V (Alimentos) de la Ley 9 de 1979. De acuerdo con el orden jerárquico legal colombiano, una resolución no puede derogar un decreto, eso significa que el Decreto 3075 sigue vigente y la Resolución 2674 lo complementa. En resumen, hay que cumplir ambos. En Colombia el ente encargado de revisar y controlar todos los aspectos concernientes a BPM es el INVIMA.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR BPM ?



Aunque la implementación de las BPM en una empresa puede requerir de inversiones significativas, existen grandes beneficios por su ejecución. Sin embargo, la verdadera razón que motiva al empresario es la necesidad de posicionar sus artículos y su empresa dentro del mercado y brindar confiabilidad al cliente dentro de la cadena de valor o de suministro de un producto. Pero además puede percibir otros beneficios como:

- Mejorar la interacción con los clientes, satisface sus requerimientos y facilita el camino hacia la superación de sus expectativas.
- Mejorar los sistemas de calidad de la empresa.
- Mejorar el proceso de producción.
- Reducir los tiempos de ejecución de las actividades.
- Establecer puntos críticos como cuellos de botella.
- Mejorar la comunicación interna de la propia organización.
- Ayudar al cumplimiento de las distintas legislaciones vigentes.
- Restringir el acceso a la información: copias controladas, protección de datos, sistema de permisos.
- Monitorización y trazabilidad de procesos.
- Automatización de los procesos.
- Optimizar los recursos de la organización.
- Mayor alineación entre negocio y sistemas.
- Lograr acceder a mercados nacionales e internacionales.
- Perfilar sus productos para certificaciones internacionales.

¿CUÁLES SON LOS PAÍSES QUE REQUIEREN BPM ?



Las BPM están focalizadas a las certificaciones con énfasis a la inocuidad alimentaria. Al igual que BPA y HACCP, las BPM son imprescindibles en el segmento de la industria alimenticia ya sea en la producción, procesamiento, manipulación, transporte y comercialización. Es decir, que son obligatorias, debido al producto independiente del país al cual deseemos llegar.

¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA ?



Las BPM son obligatorias puesto que garantizan (o ayudan a garantizar) la inocuidad de los productos alimenticios.

¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN?



Los criterios generales para las BPM son (según la OPS y la Resolución 2674/2013):

INSTALACIONES: El establecimiento debe estar localizado, construido y sostenido de acuerdo con los principios del proyecto sanitario. Debe haber un flujo lineal "marcha hacia adelante" de productos y un control del tráfico para minimizar la contaminación cruzada de alimentos y de áreas sucias con áreas limpias. Una vez conocidas las fuentes de contaminación, es necesario establecer la operatividad o esquema detallado del establecimiento y prever instalaciones que eviten o minimicen las contaminaciones.



CONTROL DE PROVEEDORES: Cada establecimiento debe garantizar que sus proveedores implanten programas de BPA, BPM y HACCP (según sea el caso).

ESPECIFICACIONES: Debe haber especificaciones por escrito de todas las materias primas, materiales para embalaje y del alimento final).



EQUIPO DE PRODUCCIÓN: Todo equipo debe ser construido e instalado según los principios de un proyecto sanitario. Deben establecerse procedimientos, documentarse y verificarse programas por medio de calendarios de mantenimiento y calibrado preventivos.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Debe haber un programa de limpieza y desinfección, los procedimientos deben ser documentados por escrito y verificados.



HIGIENE PERSONAL: Todos los operarios o cualquier otra persona que ingrese a las instalaciones de procesamiento de alimentos deben cumplir con los requisitos referentes a la higiene personal, a los procedimientos de limpieza y desinfección, a la seguridad personal, y cuando sea pertinente deben conocer su papel en el programa HACCP.

ABASTECIMIENTO DE AGUA, MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS: El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes; así mismo tener programas completos de recolección, disposición y tratamiento de los residuos que genera la producción.



CAPACITACIÓN: Las empresas deben mantener programas y registros de las actividades de entrenamiento de los operarios y asistentes. Éstos deben basarse en la necesidad de entrenamiento y reentrenamiento, por medio de la supervisión, capacitación y desempeño de los operarios. Los cursos con una empresa especializada, a la vez que deberán estar autorizados.





CONTROL DE PRODUCTOS QUÍMICOS: Debe haber procedimientos documentados para garantizar la separación y el uso adecuado de productos químicos no alimenticios en el establecimiento, incluidos los productos de limpieza, los que se utilizan en el mantenimiento y calibrado de equipos, fumigantes, pesticidas o cebos empleados dentro o alrededor de las instalaciones.

RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y ENVÍO DE PRODUCTOS: Todas las materias primas y los productos no procesados deben ser almacenados en condiciones sanitarias y ambientales (como temperatura y humedad) apropiadas para garantizar su seguridad. La recepción debe asegurar que los productos recibidos atiendan a sus especificaciones y a las exigencias de transporte, acondicionamiento e higiene adecuados.



RASTREABILIDAD/ TRAZABILIDAD: Todas las materias primas y los productos no procesados deben ser codificados por lote, y su distribución debe identificarse con el fin de poner en práctica un sistema de recolección. De esa manera, cuando sea necesario, pueden realizarse seguimientos y recolecciones del producto rápido y completo.

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS: Deben establecerse programas eficientes de Manejo Integrado de Plagas que combatan insectos, roedores, pájaros y otros. Estos programas podrán ser elaborados e implementados por la misma industria productora de alimentos (con personal capacitado) o tercerizados con una empresa especializada, a la vez que deberán estar autorizados.



Para llevar adelante la implementación de las buenas prácticas de manufactura (BMP) debe tenerse en cuenta el desarrollo y aplicación de una manual que contemple a manera de ejemplo los siguientes procedimientos

INSTRUCTIVOS:

- Compra, recepción y almacenamiento de materia prima.
- Operacional de la planta.
- Capacitación del personal.
- Elaboración.
- Mantenimiento.

REGISTROS:

- De la recepción.
- Actividades de capacitación.
- Incorporación de aditivos.
- Acciones de mantenimiento.

HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS)



¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN HACCP?

El HACCP se define como un sistema de prevención para evitar la contaminación alimentaria que garantiza una seguridad en los alimentos, en la cual se identifica, evalúa, previene y lleva un registro de los riesgos de contaminación a lo largo de la cadena de producción, desde el inicio hasta que llega a manos del consumidor.



A nivel internacional, el sistema HACCP ha sido reconocido como el mejor método para asegurar la inocuidad de los alimentos y la tendencia ha sido que cada vez más países han adoptado al HACCP como un requisito legal para la industria de alimentos; especialmente al considerar el acelerado crecimiento de la globalización del comercio de los alimentos para consumo humano.

El sistema HACCP aplica para toda aquella industria enfocada a la producción de alimentos y para aquellas empresas dedicadas a producir insumos y/o materiales que estén en contacto con los alimentos; así como también es aplicable a la industria farmacéutica.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR HACCP?



- Acceder a mercados internacionales.
- Brindar confianza al consumidor.
- Reducir los gastos económicos ya que es preventivo y evitará que el producto se contamine durante su producción.

¿CUÁLES SON LOS PAÍSES QUE REQUIEREN HACCP?

Estados Unidos y la Comunidad Europea.



¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA?

Sí, es obligatoria para alimentos procesados.

¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN?



Hay numerosas empresas que asesoran y certifican que este sistema sea bien ejecutado y mantenido en el tiempo; en la página de la ONAC podrá consultar los certificadores autorizados en Colombia. <http://www.onac.org.co>

PRERREQUISITOS DE HIGIENE: BÁSICO PARA UN SISTEMA HACCP

- A. Control de aguas.
- B. Limpieza de instalaciones.
- C. Mantenimiento de instalaciones.
- D. Plan de desinfección, desinsectación o control de plagas.
- E. Plan de formación.
- F. Registro Invima, BPA, BPM (según sea el caso).

LOS PASOS A TENER EN CUENTA PARA EJECUTAR UN SISTEMA HACCP SON:

- Formar al equipo de trabajo.
- Detallar todos los productos.
- Identificar el uso esperado del producto.
- Desarrollar diagrama de flujo y descripción de los procesos.
- Realizar detalladamente cada uno de los 7 principios, que son la base del HACCP y garantizarán inocuidad en todos los procesos:

- Realizar un análisis de peligros.
- Identificar los puntos críticos de control (pcc).
- Establecer los límites críticos.
- Establecer un sistema de vigilancia de los puntos críticos (pcc).
- Establecer las acciones correctivas.
- Establecer un sistema de verificación para confirmar que el sistema HACCP funciona eficazmente.
- Crear un sistema de documentación o registro.



GLOBAL G.A.P



¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN GLOBAL G.A.P?

Es una certificación internacional que consiste en cumplimiento de un protocolo de buenas prácticas agrícolas a nivel mundial, la cual armoniza las normas y procedimientos para desarrollar un sistema de certificación internacional. Esta certificación ha significado un mayor ahorro para los productores, ya que es aceptada a nivel global, por una lista de cerca de 100 países en todos los continentes y evita tener que someterse todos los años a diferentes auditorías de clientes con diferentes criterios. Para consumidores y distribuidores, el certificado GLOBAL G.A.P es la tranquilidad de que los alimentos alcanzan niveles aceptables de seguridad y calidad y que estos han sido producidos sustentablemente, respetando la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores, el medio ambiente y en consideración de los temas de bienestar animal. Sin esta certificación, se puede negar a los productores el acceso a los mercados europeos.



GLOBAL G.A.P abarca todo el proceso de producción del producto certificado, desde el primer momento (como pueden ser plantas de vivero) y todas las actividades agropecuarias subsiguientes, hasta el momento en que el producto es retirado de la explotación. El productor debe mantener un sistema de control para registrar los productos y asegurar su trazabilidad, así como el uso de plaguicidas, el uso de la tierra, tratamientos con plaguicidas, rotación de la tierra.

La certificación se aplica a cultivos de frutas y hortalizas frescas, materiales de propagación, seguros integrados para granjas o fincas (ganado, lácteos, cerdos, aves de corral, cultivos combinables, cereales, granos, flores y plantas ornamentales, té, café y acuicultura).



¿QUÉ TIPO DE EMPRESAS SE CERTIFICAN EN GLOBAL G.A.P?



Se pueden certificar tanto las fincas y asociaciones de productores, existen varios tipos de certificación:

OPCIÓN 1: Individual: Una sola finca o un solo dueño. (Se emite un certificado individual).

OPCIÓN 2: Multisitio con sistema de gestión: Aplica para asociaciones conformadas por varias fincas que tienen una administración en común. Se audita el sistema de gestión de la asociación y una muestra de las fincas, (según la cantidad) y se emite un solo certificado otorgado a la asociación.

Multisitio sin sistema de gestión: Se auditan todos los sitios y se emite un solo certificado otorgado a la asociación.

OPCIÓN 3: Aplica para programas homologado con Global G.A.P (como Flor verde) y su certificación es individual.

OPCIÓN 4: Aplica para programas homologados con certificación grupal.

¿CUÁLES SON LOS COSTOS EN QUE UNA EMPRESA INCURRIRÍA AL OBTENER ESTA CERTIFICACIÓN?



El costo de la certificación depende del tipo de certificación que desea el cliente (Opción 1 a la 4) el tamaño de la empresa y productos incluidos en la certificación. Por lo tanto, depende de las características propias de cada empresa, el costo se saca con base a tablas que las entidades certificadoras tienen estandarizadas para este servicio.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR LA CERTIFICACIÓN GLOBAL G.A.P?



- Disminuye la exposición a los riesgos relacionados con la inocuidad alimentaria y sostenibilidad (ambiental, económica y social), por lo que puede aprovechar al máximo sus recursos, permite mayor estabilidad a sus empleados y da la posibilidad de aumentar los negocios internacionales.



- Le permite acceder a los mercados locales y regionales a través de un programa local, basado en el Sistema de certificación Global (G.A.P).

- Mejora la trazabilidad y ofrece garantías a los compradores mediante su LGN (Número local G.A.P, exclusivo de 13 dígitos que lo identifica en la base de datos de Global G.A.P)

- Mejora la eficiencia administrativa de su explotación y permite acceder a toda la documentación que es de acceso libre en internet.

¿CUÁLES SON LOS PAÍSES QUE REQUIEREN ESTA CERTIFICACIÓN?



La certificación Global G.A.P es exigida por los comerciantes e importadores de la Unión Europea y debe ser implementada y certificada por todos los productores que desean ofrecer sus productos a los países que pertenecen a la Unión Europea.

¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA?



Es un esquema reconocido a nivel mundial, por tanto, no es obligatorio para ningún país que los productores tengan esta certificación. Sin embargo, en muchos casos, los compradores internacionales, la solicitan como una exigencia de proveedor.

¿QUÉ REQUISITOS DEBE TENER UNA EMPRESA PARA SOLICITAR ESTA CERTIFICACIÓN?



La empresa debe tener el sistema implementado, contando con registros de mínimo tres meses antes a la fecha de auditoría. Para ello, deberá descargar los documentos normativos de Global G.A.P y sus listas de verificación. Se recomienda que la empresa realice una autoevaluación o diagnóstico inicial para corregir los puntos que le hacen falta.

En Colombia hay organizaciones certificadoras, que pueden realizar pre-auditorías iniciales y periódicos para ayudarle a la empresa en el inicio del proceso.

¿CUÁL ES EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN?



La empresa debe iniciar con la realización de un diagnóstico y capacitación en los requisitos de norma. Una vez tenga clara la norma, debe plantear un plan de trabajo basado en los diferentes numerales establecidos por Global G.A.P. Las etapas de implementación son propias de cada empresa y dependen de la planeación, compromiso gerencial, agilidad y disposición de los recursos.

Una vez se realiza la auditoría, la empresa tiene un plazo de 28 días calendario para el cierre de no conformidades (si aplica). Posterior a ello, la entidad certificadora, tiene plazo días para la revisión del informe final y emisión del certificado. Este certificado tiene validez de un año.

Las auditorías de re-certificación tienen la misma duración y contenido que las iniciales. Adicional a esto, las empresas deben estar sujetas a auditorías no anunciadas, éstas se realizan con base a un muestreo de empresas certificadas en Latinoamérica.

¿CUÁLES SON LOS TIEMPOS DE LA IMPLEMENTACIÓN Y ACREDITACIÓN?



Los tiempos de implementación dependen del compromiso y magnitud de cada compañía; se puede hablar de un tiempo promedio de implementación de 6 meses a un año. En este caso, no es adecuado hablar de la acreditación de un productor ya que el término se refiere a la autorización de un organismo evaluador de la conformidad (certificadores) por parte de un organismo acreditador (por ejemplo, ONAC). En el caso de los productores se habla de certificación.

En Colombia hay organizaciones certificadoras, que pueden realizar pre-auditorías iniciales y periódicas para ayudarle a la empresa en el inicio del proceso.

¿QUÉ ORGANIZACIONES EN COLOMBIA ESTÁN AUTORIZADAS PARA CERTIFICAR EN GLOBAL G.A.P?

En Colombia, existen varios organismos de certificación acreditados. Los productores podrán acceder directamente a la página de Global G.A.P y consultarlos:

<http://www.globalG.A.P.org/es/what-we-do/the-gssystem/certification/Approved-CBs/index.html>



FAIRTRADE



¿QUÉ ES FAIRTRADE?

Fairtrade es una certificación de comercio justo; es el sello internacional, que le permite a los productores recibir un precio justo por sus productos, reduciendo la cadena de intermediación en la comercialización. Fairtrade ofrece a los productores un trato más justo y mejores condiciones comerciales, permitiendo así mejorar su calidad de vida.



Los productos con la certificación o sello FAIRTRADE como distintivo, garantizan al consumidor final que se están aplicando los valores éticos del producto, que han sido producidos en condiciones de trabajo dignas y comprados a un precio justo, apoyando el desarrollo sostenible del productor o la organización productora.

Pueden llevar la certificación o sello FAIRTRADE, productos como: fruta fresca, cacao, café, algodón, flores, azúcar, té, oro, miel, arroz, especias, hierbas, entre otros. También se pueden incluir en la lista productos compuestos, en donde los componentes deben estar certificados en un porcentaje; por ejemplo, si se trata de una bebida, al menos el 50% del volumen de productos líquidos deben estar certificados FAIRTRADE. Para los demás productos compuestos, el principal ingrediente (por ejemplo, el cacao en el chocolate o el azúcar en las conservas) debe ser Fairtrade y debe representar al menos el 20% del peso seco del producto.

Los costos o los honorarios de certificación varían dependiendo de varios factores, entre otros el tamaño de la organización (plantación, finca, asociación) que se va a certificar.



¿QUIÉN ES QUIÉN EN EL SISTEMA FAIRTRADE - COMERCIO JUSTO?

En el sistema de certificación Fairtrade se clasifican: Productores, Comerciantes y Licenciarios.



PRODUCTORES: Las organizaciones de pequeños productores y en algunos casos, plantaciones o fábricas que cumplan los estándares Fairtrade pueden registrarse. Como ejemplo se puede encontrar: latinoamerica-solicitudes@flo-cert.net



COMERCIAN TES (TRANSFORMADORES E IMPORTADORES): Las empresas que compran, venden y/o transforman productos Fairtrade pero no las comercializan bajo su propia marca, se registran con su actividad específica y son auditadas con regularidad.



LICENCIARIOS: La Empresa o la organización que pretenda comercializar con su marca un producto terminado que lleva el Sello FAIRTRADE-Comercio Justo, tiene que hacerse licenciataria de Fairtrade. Los Licenciarios firman un contrato de licencia con Fairtrade y un contrato de certificación.

IMPORTANTE: Productos FAIRTRADE sólo se pueden comprar y vender después de firmarse el contrato por ambas partes y de obtener la aprobación del producto por escrito.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR LA CERTIFICACIÓN FAIRTRADE?

El sistema Fairtrade audita a todos los actores a lo largo de la cadena de suministro: desde el productor, pasando por el trader (intermediario que compra y vende) hasta el producto final. El Sello FAIRTRADE garantiza a los consumidores que el producto que están adquiriendo cumple con los estándares sociales, económicos y medioambientales de Comercio Justo. El sistema Fairtrade es internacional, cuenta con 24 organizaciones en Europa, Estados Unidos, Japón, Australia y Nueva Zelanda que fomentan en sus países la información sobre Comercio Justo y el uso de la certificación Fairtrade por parte de las empresas, garantizando la integridad y seriedad del sistema.

La organización Fairtrade International con sede en Alemania, asume las funciones internacionales para desarrollar y revisar los estándares de Comercio Justo de cada producto para productores, exportadores e importadores. El personal de Fairtrade International ayuda a los productores a obtener la certificación Fairtrade y a desarrollar oportunidades de mercado. Todos los grupos productores que trabajan con Fairtrade, tienen su representación en las decisiones de la organización internacional, a través de sus redes de productores en Latinoamérica, África y Asia. El cumplimiento de los estándares Fairtrade se audita de forma regular a lo largo de toda la cadena de suministro.

BENEFICIOS:



- Creación de oportunidades para productores en desventaja económica.
- Transparencia y responsabilidad – rendición de cuentas-.
- Prácticas comerciales justas.
- Pago de un precio justo.
- No al trabajo infantil y al trabajo forzoso.
- Compromiso a la no discriminación, la igualdad de género y el empoderamiento económico de la mujer y la libertad de asociación.
- Garantizar buenas condiciones de trabajo.
- Desarrollo de capacidades.
- Promoción del comercio justo.
- Respeto por el medio ambiente.

¿CUÁLES SON LOS PAÍSES QUE REQUIEREN LA CERTIFICACIÓN FAIRTRADE?



Fairtrade no es un requisito para el ingreso a algún país, no obstante hay organizaciones que promueven y promocionan la certificación, en países como: Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Canadá, Dinamarca, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Gran Bretaña, Holanda, Irlanda, Italia, Japón, Luxemburgo, México, Noruega, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Suecia y Suiza, entre otros.

¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA?

La Certificación Fairtrade no es una certificación de obligatorio cumplimiento. Esta certificación es opcional.

¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN?

- Registro o Solicitud: A través de la página web **www.flocert.net** se debe diligenciar el formulario de consulta en línea (recibirá respuesta y solicitud de documentación en los siguientes 30 días).
- Auditoría: Una vez aprobada la solicitud se programa visita por uno de los auditores para evaluar el cumplimiento de los estándares FAIRTRADE.
- Evaluación: Pasada la auditoría, el auditor generara un informe resumiendo los hallazgos, mismo que serán analizados por especialistas de Flocert.
- Resultado o decisión: Una vez se hayan resuelto los incumplimientos (si los hay) y se hayan implementado los cambios se emitirá el certificado de Fairtrade.
- Seguimiento: Una vez recibida la certificación por tres años, recibirá por lo menos dos auditorías más durante este tiempo, si el ciclo concluye en forma correcta, se renovará la certificación.

KOSHER



¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN KOSHER?

Kosher es un certificado, que emiten entidades judías alrededor del mundo entero, si bien, no es un requisito para poder entrar a un determinado mercado, significa distinción de excelente calidad, tanto en los ingredientes de cada producto como en su proceso. Por esta razón, cada vez más las empresas de alimentos desean certificar sus productos, logrando una ventaja competitiva frente a su competencia. Esta certificación tiene un costo el cual está por los lados de los dos salarios mínimos vigentes.

En cuanto a la comida permitida, existen regulaciones que rigen la carne, el pescado y los productos lácteos. En la categoría de carne, hay algunas restricciones basadas en la religión judía. Esto significa que la carne de cerdo y liebres está prohibida. Pollo, pavo, pato y ganso y los peces con aletas y escamas, se pueden consumir, mientras que todos los mariscos están prohibidos.



No se refiere a un tipo específico de comida, sino a un sistema de revisión de alimentos según el ritual judío y cuyo significado está determinado por un conjunto de criterios religiosos prescritos en la Torah (Pentateuco). Dichas leyes buscan establecer un régimen que beneficie al cuerpo y al alma para lograr un equilibrio tanto físico como mental. Está basado en los preceptos bíblicos del Levítico 11 y Deuteronomio 14.

“ El hombre es el producto de lo que come y come producto de lo que piensa” Feuerbach. Anteriormente, las reglas Kosher, eran algo que solo se observaba en las casas de los judíos. Los rabinos locales realizaban el sacrificio; el pan era adquirido en panaderías Kosher y todo era cocinado según las 613 leyes bíblicas y sus 613 incisos.

En la década de los 30 empezaron a verse en el mercado los productos empacados y procesados, motivo por el cual la demanda de los mismos con certificado Kosher también. Este segmento exigía productos hechos a la medida, lo cual generó que alrededor de todo el mundo se crearan entidades de certificación.

Lo interesante es que no solo la comunidad judía demanda los alimentos Kosher. En Colombia, 80% de los consumidores están por fuera de este grupo, según señala el director del equipo rabínico de la marca de comida Kosher Cibre, Rabino Moshe Yerushalmi. La tendencia a un estilo de vida más saludable está disparando el consumo de estos alimentos, sin importar la afiliación religiosa de las personas. En este sentido, tener el sello Kosher se está volviendo tan o más importante que las certificaciones tradicionales.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR LA CERTIFICACIÓN KOSHER?



Posibilidad de penetrar comercialmente en un nicho de mercado en constante crecimiento. Cada vez son más las compañías en el mundo de la industria alimentaria que buscan una certificación Kosher. Es una garantía en cualquier parte del mundo, debido al exhaustivo control que tiene la misma. Hay algunos supermercados en el país que manejan góndolas, solo para productos Kosher. En mercados como Estados Unidos, Israel y Europa el certificado Kosher ha tomado gran distinción.

El Logo [®] se ha transformado con el tiempo en un potenciador de Marketing, aumentando así, la percepción de calidad de los productos. Ejemplos de productos colombianos con Certificado Kosher:



¿CUÁLES SON LOS PAÍSES QUE REQUIEREN ESTA CERTIFICACIÓN ?

Aunque la certificación Kosher está tomando gran fuerza, es conocida alrededor del mundo, en mercados como Estados Unidos, Israel y Europa el certificado Kosher ha tomado gran distinción.

¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA?

La certificación Kosher no es obligatoria.

¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN ?

En Colombia se pueden certificar por medio de la entidad: Departamento Vaad HaKashrut de Bogotá.



Las empresas pueden acceder a través del Link: <http://comunidadhebreasefaradi.com/lugares/> o comunicarse a través de: e mail: asistenterabino@chsbogota.com, tel: 2562629 /2562580 ext.4, quienes le guiarán en el proceso de certificación.

El ente certificador, es una Comunidad Hebrea Sefaradi que inicialmente realiza un plan de trabajo donde se estudia la naturaleza de la empresa a certificar, posteriormente se programa una visita a la planta de producción donde se constata la posibilidad de la certificación Kosher, si se encuentran no conformidades se deben realizar los correctivos necesarios. Una vez la parte técnica este en línea con la certificación Kosher se procederá a firmar el contrato Kosher y emitir la certificación.

RAIN FOREST (RED DE AGRICULTURA SOSTENIBLE)



¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN RAIN FOREST?



Esta es una certificación relacionada con buenas prácticas agrícolas (BPA), aplicable a productos agrícolas no procesados, en algunos casos se incluyen procesos básicos como trilla en café. Según Rainforest Alliance "...El sello Rainforest Alliance Certified asegura a los consumidores que el producto que están comprando ha sido cultivado y cosechado usando prácticas ambiental y socialmente responsables. Las fincas y tierras forestales que cumplen con las normas rigurosas e independientes de la Red de Agricultura Sostenible o el Consejo Mundial Forestal reciben el sello Rainforest Alliance Certified..."



¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA?



No, esta es una certificación voluntaria, algunos mercados europeos y norteamericanos se han volcado al cuidado del medio ambiente, la mitigación del cambio climático y la conservación de los bosques y la fauna nativa de los lugares donde se producen los productos que consumen. Aquí es donde esta certificación es apetecida, puesto que un producto que ostenta el sello RAINFOREST cumple con el objetivo buscado por esta clase de consumidores.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR RAIN FOREST?



Aunque la implementación del sello RAINFOREST puede requerir de inversiones significativas, esta certificación permite aplicar grupalmente (es decir, varias fincas con un solo sello) que minimizaría costos e incentivaría la cultura de la asociatividad en el sector.

Existen grandes beneficios los cuales son los siguientes:

- Menos contaminación de agua.
- Menos erosión de suelos debido a que las fincas llevan a cabo prácticas de conservación de suelos.
- Reducción de amenazas al ambiente y a la salud humana debido a que existe prohibición de los pesticidas más peligrosos.
- El hábitat de vida silvestre es protegido y la deforestación es detenida.
- Menos desechos, debido a que los subproductos de la finca, como los tallos de banano, la pulpa de café y el follaje sin mercado, son tratados y regresados al campo como fertilizantes naturales.





- Los desechos como plásticos, vidrios y metales se reciclan cuando es posible.
- Menos agua utilizada.
- Manejo más eficiente de la finca en la medida en que el programa de certificación ayuda a los agricultores a organizar, planear, programar mejoras, implementar buenas prácticas, identificar problemas y monitorear el progreso.
- Mejorar las condiciones para los trabajadores de la finca.
- Mejoramiento de la rentabilidad y competitividad para los agricultores.
- El sello de aprobación Rainforest Alliance Certified les brinda a los agricultores mejor exposición en el momento de la venta, diferenciación de producto, precios Premium.
- Más colaboración entre agricultores y conservacionistas.
- Lograr acceder a mercados nacionales e internacionales con tendencia a la conservación ambiental.

¿CUÁLES SON LOS PAÍSES QUE REQUIEREN ESTA CERTIFICACIÓN?



La certificación RAINFOREST no es requerida por los países como tal, sino por el mercado o el cliente. Son los consumidores finales los que buscan productos que sean amigables con el medio ambiente y socialmente responsables.

¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN?



Para la aplicar a una certificación RAINFOREST primero hay que cumplir con algunas regulaciones nacionales que se convierten en la base para esta y otras certificaciones; las cuales son:

- Decreto 1076/15, Min. Ambiente (Ver pg. 385)
- Decreto 3930 de 2010, Min. Ambiente (Uso agua y Res. Líquidos)
- Resol. 030021 de 2017, (ver Art. 2 Ámbito de aplicación). (BPA). Antes Res. ICA 20009/16

Los demás aspectos normativos que son los requeridos por el propio sello y pueden ser consultados en el sitio web <https://www.rainforest-alliance.org/business/es>

Además de certificarse el productor o la finca como tal, Rainforest Alliance y la RAS exigen que todos los negocios que compren, vendan o mezclen productos de fincas certificadas obtengan la certificación de cadena de custodia RAS/Rainforest Alliance con el fin de que puedan catalogar a sus productos como Rainforest Alliance Certified.



UTZ KAPEH



¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN UTZ?



El Certificado UTZ es un programa y una etiqueta para la agricultura sostenible, aplicado a productos como café, cacao, te y avellanas.

El mercado actual está exigiendo productos de calidad es por ello que ha surgido la necesidad de certificarse para validar la procedencia y tratamiento de los productos.



El sello UTZ CERTIFIED califica a los productos como de primera categoría, ya que determina que los productos que se certifican han pasado por un proceso de análisis, al evaluar que el grano se de en condiciones apropiadas.

Para obtener la certificación, todos los proveedores de UTZ deben seguir el Código de Conducta, que ofrece orientación especializada sobre mejores métodos de cultivo, condiciones de trabajo y cuidado de la naturaleza.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR LA CERTIFICACIÓN UTZ?



- 1) Mayor comercialización ya que lo consumidores prefieren comprar marcas sostenibles.
- 2) Recibir una prima variable por sus productos certificados, las empresas certificadas obtienen dinero por la aplicación de manera sostenible y de acuerdo con las normas UTZ la producción.

¿CUÁLES SON LOS PAÍSES QUE REQUIEREN ESTA CERTIFICACIÓN?



El mercado europeo y japonés



¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA?



No es obligatoria, esta es una certificación voluntaria y genera valor agregado al producto y credibilidad en el mercado internacional.

UTZ KAPEH



¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN?



1. Un productor nuevo o actor de la cadena de suministro debe inscribirse en el Portal Good Inside de UTZ Certified, los formularios de registro los encuentra en la pestaña Become a Member (convertirse en miembro). <https://goodinsideportal.org/web/utz/welcome>
2. Una vez diligenciado el formato de inscripción UTZ Certified otorga al productor o al actor de la cadena de suministro una confirmación de la inscripción. La confirmación contiene un número de miembro, nombre de usuario y una contraseña.
3. El productor escoge la entidad certificadora y debe contar con un contrato y establecer la tarifa, plazo y alcance de la auditoría.
4. El productor envía a la entidad certificadora una auto evaluación y concreta una fecha para la visita, al completar el proceso de certificación, la Entidad Certificadora debe completar el Informe Resumen en el Portal Good Inside de UTZ Certified y cargar el certificado UTZ (decisión final de certificación) dentro de los siguientes 20 días hábiles (4 semanas) después de haber completado la auditoría.



IFS FOOD



¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN IFS?



IFS FOOD es una norma de seguridad alimentaria para auditar empresas que fabrican alimentos y también empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.

Esta norma aplica cuando los productos son "procesados" o cuando existe un peligro de contaminación del producto durante el envasado primario. IFS Food es importante para todos los fabricantes de alimentos, especialmente aquellos que producen marca privada.

El objetivo de la norma internacional IFS es crear un sistema de evaluación coherente para todas las organizaciones que suministran productos alimenticios, estableciendo formulaciones, procedimientos de auditoría y aceptación mutua de auditorías uniforme, con el fin de generar un alto nivel de transparencia en toda la cadena de suministro internacional. IFS - International Food Standard - está destinada a permitir la evaluación de los requisitos de seguridad alimentaria y de los sistemas de calidad con un enfoque uniforme. La norma IFS únicamente puede ser aplicada cuando un producto es "procesado" o cuando hay peligro de contaminación del producto durante su envasado primario.



Es una norma creada por grandes empresas de distribución alemanas y francesas que regulan los sistemas de gestión de la calidad, en empresas del sector de la alimentación, con el objetivo de lograr la máxima seguridad en los procesos de fabricación y/o manipulación de alimentos. Además de estas normativas algunas asociaciones de supermercados han desarrollado protocolos que especifican requisitos para los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

El principal objetivo es sistema de gestión de inocuidad (seguridad del producto) y calidad. Se basan en requisitos como Buenas Prácticas de Manufactura, programas prerrequisito, HACCP, sistema de gestión de calidad. Los requisitos de IFS Food están divididos en 6 capítulos:

- Responsabilidad de la Dirección.
- Calidad y sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
- Gestión de los recursos.
- Planificación y proceso de producción.
- Medición, análisis y mejora.
- Food defense.



¿CUÁLES SON LOS BENÉFICOS DE LA CERTIFICACIÓN IFS?

Según la organización IFS, la certificación IFS Food ofrece beneficios a las compañías que buscan excelencia en la calidad, seguridad y satisfacción de su cliente, como también la búsqueda de una ventaja competitiva en su mercado.

Para el departamento de producción, los beneficios son:

- Mejora el entendimiento entre la dirección y el personal en relación con las buenas prácticas, normas y procedimientos.
- Seguimiento del cumplimiento de las regulaciones alimentarias.
- Mejora del uso de los recursos.
- Reducción de la necesidad de auditorías de clientes.
- Auditorías independientes de terceras partes.
- Mayor flexibilidad a través de la implementación individual debido a un enfoque basado en el riesgo.



- Beneficios del departamento de Marketing:
- Mejora de la reputación de la empresa como fabricante de alta calidad y productos seguros.
- Capacidad para negociar con clientes que requieren auditorías de terceras partes.
- El uso del logo IFS y el certificado demuestra el cumplimiento de los más altos estándares.

¿CUÁLES SON LOS PAÍSES QUE REQUIEREN ESTA CERTIFICACIÓN?

La certificación IFS se requiere en Alemania, Francia, Italia y Holanda.

¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA?

La certificación IFS es exigida por los distribuidores de los países mencionados en el punto anterior.

¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN?



La empresa interesada en obtener la certificación IFS selecciona una de las entidades certificadoras autorizadas y una vez seleccionada la empresa auditora, los pasos para obtener la certificación son:

AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN IFS: La Entidad Certificadora elegida realiza una auditoría en las instalaciones de la empresa auditada para revisar cómo se aplica el sistema de gestión y con qué eficacia. Una vez realizada la auditoría se emite el Informe final.

La auditoría de Certificación IFS FOOD se realiza mediante una lista de comprobación que IFS ya tiene realizada y es la misma para todas las empresas.

INFORME DE MEDIDAS CORRECTIVAS: La entidad certificadora exigirá un informe de medidas correctivas y preventivas en un tiempo determinado, a la empresa auditada.



EMISIÓN DEL CERTIFICADO IFS: Una vez que se ha demostrado en la auditoría que la empresa cumple con los requisitos establecidos en la Norma IFS, la empresa recibe el certificado, en el que se pone de manifiesto la implementación de su sistema de gestión y su conformidad con la norma IFS. Si la Entidad Certificadora considera que el sistema de gestión IFS implantado en la empresa no es adecuado para obtener el certificado, se comunicará a la organización y se plantea la posibilidad de realizar una auditoría IFS extraordinaria.



La entidad certificadora vigila, mediante evaluaciones periódicas, que las entidades certificadas continúan cumpliendo los requisitos de la Norma IFS FOOD. Si en algún momento se constata que la organización no mantiene el Sistema de Gestión IFS, puede retirar la certificación IFS hasta que se demuestre de nuevo el cumplimiento con los requisitos de la Norma. El certificado tiene una validez de 12 meses y puede renovarse.

USDA ORGANIC



¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN USDA?

La certificación USDA se basa en las normas de producción orgánica para Estados Unidos (NOP-USDA) creadas por el Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos. Este certificado es necesario para las empresas que desean exportar un producto orgánico a Estados Unidos, ya sean alimentos procesados o productos frescos.



Una empresa que dice tener un producto orgánico y quiere que en el envase lleve el sello de "USDA Organic", tiene que haber sido certificada por uno de los agentes acreditados por el USDA y contener al menos un 95 % de ingredientes producidos orgánicamente (sin contar el agua y la sal). Los productos elaborados con al menos un 70 % de ingredientes orgánicos pueden utilizar la designación "made with organic ingredients" (elaborado con ingredientes orgánicos), pero no pueden llevar el sello de USDA. Cualquier agricultor o procesador, que quiere vender alimentos orgánicos en el mercado de los Estados Unidos, tiene que certificarse por una agencia certificadora acreditada por el USDA. También sus proveedores de materia prima orgánica necesitan la certificación NOP(USDA ORGANIC).

EXCEPCIONES PARA COMERCIALIZAR UN PRODUCTO ORGÁNICO SIN LA CERTIFICACIÓN USDA:



- Pequeños productores con un volumen anual de ventas orgánicas de menos de US\$ 5,000, y que venden sus productos directamente a los consumidores (no aplica fuera de los Estados Unidos).
- Unidades que manejen productos, que contengan menos de 70% de ingredientes orgánicos, o no identifiquen el producto como tal como orgánico, sino solamente algunos de sus ingredientes.

¿CÓMO DEFINE USDA LO QUE ES ORGÁNICO?



Los productos orgánicos se dividen en cuatro categorías. Cada categoría se rige por su propio conjunto de requisitos de etiquetado. La certificación estará dentro de una de estas cuatro categorías: "100 Por ciento Orgánico": Productos de un solo ingrediente agrícola (como frutas y verduras crudas) o productos elaborados completamente con ingredientes 100% orgánicos. "Orgánico": Cualquier producto agrícola que por peso (excluyendo agua y sal), sea producido orgánicamente, crudo o procesado, al menos a un 95%. Hasta el 5% puede ser de la lista de sustancias no orgánicas permitidas. Además, estas sustancias no pueden ser producidas utilizando métodos o procesos prohibidos. "Elaborado con orgánicos (ingredientes específicos)": Cualquier producto de varios ingredientes que contenga entre 70-95% de ingredientes orgánicos por peso (excluyendo agua y sal). Hasta tres ingredientes (o grupos de alimentos) pueden ser nombrados en esta norma. Los alimentos procesados y envasados podrían entrar en esta categoría. "Ingredientes orgánicos": Cualquier producto de varios ingredientes con < 70% de ingredientes orgánicos en peso.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE TENER LA CERTIFICACIÓN USDA ORGÁNICA?



De acuerdo a USDA "<https://www.usda.gov/topics/organic>", los beneficios de tener la certificación son:

- **SELO DE CALIDAD:** Al tener el sello USDA ORGANIC en sus productos, esto se traduce a que tiene un producto de calidad, amigable con el ambiente y sano para las personas, lo cual le ayuda a obtener mayores clientes y ser más atractivo frente a la competencia.
- **ACCESO A LOS MERCADOS:** Debido a la creciente tendencia del consumo de productos orgánicos, muchos supermercados y tiendas prefieren comprar productos orgánicos y que estén certificados.
- **ADMINISTRACIÓN MEDIOAMBIENTAL:** La producción orgánica es algo más que la de evitar los fertilizantes sintéticos, herbicidas y pesticidas. Es un todo sistema de gestión del suelo y ciclo de nutrientes para mantener, equilibrar, proteger la calidad del agua y mejorar la biodiversidad. Las prácticas orgánicas tienen el poder de aumentar la productividad de la tierra, la fertilidad y la biodiversidad para la próxima generación.

¿CUÁLES SON LOS PAÍSES QUE REQUIEREN ESTA CERTIFICACIÓN?



Esta certificación es necesario para las empresas que desean exportar un producto orgánico a Estados Unidos, ya sean alimentos procesados o productos frescos.

¿ES UNA CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA?

Si se tiene un producto orgánico, es obligatoria.

¿CUÁL ES EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN?



Los productores certificados deben completar y presentar un plan de sistema de producción orgánica, antes de ser certificados. Este plan debe describir los campos o parcelas agrícolas destinados a ser utilizados en el cultivo y cosecha de los cultivos orgánicos y una descripción de cada aspecto de la producción orgánica, incluyendo tanto las operaciones de pre y post-cosecha. El plan también debe contener el sistema de mantenimiento de registros del productor, el cumplimiento de los procedimientos de monitoreo y la frecuencia del monitoreo y los requisitos de capacitación para empleados.

PASOS:



- Seleccionar la empresa certificadora, para el caso de Colombia algunas de las empresas que pueden proveer este servicio de certificación son: Mayacert, Ecocert, Bio Latina, CERES, entre otras.
- Diligenciar documento de solicitud para ser certificado.
- Una vez la empresa certificadora acepte y considere que puede empezar el proceso de certificación, se realiza una auditoría a la planta de producción o cultivo. La auditoría incluye la recolección de muestras para análisis que se consideren necesarios. También incluye la inspección física del lugar, la revisión de los registros y entrevista con el personal.
- Si se otorga la certificación, se emite un certificado de cumplimiento. Si no, se concede la certificación, entonces el informe de resultados estará acompañado por una declaración de la situación y la explicación. La situación puede ser:



- Se necesita información adicional o acciones correctivas.
- La certificación existente debe ser suspendida o revocada o denegada.
- Se requieren auditorías anuales para mantener la certificación.
- El costo de esta certificación depende de la empresa certificadora, ya que incluye el costo de la solicitud, los honorarios de las personas que hacen la inspección y el certificado como tal.

APLICABILIDAD EN DIFERENTES PRODUCTOS O TIPO DE PRODUCTOS



CERTIFICACIÓN	ALIMENTOS FRESCOS	ALIMENTOS PROCESADOS	PESCA Y ACUICULTURA
BPA	x		
BPM		x	x
HACCP		x	x
GLOBAL GAP	x	x	
FAIRTRADE	x	x	x
KOSHER	x	x	
RAINFOREST	x		
UTZ KAPEH	x		
IFS		x	
USDA ORGANIC	x	x	x

ORGANIZACIONES CERTIFICADORAS EN COLOMBIA:



Las organizaciones certificadoras en Colombia, podrán consultarse en la ONAC (Organización Nacional de Acreditación de Colombia), la cual se encarga de acreditar la competencia técnica de Organismos de Evaluación de la Conformidad:

<http://www.onac.org.co/modulos/contenido/default.asp?idmodulo=234>

ALGUNAS FUENTES:



<http://www.onac.org.co/>

<https://www.ica.gov.co>

<https://www.invima.gov.co>

<http://www.haccpalliance.org>

http://www.globalgap.org/uk_en

<https://www.fairtrade.net>

<http://www.terrakosher.com/>

<https://www.rainforest-alliance.org>

<http://www.utzcertified.org>

<http://www.utzcertified.org>

<http://www.ifs-certification.com>

<https://www.usda.gov>



PROCOLOMBIA
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

25
AÑOS

La información contenida en este documento es de orientación general. En ningún caso, PROCOLOMBIA ni sus empleados son responsables ante usted o cualquier otra persona por las decisiones o acciones que pueda tomar con relación a la información proporcionada, por lo cual debe tomarse como carácter referencial únicamente.



 **GOBIERNO DE COLOMBIA**