

# El Sistema de Certificación Orgánica

## 1- ¿Qué es una norma?

*La elaboración de una norma o de un documento normativo es el primer paso a realizar al proponerse la certificación de productos agrícolas.*

Una Norma, es según ISO: “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, la tecnología y de la experiencia, que apunta al beneficio óptimo de la comunidad en su conjunto y aprobado por un organismo calificado a nivel nacional, regional, internacional.”

*En resumen, una norma es:*

- Un documento escrito,
- accesible al público,
- establece una regla de juego evolutiva,
- refiere a pautas o especificaciones técnicas o de gestión cuya observancia no es obligatoria,
- elaborada por un organismo reconocido, institución o incluso una empresa (norma privada)
- con el acuerdo de todas las partes,
- destinada a una aplicación reiterada y continua,
- apunta al beneficio de la comunidad

*Dentro de esta categoría se pueden incluir a los Protocolos, que son normativas pero que en muchos casos son realizados por instituciones privadas o públicas y que pueden ser para el beneficio social o privado de una sola empresa.*

## 2- ¿Qué es la certificación?

a- El comienzo 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 y mantener la confianza de los consumidores
- La certificación es una herramienta que hace de nexo entre el sector productivo y el consumidor dando garantías de calidad.

#### b- Certificación:

- Es el procedimiento mediante el cual un organismo da una garantía por escrito, de que un producto, proceso o un servicio está conforme a los requisitos especificados en una norma o protocolo.
- La certificación es en consecuencia el medio que está dando la garantía de la conformidad del producto a normas y otros cuerpos normativos y que en definitiva es reflejado casi siempre en la descripción del producto para que esté al alcance del consumidor al momento de la compra.

La certificación de productos orgánicos es uno de los tantos casos de normas o protocolos que se pueden encontrar hoy en el mercado de la diferenciación de productos primarios e industrializados. Su inicio implica la filosofía de una forma de producción respetando las condiciones del medio y utilizando insumos provistos por la naturaleza y apoya el derecho del consumidor a decidir sobre la calidad de lo que consume. El mercado de productos orgánicos hoy defiende esa filosofía plasmada en la primera norma hace más de 40 años y su crecimiento obedece a el convencimiento de los consumidores a que esos productos son mejores y distintos del resto por su forma de producción y gestión con el entorno.

Los productos orgánicos son obtenidos aplicando sistemas productivos normatizados mediante guías y reglamentos mundialmente difundidos y aceptados. Su estricto cumplimiento es verificado por un organismo de certificación independiente, denominados “de tercera parte”, ya que no se involucra con los intereses del productor y del comercializador.

La garantía brindada por el “certificado” que valida que el producto es orgánico, se concreta a la vista del consumidor en una adecuada identificación y etiquetado del producto en todas las etapas de la cadena de comercialización, por la cual se garantiza al consumidor la satisfacción de sus necesidades en cuanto adquirir alimentos orgánicos, nutritivos y confiables. Es decir,

actúa como puente que cubre la brecha física y geográfica que separa al productor del consumidor.

A su vez, un sistema de controles y acreditaciones externas e independientes garantiza confiabilidad del organismo de certificación.

c- Tipos de certificación: Existen 3 tipos de certificación.

1. De primera parte: la propia organización/empresa declara cumplir con una norma.
2. De segunda parte: el cliente realiza una auditoria o un control y certifica el producto. (ej.: un supermercado)
3. De tercera parte: realizada por un organismo independiente (certificadora), que actúa en nombre de múltiples clientes. La certificación de tercera parte reduce costos y tiempos de múltiples auditorías de clientes. Además, es una garantía para el consumidor, ya que él no tiene acceso a controlar a quienes producen o proveen los productos que consumen.

d- Interés en la certificación de tercera parte:

- La certificación permite corresponder a las expectativas de los consumidores al darles garantías de los compromisos contraídos,
- 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.

e- Las ventajas de la certificación

- Identificar y diferenciar el producto,
- dar credibilidad 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,

f-Cuál es la garantía de un organismo de certificación

- La acreditación, que es la validación o habilitación del organismo de certificación que puede certificar una determinada norma o protocolo.

- La norma de referencia para el funcionamiento de una certificadora es la ISO 65, “Requisitos generales relativos a los organismos de certificación que proceden a la certificación de productos”

#### g- La acreditación

- Es el reconocimiento de la conformidad de un organismo de certificación a nivel nacional y/o internacional. Ej: SENASA, OAA, INMETRO, USDA, GLOBALGAP, ISO, etc.

La acreditación es relevante porque:

- Declara que las certificadoras son competentes e imparciales
- les permite a nivel internacional conseguir la aceptación de sus prestaciones y el reconocimiento de su competencia
- unifica y simplifica los trámites de reconocimiento de los operadores

### **3- La ISO 65**

La ISO 65 fija 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 el avance del comercio internacional

Principios fundamentales de la ISO 65

#### a- Imparcialidad

Es el hecho de ser equitativo entre todos los postulantes a la certificación y de no dejarse perturbar por consideraciones particulares:

- al realizar la auditoria
- en la toma de decisión en la composición de las estructuras que regulan la política en materia de certificación.

#### b- Independencia

- Es el hecho de ser libre ante cualquier sugerencia, ante cualquier presión, es el hecho de ser autónomo.

Esta independencia se manifiesta:

- a nivel financiero
- en las auditorias y en la toma de decisiones

#### c- Competencia

La competencia/idoneidad se manifiesta por:

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

## **Pasos necesarios para acceder a la Certificación de un sistema de producción y/o procesamiento orgánico**

#### **a- Adhesión A Las Normativas/Protocolos:**

El Programa de Certificación requiere que sus miembros adhieran a un estricto conjunto de normas y/o requisitos establecidos en los protocolos confeccionados específicamente.

Los requisitos para la certificación de Producciones Orgánicas están comprendidos en los cuadernos de normas/protocolos de la Certificadora específica que opera con el productor.

Los sistemas son certificables en forma similar, la diferencia esta determinada por las normas o protocolos que rigen cada sistema productivo.

En el caso específico de producciones orgánicas las normativas/protocolos de la Certificadora deben seguir y respetar los lineamientos básicos de las normativas/protocolos oficiales, de la ley 25.127 y su decreto reglamentario.

Los protocolos son públicos pudiendo el consumidor tener acceso a su contenido, de esa manera conoce cabalmente las características que definen al producto certificado que se le ofrece.

## **PASOS A SEGUIR:**

- 1. Reunión Informativa de la empresa Certificadora con el Potencial Operador**
- 2. Análisis del encuadre del sistema a certificar dentro de las normativas/protocolos**
- 3. Procedimiento para la Incorporación a la Certificación**
- 4. Firma del Convenio/Contrato**
- 5. Reunión de la empresa Certificadora con el Operador**
- 6. Confección del Legajo/Dossier del Operador**
- 7. Preparación para la Evaluación**
- 8. Evaluación**
- 9. Informe de Inspección**
- 10. Decisión sobre la Certificación**

### **1. Reunión informativa de la empresa certificadora con el potencial operador:**

La primera instancia en el proceso es informar al postulante sobre el Sistema de Certificación, con el fin de que conozca el procedimiento, los derechos y responsabilidades que debe asumir y aclararle las dudas. Para ello, mantiene una serie de entrevistas con personal de la empresa Certificadora y con el Director Técnico. Quien recibe explicación sobre el sistema de certificación específico, determina su capacidad para prestar el servicio solicitado.

El acceso no está restringido a ninguna empresa o persona y el tratamiento es balanceado para todos los operadores certificados.

Además deberá explicar en forma precisa como será el control que desarrollará.

### **2. Análisis del encuadre del sistema a certificar dentro de las normativas/protocolos:**

En caso de seguir con el proceso, el postulante recibe un manual con las normas específicas, con los derechos y las obligaciones a asumir, los aranceles, los requisitos mínimos a cumplir y la información que debe proporcionar a la empresa Certificadora. Esta información es completada a través de un cuestionario.

La certificación debe realizarse en cada etapa donde se desee certificar un producto (esto es certificar el establecimiento de producción primaria, almacenamiento intermedio, procesamiento, etc) y donde el producto cambie de titularidad. Este principio se aplica hasta que el producto se encuentra en su envase final y etiquetado. La empresa Certificadora debe verificar todo lugar de almacenamiento previo al ingreso de mercadería.

El operador potencial deberá leer cuidadosamente las normas y evaluar el encuadre de sus sistema dentro de ellas, los puntos coincidentes y los cambios a implementar para su completo cumplimiento.

### **3. Procedimiento para la incorporación a la certificadora:**

En el contrato se detallan los compromisos a adoptar por el operador, entre ellos el de cumplir con las disposiciones del programa de certificación, el uso de logotipos, responsabilidades y obligaciones de solicitar el certificado que avale la producción a certificar, declaraciones sobre el certificado otorgado, los arreglos para la realización de las inspecciones, verificaciones, análisis, la realización de notificaciones a la Certificadora, el plazo del contrato y los criterios o condiciones para el otorgamiento o cancelación del certificado.

El personal de la Certificadora verifica que la información esté completa, se hayan adjuntado todos los anexos requeridos y el operador demuestre cumplir los requisitos establecidos respecto a la certificación que está solicitando y en el caso que sea necesario, solicita al postulante la información faltante.

### **4. Firma del convenio/contrato:**

Tanto el Contrato como la Solicitud deben ser firmados por el postulante o un representante suyo debidamente autorizado.

Luego del análisis del encuadre dentro de las normas el operador potencial deberá analizar los pasos específicos del proceso de certificación e incorporarse al mismo.

El convenio será refrendado una vez hecho el análisis y aceptada la solicitud.

### **5. Reunión de la empresa certificadora con el operador:**

En esta reunión se establecen las pautas específicas del seguimiento a desarrollar.

Incluyendo puntos relevantes como:

Registros para la Certificación:

- Manejo
- Genética
- Sanidad
- Alimentación, Etc.

Condiciones y procedimientos para el otorgamiento, mantenimiento, extensión, suspensión y cancelación de la certificación y de Cambios en los requisitos de certificación, Confidencialidad e imparcialidad, entre otros.

## **6. Confección del legajo/dossier del operador:**

El operador completara todas las planillas y entregara toda la documentación necesaria para la confección de su legajo/Dossier a la empresa Certificadora.

Debe mantener copia de toda la documentación enviada y recibida en su establecimiento. Dicha información debe estar disponible para las inspecciones.

Debe contar además con copia de las normas o protocolos que rigen sus sistema productivo y todas las modificaciones y/o actualizaciones.

Debe contar además con un registro de las capacitaciones desarrolladas sobre las normas y el sistema de control a su personal.

## **7. Preparación para la evaluación**

Antes de enviar al inspector al establecimiento, la Certificadora verifica tener la información necesaria para realizar una evaluación objetiva y real, y de entregarla a un inspector capacitado e imparcial para que prepare la inspección.

Posteriormente el personal de la Certificadora asigna un inspector de acuerdo al cronograma de inspección pactado, quienes están familiarizados con las normas oficiales y las normas/protocolos sobre los cuales verificaran el cumplimiento.

El operador puede rechazar el inspector (excepto en el caso de visitas sorpresa) exponiendo las razones por escrito. Si las causas son válidas, el Director Técnico designa un nuevo inspector.



El inspector designado recibe información sobre el cliente: cuestionario, historia de los lotes, mapas, documentos de apoyo, lista de productos, procesos de producción de productos, y toda la información necesaria de acuerdo al sistema a evaluar.

La empresa Certificadora verifica la documentación e información recibida y entrega a un inspector la necesaria para el desarrollo de la inspección.

## **8. Evaluación**

Durante la inspección se verifica el sistema en relación con las normas correspondientes y definidas en la solicitud y en el contrato, teniendo en cuenta todos los criterios especificados en las normativas/protocolos de la Certificadora.

Las normativas/protocolos generales y específicas desarrolladas por la Certificadora tienen por objeto indicar los requisitos que se solicita y evaluar a cada tipo de producción o elaboración particular.

Para la Preparación de la visita, la Evaluación y la Realización del Informe con las observaciones necesarias para permitir al Comité de Certificación emitir dictamen, el inspector utiliza guías preparadas por la Certificadora.

Para facilitar el éxito de la inspección se solicita al operador que:

- Se asegure de tener amplia disposición horaria. La duración de una inspección es variable, pero el inspector puede proponer un tiempo aproximado.
- Esté presente el operador o alguna persona representante suya durante la inspección.
- Esté preparado para mostrar:
  - el establecimiento, instalaciones, equipamiento, áreas de almacenamiento de materiales, manipuleo de productos
  - registros sobre el manejo del establecimiento, ingreso de insumos y materias primas, cosechas y salidas de productos, rendimientos y uso del logotipo de la Certificadora.
  - reclamos sobre productos que cuenten con la etiqueta de la Certificadora, etc.

Durante la inspección se verifica el sistema en relación con las normas correspondientes y definidas en el contrato, teniendo en cuenta todos los criterios especificados en las normativas/protocolos.

## **9. Informe de inspección**

El Informe es enviado al operador para que compare su producción y las observaciones del inspector con relación a los requisitos y para que conozca sus puntos fuertes y débiles, y pueda mejorarlos. Otro original es archivado en el Legajo para que sea evaluado por el Comité de Certificación para permitirle emitir un dictamen, contando con evidencias objetivas de lo que sucede en el establecimiento.

El informe de los inspectores puede revelar no conformidades de diferentes grados de seriedad y complejidad; según sea el caso, el Director Técnico o el Comité de Certificación impondrán al operador la adopción de medidas correctivas. Cuando corresponda, el operador deberá indicar el plazo y el responsable para el levantamiento de la no conformidad, así como ensayos adicionales. Si el operador puede demostrar la adopción de estas medidas, la Certificadora repite las partes del procedimiento inicial que sean necesarias.

En los casos que la Certificadora solicita información adicional, el operador debe enviarla en el plazo previsto.

## **10. Decisión sobre la Certificación**

En las reuniones del Comité de Certificación, se analiza la información de los legajos y se adoptan las decisiones sobre los establecimientos evaluados. Cuentan con la presencia de todos sus miembros, pero se considera suficiente quórum para sesionar que estén representados tres sectores. En cada reunión se labra un acta, que es refrendada por cada uno de los presentes.

Las decisiones son: certificación aprobada, aprobada con condiciones, denegada, solicitud de mayor información para la toma de decisión. Los pagos de inspección y tarifas iniciales de certificación son independientes de la decisión de certificación

La Certificadora no delega en ningún otro organismo la autoridad para otorgar, mantener, extender, suspender o cancelar la certificación.

El Comité de Certificación emite dictamen basándose en los informes realizados por el inspector, en información adicional solicitada al productor y los informes de los análisis sobre

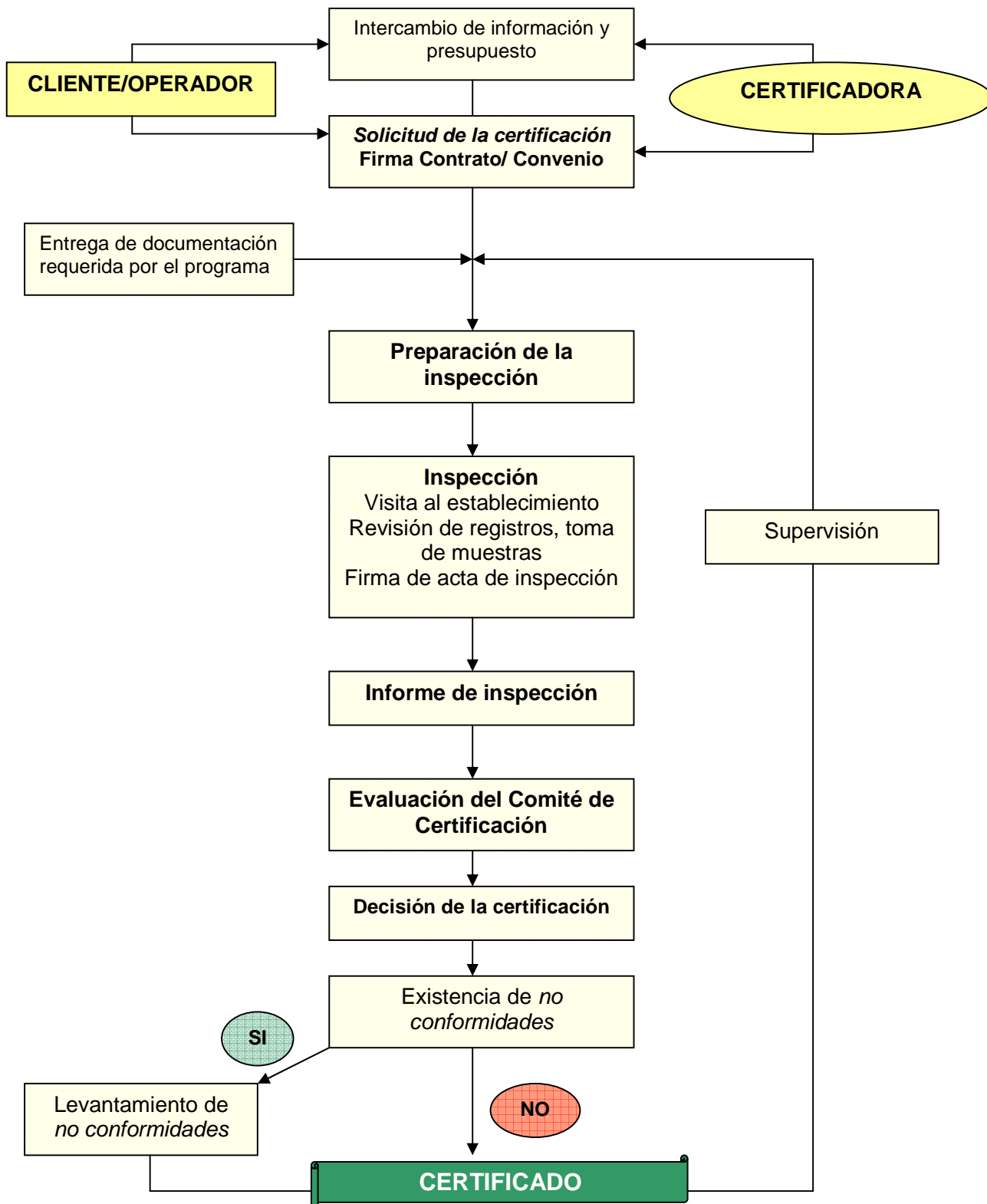
los productos. Sus miembros evalúan que las prácticas y/o técnicas de elaboración/producción se ajusten a las normas de la Certificadora y las oficiales vigentes. Si lo estima necesario, el Comité, solicita información no solo referida al producto final, sino también y con carácter evaluativo, al proceso comprometido, relacionado con los antecedentes del mismo y sus otros componentes.

En caso que le sea solicitado, el operador debe introducir cambios en su cadena de producción o elaboración antes de obtener el certificado, para lo que se requiere que demuestre la aplicación de medidas correctivas y el inspector realice una nueva visita, cuando sea preciso. El Comité de Certificación o el Director Técnico emiten el dictamen.

Una vez que el operador ha logrado la aprobación de cumplimiento del producto con un estándar obtiene un Certificado.

Si se verifica que el productor/elaborador no cumple con las normativas/protocolos y pautas establecidas, debe inmediatamente quitar del mercado los productos, hasta que el Comité Certificador analice el caso y tome las medidas correspondientes.

**Pasos para la certificación:**



### Requisitos para las certificadoras

- Ninguna actividad de consejo o asesoría
- Procedimientos para administrar las licencias, certificados y el retiro o suspensión de la certificación.
- Implementación de un sistema de calidad
- Realización de auditorías internas
- Revisión por la dirección
- Administración documental formalizada
- Procedimientos para el tratamiento de las solicitudes desde el inicio hasta el final
- Precisión de eventuales vínculos con organismos emparentados
- En caso de otras actividades (inspección) estas deben estar bien diferenciadas
- Procedimientos para las subcontrataciones

### Requisitos para el operador

La certificadora provee a los solicitantes la Documentación informativa que incluye un diagrama donde constan los pasos a seguir para iniciar el proceso de certificación; los procedimientos de evaluación y de emisión de certificaciones; los requerimientos para la certificación; las obligaciones y derechos de los Operadores en la certificación. Una discriminación de los aranceles.

- El cumplimiento de los requisitos del programa de certificación. El cumplimiento del Protocolo normativo.
- Aceptar el régimen de visitas de inspección necesarias para asegurar el seguimiento consistente.
- Proveer durante las inspecciones la documentación necesaria o requerida por la certificadora
- Permitir el acceso a todas las áreas y registros durante las Inspecciones, y al personal de SENASA.
- Realizar los análisis y estudios que se le solicite.
- Llevar registros que garanticen el seguimiento de la certificación.
- Proveer toda la información necesaria para emitir el certificado

- Aceptar el régimen de sanciones que se le imponga en caso de incumplimiento a lo pactado.
- Utilizar la marca o logo únicamente para indicar que dichos productos están certificados en conformidad con los Standard establecidos, previa aprobación de la certificadora.
- Suspender el uso de los logos y devolver la papelería correspondiente en caso de comprobación de fraude.
- No utilizar ningún tipo de documentación entregada por la certificadora de manera fraudulenta.

Fuentes:

- OIA, Organización Internacional Agropecuaria.
- *La Producción Orgánica en la Argentina, Historia, evolución y perspectivas*. MAPO, noviembre de 2002.
- Material correspondiente al Posgrado "Gestión de la Empresa Orgánica" Universidad Católica Argentina, 2007.