



Manual de capacitación

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ORIENTADA A
SELLOS DE ATRIBUTOS DE VALOR EN PAÍSES DE AMÉRICA LATINA



Organización
de las
Naciones
Unidas
para la
Agricultura
y la
Alimentación

Oficina Regional de la FAO para
América Latina y El Caribe

Manual de capacitación

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
ORIENTADA A SELLOS DE ATRIBUTOS DE VALOR
EN PAÍSES DE AMÉRICA LATINA

Autores

Jean-Claude Pons

Patrick Sivardière

Edición

María Teresa Oyarzun

Florence Tartanac



ECOCERT y FAO



L'Isle Jourdain, Francia y Santiago, Chile

2002

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción del material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de las titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse al Jefe del Servicio de Publicaciones y Multimedia de la Dirección de Información de la FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma Italia, o por correo electrónico a copyright@fao.org

	Introducción	
1	Génesis de la elaboración de una norma, el caso de la agricultura ecológica	
	1. Definiciones	1
	2. El caso del reglamento para la agricultura ecológica en la UE	3
	3. Consecuencias de las decisiones políticas y técnicas por parte de las autoridades	7
	4. Conclusión	8
2	Certificación y acreditación	
	1. La Certificación	11
	2. La Acreditación	14
	3. La Norma ISO 65	15
	4. Conclusión	18
3	Comprensión del reglamento CEE 2092/91 para la agricultura ecológica	
	1. La ley	21
	2. La norma	22
	3. El sistema de control	23
4	Aplicación las normas técnicas del reglamento CEE 2092/91	
	1. La gestión de los productos que entran	31
	2. Las técnicas agrícolas, de transformación y administrativas	33
	3. Los requisitos para los productos	35
	Anexos	37
5	Instrumentos de inspección y su aplicación	
	1. Función del inspector	43
	2. Cualidades necesarias	44
	3. Como se hace un control	45
	4. Como enfocar los riesgos	49
	5. Aprovechamiento del control	50
	6. Los instrumentos del inspector	51
6	Signos de calidad en la Unión Europea	
	1. Calidad: ¿En qué consiste?	57
	2. Calidad: ¿Por qué? ¿Desde cuándo?	58
	3. Sector agroalimentario: ¿En qué consiste la calidad?	59
	4. Procedimientos de determinación de la calidad en el sector agroalimentario	62
	5. Signos oficiales de identificación de la calidad	69
	6. Conclusión	71
	Anexo	72
	Bibliografía	73

Introducción

La agroindustria rural latinoamericana elabora una amplia variedad de productos alimenticios, que aún mantienen autenticidad y originalidad ligadas a las circunstancias sociales, culturales y de disponibilidad local de recursos naturales. En todos los países latinoamericanos se conoce algún queso de tal región o un dulce típico hecho con una receta tradicional. Los consumidores conocen estos productos pero no tienen mayor garantía sobre el origen o la receta del producto que compran, excepto por la confianza que le tienen al productor o al comerciante. Ahora los consumidores buscan cada vez más información sobre el origen y el proceso de elaboración de los productos alimenticios que compran. Por una parte, aumentan las preferencias por productos auténticos y elaborados de acuerdo a conocimientos avalados por la tradición; este hecho está contribuyendo fuertemente al nuevo interés de los productores y comercializadores para implementar sistemas favorables a la identificación cultural de los productos alimentarios.

Por otra parte, cuando se ofrecen garantías de que el producto alimenticio corresponde a lo que se busca, este consumidor consciente está dispuesto a pagar un precio más alto. En esta línea se encuentran tanto los alimentos de origen orgánico o biológico como aquellos que provienen de una zona geográfica determinada y los que han sido producidos por métodos tradicionales. Todos ellos preferidos y demandados crecientemente en la Unión Europea, Estados Unidos y Japón y, por tanto, presentan un alto potencial como productos de exportación hacia esos mercados. Asimismo, el conocimiento e interés del consumidor latinoamericano en características de calidad de los alimentos ha ido en aumento en los últimos años.

Sin embargo, no es suficiente que el consumidor tenga más acceso a este tipo de productos. También hay que garantizarle que un producto alimenticio presente efectivamente uno o más atributos de valor diferenciadores, ya que las cadenas de comercialización son cada vez más largas y no le permiten al consumidor conocer directamente al productor. Para garantizar eso, existen sistemas voluntarios de control. Estos sistemas normalmente consisten en que una entidad independiente de la empresa, llamado organismo certificador, verifica y controla que el producto responda a los atributos de valor que ostenta. La forma visible como el producto muestra que ha sido verificado, es mediante la presencia en la etiqueta de un sello, símbolo o logotipo de calidad. Este tipo de sello, que garantice un atributo de calidad, puede convertirse en una importante herramienta de comercialización, en beneficio de las pequeñas empresas agroindustriales.

En este caso, una inspección seria y un sistema de certificación que cubra toda la cadena productiva, hacen necesaria la existencia de normas o estándares de referencia respecto de los cuales se compruebe la conformidad. De allí que todos los sellos de calidad tienen en común que los productos que los ostentan, deben cumplir de manera comprobada una serie de condiciones. Para promover los productos de la agroindustria rural latinoamericana, se puede pensar en tres tipos de atributos de calidad, adaptados de la experiencia europea: la Denominación de Origen, la Especialidad Tradicional Garantizada y la Producción Orgánica. Estos serían los tres tipos de categorías de calidad que coinciden mejor con la necesidad de resguardar las tradiciones productivas y culinarias, de proteger la autenticidad de los productos y de privilegiar un tipo de agricultura respetuosa del medio ambiente.

En América Latina la diferenciación de productos alimenticios a través de sellos de calidad es una práctica incipiente, sin embargo con gran potencial para promover productos de la agroindustria rural. Por lo tanto, se hace indispensable un marco normativo e institucional para garantizar que se respeten y se mantengan las características específicas de las categorías de sellos existentes, con lo cual se protege tanto a los productores como a los consumidores. Asimismo, aparece como necesaria la participación del Estado en la promoción de una institucionalidad que regule los sellos de calidad en los alimentos. El desarrollo de dicha institucionalidad, que consagre un sistema adecuado a la realidad de cada país, pero que sea eficiente y confiable para productores y consumidores, constituiría un apoyo efectivo al desarrollo del sector agroindustrial rural, dado que potenciaría sus ventajas comparativas. La institucionalización de los sellos de calidad en alimentos es una forma de garantizar transparencia e independencia en la certificación. Además, esta institucionalidad asegura condiciones uniformes para todos los agentes que intervienen en la certificación y en el otorgamiento de los sellos. No obstante, para la ejecución de las tareas relacionadas a la certificación, control y otorgamiento de sellos de calidad, la participación de órganos especializados de naturaleza privada y/o académica puede ejercer una importante función.

Por su parte, las ONGs tienen una importante labor en los procesos de institucionalización de los sellos de calidad. Por un lado, su trabajo de base puede apoyar en la capacitación, difusión y sensibilización acerca del potencial que tienen los productos de la agroindustria rural en los mercados modernos, en las ventajas del sello como estrategia de comercialización, así como en las condiciones que esto implica para los operadores. Además, se hace necesaria la implementación de iniciativas de encuentro, para que los productores aumenten su nivel asociativo e intercambien experiencias. Por otra parte, aquellas ONGs especializadas en aspectos tecnológicos pueden ejercer una importante labor cuando el operador requiera optimizar su proceso productivo e instalar o perfeccionar su sistema de control de calidad.

Por lo tanto, se hace necesario un programa de capacitación dirigido a los profesionales de los tres sectores mencionados para que tengan un mejor conocimiento y práctica del tema y estén en la capacidad de institucionalizar sistemas propicios al desarrollo del sector en América latina.

Objetivos de la capacitación

La capacitación sobre Certificación de Calidad de Alimentos relacionada con Atributos de Valor, perseguirá básicamente tres objetivos:

- Proporcionar conocimientos actualizados y prácticos sobre la certificación a todos los actores involucrados: productores, certificadoras, ONGs, sector público, universidades.
- Fortalecer las empresas certificadoras latinoamericanas para que tengan un mayor reconocimiento a nivel mundial,
- Dar herramientas a los funcionarios públicos para que estén en la capacidad de elaborar políticas y normas que favorecen el sector.

Temario

1. Génesis de la elaboración de una norma; el caso de la agricultura ecológica
Aspectos jurídicos, ejemplo del reglamento de la CEE, elaboración de una teoría, evolución de la legislación, traducción jurídica de los conceptos, dialéctica de la elaboración, consecuencias de las decisiones políticas y técnicas por parte de las autoridades.
2. Certificación y acreditación
Definiciones, aspectos económicos de estos procedimientos, garantías aportadas por la norma ISO65.
3. Comprensión del Reglamento de la CEE No 2092/91 para la agricultura ecológica
Introducción, ley, norma, sistema de control: requisitos, autoridad competente, agricultores, ganaderos, transformadores, importadores.
4. Aplicación de las normas técnicas del Reglamento de la CEE No 2092/91
Gestión de los insumos, técnicas agrícolas, de transformación y administrativas, características de los productos.
5. Instrumentos de inspección y su aplicación
Función del inspector, cualidades necesarias, como se hace un control, enfoques de riesgo, aprovechamiento del control, instrumentos de los inspectores.
6. Signos de la calidad en la Unión Europea
Definición de la calidad, antecedentes, procedimientos de determinación de la calidad, signos oficiales de calidad en Europa y Francia.



1

MÓDULO

Génesis de la elaboración
de una norma, el caso de la
agricultura ecológica

1. Definiciones

1.1. ASPECTOS JURÍDICOS

La normalización es un instrumento esencial de la transparencia de los mercados y de la codificación de los métodos de elaboración de los productos.

La normalización tiene la función de proporcionar documentos de referencia con soluciones a problemas técnicos concernientes a los productos, bienes y servicios que aparecen reiteradamente en las relaciones entre los actores económicos, científicos, técnicos y sociales.

Estos documentos de referencia pueden ser normas o documentos normativos.

ALGUNAS DEFINICIONES:

Un pliego de condiciones de un producto:

Es un documento escrito que esta constituido por un **referencial técnico** y un **plan de control**. El referencial técnico se define como el conjunto de las características o de las reglas de obtención propias de ese producto.

Una Directiva europea:

En el derecho administrativo europeo, la directiva es un acto emanado de la Comisión o del Consejo de la Unión Europea (UE). Es vinculante para los Estados miembros destinatarios en cuanto al objetivo a cumplir, pero les deja toda la libertad en cuanto a la determinación de la forma y de los medios de acción necesarios.

Un Reglamento europeo:

Es un acto comunitario de alcance general, obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro de la UE.

Una Ley:

Regla establecida por un Estado, que define los derechos y los deberes de cada ciudadano, o el conjunto de estas reglas.

Una Norma:

Es, según la ISO¹, "una especificación técnica, u otro documento accesible al público, establecida con la cooperación y el consenso, o la aprobación general de todas las partes interesadas, basada en los resultados combinados de la ciencia, de la tecnología y de la experiencia, que apunta al beneficio óptimo de la comunidad en su conjunto y aprobada por un organismo calificado a nivel nacional, regional, internacional".

Un documento normativo:

Es como una norma, pero carece de la aprobación de un organismo normativo oficial, como por ejemplo un organismo nacional (Asociación Francesa de Normalización -AFNOR- en Francia), un organismo regional (Comité Europeo de la Normalización -CEN-) o un organismo internacional como la ISO.

1• ISO: International Organization for Standardization

Un estándar:

Es una norma o un documento normativo. Por ejemplo, en el caso de la agricultura orgánica, el **Reglamento Europeo 2092/91** modificado, contiene un **referencial técnico** (artículos 6 y 7, más anexos) y un **plan de control** (artículos 8 y 9, más anexo III). Constituye el **pliego de condiciones** de la Agricultura Ecológica (AE) en la Unión Europea. Además es un **documento normativo** oficial.

La norma es:

- un documento escrito,
- accesible al público,
- establece una regla de juego evolutiva,
- se refiere a pautas o especificaciones técnicas cuya observancia no es obligatoria,
- elaborada por un organismo reconocido,
- en un marco que involucra el acuerdo de todas las partes concernidas,
- destinada a una aplicación reiterada y continua,
- apunta al beneficio óptimo de la comunidad en su conjunto.

La normalización posee un triple objetivo:

- Desarrollar la colaboración entre productores, distribuidores y consumidores, mediante la elaboración y aplicación de reglas colectivas y la eliminación de obstáculos a los intercambios;
- Construir y diferenciar la calidad de productos, bienes y servicios;
- Asegurar la protección de los consumidores.

Existen múltiples categorías de normas en el sector agroalimentario. Es posible diferenciarlas entre las normas internacionales o ISO, las normas europeas, adoptadas en Europa por el Comité Europeo de la Normalización, y las normas nacionales, adoptadas en Francia por la Asociación Francesa de Normalización (AFNOR).

La normalización se despliega en todos los sectores de la actividad económica. **En el sector agroalimentario, se distinguen cuatro tipos de normas según su contenido:**

- Las normas de especificaciones de productos que definen la composición, la terminología, las características organolépticas, físico-químicas, eventualmente microbiológicas y, según el caso, ciertas reglas de fabricación de los productos. Además de los aceites esenciales, estas normas de especificaciones de productos, se refieren a las especias y plantas aromáticas, a los jugos de fruta, a los productos de la pesca y, más recientemente, a la carne molida, la miel, la carne bovina y porcina.
- Las normas relativas al entorno de productos, que definen por ejemplo modalidades de etiquetado, de envase, de almacenamiento y de transporte. Son relativamente pocas (especias, café, té, cacao, almidón) excepto en el sector de las frutas y verduras.
- Las normas de los métodos de análisis y de pruebas, que fijan particularmente los métodos de determinación de las muestras, los métodos de análisis físicos, químicos, microbiológicos o sensoriales. Existen en casi todos los sectores agroalimentarios.
- Las normas de las pautas, que definen por ejemplo las buenas prácticas higiénicas de fabricación, también las recomendaciones en materia de procedimiento de fabricación, de técnica de almacenamiento o de distribución. El sector de la carne y de las frutas y verduras (duración de maduración) tiene esta clase de normas.

La normalización es también una necesidad y un desafío:

Al globalizarse los intercambios a nivel mundial, la normalización en el sector de la alimentación se vuelve una necesidad para evitar la banalización y la estandarización de los productos alimenticios y limitar los factores que distorsionan la competencia. De allí que la normalización apunta primero a la armonización de las reglas de procesamiento de los productos agroalimentarios, al control y al desarrollo de su calidad.

No obstante, también representa una herramienta esencial de racionalización económica, de organización y de optimización de los costos, principalmente al evitar la proliferación de pliegos de condiciones.

En fin, la normalización es también un elemento de diferenciación de los productos.

Además de las normas internacionales ISO, los **“otros documentos normativos”**, son por ejemplo:

- un reglamento nacional
- un reglamento comunitario
- una directiva de una organización multilateral
- un pliego de condiciones de una organización no gubernamental.

Ejemplos de algunos documentos normativos en agricultura ecológica:

- El reglamento N° 2092/91 del Consejo de las Comunidades Europeas del 24 de junio de 1991 (Diario Oficial de la Comunidad Europea del 23/07/1991), sobre el método de producción ecológico de productos agrícolas y los productos alimenticios. Este reglamento se modifica 2 y hasta 3 veces al año.
- En Francia, el pliego de condiciones sobre el método de producción y de preparación de los animales, homologado mediante Orden Interministerial del 28/08/2000 (Diario Oficial de la República Francesa del 30/08/2000)
- Las Directivas sobre la producción, la transformación, el etiquetado y la comercialización de alimentos provenientes de la agricultura ecológica, adoptadas en 1999 por la 23ª sesión del CODEX ALIMENTARIUS.
- Las normas básicas (Basic standard) para la producción y la preparación de Agricultura Ecológica, decididas por la Asamblea General del IFOAM² en Basilea, Suiza, en septiembre del año 2000.

Como ocurre con una norma, cuatro principios de la normalización se respetan en los documentos normativos:

- La norma es accesible al público, porque esta hecha para tanta gente como sea posible; para quienes compran, fabrican y comercializan los productos, pero también para quienes consumen o desean informarse de las medidas adoptadas en ciertos ámbitos.
- La norma constituye una regla del juego que no es obligatoria, a diferencia de la reglamentación.
- La norma es evolutiva y puede en consecuencia revisarse según los avances técnicos, la evolución de la reglamentación y las modificaciones del mercado.
- La norma es elaborada por un organismo reconocido (Por ejemplo: OMS/FAO, IFOAM, Consejo Europeo, otros).

La normalización es previa a la certificación oficial.

Por otra parte, mientras un pliego de condiciones es imprescindible para una certificación privada, el aspecto normativo no es obligatorio.

1.2. CONSECUENCIAS

Se debe evaluar las consecuencias a nivel de la elección de la norma, pero también para determinar si se debe elaborar una nueva norma con relación a las normas existentes disponibles. Ciertas autoridades nacionales por ejemplo elaboraron una norma de producción de productos ecológicos que no es compatible con las normas CEE o NOP³, lo que obliga a los operadores que se ciñen a ella a restringir sus productos a un mercado interno limitado. Del mismo modo, ciertos gobiernos elaboraron normas sobre la transformación de frutas y verduras con la asesoría de expertos internacionales y después de realizar numerosas reuniones, no obstante que normas similares ya existían de manera pública.

2. El caso del reglamento para la agricultura ecológica en la UE

2.1. ELABORACIÓN DE UNA TEORÍA

Con los avances conseguidos en los siglos 18 y 19, la agricultura configura un nivel óptimo tecnológico de las prácticas ancestrales basadas en la explotación del suelo y del espacio de modo más o menos sostenible y más o menos productivo. Este modelo explota al final de la primera guerra mundial con la aparición de los abonos agrícolas cuya utilización continuará creciendo a lo largo del siglo XX, acom-

2 • International Federation of Organic Agriculture Movements

3 • NOP: National Organic Program, EEUU

pañada de un gran desarrollo de los productos fitosanitarios y que culminará con los conceptos de “revolución verde” implementados en varias partes del mundo a gran escala, replicando el modelo experimentado en occidente. Paralelamente se intensifican las prácticas de cría de animales, buscando niveles óptimos (o más bien máximos), lo que conducirá a ciertas crisis como la crisis de la vaca loca, la de la fiebre porcina, etc. Sin embargo, desde que emerge la agricultura industrial surge paralelamente un movimiento disidente minoritario, encarnado por R. Steiner, que se funda en los conceptos filosóficos de la antroposofía (método científico para la investigación de los mundos suprasensibles), y asienta las bases de otra agricultura basada en una concepción del mundo no solamente materialista. Ya en 1924, Steiner manifiesta que los abonos químicos pueden matar “la tierra considerada como un organismo vivo” e introduce el compost como soporte de toda vida del suelo, que se tiene que dinamizar mediante el importe de sustancias específicas. Steiner -y después Pfeiffer- establece el principio de la unidad (la granja como organismo); es decir, el principio de la explotación autónoma campesina, sostenible se diría ahora. Dicho sea de paso, este movimiento fue prohibido por los nazis en 1940 bajo la presión de las empresas químicas.

En 1940, Sir Howard en su “Testamento Agrícola” rehabilita el papel del humus y a nivel más general de la materia orgánica, denigrada un siglo antes por Von Liebig y su teoría sobre la nutrición mineral de las plantas. A partir de su experiencia en India, asocia cultivo y cría de animales y trabaja sobre los métodos de compostaje, mostrando sus efectos en la fertilidad y en la resistencia de las plantas contra las enfermedades. En 1946 nace la “Soil Association” que procura promover este enfoque de la agricultura. En 1930, el Suizo Muller formula las bases de una agricultura autárquica, compuesta de circuitos cortos, idea proseguida y amplificada en 1960 por HP Rusch, que acepta la idea de separar agricultura y cría de animales siempre que la agricultura pueda conseguir materias orgánicas y que se las pueda enriquecer con polvos de roca. Esta teoría va a propagarse en todo Europa y generar clones (Bioland en Alemania, Nature & Progrès en Francia, cooperativas Muller en Suiza).

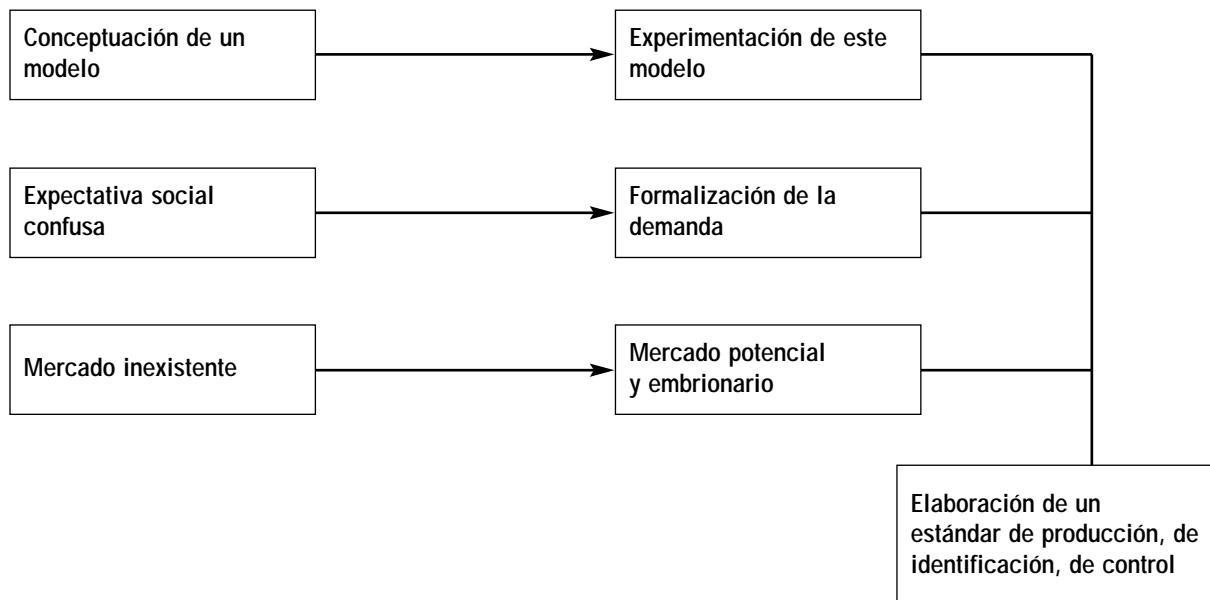
Estos movimientos son relevados por consumidores y por médicos preocupados de la calidad de los alimentos en la salud humana. Constatando el aumento de los cánceres y de varias enfermedades como las alergias, estos incriminan al uso masivo de productos químicos en la agricultura. Esta corriente se une fácilmente a la de los agricultores adeptos a la fertilidad del suelo mediante la materia orgánica. Con todo, empiezan a ligarse a este movimiento concepciones mercantiles o políticas (valores tradicionalistas, familiares, higienistas) que confunden su mensaje. La evolución sectaria de algunos temas lleva a una visión dogmática restrictiva de la agricultura ecológica. Recién en 1972 con la creación del IFOAM y por tanto de la implementación de un foro mundial en el que sus concepciones pudieron enriquecerse de experiencias mutuas, la agricultura ecológica pudo experimentar el avance técnico necesario para dar una respuesta a las expectativas de los consumidores. De hecho, las preocupaciones de los consumidores, relevadas por médicos y naturópatas, y los efectos derivados de los excesos de la agricultura química, habían creado en el intertanto una fuerte demanda social. La coincidencia entre consumidores y agricultores permite el desarrollo de la práctica, la satisfacción de los consumidores conscientes e informados y por tanto la configuración en las décadas de 1970/80 de un verdadero mercado en el cual van a entrar quienes quieren posicionarse en las brechas enormes abiertas por un enfoque militante y dedicado a la cuestión del desarrollo. Conscientes que la supervivencia pasaba por la Normalización de sus prácticas, algunos grupos (Nature & Progrès en Francia) establecen normas comunes, normas de calidad y sistemas de control. El escenario entonces está listo para que el Estado aporte su contribución y su rigor.

Se debe recalcar, por lo tanto, que:

- La agricultura ecológica es una técnica agrícola que encuentra sus referentes a partir de una práctica y una experimentación de por lo menos 70 años, en términos de elaboración de conceptos.
- Su despliegue se vincula estrechamente a una demanda social que pide una calidad específica (ningún uso de pesticidas, mejor vitalidad de los alimentos) a los productos de la agricultura.
- Esta demanda social requirió la formalización de un sistema (norma, identificación, control, distribución) para emerger.

2.2. EVOLUCIÓN LEGISLATIVA

Es importante constatar que recién el Estado interviene cuando tiene una imagen clara a nivel de la demanda social y se da cuenta que su papel de arbitro ya no es funcional para resguardar a los ciudadanos contra el engaño. En este caso, el Estado no fue adelante, sino que fue arrastrado; no supo detectar la demanda social, los aspectos favorables a la sociedad ni su impacto económico.



Pero el Estado recibe los mensajes de la sociedad, tanto los favorables como los antagónicos y resulta que durante las primeras discusiones se debió identificar a la agricultura ecológica mediante una perífrasis “agricultura que no utiliza productos químicos de síntesis” para no contrariar a la agricultura mayoritaria, ansiosa por no ver aparecer una jerarquización en los productos agrícolas; esta posición no resistió ni a la demanda social ni a la diferencia real en las prácticas. Sin embargo, se tiene que insistir en la etapa de **concertación**, que reúne a todos los actores de un sector determinado y también a los actores periféricos, bajo arbitraje del Estado, superando así la teoría marginal del enfoque puramente dogmático. Algunos Estados elaboran de emergencia una norma “estatal” respetuosa de los requisitos del Estado, pero que no cumple los requisitos del mercado o de sus consumidores. En Francia, en 1980 se vota una ley de orientación agrícola que reconoce e integra la agricultura ecológica. Esta es complementada en 1981 por un Decreto que permite la homologación de un primer pliego de condiciones en 1986! Así podemos ver que el primer acto legislativo (¿en el mundo?) pasa por una normalización; todavía no es una normalización absoluta con un único estándar de producción de referencia, pero es una normalización en el sentido de una tolerancia de la discrepancia a una norma. Habrá que esperar a 1991 para que el Reglamento Europeo imponga, mediante una Ley, un estándar único derogando todos los otros, particularmente el estándar IFOAM que también tenía vocación internacional. En 1986, el Parlamento Europeo vota una resolución en la cual comunica su deseo de presenciar la propagación de las prácticas de la AE, resolución que fue acogida ya que el 24 de junio de 1991 el Consejo de Ministros de la Comunidad Europea aprueba el reglamento N° 2092/91, que permitió un desarrollo sin precedentes de la agricultura ecológica por todas partes de Europa.

2.3. TRADUCCIÓN JURÍDICA DE LOS CONCEPTOS

Siguiendo con el caso de la agricultura ecológica para entender el mecanismo de transformación de los conceptos y tomando como ejemplo cuatro de ellos, se puede hacer el análisis siguiente:

Concepto 1

La agricultura ecológica se practica a partir de la fertilización basada en la incorporación de materias orgánicas en el suelo.

Concepto 2

Para llegar a la agricultura ecológica, se necesita un tiempo de transición entre la práctica convencional precedente y la obtención de un producto totalmente conforme a la expectativa del productor y del consumidor.

Concepto 3

La agricultura ecológica es el resultado de una práctica estricta, cuya normalización permite la obtención del producto esperado; sin la implementación de esta práctica, no se puede obtener el producto esperado.

Concepto 4

El producto debe ser identificable claramente por el consumidor.

2.4. DIALÉCTICA DE LA ELABORACIÓN

La elaboración de los documentos normativos no puede caer del cielo: tiene que someterse a una dialéctica, permitiendo:

- La formalización de los estándares: de hecho, una vez establecidos los conceptos, aparece el delicado aspecto de la implementación de estos estándares a nivel cotidiano y a nivel de las exigencias técnicas; Es la prueba de fuego. Algunas tentativas se han llevado a cabo por parte de varias categorías de productores, con el fin de resolver problemas técnicos sin solución eficaz en la agricultura ecológica; a pesar de cabildos intensos y de argumentos técnicos y económicos sólidos, estas tentativas fracasaron.
- Los límites al dogmatismo: el peso de los miembros fundadores se siente y su palabra o lo escrito pueden seguir siendo preeminentes; así, si consideramos la evolución de la agricultura ecológica que establecía el principio de la complementariedad cultivo-cría de animales bajo Howard, para llegar a una posición más flexible con Muller y a la inmovilidad del dogma de Steiner en el marco de la agricultura biodinámica, uno se da cuenta que esta fase de dialéctica permite, bajo la presión social, o de hacer evolucionar un concepto o de reforzar un dogma, según éste es pertinente o no. La evolución del concepto y la introducción de más flexibilidad en la elaboración de la norma es particularmente apreciable en el reglamento de las producciones animales que se confeccionó mediante sistemas de comisiones muy abiertas.
- La participación de los consumidores: no hay que olvidar que un producto sólo existe porque encuentra a un comprador. En consecuencia, la participación de los consumidores es determinante: no sólo pueden definir sus necesidades sino también las condiciones de acceso a estos productos, particularmente mediante el etiquetado.

CONCEPTO	FORMALIZACIÓN DEL CONCEPTO	ARTÍCULOS DE LEY
1 : las materias orgánicas	Obligación de considerar la base de fertilización a partir de la incorporación en el suelo de materias orgánicas vegetales, de efluentes provenientes de la cría de animales o de abono verde.	Artículo 6 establece las normas de producción en el marco de la ley, introduce el anexo I que contiene todas las consideraciones técnicas.
2 : tiempo de latencia	Se explica la aplicación de la conversión en el terreno, lo que puede depender de varios factores, y también a nivel del etiquetado.	Se explicita la conversión en Anexo I, y el Artículo 5 reglamenta el acceso al etiquetado.
3 : hacer lo dicho	Sin un sistema de control que garantice la lealtad de la implementación de las prácticas, no hay garantía.	Los artículos 8 & 9 introducen el sistema de control que se encuentra detallado después en cuanto a las expectativas técnicas en el anexo III.
4 : identificación	Ninguna usurpación de identidad posible, por lo tanto el etiquetado debe marcar bien la conformidad del producto.	El artículo 10 que introduce el anexo V estipula las indicaciones de conformidad del etiquetado, más el artículo 5.

- La participación del entorno económico de las producciones en cuestión: los sectores conectados de la transformación, de la asistencia técnica, de la capacitación, intervendrán como reguladores (poniendo los límites de lo aceptable y proporcionando el contexto técnico que puede ser innovador), pero también recordando el contexto competitivo que existe entre los productos y los países.
- Dar direcciones a las autoridades públicas, si no en la elaboración de sus políticas, por lo menos proporcionando una señal de calidad en el contexto de una política agrícola que puede conducir a otorgar un apoyo a la calidad, al abastecimiento de mercados internos, al aumento de las exportaciones, a la soberanía alimentaria, etc.
- En el tiempo, mediante fases de maduración, llegar a consensos: Es obvio que una norma de calidad alimentaria, no puede implantarse en oposición a una parte de la sociedad que la rechazaría. Algunos aspectos de la norma tienen contenidos técnicos obligatorios o tienen un impacto político fuerte, de allí que sean a veces difíciles de aceptar, sin el tiempo de explicación y de maduración necesarios, luego de su difusión.

El primer pliego de condiciones en materia de AE fue redactado en 1972 por la asociación Nature & Progrès en Francia. Se trataba de un pliego de condiciones privado. Podemos notar que los documentos normativos precedentes, públicos y redactados por organismos reconocidos, son relativamente recientes, lo que demuestra que se trata de documentos evolutivos.

Esta dialéctica, que es un método de trabajo, permitió que el pliego de condiciones de Nature & Progrès (pliego de condiciones de una asociación privada de agricultura ecológica) se transformara de pliego de condiciones privado a documento normativo, cuando en 1986 fue homologado por una Orden Interministerial (publicada en el Diario Oficial de la República Francesa) después de recibir el pronunciamiento favorable de la Comisión Nacional de la Agricultura Ecológica, en la que estaban representados los productores, los transformadores, los consumidores, las autoridades públicas, etc. (marco que involucra a todas las partes concernidas).

Pero esta dialéctica entre las partes directamente concernidas no es suficiente cuando la norma concierne asimismo a gran parte de la opinión pública; en este caso, se tiene que involucrar también a amplios públicos mediante encuestas públicas que permitan la expresión de todos de la manera más descentralizada posible. Estas expresiones del público vuelven después, vía las síntesis que presentan los encargados de las encuestas, a los autores de la norma, los que deben integrar tales opiniones. Durante la encuesta pública sobre el National Organic Program –NOP– organizada por el Federal Drug Administration –FDA– de Estados Unidos durante el año 2001, se recogieron 45.000 contribuciones escritas!

3. Consecuencias de las decisiones políticas y técnicas por parte de las autoridades

Los aspectos a tomar en cuenta para una proposición de metodología, son de tres clases:

- ¿Cuáles son las políticas del Estado en esta temática?
- ¿Cuál es la voluntad de los colaboradores de los sectores involucrados?
- ¿Cuál es la demanda social a la cual corresponde el proyecto?

3.1. LAS POLÍTICAS DEL ESTADO

- la voluntad política de consagrar la calidad como parte de la política agrícola
 - integrar los aspectos prospectivos
- las herramientas políticas disponibles
 - legislativa: lo que existe
 - incentivos: política fiscal o de subvenciones
- las herramientas administrativas o para-públicas existentes
 - autoridad competente
 - Oficina de normalización
 - Oficina Nacional de Acreditación y su grado de reconocimiento internacional

- la soberanía alimentaria: por ejemplo, Túnez considera como estratégicos para el abastecimiento de su población los alimentos básicos (aceite de oliva, pescado, huevos, trigo duro) los cuales, en consecuencia, no pueden ser exportados.

3.2. VOLUNTAD DE LOS COLABORADORES COMERCIALES

- el inventario de conocimientos
 - las competencias existentes
 - las áreas de producción
- las voluntades de producción
 - identificación de un potencial de producción
- la existencia de una rama de la producción, suponiendo que se cumplan todos los eslabones de la cadena que constituyen dicha rama
 - producción
 - capacitación y asesoría
 - transformación
 - control y certificación
 - mercadeo

3.3. LA DEMANDA SOCIAL

- el mercado interno
 - formalización de esta demanda
 - estudios existentes
- los mercados externos
 - conocimiento de los estándares que deben cumplir estos productos
 - estudios de mercados
 - identificación de los mecanismos de distribución

3.4. LA DIALÉCTICA

- las instancias de trabajo a reunir
 - congregar a todas las partes concernidas
 - ¿sin que una parte predomine?
 - con reglas de trabajo y objetivos precisos
 - los peritos, papel y expectativas en el proceso
- las agendas
 - fijarse límites
- las encuestas públicas
 - determinar las oportunidades
 - informar
 - sintetizar los aportes

4. Conclusión

La elaboración de normas técnicas, es una herramienta particularmente poderosa para posicionar productos de calidad en los mercados de los productos agroalimentarios y para posicionar productos – en el sentido general- en los mercados de productos de calidad. También representa una oportunidad para ciertos Estados o ciertos productos, para proteger y valorizar cierta clase de conocimientos, un terruño, una producción específica: esa es la meta o punto de llegada. El punto de partida es determinar con precisión si existen los consumidores que quieren comprar, a su precio, este producto, no sólo por el producto mismo, sino también por el contenido de calidad que le es agregado.

El beneficio es valorizar un terruño y un conocimiento.



2

MÓDULO

Certificación y acreditación

La elaboración de una norma o de un documento normativo es el primer paso a realizar al proponerse la certificación de productos agrícolas. Una vez adoptado el Pliego de Condiciones, debe implementarse el control y la certificación de los productos por organismos de certificación. Para ser creíbles, estos organismos de certificación deben respetar ciertas reglas de funcionamiento, de organización y de competencia: deben ser acreditados a su vez según una norma (ISO 65), por organismos de acreditación. Este módulo presenta este conjunto: certificación y acreditación.

1. La Certificación

1.1. EL PRINCIPIO DE LA CERTIFICACIÓN

La necesidad de certificar las características de los productos se genera por la desaparición de las relaciones directas entre el productor y el consumidor, las que constituían un factor de confianza para el consumidor. Por lo tanto se volvió necesario proponer herramientas con el fin de reasegurar las características de un producto. Se debe contestar la pregunta siguiente: ¿Cómo se puede asegurar al consumidor que el producto corresponderá a sus expectativas? Una primera parte de la respuesta consiste en tratar de reestablecer relaciones entre ciudad y campo, entre consumidores y campesinos.

Por lo demás, la marca comercial constituye la firma de la empresa. El valor de la garantía que proporciona al consumidor es proporcional a su notoriedad.

La empresa puede realizar controles sobre la calidad del producto, en el momento de su elaboración, respecto a la observación del pliego de condiciones. Se trata en este caso de la **certificación por primera parte**. Si el cliente realiza una auditoria o un control y certifica después el producto, hablamos de **certificación por segunda parte**. Si un organismo, que no es ni comprador ni vendedor, certifica el producto, se trata de una **certificación por tercera parte**. La propuesta del concepto de «certificación participativa» elaborada por ciertas ONG brasileñas es interesante porque reparte los costos de la certificación entre productores y consumidores; se basa en visitas cruzadas entre productores, visitas de consumidores y procesos de certificación en instancias mixtas. Sin embargo, este esquema sólo se deja aplicar en el caso de certificación de proximidad y no se puede hablar de certificación por tercera parte en sentido estricto ya que los consumidores tienen un interés, totalmente legítimo, que defender.

El sistema de certificación por tercera parte se creó para garantizar la independencia y la imparcialidad en la evaluación de la conformidad de las características de un producto y/o de su método de producción, de su respeto al pliego de condiciones. Este sistema se funda por consiguiente en la introducción dentro de la relación productor-consumidor (o cliente) de un tercero, un organismo independiente: el organismo de certificación. Éste controla la observancia del pliego de condiciones y, según el caso, concede la certificación, al permitir la utilización de una marca o de un vocabulario reservado (como la denominación “agricultura ecológica”).

1.2. DEFINICIONES SOBRE LA CERTIFICACIÓN

Como cada ámbito profesional, el mundo de la Calidad y de la Certificación tiene su vocabulario específico y es muy importante aprenderlo. Las definiciones siguientes provienen de las normas ISO 8402, ISO 65 y de la Guía ISO/CEI 2.

La **certificación** es el procedimiento mediante el cual un organismo da una **garantía** por escrito, de que un producto, un proceso o un servicio está **conforme a los requisitos especificados**.

La certificación es en consecuencia el medio que está dando la garantía de la conformidad del producto a normas y otros documentos normativos. La certificación se materializa en un certificado:

El **certificado** es un **documento** emitido conforme a las reglas de un **sistema de certificación**, que indica con un nivel suficiente de confianza, que un producto, proceso o servicio debidamente identificado, está conforme a una norma o a otro documento normativo especificado.

- Un **sistema de certificación** es el conjunto de las actividades implementadas para evaluar la conformidad del producto a requisitos especificados.
- Un **Sistema de certificación por tercera parte** es aquél administrado por un **Organismo de certificación** con sus propias reglas de procedimiento y de administración y que tiene el fin de proceder a una certificación.
- Un **Organismo de certificación** es un organismo tercero que procede a la certificación. Veremos sus características bajo el Punto 1.3. Un certificado se emite a un “titular” o “beneficiario de una certificación” o “beneficiario de una licencia”.
- Un **beneficiario de una licencia** es una persona natural o jurídica al que un organismo de certificación otorga una licencia.
- Una **licencia** es un documento emitido conforme a las reglas de un sistema de certificación mediante el cual un organismo de certificación, otorga a un proveedor (u operador) el derecho a utilizar certificados o marcas para sus productos, procesos o servicios conforme a las reglas de ese sistema particular de certificación.
- El término **proveedor** se refiere a la parte que tiene la responsabilidad de asegurar que unos productos cumplen o eventualmente siguen cumpliendo los requisitos en los cuales se basa la certificación (ISO 65). En agricultura ecológica, el término OPERADOR se utiliza en el Reglamento CEE 2092/91 modificado.
- El operador (o proveedor o beneficiario de la certificación o de la licencia) tiene en consecuencia muchas veces dos documentos distintos emitidos por el organismo de certificación:
 - Una licencia que lo autoriza a utilizar los certificados y referirse a la certificación (en el membrete por ejemplo).
 - Un certificado mencionando el o los productos conformes al pliego de condiciones.

Finalmente, se puede decir que un organismo de certificación administra un sistema de certificación por tercera parte, con el fin de proceder a la certificación de un producto, lo que se materializa por la emisión de dos documentos: un certificado para el producto y una licencia a nombre del operador.

1.3. INTERÉS DE LA CERTIFICACIÓN POR TERCERA PARTE

La certificación por tercera parte es una ventaja comercial indiscutible. Permite verificar la conformidad de un producto a un pliego de condiciones. La certificación permite corresponder a las **expectativas de los consumidores** al darles garantías respecto de los compromisos contraídos. Las crisis alimenticias recientes provocaron un trastorno en la confianza de los consumidores frente a su alimentación. Vaca loca, dioxina, OGM, constituyen algunas de sus preocupaciones principales. El impacto de estas crisis alimenticias se ha medido concretamente: por ejemplo, se ha producido una disminución de entre 3 y 10% en el consumo de carne bovina después de las crisis de la vaca loca. Sin embargo, por otro lado, en Europa, las crisis alimenticias recientes han suscitado un incremento del consumo de los productos alimenticios certificados.

Los consumidores se fijan primero en la composición de un producto, luego en la presencia de una certificación o de una señal oficial de calidad, después en una marca conocida en la que tienen confianza. Esto demuestra la importancia dada a la certificación y a una eventual política oficial de identificación de la calidad. La predilección hacia productos de la agricultura ecológica se debe a las preocupaciones relacionadas a la inocuidad de los alimentos, pero responde principalmente a exigencias medioambientales. Si la seguridad sanitaria de los alimentos es un derecho, independiente del producto comprado, sea estándar o certificado, estos últimos se perciben de cierta manera como más “seguros”.

La certificación fortalece la credibilidad del producto:

Al proporcionar a los consumidores garantías respecto del origen, método de procesamiento, identificación, rastreabilidad y credibilidad mediante controles por tercera parte, los productos certificados se encuentran en armonía perfecta con las aspiraciones más actuales de los consumidores.

Los productos certificados permiten una **segmentación de mercado** favorable a una mejora de la calidad y de la diversidad de los productos. Los productos certificados presentan en promedio un **aumento de precio** del 10 al 30% en relación a los **productos estándar** (ver más adelante). La competitividad por vía de la calidad, debe permitir el desarrollo de una actividad económicamente viable, asegurando una distribución equilibrada del valor agregado

Los productos certificados contribuyen también al **mantenimiento de actividades agrícolas** o agroalimentarias en particular en **áreas desfavorecidas**, porque la segmentación del mercado, la diferenciación y el valor agregado de los productos certificados, permite mantener explotaciones agrarias en estas áreas.

En definitiva, las ventajas de la certificación de los productos alimenticios benefician tanto a:

- Los consumidores que encuentran productos correspondientes a sus expectativas.
- Los productores y las empresas que tienen de este modo una ventaja comercial.
- El Estado que puede mantener actividades en todo el territorio nacional, incluso en las áreas desfavorecidas.

En resumen, las ventajas de la certificación son:

- Identificar y diferenciar el producto;
- Dar credibilidad al trámite mediante la garantía de un organismo de certificación independiente de los intereses económicos en juego;
- Crear valor agregado a todos los niveles de una cadena de producción determinada;
- Ser mejor conocido y reconocido;
- Ganar y/o conservar la confianza de los consumidores;
- Eventualmente, beneficiarse de una promoción colectiva.

1.4. COSTOS

Los costos de certificación varían considerablemente según los productos, las cantidades y los países. Los precios son fijados por cada organismo de certificación según una regla o baremo preciso y público: número de sitios de producción, volumen de producto, número de referencias distintas, de procesos distintos, etc. El organismo de certificación debe ser independiente de las actividades económicas del sector. Un porcentaje de la facturación no permite garantizar suficientemente esta independencia. Por el contrario, el número y la duración de los controles deben depender de los riesgos y de los volúmenes de productos. Por eso que la facturación puede ser una referencia para calcular una **cierta proporción** de los gastos de certificación, pero siempre debería haber una parte fija, generalmente la más importante.

Todos los operadores deben tener la posibilidad de tener acceso al sistema de control, siempre que paguen su contribución a los gastos de dicho control (Artículo 9 del Reglamento CEE 2092/91 modificado).

Para dar una idea, en Francia todos los gastos de control, de análisis, de tratamiento administrativo y de certificación tienen montos aproximados comprendidos entre:

- 300 y 500 dólares para un agricultor individual (1,5 controles al año)
- 1000 y 3000 dólares para una empresa o organización de productores (2 controles al año).

En general, el conjunto de los costos de certificación es inferior al 1% del valor del producto al consumidor final.

2. La Acreditación

2.1. PRINCIPIO

Los productos de las empresas son certificados por organismos de certificación. ¿Pero se puede confiar en los organismos de certificación? ¿Cuáles serían las garantías que podrían presentarnos estos organismos para asegurarnos la calidad de su certificación? ¿Cómo volverse organismo de certificación? ¿Cuál es su legitimidad?

Si los productos certificados por tercera parte nos dan confianza porque superaron la prueba de su conformidad a un pliego de condiciones, es también algún tipo de certificación del propio organismo de certificación, el que podrá darnos confianza.

La “certificación” del organismo de certificación se llama “acreditación”.

La norma de referencia es la ISO 65 (o EN 45011). “Requisitos generales relativos a los organismos que proceden a la certificación de productos”. Se trata de una norma cercana a la norma ISO 9001 “Sistema de administración de la calidad”. La acreditación se parece en consecuencia a una certificación de empresa de clase ISO 9001.

La diferencia está en el hecho de tratarse de un tipo particular de empresa, ya que se trata de un organismo cuya actividad es “proceder a la certificación de productos”, la que requiere criterios particulares (independencia, imparcialidad, etc.) que no son los criterios de las normas ISO 9000. Mientras el organismo certificador “certifica” un producto, un proceso o un sistema calidad, un organismo de acreditación “acredita al organismo certificador”. Del mismo modo, estos organismos de acreditación deben proceder conforme a una norma, la ISO 61 “Requisitos generales para la evaluación y la acreditación de los organismos de certificación”. No existen organismos de acreditación de los organismos que acreditan; su legitimidad se funda en el reconocimiento mutuo y en la participación de las autoridades públicas dentro de sus estructuras.

A nivel mundial, IAF (International Accreditation Forum) es una estructura que congrega a los organismos de acreditación y que les otorga la posibilidad de intercambiar y armonizar sus prácticas; ya se han firmado varios acuerdos de reconocimientos mutuos. En cada continente existen estructuras de concertación y reconocimiento: por ejemplo el European Accreditation Cooperation (EA) en Europa y el Inter-American Accreditation Council (IAAC) en el continente americano. Sin embargo, la afiliación o la participación en estas estructuras, no necesariamente constituye una prueba de la conformidad del organismo de acreditación a la norma ISO 61. Por otra parte, se debe distinguir muy claramente entre los “socios observadores” de estas estructuras y los “Miembros Signatarios del acuerdo de reconocimiento multilateral” (MLA Multilateral Recognition Agreement). Concretamente, esto significa que los certificados emitidos por los Organismos de Certificación acreditados por los “socios observadores” no tienen un reconocimiento internacional.

2.2. DEFINICIÓN DE LA ACREDITACIÓN

En el marco de la certificación de productos, la ACREDITACIÓN es el reconocimiento de la conformidad de un organismo de certificación a los requisitos de la norma ISO 65.

La acreditación garantiza el reconocimiento mutuo de los organismos de certificación a nivel internacional. Un **Organismo de acreditación** es un organismo tercero que procede a la acreditación de un organismo de certificación

2.3. INTERÉS DE LA ACREDITACIÓN

La acreditación es relevante para los organismos de certificación porque:

- Declara que los organismos acreditados son competentes e imparciales;
- Les permite, a nivel internacional, conseguir la aceptación de sus prestaciones y el reconocimiento de sus competencias.
- Unifica y simplifica los numerosos trámites de reconocimiento de los operadores;
- Evita a las empresas exportadoras los reiterados controles que deben pasar para tener acceso a los mercados internacionales;

- Establece y promueve la confianza a nivel nacional e internacional al comprobar la competencia de los operadores en cuestión.

2.4. LOS COSTOS

Los gastos de acreditación del mismo modo varían según el organismo que la realiza, el número de sistemas de certificación a acreditar, el número de categorías de productos certificados, el tamaño del organismo de certificación, etc.

Concretamente, una acreditación cuesta por lo menos 10.000 dólares y puede llegar en algunos casos a más de 40.000 dólares. Asimismo, los costos de acreditación no deberían sólo representar un porcentaje de la facturación del organismo de certificación. Respecto del aspecto financiero, es importante recalcar que no se puede tener una certificación o una acreditación creíble a bajo costo. Se necesitan obviamente medios financieros para tener un personal competente, una duración de auditoría suficiente, un número y una calidad suficiente de análisis. Una baja desenfadada de los precios de certificación provocada por un exceso de competencia entre organismos acreditados solo puede conducir a una certificación de calidad mediocre.

3. La Norma ISO 65

3.1. OBJETIVO

El objetivo de la norma ISO 65 consiste en fijar los requisitos cuya observancia asegura que los organismos de certificación administran su sistema de certificación por tercera parte de manera consistente y fiable, con el fin de facilitar la aceptación de su certificado a nivel nacional e internacional, consolidando así el avance del comercio internacional. Los requisitos contenidos en la presente norma deben considerarse sobre todo como criterios generales relativos a los organismos que administran sistemas de certificación de productos.

Abreviación en adelante OC = Organismo de Certificación

3.2. PRINCIPIOS FUNDAMENTALES

Imparcialidad

La imparcialidad es el hecho de ser equitativo entre todos los postulantes a la certificación y de no dejarse perturbar por consideraciones partidarias.

Un OC debe ser imparcial en los siguientes niveles:

- al realizar las auditorías
- en la toma de decisión (la persona que adopta la decisión debe ser distinta de la persona que procedió a la evaluación)
- en la composición de las estructuras que regulan la política en materia de certificación.

Independencia

La independencia es el hecho de ser libre ante cualquier sugerencia, ante cualquier presión, es el hecho de ser autónomo.

Esta independencia debe manifestarse:

- a nivel financiero;
- de forma complementaria a la imparcialidad, al realizarse las auditorías y al tomarse las decisiones en materia de certificación, en cuanto al grupo de personas o a la persona que toma la decisión.

Competencia

La competencia/idoneidad se manifiesta por:

- un número suficiente de empleados,
- personal calificado para las actividades a realizar,
- criterios de calificación previamente fijados.

¿Cómo se manifiesta eso concretamente?

La norma ISO 65, llamada “Guía ISO/CEI 65: 1996” está complementada por una guía IAF, elaborada por la IAF, que reúne a todos los organismos de acreditación reconocidos. Se trata de la “Guía IAF para la implementación de la guía ISO/CEI 65: 1996”, de marzo 1999. La norma ISO 65 contiene una serie de requisitos (puntos 4 a 15), internos o externos, a la organización del OC.

En los textos se usa la palabra “debe” para indicar las disposiciones que se consideran obligatorias. La palabra “debería” se usa para indicar las disposiciones que, si bien constituyen recomendaciones para la implementación de los requisitos, se supone que son adoptadas por los OC. Cualquier discrepancia con la norma y la guía IAF debe representar una excepción. Tales discrepancias sólo se permiten en casos particulares, después de demostrar el OC al organismo de acreditación, que tal excepción cumple los objetivos, mediante la equivalencia de resultados.

3.3. CRITERIOS A CUMPLIR

3.3.1. REQUISITOS INTERNOS A LA ORGANIZACIÓN (PUNTOS 4 A 7 DE LA NORMA ISO 65)

En cuanto a su funcionamiento:

- Ninguna actividad de consejo o asesoría.
- Precisión de eventuales vínculos con organismos emparentados.
- En caso de otras actividades (por ejemplo la inspección), éstas deben estar bien diferenciadas.
- Debe tener procedimientos para administrar las licencias, los certificados y el retiro o la suspensión de certificación.
- Implementación de un sistema calidad.
- Realización de auditorías internas.
- Realización de revisión de dirección.
- Administración documental formalizada.
- Procedimiento para el tratamiento de las solicitudes desde el principio hasta el final.

Texto de la norma: Ninguna actividad de consejo. No ofrecer ni dar consejos.

(Norma ISO 65 Punto 4.2 Organización)

La estructura del organismo de certificación debe estar conformada de manera tal que entregue confianza en sus certificaciones. En particular, el organismo de certificación debe:

... garantizar que las actividades de organismos emparentados no afectan ni la confidencialidad, ni la objetividad, ni la imparcialidad de sus certificaciones; además no debe:

- suministrar, ni elaborar ningún producto del mismo tipo que los que certifica,
- ofrecer ni dar consejos al postulante en cuanto a sus métodos para tratar los puntos que le impiden conseguir la certificación solicitada,
- proveer ningún otro servicio que podría comprometer la confidencialidad, la objetividad o la imparcialidad de su proceso y de sus decisiones de certificación.

Respecto de este punto, la guía IAF precisa lo siguiente (punto G.4.29)

“El OC no debe dar ninguna prestación de consejo ni recomendación expresa en el marco de una evaluación”.

En cuanto a su personal:

- Proveer a su personal una capacitación básica, una capacitación permanente y un seguimiento de su competencia en el tiempo.

Texto de la norma: Personal del OC

(Norma ISO 65 Punto 5. Personal del organismo de certificación)

5.1. Generalidades

- 5.1.1. El personal del organismo de certificación debe ser competente en las funciones que ejerce, incluso para emitir opiniones técnicas, definir políticas e implementarlas.

- 5.2.3. El organismo de certificación debe tener al día la información relativa a las calificaciones, a la capacitación y a la experiencia de cada miembro del personal involucrado en el proceso de certificación. Expedientes referidos a capacitación y la experiencia adquirida, deben estar siempre actualizados e incluir:
- a) nombre y dirección
 - b) afiliación y cargo dentro de su organización
 - ... f) evaluación de su desempeño

La guía IAF indica en el punto G.5.1, lo siguiente:

El OC debe tener un número suficiente de empleados.

El OC debe tener un personal técnico competente.

Registros determinados deberían permitir el seguimiento de los nombres y fechas de la capacitación/validación del personal declarado competente.

En cuanto al pliego de condiciones de la certificación y de su control

- Si la certificación no se basa en una norma, el OC debe tener una estructura de elaboración de los pliegos de condiciones normativas, con representación de todas las partes concernidas, sin que predomine un determinado interés.
- El OC debe elaborar un plan de control de su operador (el proveedor).

3.3.2. REQUISITOS EXTERNOS A LA ORGANIZACIÓN (PUNTOS 8 A 15 DE LA NORMA ISO 65)

En cuanto al proveedor u operador:

- Ninguna actividad de consejos. Ni ofrecerlos ni darlos.
- El OC debe implementar procedimientos y actividades de evaluación e inspección del proveedor.
- El OC debe tramitar y documentar las solicitudes de los operadores, desde su recepción hasta la decisión sobre la certificación (puntos 10 a 13).
- El OC debe entregar un certificado al concluir el proceso de certificación.

Texto de la norma:

(Norma ISO 65, Punto 12. Decisión de certificación)

12.3 El organismo de certificación debe entregar a cada proveedor que oferte productos certificados, documentos formales de certificación tales como la carta o el certificado, firmados por el respectivo responsable. Estos documentos formales de certificación (o Certificado) deben permitir la identificación:

- a) del nombre y de la dirección del proveedor cuyos productos figuran en la certificación;
- b) del alcance de la certificación otorgada.
- c) de la fecha de inicio de la validez de la certificación y, según le caso, de su fecha de vencimiento.

En cuanto a subcontratistas eventuales:

- Si el OC recurre a subcontratistas: se requiere un contrato.
- Si el subcontratista es un laboratorio, éste debe estar acreditado según la norma ISO 17025.
- Si el subcontratista es un organismo de control o de inspección, debe estar acreditado según la norma ISO 64.
- Si se trata del personal de auditoría, la capacitación de estas personas debe estar conforme a la norma ISO 10011 "Pautas para la auditoría de sistemas calidad, criterios de capacitación para los auditores de sistema calidad."

Texto de la norma:

(Norma ISO 65, Punto 4. Organismo de certificación)

4.4 Subcontratistas

Cuando un organismo de certificación decide subcontratar trabajos relativos a la certificación (por ejemplo: pruebas, inspección) a una persona o a un organismo exterior, es necesario suscribir un acuerdo correctamente documentado sobre las disposiciones con-venidas, incluyendo las referidas a la confidencialidad y a los conflictos de intereses.

4. Conclusión

La primera etapa en la implementación de una política de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, es la elaboración y la homologación de un pliego de condiciones. Es aceptable que una empresa afirme que sus productos están conformes a un pliego de condiciones, pero no es suficiente. No basta decir que un café es ecológico para que lo sea verdaderamente. Se necesita un certificado emitido por un organismo de certificación, según un sistema de certificación por tercera parte.

La segunda etapa es la certificación de los productos con base a este pliego de condiciones.

La tercera etapa es que este organismo de certificación entregue confianza; que sea imparcial, independiente y competente y que lo pruebe. En otras palabras, que cumpla y sea acreditado según la norma ISO 65. Esta norma, cercana en su espíritu a las normas ISO 9000, no es muy complicada de entender porque tiene bastante sentido común. Sin embargo, su implementación requiere bastante esfuerzo por parte del organismo de certificación. Más que el costo directo de la acreditación, la implementación de los requisitos (redacción de los procedimientos, del Manual Calidad, etc.) resulta usualmente lo más costoso y lo que requiere más tiempo. Varios meses y en ocasiones uno y hasta dos años de trabajo y de experiencia, es lo que normalmente se necesita para cumplir todos los requisitos de esta norma.

Durante la cuarta etapa, el propio organismo de acreditación debe estar conforme con la norma ISO 61 y firmar acuerdos de reconocimiento mutuo con sus homólogos. IAF (International Accreditation Forum) es la estructura que reúne a los organismos de acreditación del mundo entero y exige ciertas condiciones para la afiliación a ella.

La acreditación por un organismo signatario de acuerdos de reconocimiento multilateral, permite un reconocimiento internacional del certificado emitido por el organismo de certificación.

Paralelamente a la tercera etapa, los Estados deben implementar un “sistema de aprobación”.

LA APROBACIÓN es un acto mediante el cual la autoridad administrativa autoriza a un organismo de certificación a emitir un documento formal para una certificación determinada. En varios países, como en Francia por ejemplo, la acreditación es previa a la aprobación. La acreditación y la aprobación otorgada por las Autoridades Públicas se complementan. La acreditación comprueba la conformidad del OC con relación a una norma (ISO 65) en cuanto a criterios de imparcialidad, independencia y competencia. Los trámites de aprobación pueden requerir condiciones particulares según se estime conveniente. Por ejemplo, el decreto vigente a este respecto en Francia requiere que el OC entregue cada año un informe detallado de actividades al Ministerio que lo tutela. La aprobación se concentra más en el nivel de control y en el baremo de sanciones del OC.

El Reglamento CEE 2092/91 modificado, dispone en su artículo 9 párrafo 6.b) que la autoridad competente del Estado verifique la eficacia del control; otra noción fundamental para la confianza del consumidor. Esta noción aparece poco en la ISO 65 porque se vincula directamente con los requisitos del pliego de condiciones. Se debe en parte a que la norma ISO 65 cubre todos los tipos de certificación de productos agrícolas y/o industriales e incluye los procesos y los servicios.

Para la acreditación, el OC puede recurrir a cualquier organismo de acreditación de su propia elección, signatario de los acuerdos de reconocimiento. En cambio, la aprobación la realizan las Autoridades Públicas generalmente a través de una publicación en el Diario Oficial. Esto es un problema en los países donde los trámites de aprobación todavía no existen. Sin aprobación, la verificación de la noción de eficacia del control es menor. Las Autoridades Públicas son actores imprescindibles en la credibilidad de la certificación.

El objetivo del sistema Certificación por tercera parte -Acreditación/Aprobación- es:

- facilitar el comercio nacional e internacional y limitar los obstáculos a los intercambios;
- permitir una mejor identificación de los productos que cumplen con los requisitos del pliego de condiciones;
- corresponder a las expectativas de los consumidores que quieren estar seguros, particularmente si pagan un poco más, de la veracidad de las informaciones indicadas y de la calidad específica del producto.

La idea fuerza de la certificación, de la acreditación y de la aprobación es: **“Dar confianza”**



3

MÓDULO

Comprensión del
reglamento CEE 2092/91 para
la agricultura ecológica

El Reglamento CEE votado por el Consejo de Ministros de Agricultura el 24 de junio de 1991 es el resultado de un proceso en el cual la demanda de los consumidores constituyó la fuerza motriz. Es importante recalcar que el producto ecológico, tal como lo define el reglamento, es un producto que el consumidor puede identificar con facilidad y que, debido a su método de producción, presenta características que lo convierten en un producto casi exento de residuos de contaminantes químicos.

Con el fin de llegar a este resultado, el Reglamento CEE combina 3 aspectos, a veces de manera contradictoria:

- *Es un Reglamento europeo y tiene por tanto fuerza de ley; se podría comparar la ley al esqueleto del organismo; de hecho la fuerza de ley da al reglamento su osamenta, su arquitectura, pero también su volumen, mediante las definiciones legales y las protecciones que impone.*
- *Es una norma técnica que va muy lejos en los aspectos técnicos que impone: las normas técnicas son los músculos del reglamento, no sólo permiten el movimiento sino que también llenan los espacios definidos por la ley (en términos de volumen, los anexos son más importantes que los artículos).*
- *Es un sistema de control que requiere la conformidad a la norma ISO 65: es el sistema de información o el sistema nervioso, que controla, regula e informa.*

En realidad, es posible tener una visión orgánica del reglamento CEE, que recalca sus aspectos complementarios e imbricados; esta visión permite aislar los elementos claves y entender el funcionamiento y la lógica de este texto. Ese es el objetivo de este módulo.

1. La ley

1.1. EL CARÁCTER OBLIGATORIO DEL REGLAMENTO EUROPEO

El reglamento europeo tiene fuerza de ley en todos los países europeos. En efecto, para todos los países de la Unión Europea, la definición del método de producción ecológico es la misma, lo que puede resultar problemático en vista de las diversidades climáticas, técnicas y culturales que existen entre las distintas regiones de la Unión.

Este texto define primero el ámbito de la ley (artículo 1): abarca las producciones vegetales y animales, transformadas o no, así como los alimentos para animales. El ámbito del Reglamento cubre por lo tanto los productos agrícolas en bruto (por ejemplo: heno, flor, algodón...) o transformados, destinados a la alimentación humana y animal.

Conviene observar que:

- El reglamento no se extiende a los productos cosméticos a base de productos vegetales o animales.
- Tampoco se extiende a las telas y la ropa a base de fibras vegetales (algodón, lino, cáñamo, otros) o de pelos animales (lana, mohair, otros).
- Tampoco están cubiertos los abonos y fertilizantes.
- Los productos de la acuicultura se encuentran actualmente en fase de estudio. Mientras tanto se aplican las reglamentaciones nacionales o privadas, cuando existen.

Por otra parte, el reglamento estipula que al denominarse “ecológico”, “biológico” u “orgánico”, según el idioma utilizado, el producto alimentario debe cumplir los requisitos del Reglamento. Este requisito no tolera excepciones: por ejemplo, en Francia, el yoghurt con la marca “bio” de Danone debió ser retirado del mercado a pesar de la anterioridad de su denominación con relación al texto de la CEE. Mediante esta disposición restrictiva, el legislador excluye cualquier tentativa de interpretación y denomina fraude cualquier intento de engañar al consumidor, incluso mediante la utilización de prefijos como “bio” o “eco”.

1.2. LA SUBSIDIARIDAD

La finalidad de la subsidiaridad es garantizar la toma de decisiones lo más cercana posible al ciudadano, al verificar permanentemente que la acción a emprender a nivel comunitario se justifica frente a las posibilidades existentes a escala nacional, regional o local. Concretamente, es un principio según el cual la Unión sólo actúa – salvo en el caso de los ámbitos de su exclusiva competencia- cuando su acción será más eficaz que una acción emprendida a nivel nacional, regional u local. La subsidiaridad se vincula estrechamente con los principios de proporcionalidad y de necesidad, que suponen que la acción de la Unión no debe exceder lo que se requiere para cumplir los objetivos del tratado.

Este principio se implementó en el caso del Reglamento 1804/09 que define el método de producción ecológico para los animales, el que permite que cada Estado miembro, a partir de la reglamentación comunitaria básica, tenga una reglamentación nacional adaptada a sus propias circunstancias.

1.3. EL FRAUDE

Al dar carácter legal a un método de producción y a una denominación (protección del vocabulario), el Reglamento europeo consagra claramente que aquello que no cumple con la ley, representa un fraude a la ley. El Estado miembro, en consecuencia, es el encargado de hacer aplicar la ley, lo que ha ocurrido de hecho, puesto que algunos tribunales ya pronunciaron varias penas de cárcel por infracciones a la legislación sobre productos ecológicos. Observaremos que el sistema de control y de certificación, obligatorio en el Reglamento y que contiene un sistema sancionatorio propio, no exime a un operador que está infringiendo la ley de las sanciones previstas en ella.

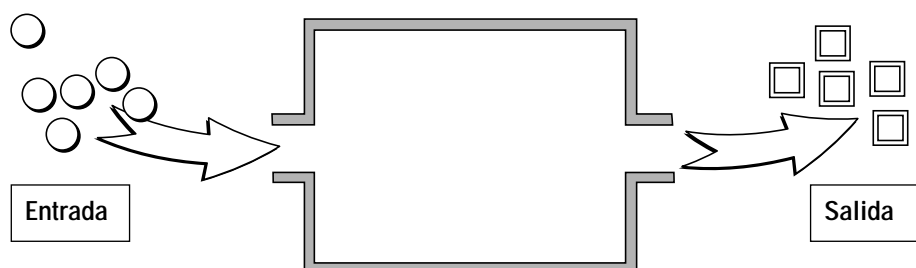
1.4. AMPLIACIÓN A OTROS ASPECTOS JURÍDICOS

Un producto ecológico, tal como lo define el Reglamento CEE, no queda liberado de las otras obligaciones a las cuales lo someten las disposiciones legales en vigencia. Por el contrario, al salir del ámbito privado y entrar en el marco legislativo, los productos ecológicos colocados en el mercado a la vista de todos, deben cumplir aquellos requisitos que previamente, por negligencia o por tolerancia, no cumplían.

2. La norma

2.1. ENFOQUE SISTÉMICO

Para entender porqué el Reglamento CEE es una norma técnica importante, se puede ilustrar a través de un sistema, con entradas y salidas, pasando por una caja que transformará las entradas en salidas, confiriéndole características propias, tal como son definidas en el Reglamento CEE (artículos 2 y 5).



La utilidad de esta lectura es que permite identificar, en cada etapa de los cultivos, de la cría de animales o de la transformación de los productos, en qué nivel se encuentran y qué requisitos tienen que cumplir.

2.2. LOS DIVERSOS ARTÍCULOS DEL REGLAMENTO EN EL FUNCIONAMIENTO DE LA NORMA

Para definir las entradas/insumos y las condiciones en las cuales estos productos pueden entrar en la caja, tenemos las referencias siguientes:

- anexo IIA: abonos y acondicionadores del suelo
- anexo IIB: productos fitosanitarios

- anexo VI: productos transformados
- artículo 6.2 y 6 bis: semillas y almácigos
- artículo 11: productos importados desde afuera de la Unión Europea

Para definir las características que deben tener las salidas o productos saliendo de la caja:

- artículo 5: relativo al etiquetado
- artículo 10: que se refiere a las indicaciones de conformidad en relación con el sistema de control. En fin, el proceso de transformación de los insumos (las entradas) en productos que salen de la caja (las salidas), también es definido y regulado por determinadas partes de la norma:
 - el anexo I que menciona los principios de producción ecológicos en las explotaciones,
 - el anexo III (en parte) que indica los requisitos mínimos de control y las medidas de precaución.

Se estudia más detalladamente el conjunto de esta norma técnica en el módulo 4.

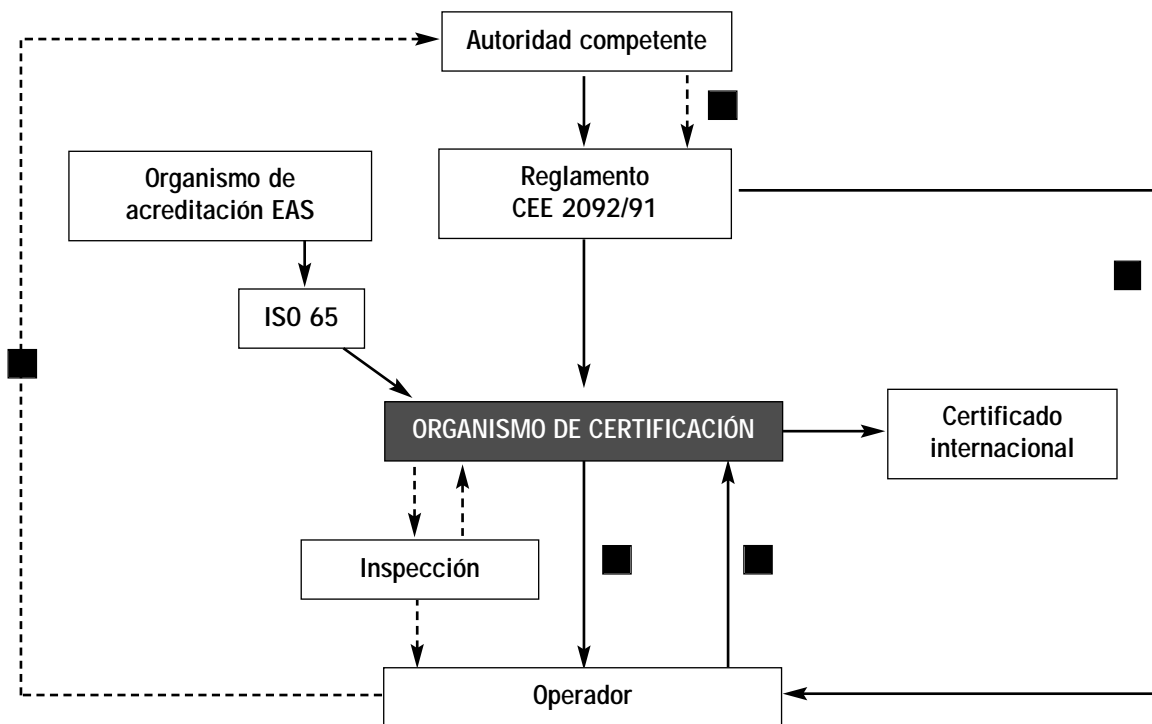
3. El sistema de control

3.1. PRESENTACIÓN GENERAL

El sistema de control establecido por el Reglamento CEE es exigente y complejo. Para ubicarse, se tiene primero que identificar el papel de los actores de este sistema; los actores son:

- la autoridad competente, que actúa conforme al reglamento CEE
- el organismo de acreditación (y su foro internacional de referencia)
- el organismo de certificación (y su función de inspección)
- el operador (productor, transformador, importador)

Estos actores alimentan un sistema complejo cuyo objetivo final consiste en garantizar un alto valor al certificado producido por el sistema.



Podemos observar que el sistema de control está estratificado: mediante la inspección, el operador es controlado por el organismo de certificación, el que a su vez está controlado por el conjunto de la “autoridad competente-acreditación”. Este doble sistema garantiza la eficacia y la imparcialidad del sistema de control CEE.

Además de esta jerarquía, el sistema es evolutivo: la flecha [1] muestra que el operador, a través de su autoridad competente, puede intervenir en el Reglamento que regula sus actividades. [2]

La relación operador/organismo de control es más compleja; en primer lugar, porque pasa por la fase de inspección, independiente de la certificación, que el organismo de certificación puede subcontratar; en segundo lugar, porque contractualmente el organismo de certificación impone al operador ciertos compromisos [3] y lo puede someter a sanciones, en tanto que el operador por su parte tiene la posibilidad de interponer recursos contra las decisiones del organismo de certificación [4].

Los artículos 8 y 9 exponen los requisitos de la Unión Europea, mediante la autoridad competente, respecto al operador y respecto al organismo de control.

3.2. LOS REQUISITOS PLANTEADOS POR EL REGLAMENTO CEE AL ESTADO

La autoridad competente

El Estado debe nombrar a la autoridad competente cuya función se detalla más adelante (Artículos 8.2 y 9.4). Por ejemplo, en Gran Bretaña la autoridad competente es la comisión UKROF. En Francia es el Ministerio de Agricultura a través del DGAL junto con el Ministerio de Economía a través de la Re-presión del Fraude. En España, las Comunidades Autónomas heredaron esta competencia del Ministerio de Agricultura.

Sistema de control

El Estado establece un sistema de control sea mediante autoridades públicas o mediante organismos privados.

PAÍS	SISTEMA	AUTORIDADES PÚBLICAS	ORGANISMOS PRIVADOS	ACREDITACIÓN ISO65-EN 45011 OBLIGATORIA	COMENTARIO
Austria	A		8	Sí	Acuerdo según los Länder (9). (6 para todos L)
Bélgica	A		2	Sí	Blik, Ecocert B.
Dinamarca	B	12		-	1 Planta directorio y + 11 alimentación regional directorios
Finlandia	B	18		-	15 departamentos rurales + 3 agencias
Francia			6	Sí	
Alemania	A		22	No	Algunos OC tienen la acreditación A/Länder
Grecia	A		3	No	1 OC está acreditado
Irlanda	A		3	No	
Italia	A		13	No	Por lo menos 7 OC están acreditados
Luxemburgo	C	1	3	Sí	2 Alemanes et 1 belga.
Países Bajos	B		1	Sí	Skal, organismo privado, tiene una delegación y puede considerarse como una autoridad semi-pública.
Portugal	A		2	No	1 Oc está acreditado
España	B/C	16 CRAE + 2 (CM)	1 (en CM)	Sí	Sólo el OC privado está acreditado
Suecia	A		2	No	Krav con 95 % + Demeter
Reino Unido	C	1 (UKROFS)	8	No	Algunos OC están acreditados

3.3. LOS REQUISITOS PLANTEADOS A LA AUTORIDAD COMPETENTE

La lista de los operadores (Artículo 8.3)

Una lista (nombre y dirección) de los operadores está a disposición de los interesados; Se debe recalcar que en aplicación de las reglas de confidencialidad, incluidas tanto en la norma (punto 4.10.1 ISO 65) como en el Reglamento CEE (Artículo 9 §7 B), las informaciones confidenciales son aquellas obtenidas durante las actividades de control.

Organismos de control privados

La autoridad competente es la encargada de aprobar y fiscalizar a los organismos de control privados (Artículo 9.4).

3.4. LOS REQUISITOS PLANTEADOS AL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN

Aprobación

Para conseguir la aprobación de la autoridad competente, un organismo de control debe tener (Artículo 9.5):

- un plan de control, que incluya a lo menos los requisitos del anexo III (Artículo 9.7.a)
- un catálogo de sanciones
- recursos humanos y materiales
- una objetividad reconocida
- procedimientos referidos a la confidencialidad (Artículo 9.7.b)

El plan de control mínimo:

- por lo menos una visita física al año (anexo III§5)
- análisis e investigaciones deben llevarse a cabo en caso de sospecha (también pueden llevarse a cabo rutinariamente)
- inspecciones aleatorias, imprevistas o no, deben realizarse en presencia de un riesgo específico

Funcionamiento

Los principios establecidos al obtener la aprobación deben ser respetados por el organismo de control, en caso contrario perderá dicha aprobación (Artículo 9.6.d.) Con este fin, el OC debe permitir el acceso a sus oficinas y redactar un informe anual, conteniendo la lista de los operadores que se sometieron a su control. (Artículo 9.8.)

Acreditación

El organismo de certificación (Artículo 9.11.) debe “cumplir los requisitos de la ISO 65 (lo que teóricamente no significa “acreditado”). En realidad se requiere sobre todo la acreditación de los organismos de certificación de países terceros.

Productos sospechosos

La autoridad de control tiene la obligación de impedir la comercialización de un producto sospechoso, sobre el cual el operador no otorga suficientes aclaraciones (AIII §9).

Análisis

Los análisis deben efectuarse al surgir cualquier duda, sea de fraude o de contaminación; también pueden llevarse a cabo análisis rutinarios. (AIII §5)

Noción de riesgo e intensidad de control

La autoridad de control debe realizar visitas de control por muestreo, imprevistas o no, en presencia de riesgos “particulares”; esta autoridad debe por lo tanto identificar tales riesgos y contrarrestarlos mediante una intensidad de control mayor (AIII §5).

3.5. LOS REQUISITOS PLANTEADOS AL OPERADOR

Cada operador que **produce, prepara** o **importa**, tiene que notificar esta actividad a la autoridad competente, indicando (Anexo IV):

- nombre y dirección,
- la localización y las **parcelas**,
- la naturaleza de las operaciones y de los productos,
- su compromiso de realizar las operaciones conforme al Reglamento CEE,
- la fecha de la última utilización de productos prohibidos,
- el nombre del organismo privado de control, si es el caso del respectivo país.

Estos requisitos permiten una **transparencia** del sistema, al identificar claramente a quienes participan, pero también implican un **compromiso** jurídico frente a los requisitos técnicos planteados por el reglamento.

Además de estos requisitos de transparencia y de compromiso, el reglamento plantea requisitos técnicos, permitiendo:

- la realización de un auto-control o de un control interno que involucra la responsabilidad del operador,
- la realización de un control por la autoridad de control,
- la identificación de los productos ecológicos en todos los niveles de su existencia,
- la separación de estos productos de los productos similares, pero producidos convencionalmente, así como de todos los contaminantes.

3.5.1. CONTROL INTERNO Y RESPONSABILIDAD DEL OPERADOR

El operador debe redactar y presentar al control:

- Una descripción de la unidad, edificios, actividad.
- Las medidas prácticas implementadas para cumplir los requisitos del reglamento, con la obligación de firmar todo él mismo.

La responsabilidad no acaba aquí, el operador debe también:

- Asegurar que el funcionamiento cotidiano de la unidad se desarrolla conforme al Reglamento.

La unidad de producción (Anexo III)

El reglamento no la define claramente, sin embargo la práctica y la lógica del texto, permiten definirla como el espacio, el territorio dentro del cual se encuentran los recursos técnicos y humanos que permiten la producción de productos ecológicos; se le agregan las parcelas en los casos de explotaciones agrícolas, los edificios, el material utilizado, el personal asignado. Esta unidad de producción no tiene automáticamente una identidad jurídica. Esta unidad de producción debe dedicarse por completo a la producción ecológica.

Por otra parte, un operador puede explotar varias unidades de producción.

Consecuencia:

El almacenamiento de insumos convencionales está prohibido en la unidad de producción ecológica.

- Aceptar medidas de control más estrictas en caso de infracción o irregularidad.
- Poner al día cualquier modificación en la estructura de la unidad de producción.
- El operador debe retirar de la venta los productos **sospechosos** e informar a su autoridad de control al respecto; esta nueva cláusula del anexo III plantea claramente la responsabilidad del operador (AIII §9).
- En caso necesario, informar por escrito a sus clientes que los productos ya no cumplen los requisitos del reglamento CEE. Estas nuevas medidas (Anexo III§3), bastante obvias llenan los vacíos del reglamento anterior y permiten adaptar el control a la noción de riesgo; por lo menos las disconformidades aparecen como criterio de mayor riesgo.
- El operador debe verificar que los envases y las indicaciones están conformes en los casos de transporte de productos certificados hacia su unidad; esta verificación está explicitada (AIII § A de las disposiciones particulares).

3.5.1.1. CASO DE LOS PRODUCTORES DE VEGETALES

Recolección

En el caso de recolección de vegetación espontánea, la descripción inicial debe garantizar además que:

- Las zonas de recolección (identificadas en el mapa) no fueron sometidas a un tratamiento prohibido (en caso positivo, fecha del último tratamiento).

- El método de recolección no afecta la estabilidad del hábitat.

Manejo Mixto

Cuando un operador explota varias unidades en **la misma zona**, las unidades con producciones convencionales deben someterse también al régimen de control. La interpretación de la noción de zona la debe hacer el inspector; lógicamente deben ser consideradas como de una misma zona las unidades que pueden intercambiar fácilmente medios de producción.

Estos casos sólo son posibles en cultivos anuales o para los cultivos perennes las variedades que se pueden diferenciar fácilmente, siempre que se haya establecido un plan de conversión sobre 5 años.

3.5.1.2. EL CASO DE LOS GANADEROS

Los Afluentes

Además de las descripciones habituales, la descripción inicial debe incluir también los elementos relativos al derrame de los afluentes: capacidad de almacenamiento, planes de derrame, plan de gestión de la unidad de ganadería.

Manejo Mixto

En el caso de las explotaciones de ganadería mixta, la ganadería convencional **debe someterse también al control inicial** así como aparecer consignada en los cuadernos de ganadería.

3.5.1.3. EL CASO DE LOS TRANSFORMADORES

Ámbito de los Transformadores

Se trata no sólo de los transformadores del producto agrícola, sino también de aquellos transformadores tales como los que elaboran el envase (y nuevo envase) y el etiquetado.

Manejo Mixto

Las unidades que elaboran además productos no ecológicos, deben:

- separar físicamente o en el tiempo los lugares de almacenamiento de las materias primas;
- efectuar sus operaciones en series completas o separadas en el tiempo de otras operaciones similares (verificar particularmente las cadenas de fabricación y de transformación);
- cuando se trata de operaciones aisladas, informar al organismo de certificación con antelación;
- tomar todas las medidas necesarias para evitar las mezclas (a vigilar particularmente en las industrias con procesos continuos e instalaciones que no se pueden desocupar);
- realizar las operaciones de producción ecológica después de operaciones de lavado del equipo de producción (este lavado debe ser documentado y someterse a un control).

3.5.1.4. EL CASO DE LOS IMPORTADORES Y DE LOS PRIMEROS DESTINATARIOS

La noción de “primer destinatario” permite extender la cadena de control a los casos donde el importador no era controlado; por tanto, cada persona natural o jurídica que recibe de países terceros productos ecológicos certificados debe someterse al régimen de control.

Estas personas deben presentar las autorizaciones de importación y los certificados a la autoridad de control, lo que les obliga a exigirlos antes y a verificar su conformidad (control interno).

Informar a la Autoridad de Control

Para cada lote de importación, se debe informar a la autoridad de control sobre las operaciones realizadas por el importador y por el primer destinatario.

3.5.2. REQUISITOS PARA LA AUTORIDAD DE CONTROL

La exigencia de documentos

Contabilidad

La contabilidad debe ser **monetaria y material**, se debe informar sobre **la naturaleza y las cantidades**; las partidas deben **justificarse** y referirse a:

- los insumos (proveedores de los productos agrícolas comprados, proveedores de insumos)
- los productos que salen (compradores de los productos terminados certificados)
- cualquier otra información requerida por la autoridad de control (números de lote, existencias, intermediarios)

El balance de los elementos contables debe estar **equilibrado**.

Caso de los Importadores

La autoridad de control debe verificar la contabilidad material y financiera del importador y que el pro-

ducto se consiguió en condiciones **equivalentes** a las requeridas para las producciones comunitarias. Este principio de equivalencia es importante, aunque no esté definida con exactitud. Comprende dos aspectos:

- Primero, el método de producción podría ser diferente de aquel descrito en el artículo 6; en caso contrario, el reglamento hablaría de condiciones “idénticas”; este margen de diferencia debe ser mínimo para que las condiciones no sean “distintas”.
- Segundo, el artículo 6 incluye la referencia a los anexos I & II y a las semillas; por lo tanto, el principio de equivalencia puede aplicarse a los principios descritos en el anexo I e interpretarse como una aplicación de estos principios agronómicos en coherencia con las condiciones edafo-climáticas y culturales que existen en los países terceros. El principio de equivalencia en el caso del anexo II no puede aplicarse a la lista cerrada de los insumos autorizados –salvo excepciones-. Sin embargo, dependiendo de las condiciones edafo-climáticas y culturales presentes en el país donde opera el productor, si se puede aplicar en cuanto a las condiciones de utilización. En lo que se refiere a las semillas –fuera del marco regulatorio actual de carácter general- el principio de equivalencia sólo se puede aplicar en cuanto a la implementación de los principios de cultivo de la planta-padre, ya que obviamente las semillas deben tener un origen ecológico independientemente del país productor.

En fin, la noción de control se refiere también al régimen de control que se aplica en el país tercero, el que debe ser equivalente a aquel definido en los Artículos 8 & 9.

Cría de Animales/Ganadería (A2 §3)

Un cuaderno de cría/ganadería debe estar al día y dar una descripción completa del sistema de gestión, consignando:

- las entradas/salidas de animales (edad, número, período de conversión, identificación, peso al morir, causa de mortalidad)
- la alimentación (clase, complementos alimenticios, proporción de las raciones, acceso a los recorridos, trashumancias);
- la profilaxis (intervención del veterinario, cuidados, fecha de tratamiento, producto, diagnóstico, modalidad de tratamiento, tiempo de espera).

La exigencia de cooperación

- En caso de duda, para eliminar o confirmar dicha duda en cuanto a la conformidad del producto.
- Garantizando a la autoridad de control el acceso libre a los edificios/oficinas y a las informaciones requeridas.
- Informando sobre los propios programas de control y de muestreo, realizados de manera interna.
- Permitiendo los intercambios de datos entre autoridades de control.

3.5.3. LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS

El producto debe permitir la identificación de los lotes durante su almacenamiento (AIII §8).

Los animales deben ser identificados: individualmente (mamíferos grandes) o por lotes (aves de corral) A2§2.

3.5.4. LA SEPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS

El Transporte

La separación durante las operaciones de transporte, debe realizarse mediante envases cerrados, a menos que:

- el transporte se realice entre 2 operadores sometidos a control,
- la autoridad de control esté informada y haya dado su beneplácito.

En los otros casos, los envases deben estar cerrados **de manera de evitar una substitución de los productos**, y llevar las siguientes informaciones:

- el nombre y la dirección del operador;
- el nombre del producto;
- el nombre de la autoridad de control;
- según el caso, los números de lotes.

El operador que recibe estos productos, a su llegada, debe consignar el hecho que los envases realmente llegaron en un estado que garantizaba que estaban cerrados.

Almacenamiento

Se debe evitar cualquier contacto o mezcla con productos contaminantes (AIII §8).

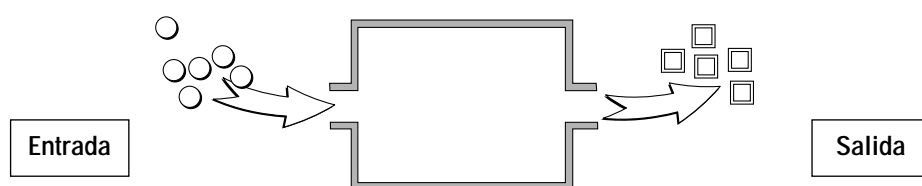


4

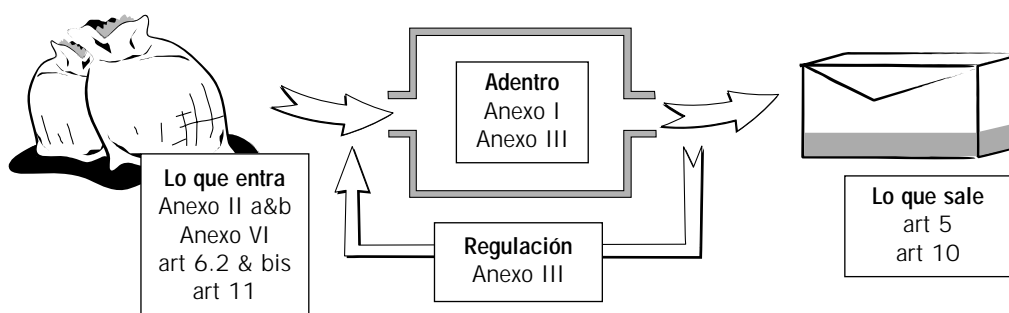
MÓDULO

Aplicación de las
normas técnicas
del reglamento CEE 2092/91

El Reglamento CEE N° 2092/91 del Consejo de las Comunidades Europeas del 24 de junio de 1991 (Diario Oficial de la CE de 23/07/1991), sobre la producción agrícola ecológica y sus modificaciones, es una norma técnica relevante. Su importancia puede ser explicada a través de un sistema, con entradas y salidas, pasando por una caja que transforma las entradas en salidas, confiriéndoles características propias, tales como son definidas en los artículos 2 y 5 del Reglamento.



La utilidad de esta lectura es que permite identificar -en cada etapa del cultivo, de la cría de animales o de la transformación de los productos- en que nivel se encuentran y qué requisitos tienen que cumplir. En consecuencia, el objeto de este módulo es revisar al Reglamento CEE N° 2092/91, en particular a los artículos y anexos que fijan las condiciones de entrada de los productos, aquellos que regulan los procesos y finalmente los que regulan las salidas de los productos.



1. La gestión de los productos que entran

Los productos que entran pueden ser:

En producción vegetal

- semillas
- almácigos
- humus
- abonos
- productos fitosanitarios

En producción animal

- animales reproductores
- alimentos para animales
- productos veterinarios
- productos de limpieza
- desinfectantes
- los complementos alimentarios

En productos transformados

- aditivos
- auxiliares de fabricación

1.1. ANEXOS IIA Y IIB: INSUMOS PARA LAS PRODUCCIONES VEGETAL Y ANIMAL

Los principios a observar:

- listas de productos
- condiciones de utilización
- aplicación de la noción de equivalencia para los terceros países

Dificultades con las que hay que tener cuidado:

- Los abonos solo deben utilizarse con justificación (y nunca sistemáticamente), en aplicación del anexo I que rige la fertilidad en las materias orgánicas.
- La noción de cría de animales fuera de suelo, se define como la explotación que no tiene las superficies necesarias para:
 - asegurar el acceso de los animales al aire libre,
 - realizar todo o parte del derrame de las deyecciones animales,
 - asegurar todo o parte de la alimentación.

Los afluentes de la cría de animales fuera de suelo no pueden utilizarse en la Agricultura Ecológica (AE). Por lo tanto, quedan prohibidos:

- Los afluentes que provienen de sistemas de cría de animales donde estos no tienen camas y/o se quedan en la oscuridad y/o generalmente no pueden moverse libremente de 360°. O (el "o" es más restrictivo) los afluentes de la cría de animales que es independiente de cualquier otra actividad agrícola, en una explotación sin ninguna superficie destinada a las producciones vegetales ni que permita el derrame de todo o parte de estos afluentes.
- Esta aplicación entrará en vigor en Francia el año 2005; actualmente sólo los afluentes que corresponden simultáneamente a los dos criterios están excluidos.

El compost es una operación que, según la definición francesa, se caracteriza por:

- una alza de temperatura,
- una reducción de volumen,
- una modificación de la composición química y bioquímica,
- un saneamiento a nivel de los patógenos, de las semillas de malezas y de ciertos residuos,
- una relación C/N y una humedad adaptadas,
- por lo tanto, ya no se autoriza el "compostaje de superficie".

Caso de los abonos compuestos: estos productos sólo pueden contener ingredientes autorizados por el anexo IIA; eso se averigua sea en la ficha técnica o directamente en la bolsa cuando lleva una información suficiente.

- Problema del sulfato de potasio: es el procedimiento de extracción física que permite definir el "buen" sulfato de potasio; sólo se autoriza aquel que se consigue a partir de las sales brutas de potasio (mientras el sulfato de potasio convencional se consigue mediante la acción del ácido sulfúrico en las sales brutas); se autoriza asimismo el sulfato doble de potasio y magnesio.
- La noción de cría extensiva de animales: (ver textos en anexos más adelante aproximadamente 2 Unidades de Ganado Mayor (UGM) por hectárea.
- El caso del cobre: examinar la cantidad derramada y la evolución decreciente prevista por el Reglamento CEE.
- En fin, recordemos que todos los productos fitosanitarios sólo se pueden utilizar excepcionalmente y no sistemáticamente y que deben ser objetos de justificación ante la autoridad de control.

1.2. EL ANEXO VI: INSUMOS PARA LOS PRODUCTOS TRANSFORMADOS

El anexo VI se divide en 3 partes:

A) Los ingredientes que no son agrícolas :

- los aditivos alimenticios
- los aromas
- el agua y la sal
- las preparaciones en base a microorganismos (fermentaciones)
- los minerales, vitaminas, aminoácidos y otros compuestos nitrogenados

B) Los auxiliares de fabricación :

- Se utilizan para la transformación de los ingredientes de origen agrícola.

C) Los ingredientes de origen agrícola no ecológico:

- de productos vegetales no transformados.
- de productos vegetales transformados (aceites, grasas, azúcares, ..)
- de productos animales

Observaremos que el acceso a la derogación de estos ingredientes está previsto de manera bastante fácil en Art.5 §3 punto b, mediante un procedimiento particular.

Está prohibido recurrir a microorganismos provenientes de organismos genéticamente modificados.

1.3. LOS ARTÍCULOS 6.2 Y 6BIS: SEMILLAS Y ALMÁCIGOS

Según la definición, las semillas deben provenir de plantas-padres cultivadas en AE durante por lo menos una generación para la plantas anuales y durante dos períodos para los cultivos perennes. Por lo tanto, estas semillas deben tener un origen ecológico; esta disposición aun no se aplica y recién entrará en vigor al concluir el plazo de derogación; esto será el 31/12/2003. Esta disposición es potencialmente restrictiva para los países terceros que no pueden acceder fácilmente a semillas ecológicas.

Las plantas provenientes de manipulaciones genéticas son excluidas.

Por otra parte, los almácigos deben ser inmediatamente ecológicos (Art. 6 bis).

1.4. ARTÍCULO 11: INSUMOS PROVENIENTES DE PAÍSES TERCEROS

Este artículo regula la utilización de insumos provenientes de países terceros. Dos situaciones pueden ocurrir:

1. El país está inscrito en la lista de países terceros. La autoridad competente del país tercero declara que el insumo fue producido en condiciones equivalentes y que las medidas de control son asimismo equivalentes a las enunciadas en los artículos 8 & 9.
2. El país no está inscrito en la lista de países terceros. En este caso, es el importador quien debe entregar a la autoridad competente, las pruebas suficientes que el insumo se consiguió mediante medios equivalentes a aquellos requeridos en el artículo 6 y que los medios de control son también equivalentes a aquellos de los artículos 8 & 9.

En ambos casos, el insumo debe acompañarse de los documentos específicos: certificado de lote y autorización de importación. En la práctica, el usuario europeo de un producto importado debe estar en posesión del certificado del importador y de la garantía de la factura.

2. Las técnicas agrícolas, de transformación y administrativas

Este capítulo describe cómo funciona el sistema.

Constituye la parte más importante para la agricultura ecológica porque aquí es donde se describe el "Método de Producción Ecológica" según el Reglamento CEE.

2.1. LAS TÉCNICAS AGRÍCOLAS

La conversión, la fertilidad, la lucha contra las enfermedades (puntos principales del anexo I)

La conversión a la agricultura ecológica

Tres nociones a recordar en materia de conversión:

- La fecha de inicio de la conversión: es la fecha de la firma del contrato con la autoridad de control.
- La fecha de conversión también puede ser aquella de la última utilización de un producto prohibido, cuando es posterior (caso de un tratamiento prohibido después de la firma del contrato).

- La retroactividad de la conversión: la fecha de inicio del periodo de conversión puede ser retroactiva en los casos siguientes :
 - Las parcelas ya se encontraban bajo un programa medioambiental que garantizaba que no se utilizaban insumos (caso de las subvenciones CEE)
 - Existen **pruebas suficientes** que acrediten que las parcelas no fueron tratadas con otros productos distintos de aquellos señalados en el anexo II A & B durante 3 años. Se debe tratar sobre todo de pruebas escritas, declaraciones y observaciones agronómicas y ecológicas apropiadas.

Implementación del período de conversión:

- Los cultivos anuales se refieren a la fecha de siembra: 24 meses antes de la siembra del cultivo que tendrá el derecho de referirse a la AE.
- Los cultivos perennes se refieren a la fecha de cosecha: 3 años antes de la cosecha del cultivo que tendrá el derecho de referirse a la AE.

Fertilización aplicada en la agricultura ecológica

La fertilidad y la actividad biológica del suelo serán mantenidas o aumentadas en primer lugar por:

- el cultivo de leguminosas, abono verde y plantas de enraizamiento profundo,
- una rotación plurianual,
- la incorporación de estiércol,
- la incorporación de materias orgánicas autorizadas.

La noción de “en primer lugar” es importante porque marca la preeminencia de la gestión agronómica de las materias orgánicas en el suelo; de esta noción se derivan las condiciones de uso de los fertilizantes autorizados en el Anexo IIA.

Ojo: cantidad total máxima de afluentes: 170kg de nitrógeno/ha al año.

La lucha contra los enemigos de los cultivos

Esta lucha se basa en las siguientes medidas:

- elección de las especies o variedades apropiadas,
- programa de rotación apropiado,
- procedimientos mecánicos de cultivo ,
- protección de los enemigos naturales de los parásitos,
- deshierbe mediante fuego.

Sólo se puede recurrir a los medios permitidos bajo el Anexo IIB en caso de peligro inmediato. Aquí vale el postulado que la planta sana debe enfrentar sus parásitos y que sólo se puede recurrir a medios similares a los de la agricultura convencional (insecticidas, fungicidas), en situaciones excepcionales.

2.2. EL ANEXO III EN SU PARTE TÉCNICA

Manejo mixto de producciones convencionales y ecológicas en una misma explotación agrícola

Si un operador explota varias unidades ecológicas y no ecológicas:

- No debe producir las mismas variedades y arreglárselas de manera que se las pueda diferenciar.
- Debe tener un plan de conversión de 5 años máximo para las plantas perennes.
- Debe implementar un seguimiento, una identificación y una separación estricta de las producciones.

No se aplican estos requisitos en caso de investigación agronómica, de producción de semillas y de praderas destinadas al pastoreo.

Manejo mixto de producciones convencionales y ecológicas en la misma empresa de transformación

Para administrar el manejo mixto de las unidades de transformación manipulando al mismo tiempo productos en AE y en agricultura convencional, se tienen que aplicar algunas reglas:

- Separación de las materias primas: es imperativa la separación física de estos productos de las materias primas convencionales; esta separación debe ser
 - eficaz: que impida cualquier confusión
 - obvia: para que, durante el trabajo que se realiza automatizadamente, se imponga esta evidencia.
 - fija: mantener cierto carácter fijo para que las costumbres puedan consolidarse; una separación movable, como por ejemplo áreas de secado que cambian en cada abastecimiento, no presentan suficiente fiabilidad.

- Las operaciones deben realizarse en series completas separadas en el tiempo y físicamente: esto significa que las operaciones que requieren un manejo ecológico de los productos (transformación, lavado, calibración, envasado, etiquetado) deben llevarse a cabo completamente, hasta el final del ciclo de transformación. Por ejemplo, no se debe lavar, secar un fruto, almacenarlo provisionalmente y después ponerlo de nuevo en la misma cadena para calibrarlo. La separación en el tiempo es necesaria para garantizar las medidas de limpieza (ver más adelante), la diferenciación de los insumos (ningún auxiliar de fabricación cerca de la cadena durante la producción ecológica) y también para informar a la autoridad de control.
- Según su frecuencia, se debe notificar el manejo con antelación al organismo de certificación (OC): obviamente si la frecuencia es importante -de cotidiana a pluri-mensual-, no se aplica esta medida. Si es ocasional -mensual o plurianual-, el operador debe entonces avisar a la autoridad de control que podrá realizar una visita imprevista y verificar la conformidad de las operaciones.
- La identificación de los lotes: los lotes deben ser identificados; eso significa que debe haber una trazabilidad cualitativa permitiendo remontarse desde los orígenes de las materias primas hasta sus lugares de producción. La identificación también se necesita para una denominación clara como “ecológica” de los productos almacenados; ésta identificación puede realizarse mediante un letrero, pintura en el suelo, pintura en las paredes, etc.
- Elaborar e implementar las medidas de limpieza: más allá de esta medida básica, se trata muchas veces de la verificación de la tubería en las plantas que funcionan en ciclo continuo (por ejemplo los ingenios de azúcar). De hecho, las tuberías están llenas del producto convencional en proceso de fabricación cuando las materias primas ecológicas llegan a la entrada del ciclo de fabricación. El operador y el organismo de control deben entonces evaluar el volumen de producto todavía en el ciclo y recién calificar el producto terminado como ecológico cuando el volumen de producto convencional en proceso haya salido con un margen de seguridad suficiente. Estas medidas, así como las de limpieza, se deben verificar en los registros que las unidades de transformación deben obligatoriamente tener al día.
- Unidad que subcontrata todo o parte de la transformación de los productos ecológicos: estas unidades deben ser individualizadas en un repertorio, con el fin de mantener una lista accesible a la autoridad de control. En estos casos un sistema contable apropiado debe ser implementado.

3. Los requisitos para los productos

3.1. EL ETIQUETADO

El producto ecológico

Para que un producto sea considerado y etiquetado como producto ecológico, tiene que haber cumplido con los requisitos siguientes:

- Ser un **producto agrícola**;
- Ser un producto obtenido según los principios de la AE, es decir:
 - El período de conversión se respetó, cuando era necesario.
 - La fertilidad de los campos se consiguió mediante la incorporación de materias orgánicas en el suelo, eventualmente con abonos del anexo IIA.
 - La lucha contra los enemigos de los cultivos se realizó mediante medios de prevención, eventualmente complementados en caso de emergencia por pesticidas autorizados en el anexo IIB.
 - Las semillas y los almácigos del producto cosechado son de origen ecológico.
- Este producto debe contener por lo menos el 95% de sus ingredientes agrícolas con un origen ecológico, los otros ingredientes deben pertenecer o al Anexo VIC o al Anexo VIA y no se fabricó el producto mediante sustancias distintas a las del Anexo VIB.
- El producto no fue sometido a radiaciones ionizantes, ni se elaboró con organismos genéticamente modificados.
- El producto fue sometido a un régimen de control obligatorio y el respectivo organismo de control está identificado en la etiqueta.

El producto ecológico en conversión

Un producto ecológico que no ha cumplido la totalidad de su período de conversión, puede hacer referencia al método de producción ecológica en su etiqueta, bajo las siguientes condiciones:

- Se trata de un **producto agrícola**;

- Este producto se obtuvo según los principios de la AE, es decir:
 - Se observó un periodo de **por lo menos 12 meses antes de la cosecha**, en caso necesario;
 - La fertilidad de los campos se consiguió mediante la incorporación de materias orgánicas en el suelo, eventualmente de abonos listados en Anexo IIA;
 - La lucha contra los enemigos de los cultivos se realizó mediante medios de prevención, eventualmente complementados en caso de emergencia por pesticidas autorizados en Anexo IIB;
 - Las semillas y los almácigos al origen del producto cosechado son ecológicos.
- El producto no fue sometido a radiaciones ionizantes, ni se elaboró con organismos genéticamente modificados.
- El producto fue sometido a un régimen de control obligatorio y el organismo de control está señalado en la etiqueta.
- La mención “en conversión hacia la agricultura ecológica” deber aparecer en la etiqueta de manera inequívoca.

Los productos alimenticios parcialmente ecológicos

Un producto transformado puede mencionar el método de producción ecológico en su etiqueta, aunque no esté compuesto de un 95% de ingredientes agrícolas de origen ecológico, bajo las condiciones siguientes:

- El límite mínimo es de un 70% de ingredientes agrícolas de origen ecológico.
- Los demás ingredientes de origen agrícola se encuentran en el Anexo VIC o se admitieron mediante derogación.
- Las indicaciones referidas a la AE en la etiqueta (o la publicidad) deben aparecer en la lista de ingredientes y la denominación de venta debe ser seguida de la mención “x% de los ingredientes de origen agrícola se consiguieron según las normas de producción ecológica”.
- El producto no fue sometido a radiaciones ionizantes, ni se elaboró con organismos genéticamente modificados.
- El producto fue sometido a un régimen de control obligatorio y el organismo de control está indicado en la etiqueta.



Utilización del sello AB para el mercado francés

Esta utilización es posible incluso para los productos agrícolas provenientes de países terceros, siempre que dicho producto esté en un listado publicado por el Ministerio de la Agricultura francés y que el operador/importador realice ciertos trámites administrativos explicados en nota del Anexo III más adelante. Cuidado que estas normas cambian regularmente.



Utilización del sello comunitario para toda la CEE

Este logotipo de uso libre corresponde a la aplicación del artículo 10.

3.2. CONFORMIDAD CON EL CONTROL

El artículo 10 da la posibilidad de referirse al “sistema de control CEE y/o de utilizar el sello (ver Anexo V del reglamento europeo) en los productos que:

- son productos vegetales brutos,
- están conformes a los criterios de los productos de la AE conteniendo un 95% de ingredientes agrícolas con un origen ecológico (ver más arriba el § titulado “El producto ecológico”),
- se venden en envases cerrados al consumidor final,
- no llevan ninguna referencia de superioridad del producto.

Se puede perder el beneficio de usar estas indicaciones en un lote o en una producción en caso de **irregularidad**, pero también pueden perderse definitivamente en caso de **infracción manifiesta**.

Los productos de los países terceros NO PUEDEN utilizar este logotipo europeo: de hecho, el artículo 10b no se refiere a los productos importados. Sólo los productos originarios de la CEE que contienen hasta un 5% de productos que provengan de países terceros pueden eventualmente utilizar este logotipo. En suma se trata de una regulación muy restrictiva.

Anexo I

Artículo 6 § 5 del Reglamento 2328/91

Bajo reserva de decisiones ulteriores distintas tomadas en virtud del párrafo 2, las ayudas contempladas en el párrafo 1 otorgadas a inversiones del sector de producción de carne bovina, excepto las ayudas cuya finalidad es la protección del medioambiente, se limitan a las explotaciones ganaderas cuya densidad de bovinos para producción de carne no supere, al fin del plan, tres unidades de ganado mayor (UGM) por hectárea de superficie forrajera total dedicada a la alimentación de estos bovinos: el cuadro de conversión en UGM está en el Anexo I.

Sin embargo, hasta el 31 de diciembre de 1991, no se aplica este límite de 3 UGM cuando se pruebe que un aumento de la capacidad de producción no fue previsto. Antes de esta fecha, la Comisión examina la aplicación de esta disposición y presenta un informe al Consejo.

Anexo II

Modificación 3669/93

5. Las ayudas contempladas en el párrafo 1 que se otorgan para inversiones del sector de producción de carne bovina, excepto las ayudas cuya finalidad es la protección del medioambiente se limitan a las explotaciones ganaderas cuya densidad de bovinos no supere, en el último año del plan, tres, dos y media y dos unidades de ganado mayor (UGM) por hectárea de superficie forrajera dedicada a la alimentación de estos bovinos, para los planes que se terminan respectivamente en 1994, 1995 y 1996 o más tarde. Los límites de 2,5 y 2 UGM por hectárea sólo se aplican a las solicitudes entregadas a partir del 1º de enero de 1994.

Cuando el número de animales presentes en una explotación y a tomar en cuenta para la determinación del factor de densidad conforme al artículo g párrafo 1 del Reglamento (CEE)

Nº 805/68 (16) no supera 15, se puede aplicar la densidad máxima de 3 UGM por hectárea.

Anexo III

La marca AB, creada en 1985 y dotada en 1997 de una nueva base gráfica y normativa de uso, es propiedad del Ministerio francés de Agricultura y Pesca y está en fase de renovación desde hace algunos meses. el grupo de trabajo AB de la sección agricultura ecológica de la C.N.L.C (Comisión Nacional de Sellos y Certificaciones de Productos Agrícolas y Alimentarios) se reunió siete veces desde enero de 2001 con la finalidad de analizar el control de las reglas para el uso de la marca, firmadas el 6 de septiembre de 2000.

Se organizó el trabajo en dos tiempos. En un primer tiempo se instauraron las modalidades de control de los productos pecuarios adquiridos en otros países de la Unión Europea en concordancia con la marca AB. En efecto, con la supresión del antiguo dispositivo del G.E.E.C. (Grupo de Estudios de Equivalencias de Pliegos de Condiciones Agropecuarios), era conveniente controlar los productos sobre la base de la normativa en uso y el nuevo pliego de condiciones francés (REPAB F) que complementa el reglamento europeo para las producciones animales. En un segundo tiempo, el grupo trabajó en torno al control de los operadores franceses y de los productos vegetales adquiridos en otros países de la Unión Europea.

Dos líneas centrales: el estricto cumplimiento del pliego de condiciones REPAB F y la trazabilidad (rastreadibilidad)

El pliego de condiciones REPAB F entró en vigor el 30 de agosto del año 2000 y conllevó la modificación de la normativa en uso de la marca AB y, por ende, el reacondicionamiento de los controles de buen uso de la marca. En este contexto, se fijaron dos líneas principales para el cumplimiento del principio de uso voluntario de la marca:

- En materia de contenido de la marca, se dispuso que había que hacer coincidir la regulación francesa o europea tal cual se aplica en Francia, con la marca AB. Al respecto, los productos agropecuarios procedentes de Francia o de otro país de la Unión Europea, se podrían beneficiar de la marca AB si cumplen estrictamente la regulación comunitaria y francesa y si los operadores lo solicitan.
- Con el fin de garantizar que los productos que llevan la marca AB cumplen cabalmente los requisitos de la normativa en uso (en términos de contenido y de origen geográfico), pareció

necesario introducir elementos de trazabilidad (seguimiento histórico de los productos). Los operadores franceses y europeos estarán en todas las etapas sujetos a controles con respecto a la marca AB y sus productos tendrán que llevar certificados que mencionen específicamente que existe la posibilidad de utilizar la marca. Cada operador que compre productos con vistas a transformarlos deberá cerciorarse de que su proveedor dispone perfectamente de los certificados que llevan la mención específica.

Los productos animales adquiridos en otro país de la Unión Europea

El control de los productos animales está sujeto a un procedimiento renovado:

- Con la desaparición del G.E.E.C. ("Grupo de Estudios de Equivalencias de Pliegos de Condiciones Agropecuarios": organismos certificadores, organismos profesionales y poderes públicos) el control de la normativa de uso de la marca AB ya no está a cargo del G.E.E.C., sino que está directamente encomendado a los organismos certificadores sobre la base de un acuerdo entre el Ministerio francés de Agricultura y Pesca (MAP) y los organismos de control (OC). Los controles físicos se podrán realizar por parte del OC, homologado por los poderes públicos franceses y habilitado por convenio, o por un organismo certificador subcontratista que intervenga habitualmente en el país.
- Equivalencia con el cumplimiento estricto del pliego de condiciones REPAB F: en el nuevo instrumento, los operadores europeos (sin incluir Francia) podrán tener la posibilidad de beneficiarse de la marca AB en sus productos, si se comprometen a cumplir in extenso el pliego de condiciones REPAB F y si son controlados sobre esta base según la misma frecuencia que los operadores franceses.

Este instrumento, que es objeto de un convenio específico MAP-OC, fue ampliado a las producciones vegetales.

Los operadores franceses

- No hay control específico de los productores franceses que comercializan productos que contienen menos del 5% de ingredientes agrícolas que no provengan de la explotación. En efecto, estos operadores se considera que cumplen de hecho con la normativa de uso de la marca. En cambio, si comercializan sus productos con uso de la marca en sus etiquetas, deberán someterse a un control específico (convenio B) con el OC y validación a priori de todas las nuevas matrices de etiqueta).
- Para las demás categorías de operadores: los controles específicos se efectuarán por el sistema para los operadores que deseen utilizar directamente la marca en sus etiquetas o cuyos clientes deseen utilizar la marca. En el primer caso, el operador deberá firmar dos convenios con su OC: uno (A) que conduzca a la apertura de la posibilidad de utilizar la marca AB (trazabilidad o rastreabilidad de los ingredientes respecto a la marca, verificación de los certificados de proveedores y emisión de los certificados para el operador implicado); el otro (B) relativo al uso propiamente dicho de la marca en las etiquetas (control del grafismo de todas las nuevas matrices de etiquetas). Para el operador cuyos clientes deseen utilizar la marca, sin que el propio operador la utilice, se limitará el vínculo contractual con el OC al convenio A).

Calendario

El control del nuevo dispositivo empezará en enero del año 2002, con el fin de que el instrumento sea totalmente operativo a más tardar a fines del año 2002.

**CONDICIONES QUE SE DEBEN CUMPLIR PARA PODER UTILIZAR LA MARCA AB
POR TIPO DE PRODUCTO O DE INGREDIENTE**

TIPO DE PRODUCTO / INGREDIENTE	ORIGEN	RESTRICCIÓN EVENTUAL CONDI-	CIONES PREVIAS PARA OBTENER LA MARCA AB
VEGETAL	Francia	/	<ul style="list-style-type: none"> • cumplimiento de la normativa de uso de la marca AB • control por un organismo homologado y habilitado por los poderes públicos franceses, o su subcontratista • obtención del certificado que lleva la mención "Producto que abre la posibilidad de solicitar el uso de la marca AB" **
	UE	/	<ul style="list-style-type: none"> • cumplimiento de la normativa de uso de la marca AB • control por un organismo homologado y habilitado por los poderes públicos franceses, o su subcontratista • obtención del certificado que lleva la mención "Producto que abre la posibilidad de solicitar el uso de la marca AB" **
	Países terceros	Únicamente para los productos listados en el addenda a la normativa de uso (no cultivados / no disponibles en la UE)	<ul style="list-style-type: none"> • copia de la autorización de importación (caso general) • certificado de importación (para los productos cultivados en los países del 11.1)
ANIMAL	Francia	/	<ul style="list-style-type: none"> • cumplimiento de la normativa de uso de la marca AB • control por un organismo homologado y habilitado por los poderes públicos franceses, o su subcontratista • obtención del certificado que lleva la mención "Producto que abre la posibilidad de solicitar el uso de la marca AB" **
	UE	/	<ul style="list-style-type: none"> • cumplimiento de la normativa de uso de la marca AB de la cual forma parte el pliego de condiciones Repab-F • control por un organismo homologado y habilitado por los poderes públicos franceses, o su subcontratista • obtención del certificado que lleva la mención "Producto que abre la posibilidad de solicitar el uso de la marca AB" ***
	Países terceros	No previsto en la normativa de uso Ojo: no se trata aquí de una norma sino de reglas de uso	No existe posibilidad de utilizar la marca

* se refiere al 95% como mínimo de los ingredientes agrícolas del producto terminado

** a contar de enero de 2002

*** en vigor desde julio de 2001



5

MÓDULO

Instrumentos de inspección
y su aplicación

1. Funciones del inspector

El inspector en realidad cumple con varias funciones.

1.1. FUNCIÓN DE AUDITORÍA

El operador tiene que implementar progresivamente un control interno. Este control interno tiende a evolucionar de tal forma que el inspector va a pasar de una labor de pura inspección a una actividad de auditor en el sentido de la norma ISO 65.

Recordemos la definición de la auditoría:

Auditar: examen **metódico e independiente** para averiguar si las actividades y los resultados cumplen con las **disposiciones pre-establecidas**, si estas se han implementado de manera **eficiente** y para alcanzar los **objetivos** de calidad.

1.2. FUNCIÓN DE VERIFICACIÓN

Verificar, es comparar un resultado observado con un resultado esperado; los puntos principales a examinar son:

- La conformidad del control interno.
- Las existencias (que los productos cultivados, procesados o almacenados son los mismos que se someten a la certificación).
- La precisión y la exactitud de los registros.
- Que los insumos cumplen los requisitos.

1.3. FUNCIÓN DE INSPECCIÓN

La inspección, es una acción por la cual el inspector tiene que desplazarse físicamente o examinar documentos específicos:

- Los edificios (todos) y campos.
- Los cultivos y linderos.
- El control de plagas.
- Las herramientas técnicas apropiadas a las producciones certificadas.

1.4. FUNCIÓN DE EVALUACIÓN

El inspector tiene que evaluar:

- Las condiciones de cultivos vs rendimiento.
- El manejo de la fertilidad vs rendimiento.
- Control de plagas vs salud y rendimiento.
- Comprensión de los requisitos de las normas vs evitar irregularidades.
- Cumplimiento vs disminución de las irregularidades.

A decir verdad, evaluar significa cuantificar situaciones intangibles.

1.5. FUNCIÓN DE COMUNICACIÓN

El inspector debe cumplir una función de comunicación:

- Con los operadores: comunicar el contenido del control, los cambios de las normas, los requisitos de control interno, etc.
- Con el certificador:
 - Informe y conclusiones claras y fiables;
 - Recomendaciones: cuidado en respetar la independencia. Usar de preferencia la expresión “en mi opinión” en vez de “recomendación” para todo lo que se refiere al ámbito de la certificación.
 - En cambio, usar la expresión “recomendación” para todo lo referido al ámbito de la inspección.
- Con los interlocutores del negocio ecológico (peritos, compradores)

1.6. FUNCIÓN DE INFORMACIÓN

El papel de la información es importante:

- sobre los problemas que debe enfrentar el operador;
- sobre las normas y sus requisitos;
- después del control inicial, sobre las medidas correctivas a implementar;
- sobre el cumplimiento de los requisitos;
- sobre las fuentes de información.

2. Cualidades necesarias

2.1. ACTITUD JUSTA

Entre una actitud arrogante, sospechosa, inquisitoria, brutal y una actitud conciliadora, combinada con un operador tímido, se tiene que encontrar un buen equilibrio. Para encontrar este buen equilibrio, que también depende de la experiencia:

- no olvidar que el operador está realizando un trámite voluntario;
- recordar que la brutalidad puede plasmarse en el informe; por ejemplo, cuando no se contestan las preguntas hechas por el operador;
- recordar que la manera de hacer las preguntas es importante para que no se consideren como arrogantes;
- entender que, en realidad, la solución está en la introspección de la relación con el operador, con el fin de encontrar un comportamiento y un hábito justos.

¿Se puede recibir un regalo? Sí, si es de poco valor y se mantiene en el ámbito de la producción del operador.

¿Se puede aceptar una invitación al restaurante con el operador? Sí, siempre que no haya consecuencias, por ejemplo cuando se evidenciaron importantes disconformidades.

Estado mental: sentirse en todo momento libre de sus movimientos y de sus decisiones.

2.2. LA EXPERIENCIA

La experiencia se evalúa según:

- experiencia profesional y/o académica y/o práctica;
- conocimientos en el área de la inspección (agricultura, procesos) + capacidad de buscar informaciones + capacidad de rechazar una inspección;
- conocimientos generales de agronomía, ecología, de sistemas (riesgos, HACCP, análisis de sistemas);
- capacidad de anticipación y de solucionar los problemas solo.

2.3. LIBERTAD DE ESPÍRITU

Numerosas circunstancias pueden llevar al inspector a perder su libertad de espíritu, se tiene que tener presente estas situaciones para mantenerlas a raya:

- “No es porque esa persona piensa como yo, que ella cumple” (política, secta, religión, ONG).
- Neutralidad acerca de cualquier operador (simpatía, belleza, mala fama).
- Libre de todo conflicto de intereses (familia, relaciones financieras, relaciones previas de trabajo).

2.4. CARÁCTER OBSERVADOR

Se trata de una cualidad esencial del inspector:

- El consumidor es como Santo Tomás, “cree lo que ve”. El inspector representa los ojos, las orejas y la “nariz” del consumidor. Ingenuidad de la mirada. Capacidad de observación: ver y relacionar en lógica de sistema.
- Relacionar las observaciones con las informaciones suministradas por el operador.

2.5. INTEGRIDAD

A este respecto se requiere una actitud de auto vigilancia permanente.

2.6. COMUNICACIÓN

No debemos olvidar que el informe de inspección refrendado “da fe”; se requiere entonces una buena comunicación oral y escrita entre el inspector y el operador. Esta buena comunicación se basa en primer lugar en una correcta conducción de la entrevista: la entrevista con el operador debe ser construida, progresiva, tomar en cuenta el nivel intelectual y conceptual del operador, debe permitir la evaluación de las actitudes mediante interpretaciones cruzadas y debe llegar también a las imprescindibles superposiciones.

3. Cómo se hace un control?

3.1. ENFOQUE SISTÉMICO

La idea es considerar la granja, así como la empresa de transformación, como un sistema cerrado y regulado. Mediante la modelización, el enfoque sistémico permite entender fenómenos complejos, la ambigüedad de elementos heterogéneos con interacción mutua. Es manifiestamente complejo enfocar la granja debido a sus producciones, sus interacciones con el medio exterior, el número de factores de producción involucrado (a nivel humano, económico y agronómico). Plasmarlo en un modelo significa diferenciar los elementos y entender las relaciones que los dinamizan entre sí, así como la dinamización de cada uno en relación al conjunto.

En el enfoque sistémico

- el proceso mismo es importante, se trata realmente de un proceso de producción;
- el inspector debe tener una actitud humilde: tratar de entender; la función del inspector es entender el sistema del operador, con el fin de averiguar su conformidad;
- se necesita inter-disciplinaridad: el inspector debe ser al mismo tiempo agrónomo, zootécnico, economista, etc.
- se toma en cuenta los conflictos, las contradicciones, las incertidumbres: las palabras mismas fundan un procedimiento crítico del inspector. Estos mismos criterios permiten la auto-regulación del sistema (mediante la resolución de las disconformidades), para llegar a un equilibrio (y a la posibilidad de certificar);
- se estudia la articulación de los elementos entre sí y con el conjunto: la falta de garantía en una factura de insumo es un problema en sí porque no cumple un requisito de la norma, pero también representa un problema con el conjunto, porque demuestra que el sistema de calidad en su conjunto está afectado y que por lo tanto se puede rechazar definitivamente la certificación.

- No se debe dividir la complejidad en elementos más simples (análisis), sino tomar en cuenta todos los rasgos de la complejidad real: la inspección es una operación compleja, constituida de aspectos relacionales, normativos, técnicos, de experiencia, todos imbricándose recíprocamente.

3.2. IDENTIFICAR LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN

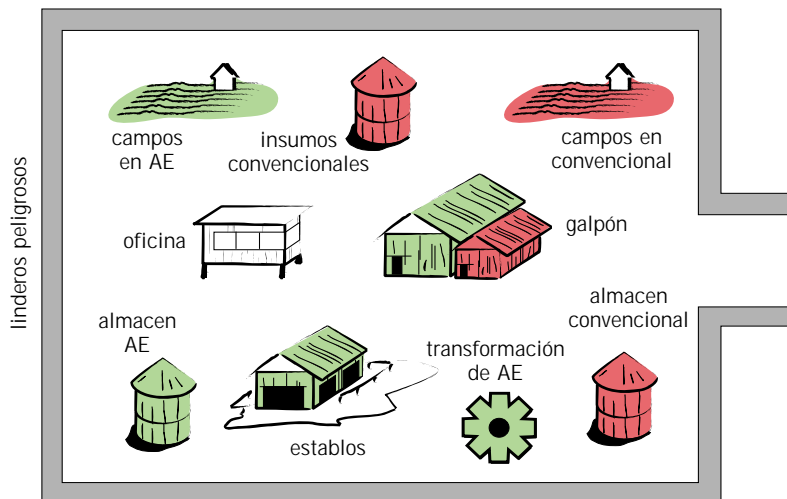
Los límites, las instalaciones, las partes dedicadas a la agricultura ecológica y las partes dedicadas a la agricultura convencional, los flujos y otros elementos involucrados.

Esto significa identificar los límites del sistema: el sistema será la unidad aislada de su entorno y, desde esta perspectiva constituye realmente un territorio: tiene una materialidad física que lo define. En consecuencia, para entrar y salir de este territorio, se necesita un “pasaporte”, un conjunto de requisitos a cumplir. Pero este territorio no es opaco: lo recorren flujos de productos y además es el lugar donde realizar transformaciones que llevan al producto terminado postulando a la salida.

Cuidado: el sistema del operador es más que la unidad del operador, porque involucra a los subcontratistas, los importadores, los preparadores, etc.

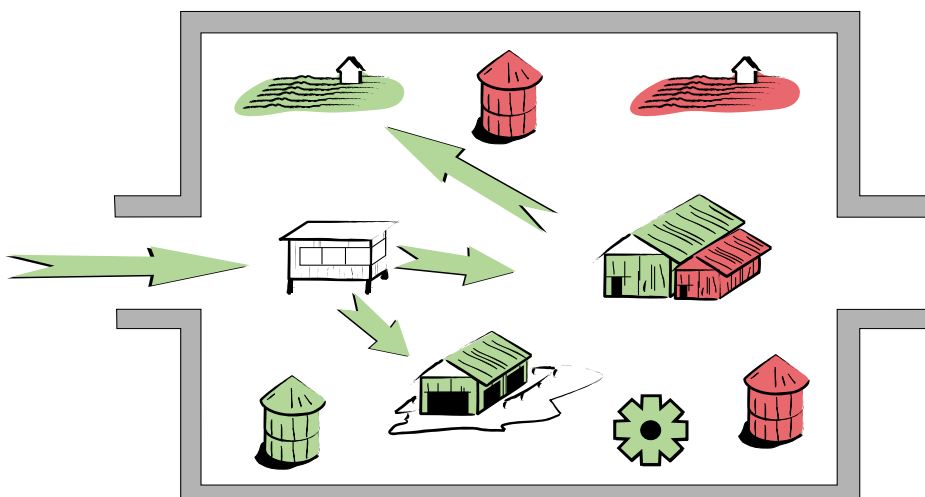
FASE 1: IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DEL OPERADOR

Esta fase permite establecer los límites físicos, identificar un eventual manejo mixto, ver las interacciones exteriores (por ejemplo, riesgo de contaminación por cultivos vecinos).

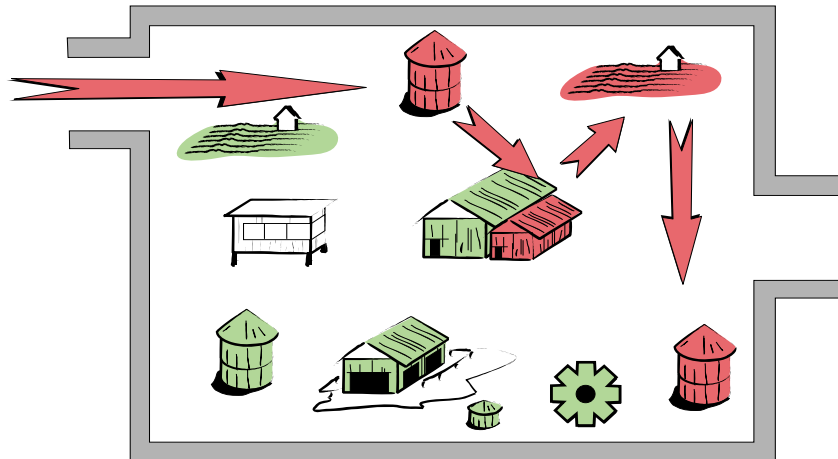


FASE 2: IDENTIFICACIÓN DE LOS FLUJOS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

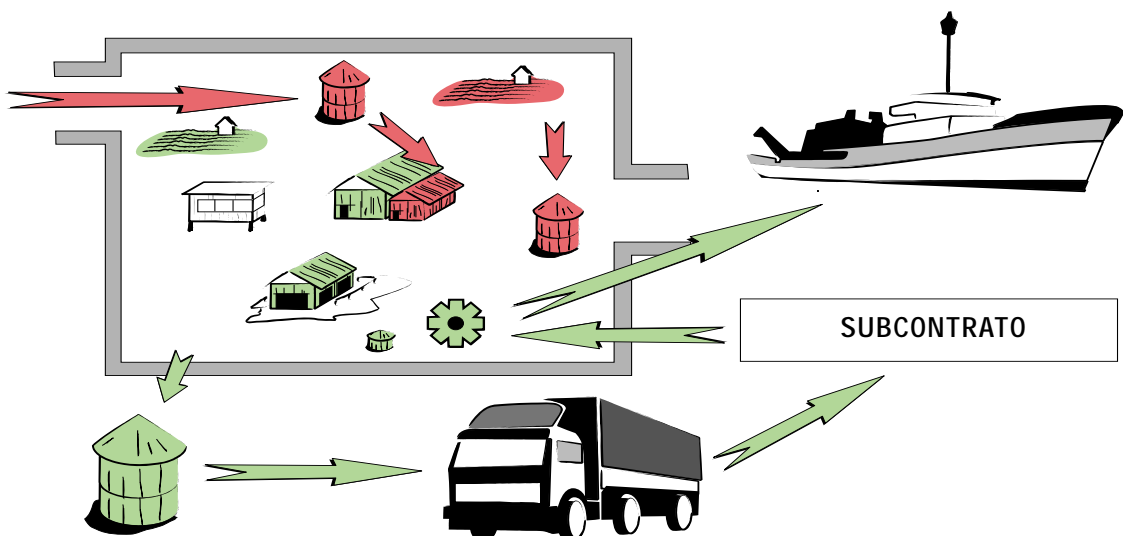
(en verde en el gráfico más adelante): esta fase permite la visualización de los flujos, posicionar los registros y localizar interacciones eventuales entre los sectores de AE y los convencionales.



FASE 3: IDENTIFICACIÓN DE LOS FLUJOS DE PRODUCTOS CONVENCIONALES (EN ROJO)



FASE 4: IDENTIFICACIÓN DEL ENTORNO DEL OPERADOR



Podemos ver aquí que el sistema de este operador no acaba en su unidad, sino que una parte del almacenamiento, transporte y transformación, se lleva a cabo fuera de su unidad, antes de la exportación vía marítima; las flechas simbolizan las interferencias entre la unidad del operador y los flujos de entrada o de salida de productos que deben cumplir criterios precisos en ese momento.

3.2. EXAMEN DE LOS INSUMOS

Repaso breve de los aspectos expuestos en el módulo 4, particularmente las garantías. Según las actividades del operador, los insumos son:

- Agricultor
 - semillas y almácigos
 - humus
 - abono
 - productos fitosanitarios
- Criador de animales / ganadero
 - animales reproductores
 - alimentación animal
 - productos veterinarios
 - productos de limpieza
 - desinfectantes
 - complementos alimenticios

- transformación
 - aditivos
 - auxiliares tecnológicos
 - ingredientes certificados
 - ingredientes no certificados

Para estos productos, se tiene que averiguar:

- La conformidad a las listas positivas (anexo II y VI); esta averiguación puede requerir el examen de la ficha técnica, de documentos técnicos de obtención y el compromiso del proveedor.
- El compromiso de conformidad del proveedor: compromiso en la factura.
- Los orígenes de algunos de estos productos, por su parte también sub-productos (ningún OGM).
- Que no fueron sometidos a tratamientos prohibidos en su obtención (irradiaciones ionizantes).
- La conformidad al método de producción mediante el certificado (certificado al día, original en algunos casos).

3.4. EXAMEN DE CALIDAD Y VOLUMEN DE LOS PRODUCTOS VENDIDOS

Etiquetas, trazabilidad, registros.

3.4.1. LA TRAZABILIDAD/RASTREABILIDAD CUALITATIVA

En aplicación del anexo III, se trata de determinar que sistema implementó el operador para garantizar en cualquier momento que se pueda identificar cualitativamente la precedencia física del producto, con el fin de asegurar que su origen agrícola ecológico no ha sido adulterado. Numerosos sistemas están disponibles para tal efecto: de la numeración de los lotes hasta el código con barras, del más sencillo hasta el más sofisticado. Estos sistemas de rastreabilidad son importantes, particularmente cuando un operador recurre a muchos proveedores (por ejemplo: las cooperativas), o cuando el circuito de producción involucra a muchas instancias. Aunque la rastreabilidad cualitativa no es un requisito explícito del reglamento, es importante en los casos complejos. Se vuelve fundamental cuando se ha desclasificado la producción de un proveedor: si el transformador no puede hacer el rastreo de sus abastecimientos, su producción entera resulta afectada.

3.4.2. LA TRAZABILIDAD CUANTITATIVA

Mediante balances contables, el inspector debe asegurarse de las equivalencias entre las cantidades que entran (a) y las cantidades que salen (b). Esta equivalencia puede ser:

- igual: $a = b$; en general $a > b$ porque hay una pérdida aún en las operaciones más simples
- proporcional: $a = Z \times b$, Z es entonces el coeficiente de transformación del producto.

De todos modos debe haber un equilibrio entre entrada y salida (anexo III §6): sin embargo este requisito depende de su interpretación; de hecho, hay siempre discrepancias en la realidad, pero siempre se deben poder explicar.

Estos balances pueden ser:

- globales: en un ejercicio, tomar en cuenta una producción o una fabricación entera
- parciales: en el transcurso de un ejercicio, para una parte de la producción, o para una parte del proceso de transformación, etc.

Siempre se deben integrar las existencias en el cálculo.

En fin observamos que con el nuevo anexo III se requiere no sólo una contabilidad material sino también una contabilidad monetaria: ahora es posible realizar balances económicos y cruzar las informaciones de producción con los documentos contables generales de la empresa (estado de pérdidas y ganancias: cuenta 4 para los proveedores y clientes, cuenta 6 para las cargas salariales y otras cargas, y cuenta 7 para los productos).

3.4.3. LOS REGISTROS

Se trata aquí de los registros obligatorios y no de las operaciones de control interno, facultativas según el estado actual del reglamento, pero extremadamente recomendadas:

- **El control interno** es una operación **voluntaria** destinada a reducir **los riesgos inherentes** a la actividad del productor. El control interno constituye un compromiso de la **responsabilidad** del operador. No se hace para facilitar el control del organismo de certificación. No debe de ningún modo anticipar los instrumentos de investigación que se implementarán después durante el control: no es exigible esto al operador.

- **Registros obligatorios requeridos** por los textos: Respecto a este punto, un debate acerca del Registro de Cultivos concluyó que aunque este documento no esté explícitamente requerido en el Reglamento CEE, es implícito y es legítimo que el organismo de certificación lo pueda pedir. Los registros requeridos son:
 - relativos a las facturas,
 - notas de entregas,
 - facturas archivadas de los proveedores,
 - contabilidad,
 - los documentos de transporte,
 - los documentos de identificación (certificados, autorizaciones de importación, otros),
 - registro de cría de animales/ ganadería,
 - registro de cultivos.

El operador realiza varios tipos de registros. A estos se los puede clasificar de la manera siguiente:

- Los registros técnicos
 - Registro de Cultivo: consigna los eventos relativos a cada cultivo: fechas, cantidades, observaciones relativas a cada etapa de cultivo, de la siembra a la cosecha pasando por los tratamientos y las fertilizaciones. El registro de cultivo es necesario para justificar el respeto del anexo I y por lo tanto, el recurso al anexo II (reforzado por el artículo 8§2).
 - Registro de ganadería: además del recuento de los rebaños, contiene las raciones, las intervenciones veterinarias, los nacimientos así como las ventas.
 - Registro de fabricación: se anotan las cantidades, fechas de implementación de las fabricaciones, los problemas que aparecieron; se trata de un seguimiento de cada fabricación.
- Los registros de los flujos
 - notas de entrega,
 - documentación para los transportes,
 - notificación que los envases se encuentran cerrados,
 - estado de las existencias.
- Los registros de los controles de calidad
 - todos los controles físicos y químicos realizados durante la transformación del producto,
 - los controles de admisión al entrar los productos.
- Los registros contables
 - facturas de los proveedores
 - facturas de venta
 - estadísticas
 - documentos contables tradicionales.

3.4.4. LOS DOCUMENTOS DE IDENTIFICACIÓN, LAS ETIQUETAS Y LOS DOCUMENTOS COMERCIALES

Los documentos de identificación

Se trata de los documentos adjuntados a los productos durante su transporte o su almacenamiento. No sólo se debe verificar la presencia de las etiquetas, sino también si se pueden leer y cuál es su contenido.

Las etiquetas y documentos comerciales

Son regulados por los artículos 5 y 10 del Reglamento CEE. Se debe examinar que los tres posibles tipos de etiquetas o de documentos referidos a ellas estén conformes:

- productos ecológicos,
- producto ecológico en conversión,
- producto que contiene por lo menos 70% de ingredientes con origen ecológico.

4. Cómo enfocar los riesgos

El riesgo proviene del “resultado observado” (la situación que encuentra el inspector), debido a dos conjuntos de causas:

- Aplicación deficiente de los criterios que permiten determinar el resultado observado:
 - falta de instrumentos;

- legibilidad deficiente de los instrumentos internos;
 - mala voluntad del operador;
 - subjetividad del auditor.
- Falsificación de los criterios que permiten determinar el resultado observado,
 - voluntad de fraude;
 - incapacidad de dominar el sistema.

Esto permite definir varios estratos de riesgo:

- **Los riesgos inherentes:** estos son aquellos intrínsecos a la naturaleza de la actividad. La evaluación de estos riesgos depende del análisis precedente. **La empresa misma debe encargarse de protegerse contra estos riesgos.** Con este fin debe asegurar su propia protección mediante su control interno.

El inspector analizará este riesgo a partir de la experiencia que tiene del operador: debe establecer una tipología de las explotaciones según los datos de los años anteriores (criterios seleccionados por la coordinación: discrepancias 1, tamaño > 30 ha, ganadería, nuevo operador, manejo mixto).

Como definir la complejidad y el tamaño de un expediente:

- criterios a definir para las empresas
- criterios a definir para los controles en el extranjero.

Los riesgos del control interno: ¿Qué eficacia tiene el control interno para contener los riesgos inherentes? Este riesgo de control interno se examinará en el § Evaluación del Control Interno.

Estas dos categorías de riesgo, constituyen los **riesgos de ocurrencia de error**. Cuanto más se identifican riesgos de ocurrencia de error, más trabajo pesado tendrá que desplegar el inspector.

Los riesgos de detección se limitan al auditor, es un riesgo de no-detección de los errores que se producen en la empresa.

El riesgo de auditoria es el riesgo de emitir una opinión equivocada: es el riesgo mayor en esta profesión.

El método de evaluación del riesgo se basa en las etapas siguientes:

- Se divide el proyecto en etapas elementales organizadas en 3 temas principales: producción, transformación, exportación.
- Se observa y analiza los riesgos vinculados a cada uno de estas etapas elementales.
- Se audita al encargado sobre cada uno de los “puntos críticos” para determinar cuáles fueron las medidas tomadas con el fin de contener el riesgo.
- Se averigua si las medidas propuestas son suficientes para limitar el riesgo a un nivel aceptable.
- Se buscan las pruebas para acreditar la existencia y aplicación de las medidas.

5. Aprovechamiento del control

5.1. RECOPIACIÓN DE LOS CASOS DE DISCONFORMIDAD

Cada desviación representa una disconformidad. A continuación, algunos ejemplos de faltas de conformidad y del artículo del reglamento del que se apartan:

Incompleta descripción de la unidad	A 3 A 1, 2
No hay mapas de campo o zonas de recolección de plantas	A 3 ^a 1, 2
El resultado de los análisis indica contaminación	A3A1, 2
Reporte de inspección no firmado por el operador	A3A1, 2
No hay contrato de inspección	A3A1, 2
No se reporta la producción en una lista	A3A1, 3
Insuficiente control interno de la entrada de mercancías	A3A1, 3

Es importante hacer una descripción detallada de la disconformidad. Particularmente es necesario precisar los elementos concernidos por la no-conformidad. Por ejemplo:

No hay mapas de campo o zonas de recolección de plantas	A 3ª1, 2
Faltan los mapas de las parcelas	15, 28 y 69A

El inspector debe leer las disconformidades al operador y discutir las con él. Por otro lado, la escala de sanciones no es conocida por el inspector, para que no sufra presiones de parte del operador.

5.2. LAS CONDICIONES Y RECOMENDACIONES.

Las disconformidades aparecen luego en el informe, solicitando mejoras, las cuales pueden dividirse en 3 categorías distintas:

- **las observaciones:** se trata de disconformidades menores que el operador puede rectificar fácilmente,
- **las recomendaciones:** se tiene que implementar las medidas indicadas para evitar disconformidades más graves; sin embargo no constituyen condiciones para la obtención de la certificación,
- **las condiciones:** se trata de disconformidades serias cuya corrección representa una condición necesaria para conseguir la certificación. Se puede tratar de disconformidades estructurales que cuestionan la estructura del operador y son difíciles de corregir, o de disconformidades de funcionamiento que desaparecerán cuando se acabe con la práctica criticada.

Está claro que estos antecedentes son propuestas que el inspector hace al servicio de certificación, sin prejuizar de las sanciones o de las medidas que decidirá el servicio de certificación.

5.3. LOS SEGUIMIENTOS DEL AÑO N-1

Puesto que las disconformidades conllevan una solicitud de mejoras o de medidas correctivas, se debe implementar un seguimiento anual o pluri-anual para averiguar:

- la implementación de las medidas correctivas,
- la eficacia de estas medidas.

El seguimiento de estas medidas aparece en un acta que se adjunta al informe de control y que puede ocasionar nuevas recomendaciones o condiciones, si las medidas correctivas no se implementaron o si su eficacia es dudosa.

6. Los instrumentos del inspector

6.1. ANTES DE LA INSPECCIÓN: ORDEN DE MISIÓN, ARCHIVOS, RECOMENDACIONES

Para cada control a llevar a cabo, el inspector recibe una orden de misión que supone previamente que el operador en cuestión haya señalado al organismo certificador como “organismo de control” al firmar un “compromiso anual”. El inspector no puede recibir un orden de misión de una tercera parte, o realizar el control por iniciativa propia.

Es el servicio de control del ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN quien envía al inspector las órdenes de misión y los expedientes con los archivos.

Es importante que el inspector tenga en su posesión toda la información relevante para realizar su misión. La orden de misión no sólo contiene los expedientes con los archivos sino también las recomendaciones específicas a la misión (análisis, puntos a averiguar, tiempo otorgado, etc.).

El inspector acepta o rechaza la misión, en este último caso debe comunicarlo inmediatamente al servicio.

La noción de “aceptación de misión” es importante porque implica que el inspector no tiene un conflicto de intereses, que se siente capaz de realizarla y que acepta todas las condiciones de la misión.

6.2. DURANTE LA INSPECCIÓN

Se necesita cierto número de recursos materiales según las circunstancias de la inspección. Algunos de estos recursos pueden ser suministrados por los organismos de control:

- papel con pequeño tablero (clipboard) y post it
- registro de tiempo y distancia
- lápiz destacador o remarcador
- calculadora-cámara fotográfica-reloj
- linterna
- botas de caucho o zapatos apropiados
- guantes para muestras y protección
- instrumentos de investigación
- lupa y gafas
- medidor de distancias (topofil)
- GPS
- tablas (pueden ser varias según la inspección)
- bolsas para muestras
- listas de pesticidas
- las normas aplicadas por el operador, consolidadas
- los cuestionarios
 - historial
 - informe tipo
 - tablas.

6.3. DOCUMENTO ÚTILES AL INSPECTOR

- Lista de los pesticidas y de su uso.
- Tablas agronómicas de equivalencia de abonos y fertilizantes.
- Tablas de abonos y su valor en meq (mili-equivalente).
- Tablas para alimentación del ganado.
- Tablas de conversión de los alimentos.
- Guías agronómicas generales.
- Manuales sobre la agricultura ecológica y sus principios.
- Monografías sobre los cultivos.

6.4. CASO DE LOS ANÁLISIS, METODOLOGÍA DE MUESTREO, PRECAUCIONES A TOMAR

Generalidades sobre el muestreo

El muestreo está sometido a normas particulares para que la toma de muestra tenga valor estadístico. Si no se respetan estas normas, no puede existir seguridad respecto a la representatividad del conjunto, debilitando de esta manera las decisiones de la certificación.

Generalidades sobre las tomas de muestras

Se debe describir la toma de muestra en una ficha elaborada para tal efecto. Esta ficha es un documento contractual y oponible en caso de conflicto.

La ficha "Toma de Muestra" forma parte integrante del expediente de control. Necesita la firma del responsable de la explotación o de una persona debidamente autorizada, que reconoce de este modo las modalidades de la toma. Esto significa que el inspector sólo está habilitado a hacer una toma en presencia de un responsable de la estructura controlada.

En caso de litigio, el responsable de la explotación no puede impugnar el hecho que se hizo una toma (aunque cuestione los resultados mediante una contra-análisis).

Por lo tanto es importante llenar precisamente la ficha y hacerla firmar.

La ficha de toma de muestra

Esta ficha debe contener las indicaciones siguientes:

- Una ficha = 1 toma de la misma naturaleza, en 3 muestras.
- Indicar el nombre de la empresa para la cual se hace la toma así como el nombre de la persona responsable.

- Precisar la denominación exacta de la toma: especie y variedad completa de la apelación genérica o nombre comercial del producto o producto intermedio cuyo estadio de transformación se describirá íntegramente.
- Mencionar el número de identificación o número de lote, la fecha de fabricación, etc., si existen.
- Precisar los números de las bolsas de la toma así como el número del certificado de análisis.
- Indicar el nombre del lugar de la toma, el número catastral, el número de la celda de almacenamiento, el número de lote.
- Precisar los números de las bolsas de la toma según su destinatario (operador, inspector y/o laboratorio).
- Precisar las circunstancias de la toma que resulten esenciales en caso de oposición: capas superficiales del suelo, toma en el lindero de una parcela tratada o al contrario lejos de los linderos, toma directamente en celda o al final del circuito de encaminamiento del grano, el estadio del cultivo en el momento de la toma, los tipos de cultivo en las parcelas vecinas y sus características -agricultura ecológica o no- y, en lo posible, indicaciones sobre datos climáticos (dirección del viento, lluvias y temperaturas sobre la región en la época en que se hizo la toma). Utilización del esquema previsto a este fin.
- Cada muestra enviada para la análisis a un laboratorio se acompaña de una nota de pedido detallando los análisis solicitados y sus modalidades (por ejemplo, conjunto órgano-clorados, conjunto órgano-fosfóricos, otros).

Para la detección de pesticidas en los productos frescos o rápidamente perecibles (productos lácteos, no esterilizados, pan, fruta y verdura fresca, hojas, ramas, otros) se envían 2 muestras al laboratorio encargado del primer análisis, el que las conserva en el congelador (si el resultado es positivo, la segunda muestra para contra análisis será enviada por este laboratorio a solicitud del **organismo de certificación** a un segundo laboratorio de referencia; si el resultado es negativo, el primer laboratorio destruye la segunda muestra).

La tercera muestra dejada en poder del operador debe ser conservada en el congelador donde la puso el inspector; si el operador no tiene un congelador, esta muestra también se envía al primer laboratorio. En el talón de pedido de análisis se menciona entonces que el análisis debe realizarse sólo en una de las muestras y que las otras deben conservarse en el congelador.

- Para la detección de pesticidas en los productos secos, se envía una muestra al laboratorio, las otras dos son conservadas por el operador y el inspector en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Debido a la alterabilidad de numerosos productos y a la inestabilidad de muchas materias activas, se debe enviar las muestras al laboratorio en un plazo de 48 horas, conservándolas por lo menos en un lugar fresco antes del envío.



6

MÓDULO

Signos de calidad
en la Unión Europea

En los módulos anteriores se han abordado los diferentes aspectos de la agricultura ecológica: historia, reglamentación, control, certificación, acreditación, etc.

En un sentido más amplio, la agricultura ecológica forma parte de un conjunto de procedimientos relacionados con la calidad.

*El presente módulo tiene por objeto presentar conceptos más generales del ámbito de la calidad y demostrar que la experiencia de la agricultura ecológica (pliego de condiciones, instrumentos de control y proceso de certificación) se puede aprovechar en otros tipos de certificación. Debe permitir igualmente establecer una distinción neta entre los procedimientos privados y aquellos que cuentan con una fuerte participación de las autoridades públicas a través de la **homologación** de una referencia y la aprobación de los organismos certificadores.*

1. La calidad: ¿En qué consiste?

El término “calidad” es quizás una de las palabras más utilizadas desde hace algunos años. En efecto, la calidad se ha convertido en un tema de actualidad y forma parte en este momento de las preocupaciones de un número cada vez más elevado de personas, sociedades y organismos diversos. ¿Conoce usted alguna empresa que no diga que hace un producto de calidad? A priori, no. Hay que ser conscientes del hecho de que se habla cada vez más de la calidad, pero con frecuencia sin profundizar en el tema y sin saber qué es lo que se quiere decir exactamente con esa palabra.

¿Qué es para usted la calidad? ¿Qué es un producto de calidad?

En realidad, cada uno tiene una concepción subjetiva de la noción de calidad y existe la tendencia a simplificar la cuestión y asociarla con la idea de producto de lujo. De manera objetiva, la calidad de un producto es simplemente su **aptitud** para prestar los servicios para los cuales ha sido concebido en unas condiciones económicas determinadas, por lo que sería aplicable la definición siguiente: la calidad es la aptitud de un producto, un servicio o una entidad para **satisfacer** las **necesidades** de los **usuarios**.

Por su parte, la norma ISO 9000: 2000 define la calidad como: “El conjunto de las propiedades y características de un producto o servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades declaradas e implícitas de los usuarios”. Al hablar de **calidad**, las cuatro palabras importantes son: **aptitud**, **satisfacer**, **necesidad** y **usuarios**. Por consiguiente, es evidente que una condición primordial para elaborar un producto de calidad debe, ante todo, tener correctamente identificado el usuario o los usuarios, e identificadas sus necesidades.

¿Qué usuarios? ¿Qué necesidades?

¿Qué es un buen caballo? ¿Qué es un caballo de calidad? ¿Sería aplicable la misma definición para un carnívero, un militar o un aficionado a las carreras de caballos? No. En función del usuario, se tienen necesidades diferentes, dentro de las cuales se pueden encontrar tres grandes tipos:

1er nivel de necesidad:

Implícita = lo que es evidente y esencial, lo que es un deber (por ejemplo, la seguridad del producto).

2º nivel de necesidad:

Explícita = lo que se realiza en conformidad con las exigencias declaradas.

3er nivel de necesidad:

Latente, potencial = lo que tiene de más, que marca la diferencia. A veces se trata de adelantarse a las demandas de los clientes o de la sociedad.

Hay calidad en cada uno de los niveles de necesidad cuando existe una correspondencia entre las necesidades y las características del producto.

La calidad no coincide necesariamente con el punto más alto de la gama. Por ejemplo, no todo el mundo desea un Ferrari rojo, porque es un automóvil demasiado frágil y bajo para los caminos de tierra de las zonas rurales. Por consiguiente, un Ferrari no es un vehículo de calidad para un agricultor, porque no se ajusta a sus necesidades.

Se suele hablar de:

Calidad **genérica**, para los productos que respetan las necesidades implícitas.

Calidad **específica**, para los productos que respetan determinadas necesidades declaradas.

De vez en cuando aparece un tipo de calidad llamada social, para responder a las necesidades latentes de la sociedad (trabajo de los niños, cambios climáticos, otras)

2. La calidad: ¿Por qué? ¿Desde cuándo?

Muchas empresas que afrontan en sus mercados una competencia cada día más agresiva han elaborado o están elaborando, de manera radical, su política en materia de calidad.

Este procedimiento obedece ante todo a un imperativo **de orden económico**, ante la presión de la competencia y para hacer frente a la reducción de los precios de venta que se derivan de ella. La mejora de la calidad y/o una diferenciación del producto (por el reconocimiento de su calidad específica, por la innovación) parece un sistema cada vez más frecuente para restaurar el margen financiero vital de la empresa.

La recuperación del interés por la calidad desde hace algunos años, en el mundo occidental se debe a cinco factores:

- La transición para la mayoría de los países de una economía de producción, donde se buscaba la cantidad y la producción masiva, a una economía de mercado basada en **nuevas exigencias** de crecimiento, productividad, diversidad, rentabilidad y calidad.
- El aumento rápido de la **complejidad** de los productos, los procesos y los servicios.
- La **mundialización** de los mercados.
- La **crisis económica** que intensifica la competencia internacional y la necesidad de competitividad de las empresas.
- El reconocimiento de que un enfoque de “calidad total” puede solucionar muchas disfunciones costosas para las empresas.

La agricultura ecológica, por su parte, se inscribe en el mismo marco:

- nuevas exigencias de los consumidores,
- mundialización de los mercados agrícolas y reducción de los precios (crisis económica),
- enfoque de la “agricultura ecológica”, que puede mejorar los márgenes de los agricultores y de las empresas,
- las “disfunciones costosas” pueden ser los problemas de salud de los agricultores vinculados a la utilización de plaguicidas o la contaminación del agua, que obliga a los consumidores a comprar agua embotellada.

En el sector industrial, la historia de los criterios relativos al tema de la calidad, se remonta al impulso que en 1931 imprimió el libro fundamental de Walter A. Shewhart “Economic Control of Quality of Manufactured Product”. Luego, durante la Segunda Guerra Mundial, se vio claramente que la victoria sólo se conseguiría gracias a la producción de un material cada vez más abundante y eficaz; la batalla del

Pacífico no se podía librar con material defectuoso. Por consiguiente, había que alentar a las empresas que trabajaban en el sector militar a mejorar la productividad de sus fábricas y la calidad de sus productos (calidad = fiabilidad del equipo militar). Había que dotarlas también de medios. Por consiguiente, los colegas de Sheward impartieron de 1942 a 1945 una serie de seminarios en Stanford para mejorar no sólo el control de la calidad de los productos acabados, sino también para ver la manera de organizarse a fin de realizar el trabajo bien desde el principio, al mejor precio y en plazos cortos (se habla entonces de gestión de la calidad).

Se debe recordar a este respecto que el **sobrecosto debido a la falta de calidad** en las empresas se estima con frecuencia en un 15% o más de su volumen de negocio. Los costos de la falta de calidad son los atribuibles a la necesidad de rectificación o **corrección**: devolución de los productos, retoque, reparación, error administrativo, reclamación de los usuarios, pérdida del cliente, gastos judiciales. Por este motivo en el sector de la calidad, como en la agricultura ecológica, se da **prioridad a la prevención**. Esto tiene igualmente un costo: seguimiento de los proveedores, menor rendimiento, autocontrol, auditoría del sistema, formación de los operadores, posibles gastos de certificación. No obstante, los costos de la prevención son con frecuencia netamente inferiores a los costos de la corrección. En el caso de la agricultura, hay que considerar los verdaderos costos de la corrección: depuración de las aguas, éxodo rural y desempleo, etc. En el sistema de desarrollo sostenible del planeta, también se da prioridad a la prevención (Principio de precaución).

Volvamos a nuestra historia de la calidad en el mundo industrial. Tras el final de la Segunda Guerra Mundial, es el Japón quién tiene el concepto de calidad más avanzado para reconstruir el país. La mayor parte de las técnicas que actualmente utilizan los encargados de la calidad en todo el mundo las elaboraron los investigadores japoneses de la JUSE (Japanese Union of Scientists and Engineers) a partir de los años sesenta. Del Japón nos vienen en particular los “círculos de calidad” o grupos de trabajo para mejorar la calidad, muy de moda en Europa durante los años ochenta.

Los conceptos de calidad están ahora omnipresentes en las industrias. Los procedimientos de calidad y la certificación de los sistemas de gestión de la calidad (serie de normas ISO 9000) se han perfeccionado considerablemente en los últimos 20 años en la industria y los servicios.

3. Sector agroalimentario: ¿En qué consiste la calidad?

Para la FAO, “la calidad puede considerarse una característica compleja de los alimentos que determina su valor o aceptabilidad para los consumidores” (22ª Conferencia Regional de la FAO para Europa, Oporto, 2000).

Esta definición contiene la noción de aptitud para satisfacer las necesidades del usuario.

3.1. COMPONENTES DE LA CALIDAD DE UN PRODUCTO AGROALIMENTARIO

Los componentes de la calidad de un producto agroalimentario se pueden dividir en:

- Características del alimento:
 - calidad higiénica,
 - calidad nutricional
 - calidad organoléptica (sabor, etc.).
- Calidad de uso o de servicio:
 - facilidad de empleo,
 - aptitud para la conservación.
- Calidad psicosocial o subjetiva (también se come con -o para- nuestro corazón y nuestro espíritu)
 - satisfacción, placer,
 - componentes simbólicos: la imagen que se tiene del producto.

Pierre Mainguy dio a conocer los conceptos de necesidades implícitas y explícitas y Pierre Creyssel los completó (se trata de dos franceses que han trabajado al servicio de la mejora de los signos de calidad en Francia) por medio de las 4S y las 2R, que representan los pilares en los cuales se basa la responsabilidad de los encargados de la calidad en el sector agroalimentario:

Hay 2S que se refieren a necesidades implícitas. Los consumidores las consideran un deber.

- **Salud:** Una alimentación equilibrada debe permitir el mantenimiento de una buena salud. Por consiguiente, debe ser suficientemente rica en vitaminas, oligoelementos, fibras y otros.
- **Seguridad:** Un producto alimenticio no debe producir enfermedades a corto, medio o largo plazo; por ejemplo, el choque emocional relativo a las vacas locas. Tampoco debe crear un riesgo de intoxicación con los residuos de plaguicidas u otros elementos tóxicos.

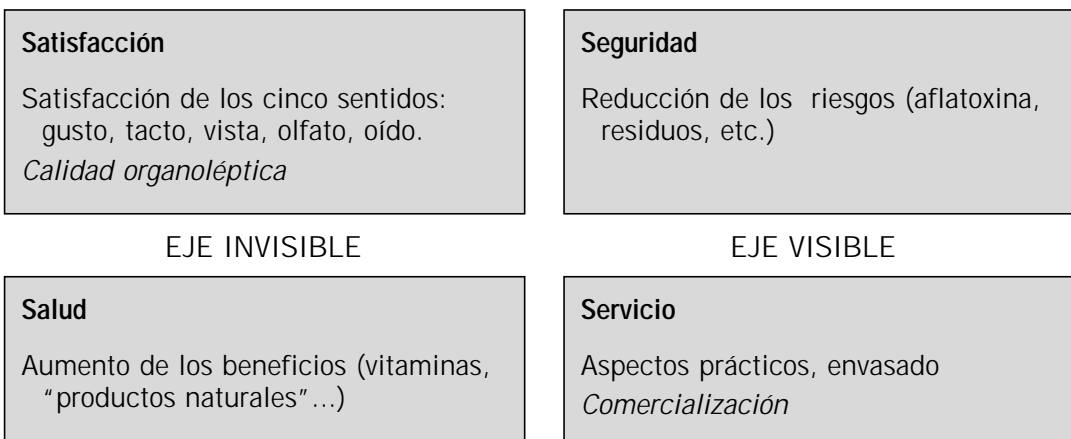
Las otras 2S corresponden a necesidades explícitas.

- **Satisfacción:** Es decir, el placer que puede producir por ejemplo un sabor agradable.
- **Servicio:** Por ejemplo, la comodidad de empleo de los platos cocinados que se preparan con rapidez y gozan de las preferencias de las amas de casa que también tienen una vida profesional activa.

Las 2R son

- **Regularidad:** Es indispensable para satisfacer las exigencias implícitas de salud y seguridad, así como las de servicio y satisfacción. Permite al consumidor encontrar la calidad deseada siempre que renueva su compra.
- **Ensueño** (“rêve” en francés) es un concepto subyacente que acompaña a la búsqueda del placer.

Estos conjuntos de criterios cubren la mayor parte de las características de los alimentos, que se pueden representar según la cruz de las 4S.



Fuente: Informe de misión de Pierre Mainguy “La qualité dans le domaine agroalimentaire”, julio de 1989.

3.2. REPERCUSIONES DE ESTOS CONCEPTOS DE CALIDAD

La clasificación de los diferentes aspectos de la calidad en torno a estas cuatro “S” -Satisfacción, Servicio, Salud, Seguridad-, y a estas dos “R” -Regularidad y Ensueño-, permite atribuir **la responsabilidad** de su satisfacción a dos interlocutores esenciales:

- **Las autoridades públicas**, para todo lo relativo a la salud y la seguridad de los alimentos (necesidades implícitas); el Estado, a través de sus servicios de control, debe garantizar al consumidor que los alimentos puestos en el mercado sean sanos y no entrañen ningún peligro.
- **Los profesionales**, para todo lo relativo a la satisfacción y al servicio (necesidades explícitas). Las empresas son responsables de las promesas que hacen a sus clientes en la comercialización.

Esta clasificación tiene también una **traducción reglamentaria**, puesto que se percibe:

- Que el conjunto de las cualidades relativas a la satisfacción, el servicio y el ensueño, representan el sector de mayor libertad, donde los participantes tendrán que hacer valer diferencias significativas.
- Que los aspectos relativos a la salud, la seguridad y la regularidad, pertenecen a la esfera de la competencia técnica y representan la zona de intervención de los Estados y de las instituciones internacionales.

Para la FAO “Desde el punto de vista de la reglamentación o de la protección de los consumidores, la **calidad** está relacionada con los requisitos objetivos básicos que deben cumplirse en virtud de las leyes y reglamentos vigentes para que los alimentos sean inocuos y no estén contaminados o adulterados ni se presenten en forma fraudulenta” (22ª Conferencia Regional de la FAO para Europa, Oporto, 2000).

Sin embargo, una clasificación de este tipo es poco clara, sobre todo para el consumidor. Hay que señalar en primer lugar que, en particular para las necesidades implícitas, no existe calidad sin el concepto de **rastreabilidad** del producto y de **transparencia** en cuanto a su modalidad de elaboración (por ejemplo, utilización de harina de carne), su composición, es decir, en definitiva la **legibilidad de su etiquetado** para el consumidor. La rastreabilidad y la transparencia condicionan cada vez más la compra de los distribuidores y se han convertido para los productores en una necesidad con vistas al acceso a los mercados. Es preciso recordar que estas necesidades implícitas no constituyen para los consumidores criterios de “calidad”, sino un **deber**.

Las necesidades explícitas se manifiestan en el **derecho a elegir**, que contribuye a la variedad y la notoriedad de los productos agroalimentarios. El consumidor no se limita solamente a la calidad sanitaria e higiénica del producto. Para calificar un producto como “producto de calidad”, presta atención a otros aspectos y utiliza sus cinco sentidos “huele, degusta, observa, toca y oye”. Ante todo es el olor lo que guía al consumidor en la elección de su melón y el sonido en el caso de la sandía. Con frecuencia utiliza el sabor antes de comprar fresas o cerezas. Se sirve de la vista para apreciar la frescura y la calidad del pescado.

Luego, la calidad de un producto es, para el consumidor, el resultado de los efectos combinados de todos los operadores que intervienen en el proceso de elaboración del producto:

- el agricultor, como responsable de la calidad de su materia prima;
- el elaborador, a cargo de la conservación y mejora de esta calidad mediante el tratamiento del producto; y
- el distribuidor, como responsable de mantener la calidad del producto hasta que llega a las manos del consumidor final.

Jacques Hubert, Director General de CANA, la cooperativa agrícola francesa más importante, tiene una fórmula de “choque”, ahora muy utilizada. En su opinión, la calidad se articula en torno a “6P”:

- producto;
- país, es decir, el origen que permite saber de dónde viene un producto;
- paisaje, es decir, la intervención en la formación del producto de las prestaciones teniendo en cuenta el medio ambiente y el paisaje;
- productor, es decir el hombre;
- profesional (elaborador, distribuidor), porque detrás de un producto hay uno o varios profesionales que es importante identificar;
- precio.

Este conjunto constituye la calidad del producto: un determinado productor, en un país concreto y para un paisaje específico, hace intervenir a diversos profesionales para elaborar y vender un producto a un precio establecido. En este caso está presente también el criterio económico (el precio), a veces de manera preponderante, a la hora de elegir un producto, incluido un producto de calidad.

Por lo tanto, parece conveniente hablar no de “calidad”, sino de “cualidades”, aunque se considera que cada consumidor tiene su propia definición y su propia percepción de la calidad.

En conclusión, se impone una realidad: en el sector de los productos agrícolas y alimenticios, el concepto de calidad es a la vez **complejo y global**. El alimento listo para comer que se encuentra en un plato ha recorrido un largo camino. Procede de la agricultura, ha sido objeto de técnicas de producción a veces muy precisas, se ha elaborado, conservado, distribuido, transportado y por último cocinado.

La complejidad del concepto de la calidad se debe en primer lugar a la **diversidad** de los productos agrícolas y alimenticios, y esta cuestión se aborda de manera diferente en función de que se trate de productos vegetales, productos animales, productos elaborados, productos marinos o bebidas, por citar sólo los sectores principales. Lo mismo ocurre dentro de estas categorías, pues la calidad no tiene la misma interpretación cuando se habla de cereales, de melocotones y nectarinas, de tomates o de hierbas aromáticas. La complejidad del concepto de la calidad se debe, por consiguiente, al hecho de que los productos están estrechamente **vinculados a todos los eslabones** que intervienen en su elaboración, es decir, a la cadena alimentaria. Esta complejidad tiene una doble consecuencia: no hay calidad en el sector agroalimentario sin una **estrecha alianza** entre los insumos agrícolas y el aval agroalimentario, y tampoco hay calidad sin un **suministro de los productores adecuado a las expectativas** de los distribuidores y los consumidores.

4. Procedimientos de determinación de la calidad en el sector agroalimentario

4.1. CONTEXTO

Hemos visto que la mundialización y las crisis económicas potencian la competencia y las empresas deben buscar estrategias para garantizar su supervivencia y atraer al consumidor. Puede tratarse, por ejemplo, de la disminución de costos, la innovación o una política de mercado, o las tres medidas al mismo tiempo.

La disminución de los costos, puede ser efecto de la disminución de costos directos por unidad y aumento de la productividad. Ésta ha sido la política que se ha puesto en práctica con la intensificación de la agricultura.

La innovación es, en sentido literal “la introducción de algo nuevo en una cosa establecida”.

La innovación, hablando con propiedad, es la materialización de los resultados de la investigación, pero se puede hablar también de innovación llamada “normal”, cuando se trata del perfeccionamiento del producto o de su elaboración, ya sea en un plano técnico o bien de imagen. La innovación representa para los operadores un instrumento de diferenciación de los productos y la competitividad. Por ejemplo: nuevos productos (yogur con bifidus), nuevos servicios (platos preparados), nuevas tecnologías (4ª gama), “nueva” manera de hacer las cosas (¿agricultura ecológica?).

Es evidente, en opinión de Victor Scherrer, Presidente de las industrias agroalimentarias de Francia y Director General de una empresa de agricultura ecológica (Le goût de la Vie), que “las empresas capaces de incorporar innovaciones importantes a los productos o a su elaboración dispondrán de ventajas comparativas indudables en la competencia internacional”. La innovación, junto con la política de marca, tienen por objeto diferenciar un producto en los mercados. Así, la **marca**, sigue siendo el sistema que mejor permite a los consumidores distinguir un producto de otro. En una economía de mercado desarrollada, que garantiza la libre circulación de las mercancías, la marca y el etiquetado en general, desempeñan una función particularmente importante.

En resumen, los **procedimientos de determinación de la calidad** en el sector agroalimentario suelen tener por objeto: una innovación llamada “normal” del producto, en la elaboración o la organización, una disminución de los costos (la falta de calidad es más cara que la calidad), y con mucha frecuencia, una política de marca, de comunicación individual o colectiva, para que los clientes reconozcan su trabajo y para diferenciar su producto.

Por procedimientos de determinación de la calidad se entienden las medidas orientadas a su mejora, es decir “las medidas adoptadas en el organismo con vistas a aumentar la eficacia y el rendimiento de las actividades y los procesos, para aportar mayores ventajas tanto al organismo como a sus clientes”.

4.2. PROCEDIMIENTOS DE DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD “OBLIGATORIOS”

Las autoridades públicas utilizan la reglamentación para garantizar a los consumidores la calidad genérica. Esta reglamentación se concentra sobre todo en las necesidades implícitas (salud, seguridad) y los instrumentos que se han de utilizar: HACCP, rastreabilidad, transparencia, legibilidad y carácter informativo del etiquetado.

En efecto, con independencia de cualquier elemento particular, un producto alimenticio debe ser adecuado para el consumo, es decir, la calidad genérica debe tener un nivel suficiente. En la actualidad los observadores europeos están de acuerdo en que suele ser así, a pesar de las crisis sanitarias recientes (vacas locas, pollo con dioxina). Los avances realizados en los últimos años han sido determinantes a este respecto, en particular con la aplicación de una directiva marco europea sobre la higiene de los alimentos que obliga a las empresas a aplicar el método HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point o “Análisis de peligros en puntos críticos de control”). Es un procedimiento de determinación de la calidad coherente y organizado para controlar los riesgos sanitarios.

La rastreabilidad o trazabilidad es un elemento esencial porque es sinónimo de control y transparencia.

No es un objetivo en sí, sino un medio, un instrumento preventivo y de acción para demostrar que la información facilitada a los consumidores es fidedigna.

La rastreabilidad o trazabilidad se define de manera general para todos los productos en la norma ISO 8401 como “la aptitud para encontrar el historial, la utilización o la localización de una entidad (producto) por medio de identificaciones registradas”.

Los reglamentos europeos la exigen para la carne de bovino, para los OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y para el origen de las frutas y legumbres. Es una preocupación primordial para los industriales de la alimentación animal (piénsese en la harina de carne), y de este requisito bastante reciente no están libres los demás sectores agroalimentarios.

4.3. PROCEDIMIENTOS DE DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD “VOLUNTARIOS”

4.3.1. INDIVIDUALES

Todas las empresas que pretenden perpetuar su existencia hacen todo lo posible para tener a sus clientes satisfechos, sin limitarse a la reglamentación. Estos procedimientos se pueden referir o no a una referencia, y según los casos están más o menos documentados:

- Control de calidad: control de las materias primas, de la fabricación, y de los productos terminados.
- Control de la calidad mediante el dominio de las condiciones fundamentales de la producción, que comprenden las 5 M: mano de obra, método, material, medios y materia.
- Garantía de la calidad parcial o total, con o sin certificación.
- Gestión de la calidad (optimización de los costos).
- Calidad total (colaboración interna y externa, círculo de calidad, etc.).

La marca privada tiene por objeto inducir a la nueva compra del producto, sirviéndose de la satisfacción del consumidor y el efecto de su fama, que permite a éste identificar el producto. Se supone asimismo que la empresa aplica una política activa de calidad a largo plazo. La marca simboliza el compromiso del profesional de proporcionar al consumidor un producto con un nivel de calidad determinado (de ahí la importancia de la regularidad). En los casos en los que se combinan los esfuerzos reales en materia de calidad y una comercialización en relación de confianza con los clientes, las marcas se pueden considerar como un signo de calidad.

Numerosas empresas, incluidas las de la gran distribución, adoptan estrategias que consisten en crear relaciones de confianza por diferentes medios (publicidad, jornadas de puertas abiertas, información transparente sobre la cadena, etc.). Cuando el proceso ha llegado a su fin, la marca está casi institucionalizada y el costo de una retirada es prohibitivo para la empresa. Véanse las retiradas de productos como la Coca-Cola.

Para los agricultores y las pequeñas empresas, los medios indispensables orientados a garantizar el reconocimiento y la notoriedad de una marca, son poco accesibles. La inversión relativa al análisis y la introducción de un documento de referencia para mejorar la calidad tampoco es siempre posible para las pequeñas estructuras. Por consiguiente, los profesionales prefieren procedimientos colectivos que en último término llevan a una comunicación colectiva y una marca común.

4.3.2. PROCEDIMIENTOS COLECTIVOS

Los procedimientos colectivos con respecto a la calidad en el sector agroalimentario son, por ejemplo:

Guías de buenas prácticas de higiene

Son documentos de referencia, de aplicación voluntaria, concebidos por las ramas profesionales para su personal. Deben ayudar en particular a respetar las disposiciones de la reglamentación en materia de higiene alimentaria. Estas guías se elaboran en colaboración con las diferentes partes interesadas (participantes en la cadena, consumidores, administraciones). Así, recogen las recomendaciones específicas de los profesionales del ramo, y defienden los medios, los métodos adaptados y los procedimientos cuya aplicación debe desembocar en el control de la calidad (salud, seguridad).

Por ejemplo, en Francia existen guías de buenas prácticas de higiene para determinados oficios (carnicero, proveedor de comidas por contrato, etc.) o bien para categorías de productos (conservas de productos vegetales, pastelería, etc.).

Códigos de usos profesionales o normas de fabricación

Los profesionales, en general por instrucciones de sus sindicatos, pueden verse inducidos a codificar los usos, a fin de definir en particular las condiciones y criterios de la composición o el etiquetado de los productos. Por ejemplo, en Francia hay códigos de uso para las bebidas de frutas, los extractos de té, la mayonesa, los caracoles, las aceitunas de mesa, el arroz, la vinagreta, etc. Por otra parte, el Centro Técnico de Salazón, Charcutería y Conservas de Carne, que ha publicado el código de uso para la charcutería y las conservas de carne.

Acuerdos interprofesionales

Hemos visto que la calidad de un producto no es el resultado de un solo eslabón de la cadena, sino del conjunto que forman el productor, el elaborador y el distribuidor. Los acuerdos concertados en el marco de organizaciones inter-profesionales pueden contemplar la aplicación de medidas relativas a la calidad de los productos, normas de definición, acondicionamiento, transporte y presentación de los productos, en caso necesario hasta la fase de la venta al por menor. En Francia, son ejemplos, los champiñones, los kiwis franceses, los melocotones y las nectarinas y la leche.

En el sector agrícola, en las explotaciones hay igualmente procedimientos colectivos, por ejemplo:

Cartas de buenas prácticas por tipos de producción

Por ejemplo, las buenas prácticas de cría están orientadas a los ganaderos de bovinos de leche o de carne. Es un procedimiento general que no está orientado a la aplicación de procedimientos comerciales y propone instrumentos de evaluación sencillos para ajustarse a las buenas prácticas de cría. Esta carta se considera el punto de partida del progreso y de la mejora bajo el control de la profesión agrícola y da preferencia a un procedimiento voluntario, una responsabilización de los ganaderos y el acompañamiento por un organismo de desarrollo agrícola. Existen igualmente una guía de buenas prácticas de cultivo y una carta de producción de cereales de paja, una base común para la vitivinicultura racional, una carta de producción frutícola integrada, un pliego de condiciones para la carne de cerdo francesa, etc.

Procedimientos transversales sobre el conjunto de las actividades de la explotación.

En la actualidad existen numerosos procedimientos que valoran las prácticas agrícolas respetuosas del medio ambiente y el bienestar de los animales, cada una de ellas con sus propias particularidades. Se encuentran los conceptos de “agricultura sostenible”, “agricultura campesina”, “agricultura razonable”.

Las características comunes del conjunto de estos procedimientos, con independencia de que se trate de producción, elaboración o un nivel inter-profesional, con un criterio por productos, o bien, un criterio global, son:

- La existencia de una “guía técnica”, “referencias”, “pliegos de condiciones” o “cartas”.
- Un compromiso voluntario de los profesionales que va más allá de las obligaciones reglamentarias.

El establecimiento de una comunicación con los clientes o consumidores finales, al igual que una marca común, encuentra algunas dificultades, entre ellas la **irregularidad de los productos** que suministran algunos proveedores o la **diferencia en la aplicación** de las recomendaciones, reforzada por la **ausencia de control** y/o certificación por terceras partes y, por último, la falta de financiamiento para un procedimiento colectivo.

En cambio, en estos procedimientos se pueden introducir más fácilmente criterios de diferenciación de los productos y de comunicación, como ocurre con los signos oficiales de identificación de la calidad. Por otra parte, tras las crisis alimentarias los consumidores han perdido la confianza en los discursos de las empresas o los sindicatos profesionales, acusados de ser poco transparentes. Los procedimientos individuales o colectivos sin intervención de una tercera parte (organismo certificador externo independiente) se consideran poco creíbles y poco fiables. Es la necesidad de responder a esta garantía, el motivo por el cual la certificación por terceras partes se ha impuesto de manera tan decidida.

4.4. PROCEDIMIENTOS VOLUNTARIOS DE CARÁCTER COLECTIVO CERTIFICADOS POR TERCERAS PARTES

En el marco de las crisis sanitarias e higiénicas, los consumidores y, más en general, la sociedad civil, expresan su desconfianza y sus nuevas expectativas de que su actuación en relación con el sector alimentario tenga repercusiones, de manera que tienen la necesidad de una garantía firme por parte de la cadena agroalimentaria:

- Por una parte, sobre su salud, con preocupaciones importantes relativas al origen, al sistema de producción o elaboración, a la calidad de los productos que consumen, a su identificación y a su rastreabilidad.
- Por otra parte, sobre la protección del medio ambiente en sentido amplio (paisaje, agua, biodiversidad), con una percepción notable de las cuestiones “éticas”.

Ya se ha visto que la certificación es el medio para proporcionar la garantía de la conformidad con las normas y otros documentos normativos. Se pueden distinguir:

- La **certificación privada**, por ejemplo, la certificación de la empresa según la norma ISO 9001, pero que no excluye, sin embargo, una cierta participación del Estado.
- La **certificación oficial**, es decir, el reconocimiento oficial por las autoridades públicas, que en el sector agroalimentario europeo se refiere más a los signos oficiales de identificación de la calidad.

Pero detengámonos algunos instantes en el concepto de norma.

4.4.1. NORMALIZACIÓN

La normalización es un instrumento esencial de la transparencia de los mercados y de la codificación de los modos de elaboración de los productos.

La normalización tiene por objeto proporcionar documentos de referencia con soluciones para los problemas técnicos relativos a los productos, bienes y servicios que se plantean de manera repetida en las relaciones entre los interlocutores económicos, científicos, técnicos y sociales. Estos documentos de referencia son las normas o documentos normativos.

La norma es:

- un documento escrito,
- accesible al público,
- que establece una regla del juego evolutiva,
- relativa a líneas directrices o especificaciones técnicas cuya observancia no es obligatoria,
- elaborada por un organismo reconocido,
- en un marco en el que interviene el acuerdo de todas las partes interesadas,
- destinada a una aplicación repetida y continua,
- y orientada a un beneficio óptimo de la comunidad en su conjunto.

La normalización responde a un triple objetivo:

- fomentar la colaboración entre productores, distribuidores y consumidores mediante la elaboración y aplicación de normas colectivas y la supresión de obstáculos a los intercambios;
- establecer y diferenciar la calidad de los productos, bienes y servicios;
- garantizar la protección de los consumidores.

Hay numerosas categorías de normas en el sector agroalimentario. Se distinguen las normas internacionales o ISO, las normas europeas, adoptadas en Europa por el Comité Europeo de Normalización (CEN), y las normas nacionales, que por ejemplo, en Francia son adoptadas por la Asociación Francesa de Normalización (AFNOR).

La normalización se fomenta en todos los sectores de actividad. En el sector agroalimentario, se distinguen cuatro tipos de normas, según su contenido:

- Las normas relativas a especificaciones de productos que definen su composición, la terminología, las características organolépticas, fisicoquímicas, llegado el caso microbiológicas y, si procede, ciertas normas de fabricación. Además de los aceites esenciales, estas normas de especificaciones de productos se aplican a las especias y aromas, los zumos de frutas, los productos pesqueros y, más recientemente, la carne picada, la miel y la carne de bovino y de porcino.
- Las normas relativas al acondicionamiento de productos que definen, por ejemplo, las modalidades de etiquetado, envasado, almacenamiento y transporte. Son relativamente poco numerosas (especias, café, té, cacao, almidón) salvo en el sector de las frutas y legumbres.
- Las normas relativas a métodos de análisis y de ensayo, que fijan en particular los métodos de muestreo y los métodos de análisis físico, químico, microbiológico o sensorial. Prácticamente afectan a todos los sectores agroalimentarios.
- Las normas relativas a líneas directrices que definen, por ejemplo, buenas prácticas higiénicas de

fabricación o también recomendaciones en materia de procedimientos de fabricación y técnicas de almacenamiento o distribución. Existen en los sectores de la carne y de las frutas y legumbres frescas (duración de la maduración).

La normalización es también una necesidad y una posición:

Con la mundialización de los intercambios, la normalización en el sector alimentario se convierte en una necesidad para evitar una generalización y una uniformación de los productos alimenticios y limitar los factores de distorsión de la competencia. Por consiguiente, la normalización tiene por objeto en primer lugar la armonización de las normas de elaboración de los productos agroalimentarios, el control y el fomento de su calidad.

No obstante, es también un instrumento esencial de racionalización económica, organización y optimización de los costos, en particular para evitar una multiplicidad de pliegos de condiciones.

Por último, la normalización es también un elemento de diferenciación de los productos.

Junto con las normas ISO o nacionales, los “otros documentos normativos” son, por ejemplo:

- un reglamento nacional o comunitario
- una directriz de una organización multilateral
- un pliego de condiciones de una organización no gubernamental

Por ejemplo, son documentos normativos en la agricultura ecológica:

- El Reglamento CEE N° 2092/91 del Consejo de las Comunidades Europeas de 24 de junio de 1991 (Diario Oficial de la CE de 23/07/1991), sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios alimenticios. Este reglamento se modifica dos o tres veces al año.
- En Francia, al reglamento europeo se añade un pliego de condiciones relativo al sistema de producción y preparación de los animales, homologado por la Orden Interministerial de 28/08/2000 (Boletín Oficial de la República Francesa de 30/08/2000).
- Para la comunidad internacional, se puede hacer referencia al Codex Alimentarius: El Codex Alimentarius, en su 23º período de sesiones celebrado en 1999, aprobó las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente.
- La Asamblea General de la Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM) aprobó en septiembre del año 2000 en Basilea, Suiza, las normas básicas para la producción y preparación en la agricultura ecológica.

El primer pliego de condiciones de la agricultura ecológica lo redactó en 1972 la asociación Nature & Progrès en Francia. En ese momento se trataba de una referencia privada que ha inspirado en gran parte los documentos mencionados anteriormente. Se puede ver que los documentos normativos precedentes, públicos y redactados por organismo reconocidos, son relativamente recientes, lo que demuestra que se trata de documentos evolutivos.

El pliego de condiciones de Nature & Progrès pasó de ser referencia privada a documento normativo cuando en 1986 se homologó mediante una Orden Interministerial (publicada en el Boletín Oficial de la República Francesa) tras el dictamen favorable de la Comisión Nacional de Agricultura Ecológica, en la que estaban representados productores, elaboradores, consumidores, autoridades públicas, etc. (marco en el que intervienen todas las partes interesadas).

Como en el caso de las normas, en los documentos normativos se respetan siempre cuatro principios de la normalización:

- La norma es accesible al público, porque se elabora para el mayor número de personas, quienes compran, fabrican y comercializan los productos, pero también para quienes los consumen o desean mantenerse informados de las medidas adoptadas en determinados sectores.
- La norma constituye una regla de juego no obligatoria, a diferencia de la reglamentación.
- La norma es evolutiva, por lo que se puede revisar en función de los progresos técnicos, la evolución de la reglamentación y las modificaciones de los mercados.
- La norma la elabora un organismo reconocido. Por ejemplo: OMS/FAO, IFOAM, Consejo Europeo.

4.4.2. CERTIFICACIÓN “PRIVADA”

Se habla de certificación “privada” porque no está reconocida oficialmente por las autoridades públicas.

No cuenta con la “homologación”, mediante la publicación en el Boletín Oficial del pliego de condiciones (o referencia), aunque la autoridad administrativa puede participar, a veces de manera importante, en la elaboración de estas referencias.

Sin embargo, cuenta con los elementos de la certificación:

- un pliego de condiciones, normativo o no (pero no homologado), y
- un tercer organismo independiente (pero no aprobado por las autoridades públicas).

La certificación “privada” no se debe confundir con una certificación oficial (homologación de la referencia y aprobación del Organismo Certificador).

En la actualidad se percibe un fenómeno nuevo que va en aumento: la multiplicación de los “sellos o signos no oficiales de calidad”, sobre cuya fiabilidad habría a veces mucho que decir. Proliferan productos que son “Sabores del Año”, “Elegido producto del año”, “Cadena de calidad Carrefour”, “Reflejos de Francia”, etc., que pretenden basarse en un pliego de condiciones riguroso, incluso más estricto que los signos oficiales de identificación de la calidad. Aunque no han recibido otra validación que la de sus autores, se imponen con frecuencia a los productores y a las empresas agroalimentarias y los criterios que establecen con frecuencia están basados más en elementos de imagen que en una justificación técnica.

Por otra parte, cuando estos procedimientos privados están controlados, lo están de manera episódica o parcial. Por ejemplo: una prueba organoléptica al año para los productos de Sabores del Año. Con frecuencia no están controlados y su obtención se reduce a una contribución financiera, a veces considerable. Cuando se recurre a un organismo de control, éste actúa por iniciativa propia o por orden de su cliente, sin que su capacidad para actuar y la pertinencia de su acción hayan sido objeto de la validación por terceras partes externas o por el Estado, aun cuando muchos de estos organismos de control tengan la voluntad de trabajar correctamente. No se trata de denigrar estos procedimientos privados, con mucha frecuencia positivos cuando se realizan con sinceridad, sino más bien de establecer las diferencias con los procedimientos reconocidos oficialmente.

La certificación de la agricultura ecológica según el pliego de condiciones de la IFOAM es una certificación privada, porque este documento normativo no está homologado oficialmente en un Estado o grupo de Estados. La homologación es un reconocimiento oficial que se suele traducir en una publicación en el Boletín Oficial. Una certificación muy conocida es la de empresas según las normas ISO 9001 o ISO 14001. Los sistemas de garantía de la calidad y de ordenación del medio ambiente, se han fomentado sobre todo en el sector industrial (nuclear, de transporte, construcción, etc.). Desde hace algunos años se están incorporando al sector agroalimentario, donde su procedimiento es complejo, porque las empresas manejan productos vivos y evolutivos procedentes de operadores múltiples.

La certificación de estos sistemas, en particular la certificación de empresas, obedece a objetivos de racionalización y ofrece a los compradores garantías suplementarias, sobre todo sanitarias. Permite a las empresas estar presentes en los mercados, en particular los internacionales, donde son casi imprescindibles. La certificación de empresas es distinta de la certificación de productos. En realidad se pueden encontrar empresas certificadas que venden productos normales y, por otra parte, empresas no certificadas que venden productos con signos oficiales de calidad. Estos dos procedimientos pueden ser complementarios, pero no se deben mezclar. En efecto, si bien la certificación de empresas interesa al comprador, el consumidor final como tal no está dispuesto a pagar por esta forma de certificación. La certificación de empresas resulta difícil de aplicar a las pequeñas empresas agroalimentarias y es todavía más difícil para las explotaciones agrícolas. Ahora bien, los objetivos y los resultados de este procedimiento responden a las exigencias crecientes a las cuales se enfrentan las empresas. En particular, deben demostrar cada vez más a sus clientes su capacidad para controlar los riesgos sanitarios e higiénicos y reducir el efecto de su actividad sobre el medio ambiente.

La certificación de empresas, tal como existe hoy, no se ha adaptado a la empresa agrícola y se encuentra, por una parte, con un problema de costo y, por la otra, con la complejidad del método, puesto que se trata de abordar la explotación agrícola en su totalidad. Por este motivo, a partir de 1992 la Confederación Francesa de Cooperación Agrícola decidió introducir un sistema de certificación adaptado a la empresa agrícola con el programa “Agri Confiance” (Agroconfianza). El programa Agri Confiance es un sistema de garantía de calidad de los insumos agrícolas que tiene la finalidad de responder a las exigencias de los clientes y adelantarse a sus expectativas en cuanto a la garantía de la calidad, basándose en los sistemas de certificación de garantía de la calidad procedentes de las normas ISO 9000. Este programa organiza y plasma en contratos la relación entre el productor agrícola perteneciente a una

cooperativa y su empresa de recolección, elaboración y comercialización, a fin de aportar más garantías de seguridad, salud, calidad y rastreabilidad a los clientes. Certifica la calidad y la seguridad de las corrientes de productos, información o servicios de intercambio en el seno de la relación entre sus miembros productores/empresas cooperativas y permite así renovar la garantía a los clientes con aval.

La conformidad con la referencia está garantizada en Francia por tres organismos certificadores independientes, que expiden un certificado al conjunto -empresas más un número de productores- identificados en una cadena durante tres años. Se han programado igualmente auditorías de seguimiento anual. Agri Confiance funciona por productos en un procedimiento en cadena. Los compromisos del agricultor con su cooperativa afectan a las técnicas de producción y recolección y al seguimiento de la formación, los registros, etc.

Paralelamente, la cooperativa se compromete también a aportar los servicios que permitan a los agricultores respetar sus compromisos (asesoramiento técnico, instrumentos, etc). La referencia de Agri Confiance es complementaria del procedimiento ISO 9002, que es el origen de su referencia. Las empresas que se comprometen a la vez con los dos procedimientos de certificación de empresas, Agri Confiance e ISO 9002, garantizan de esta manera un seguimiento de la calidad a todo lo largo de la cadena de elaboración, desde los insumos agrícolas hasta los talleres de elaboración con aval. Algunas cifras de Agri Confiance: La evolución del procedimiento de Agri Confiance es importante. Hoy son 37 las cooperativas certificadas por Agri Confiance. Representan 12 cadenas y 8.331 productores. Ahora bien, ya han iniciado el proceso de certificación 120 empresas cooperativas, que representan a unos 33.000 agricultores y otras 120 lo están considerando, con un potencial de 30.000 agricultores. En total, hay 272 empresas certificadas o en proceso de certificación que aglutinan unos 70.000 agricultores, es decir, el 10% de los agricultores franceses.

4.4.3. CERTIFICACIONES RECONOCIDAS POR LAS AUTORIDADES PÚBLICAS

Una política de Estado en el sector de la calidad de los productos agrícolas y alimentarios debe permitir:

- responder a las expectativas de los consumidores,
- promover la diversidad de los productos,
- identificar sus características,
- contribuir al desarrollo de los sectores agrícola y alimentario,
- favorecer el mantenimiento de una actividad económica sobre todo el territorio y en particular en las zonas rurales frágiles, y
- favorecer también un reparto equitativo de la valorización de los productos agrícolas entre las diferentes partes económicas interesadas.

Las expectativas de los consumidores se concentran sobre todo en el producto (en sentido amplio, es decir, sus características y su sistema de fabricación). La certificación ISO 9000 interesa muy poco al consumidor final. Por este motivo, las autoridades públicas se concentran particularmente en la certificación de los productos.

El reconocimiento por las autoridades públicas de una certificación a cargo de terceras partes, aporta a los consumidores la garantía sobre:

- el origen, el sistema de elaboración, la calidad o la especificidad de los productos, gracias a un **pliego de condiciones validado por las autoridades públicas;**
- su identificación gracias a un **etiquetado claro e informativo**, validado también por las autoridades públicas;
- su rastreabilidad y, por consiguiente, su credibilidad, gracias a los **controles realizados por terceras partes** previa **aprobación de las autoridades públicas.**

En concreto, la validación de la referencia es con frecuencia una homologación (es decir, un reconocimiento oficial) mediante una publicación en el Boletín Oficial. Los organismos que realizan el control y la certificación están igualmente autorizados por una Orden y su publicación en el Boletín Oficial. La aprobación es el acto mediante el cual la autoridad administrativa, autoriza a un organismo certificador a expedir un certificado de conformidad relativo a un pliego de condiciones homologado.

El pliego de condiciones **homologado**, controlado por un organismo certificador **autorizado**, son las dos bases de un signo **oficial** de identificación de la calidad.

Si bien los signos oficiales de identificación de la calidad y del origen tienen por objeto satisfacer las expectativas de los consumidores, proporcionan también a los productores y elaboradores, las empresas agroalimentarias, y los artesanos y las pequeñas y medianas empresas, los medios para introducir en el mercado productos de calidad y especificidad reconocidos y disponer de un instrumento de competitividad indispensable: la competitividad por la calidad específica. Esto les debe permitir la realización de una actividad económicamente viable garantizando un reparto equilibrado del valor añadido en los mercados, donde la noción del precio es más flexible y no condiciona por sí sola el acto de la compra.

La información del consumidor es una preocupación esencial de los operadores cuyo producto se beneficia de un signo oficial de identificación de la calidad y el origen. Por consiguiente, no es extraño que en la política de calidad o de origen, se preste particular atención al etiquetado de los productos con un triple objetivo:

- Permitir a los consumidores conocer y reconocer los productos con signos oficiales de identificación de la calidad, explicándoles de manera concisa y sencilla en qué se distingue este producto de otro corriente y las ventajas que obtendrá de una garantía oficial de calidad.
- Evitar una sustitución de productos de calidad y de origen por productos no certificados, sobre todo cuando el producto no está preenvasado (frutas) o cuando se vende al corte (carne, charcutería y salazones, quesos y otros). Además, en los signos de calidad se impone, por ejemplo, un adhesivo sobre cada fruta, la venta en zonas identificadas y separadas para la carne.
- Proteger las denominaciones geográficas y las menciones de prestigio reservadas a los signos oficiales de identificación de la calidad y del origen. (Política de protección de nombres, vocabulario y marcas).

La importancia que se otorga al etiquetado se manifiesta sobre todo en el hecho de que se vela en particular:

- porque el etiquetado refleje bien el contenido de la referencia, especialmente en materia de características certificadas que se comunican a los consumidores;
- por el respeto de las exigencias previstas en la referencia en materia de etiquetado de los productos en cuestión;
- porque el etiquetado permita a los consumidores tener una información clara, que no se preste a confusión.

Además, la información que disponen los consumidores sobre los productos con signos oficiales de la calidad no es el resultado de una simple estrategia de comercialización, sino la traducción de sus especificidades reales.

5. Signos oficiales de identificación de la calidad

Los signos oficiales de identificación de la calidad (SOIC) de los productos agrícolas y alimenticios, no son una respuesta oportunista y reciente a las estrategias de segmentación de los mercados. Se trata de una obra de larga duración, emprendida en Francia a comienzos del siglo, con el objeto de dotar al país de instrumentos de competitividad mediante la calidad y el origen en beneficio de los consumidores, los profesionales del sector y la ordenación del territorio. La denominación de origen controlada (DOC) es el primer criterio y el más antiguo. Desde el comienzo del siglo XIX aparecen disposiciones legislativas que garantizan la protección del origen de un producto. Una ley de 1919 instauró un régimen de protección de las denominaciones de origen. Se convirtieron en “controladas” en 1935, con la creación del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INAO).

En la actualidad, el consumo de productos con SOIC en Francia representa alrededor de **23.000 millones de euros** (prácticamente igual en dólares) de volumen de negocios; es decir, alrededor de un **20% del consumo de alimentos** en el hogar.

Los signos oficiales de identificación de la calidad, se pueden clasificar con arreglo a tres tipos de enfoques:

- enfoque **territorial**, es decir, la originalidad del producto corresponde a la tierra o el territorio donde se ha elaborado (es el caso del queso roquefort);
- enfoque **cualitativo**, en particular en sus características organolépticas (es el caso del salmón);
- enfoque basado en un **sistema de producción**, que se refiere en particular al sistema de producción ecológica.

5.1. ENFOQUE TERRITORIAL: EL CASO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) EN EUROPA

El Reglamento 2081/92 define las denominaciones de origen protegidas para los productos agrícolas destinados a la alimentación humana, pero excluye a los vinos y las bebidas alcohólicas, que tienen una reglamentación específica. La definición es la siguiente: “Denominación de origen”: nombre de una región, de un lugar determinado, o en casos excepcionales de un país, que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio originario de esa región, de ese lugar determinado o de ese país cuya calidad o características **se deben fundamental o exclusivamente al medio geográfico**, que comprende los factores **naturales y humanos** y cuya producción, transformación y elaboración tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

Actualmente en la Unión Europea hay (al 1º de noviembre de 2001):

- 480 DOC de vinos y bebidas alcohólicas (es decir, 15.000 millones de euros con los VDQS = 54% de los viñedos franceses, 45% del mercado en volumen, 72% en valor);
- 60 DOC francesas registradas en Bruselas (luego se convierten en DOP). Su volumen de negocios es de 2.000 millones de euros, excluidos los vinos y las bebidas alcohólicas.

Las DOP registradas en Bruselas (para toda la Comunidad Europea) corresponden sobre todo a quesos: 186.000 toneladas de leche para 42 DOC de productos lácteos, de ellas 38 de quesos (reblochon, roquefort, comté, cantal). El precio medio de los quesos DOC es de 9,22 euros/kg, es decir, una diferencia de precio de dos euros con respecto a los quesos sin DOC. En nueve años (1991-2000) la producción de queso DOC aumentó un 20%. Hay además otros 20 productos agroalimentarios que se benefician de una DOC: lentejas verdes de Puy, aves de Bresse, nueces de Grenoble, papas de Ile de Ré. En Francia, esto equivale a 9.000 productores y 300 empresas de elaboración relacionados con estas denominaciones de origen protegidas.

5.2. ENFOQUE CUALITATIVO: EJEMPLO DEL ETIQUETADO EN FRANCIA

El etiquetado se creó en Francia mediante una ley en 1960. Se trata de una “certificación que atestigua que un producto agrícola o alimenticio posee un conjunto de características previamente determinadas que garantizan un nivel de calidad superior que lo distingue de los productos normales semejantes”. También se aplica a una gran variedad de productos brutos o elaborados, alimenticios o no (semillas, césped, flores, etc.).

Un producto etiquetado debe presentar una diferencia significativa con respecto a los productos normales semejantes, perceptible directamente por el consumidor final, tanto desde el punto de vista gustativo como de la imagen que transmite. Así, esto supone un enfoque objetivo de la calidad, siendo la etiqueta el principal vector. Para conseguir este objetivo final de la calidad, es necesario aplicar criterios, medios y resultados basados en una evaluación sensorial que comprenda, por una parte, la realización de perfiles sensoriales y, por otra, pruebas de degustación encomendadas a un jurado de consumidores “inocentes”.

La “**Etiqueta roja**” es una marca colectiva de certificación, propiedad del Ministerio de Agricultura francés. Para poder aplicar el logotipo de Etiqueta roja sobre un producto, el pliego de condiciones de la etiqueta debe estar **homologado**, el etiquetado validado y el organismo certificador **autorizado** y **acreditado**.

En el pliego de condiciones está reunida toda la información relativa a las características del producto final, pero también numerosas obligaciones relativas al sistema de producción (elección de la raza, edad mínima de sacrificio). Hemos comprobado que las técnicas de producción practicadas por el campesino, al igual que el país (el territorio), el paisaje, el profesional y el precio, contribuyen a determinar la calidad del producto. En la Etiqueta roja se exige un resultado, pero esto no excluye, sin embargo, el sistema de producción y ni siquiera el terreno. Mediante procedimientos administrativos se puede hacer que una Etiqueta roja vaya unida a un ámbito territorial: 54 Etiquetas rojas de un total de 420 van acompañadas de una indicación geográfica (en el marco de las indicaciones geográficas protegidas).

En Francia, el sector de la Etiqueta roja cuenta con:

- 26 organismos certificadores concertados y acreditados
- 420 Etiquetas homologadas
- un volumen de negocios de productos con Etiqueta roja de 1.500 millones de euros.

El sector que está al frente es el avícola, con 174 Etiquetas de aves. En el año 2000 se vendieron con etiqueta roja 112 millones de aves, enteras limpias o bien troceadas, frescas o congeladas. El salmón de Escocia es un ejemplo de Etiqueta roja asociada con una indicación geográfica protegida (IGP).

5.3. ENFOQUE CONCENTRADO EN UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN ESPECÍFICO

La agricultura ecológica forma parte de este grupo. Hay que señalar que se trata más de una certificación del proceso (manera de hacer) que del producto final, del cual en definitiva tenemos pocas garantías en cuanto a sus cualidades intrínsecas.

Se están haciendo intentos para tratar de dar a conocer de manera oficial procedimientos actualmente privados. Por ejemplo, los grupos promotores de la agricultura racional o de un sistema de producción de granja (artesanal) realizan esfuerzos más o menos intensos y con un reconocimiento desigual, para elaborar y aplicar prácticas más respetuosas con el medio ambiente. Sin embargo, de momento no existe en Europa un signo oficial de identificación de la calidad sobre la agricultura racional, ya que es un sistema de producción llamado a generalizarse, por lo que no se puede hablar de calidad específica. La agricultura racional, en consecuencia, en la práctica es una calidad genérica, algo obligado para el consumidor urbano.

6. Conclusión

La agricultura ecológica forma parte de un conjunto: los signos oficiales de identificación de la calidad. El éxito de las características de estos procedimientos, se basa en el hecho de que:

- se apoyan en criterios **reales** de diferenciación de los productos;
- se apoyan en los pliegos de condiciones (normas o documentos normativos) **homologados y disponibles** para todos y por tanto transparentes;
- disponen de un etiquetado informativo y una marca reconocida;
- están **controlados** y certificados por organismos terceros **independientes**, acreditados y **concertados** por las autoridades públicas;
- están reconocidos y alentados por las autoridades públicas, por lo que son creíbles.

La intervención de los Estados es fuerte: homologa los pliegos de condiciones y concierta los organismos certificadores. Protege por medios reglamentarios el vocabulario específico (nombre del terreno o mención que confiere valor). Puede llegar incluso a poner a disposición marcas o logotipos que le pertenecen (así ocurre en Francia para el logotipo AB y la Etiqueta roja).

La finalidad es:

- dar confianza (o restablecerla) al consumidor respondiendo a sus aspiraciones;
- contribuir al desarrollo de los sectores agrícola y alimentario, entre otras cosas garantizando una competencia leal.

La agricultura ecológica tiene un historial propio, una filosofía propia, pero, como ocurre con los demás SOIC, es también un criterio de empresa para la diferenciación y valorización de los productos. La agricultura ecológica, como los demás criterios, dispone de una referencia homologada (en Europa el Reglamento CEE N° 2092/91 modificado) y recurre a los organismos certificadores concertados en cada Estado.

Los instrumentos y los criterios de la agricultura ecológica son utilizables por otros tipos de procedimientos y forman parte del amplio mundo de la calidad con valores comunes:

- **Decir lo que se ha de hacer** (es la función de la referencia).
- **Hacer lo que se ha dicho** (aplicación de los instrumentos por parte de cada operador).
- **Demostrar que lo que se hace corresponde a lo que se dice** (gracias al control interno o externo y/o la certificación).

Distintos tipos de referencias

La referencia es el conjunto de disposiciones previamente establecidas en relación a las cuales actúa la empresa para controlar la calidad.

Una norma de la AFNOR (Asociación Francesa de Normalización), puede pasar a ser de aplicación obligatoria mediante orden ministerial.

	DOCUMENTO DE EMPRESA	CÓDIGO DE USO O ESPECIFICACIÓN PROFESIONAL	DOCUMENTO NORMATIVO	REGLAMENTACIÓN
Componente de la elaboración	Empresa	Miembros de una profesión/sindicato	Todas las partes interesadas	Autoridades públicas
Adopción por	Empresa	Miembros de una profesión	Organismo reconocido	Autoridades públicas
Adopción por	Empresa	Miembros de una profesión	Componentes económicos	Componentes económicos
Aplicación	Facultativa	Voluntaria	Voluntaria (1)	Obligatoria

(1) Pero las autoridades públicas pueden convertir en obligatorios estos documentos o remitirse a ellos. Por ejemplo, el HACCP es un método de trabajo normalizado que se ha convertido en obligatorio mediante una reglamentación europea (Directiva 43/93 relativa a la higiene de los productos alimenticios).

- AFNOR, Norma Europea y Francesa NF EN 45011, *Requisitos generales relativos a los organismos que proceden a la certificación de productos*, mayo 1998. Corresponde a la Guía ISO/CEI 65:1996.
- COFRAC, Documento N°7002, *Criterio de acreditación referido a los organismos de certificación que proceden a la certificación de productos agrícolas y alimenticios*, revisión 06, junio de 2001.
- COFRAC, Documento N°7004, *Gastos de Acreditación*, revisión 01 – Diciembre de 1998.
- EDUCAGRI, *Les produits alimentaires de terroir, signe de qualité et réglementation*, CD ROM bajo la dirección de ENITA de Clermont Ferrand.
- FAO, *Inocuidad y calidad de los alimentos en relación con la agricultura orgánica*, 22ª Conferencia Regional de la FAO para Europa, Oporto, Portugal, 24-28 de julio de 2000.
- FAO, *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente*, aprobadas en 1999 por el Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones.
- GOGUE Jean Marie, *Traité de la Qualité*, Economica, marzo de 2000.
- IAF, Guía IAF para la implementación de la guía ISO/CEI 65: 1996, *Requisitos generales relativos a los organismos que proceden a la certificación de productos*, marzo de 1999.
- IAF, Guía IAF para la implementación de la Guía ISO/CEI 61: 1996, *Requisitos generales para la evaluación y la acreditación de los organismos de certificación*, junio de 2002.
- ITAB, Institut Technique de l'Agriculture Biologique, Francia, *La qualité des produits de l'Agriculture Biologique*, Guide technique, primera edición, 2000, por Anne Marie Ducasse Cournac y Blaise Leclerc.
- IFOAM, *Les règles de base (basic standards) pour la production et la préparation en Agriculture Biologique décidée par l'Assemblée Générale de l'IFOAM à Bâle, Suisse*, en septiembre de 2000.
- JORF (Diario Oficial de la República Francesa), Decreto N°196-193 del 12 de marzo de 1996 relativo a *La certificación de productos alimenticios y de productos agrícolas no alimenticios y no procesados*.
- Journal Officiel de la République Française du 30/08/2000, *Cahier des charges concernant le mode de production et de préparation des animaux*, homologué par Arrêté interministériel du 28/08/2000.
- ISO 8402:1994, *Administración de la calidad y garantía de la calidad – vocabulario*.
- ISO 10011-2: 1993, *Pautas para la auditoría de sistemas calidad, parte 2: Criterios de calificación para los auditores de sistemas de calidad*.
- LASSAUT Bernard, INRA UREQUA Le Mans, *État des lieux sur les signes de qualité et d'origine en France*. Noviembre de 2001.
- MAINGUY Pierre, informe de misión *La qualité dans le domaine agroalimentaire*, julio de 1989.
- OYARZUN María Teresa y TARTANAC Florence, *Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial*, FAO, Santiago de Chile, enero de 2002.
- PONS Jean Claude, *Análisis de las condiciones para la comercialización de productos orgánicos chilenos en el mercado de la Unión Europea*, Eurochile, julio de 2000.
- RAIFFAUD Christine, *Produits "Bio" De quelle qualité parle-t-on?* Educagri Éditions, enero de 2002.
- Reglamento CEE N° 2092/91 modificado del Consejo de las Comunidades Europeas de 24 de junio de 1991 (Diario Oficial de CE de 23/07/1991) sobre *La producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios*.

