



**ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION**

**OFICINA REGIONAL PARA AMERICA  
LATINA Y EL CARIBE**

## **ESTUDIO SOBRE LOS PRINCIPALES TIPOS DE SELLOS DE CALIDAD EN ALIMENTOS A NIVEL MUNDIAL**

**Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos  
alimenticios de la agroindustria rural en América Latina**

María Teresa Oyarzún, Consultora  
Florence Tartanac, Oficial de Agroindustrias y  
Tecnología de Alimentos

Santiago de Chile, enero 2002

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
1. MARCO CONCEPTUAL	3
1.1. La calidad en los productos alimenticios	3
1.2. Los consumidores y las garantías de calidad	3
1.3. Sellos de calidad para promocionar atributos de valor diferenciadores	4
1.4. Mercado de los sellos de calidad	4
1.5. Programa de certificación de calidad	5
1.6. Institucionalidad internacional relacionada	5
2. SITUACIÓN ACTUAL DE LOS SELLOS EXISTENTES EN PAÍSES DESARROLLADOS: UNIÓN EUROPEA, ESTADOS UNIDOS Y JAPÓN	9
2.1. Unión Europea	9
- Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegidas y Especialidad Tradicional Garantizada	9
- Agricultura Orgánica o Ecológica	11
2.1.1. Francia	12
- Sello de Certificación de Conformidad	12
- <i>Label Rouge</i> o Sello Rojo de Calidad Superior	13
- Agricultura Biológica	14
- Denominación de Origen Controlada	15
2.1.2. España	17
- Denominación de Origen y Específica	17
- Agricultura Ecológica	18
2.2. Estados Unidos de Norte América	19
- Programa de certificación de carne de ave del <i>United States Department of Agriculture USDA</i>	19
- El programa de certificación de alimentos sanos para el corazón de la <i>American Heart Association -AHA</i>	20
- Programa que certifica el bienestar de los animales	21
- Programa de certificación de productos orgánicos	22
2.3. Japón	23
- Procedimiento para obtener aprobación de uso del sello JAS	24
- Productos orgánicos	25
- Símbolo <i>FOSHU</i>	25
3. LA AGRICULTURA ORGÁNICA Y LOS PAÍSES LATINOAMERICANOS	26
3.1. Agricultura orgánica y orígenes de su normativa	26
3.2. Consumidores de productos orgánicos	27
3.3. Estándares, certificación y sellos de productos orgánicos	28
3.3.1. Estándares de referencia	28
3.3.2. Certificación y valor de los productos orgánicos	29
3.3.4. Sello	30
3.4. Regulación de los productos orgánicos y comercialización	31
3.4.1. Unión Europea	31

3.4.2. Estados Unidos de América	
32	
3.4.3. Países en vías de desarrollo exportadores de productos orgánicos	33
- Exportación de productos orgánicos desde América Latina	34
- Mercado interno de productos orgánicos en América Latina	35
4. SITUACIÓN ACTUAL DE LOS SELLOS EN AMERICA LATINA	
36	
- Metodología	36
- Resumen de Resultados	36
4.1. Argentina	37
4.2. Bolivia	37
4.3. Colombia	38
4.4. Costa Rica	39
4.5. Cuba	39
4.6. Ecuador	40
4.7. El Salvador	40
4.8. Guatemala	40
4.9. Haití	41
4.10. Honduras	41
4.11. México	41
4.12. Nicaragua	42
4.13. Panamá	43
4.14. Paraguay	43
4.15. Perú	43
4.16. Uruguay	44
4.17. Venezuela	
44	
5. SITUACIÓN ACTUAL DE LOS SELLOS EN CHILE	45
5.1. Marco Regulatorio de los Sellos de Calidad	45
5.2. Institucionalidad Nacional Relacionada	45
5.2.1. Ministerio de Salud	45
5.2.2. El Reglamento Sanitario de los Alimentos	46
5.2.3. Servicio Nacional del Consumidor -SERNAC	46
5.2.4. Servicio Nacional de Pesca -SERNAPESCA	46
5.2.5. Servicio Agrícola y Ganadero -SAG	47
5.2.6. Comisión Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas -BPA	47
5.3. Experiencias de sellos en el mercado de los productos alimenticios chilenos	48
5.3.1. Instituciones que otorgan sellos de calidad	
49	
<b>5.3.2. Condiciones, controles y resolución de conflictos</b>	
<b>51</b>	
5.3.3. Costos	52
5.4. Proyectos de nuevos sellos de calidad	52
5.4.1. Denominación de Origen	52
5.4.2. Sabores del Campo	53
5.4.3. Productos Orgánicos	53

6. PERSPECTIVA DE USO DE SELLOS DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PEQUEÑA AGROINDUSTRIA RURAL EN AMÉRICA LATINA	55
6.1. Institucionalidad	55
6.2. Organismos certificadores y su acreditación	59
6.3. Campo potencial para Organizaciones No Gubernamentales -ONGs-	59
6.4. Potencialidades de productos de calidad diferenciadora en América Latina	59
CONCLUSIONES	61
BIBLIOGRAFÍA	65
INDICE DE ANEXOS	70

## 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 el marco actual de la globalización de la economía, estos productos tienen un rol importante como eslabón integrador entre el sector agrícola y el mercado.

Los consumidores buscan cada vez más información sobre el origen y el proceso de elaboración de los productos alimenticios. 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 desarrollo de políticas productivas y/o comercializadoras favorables a la identificación cultural de los productos alimentarios.

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, USA 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 que estén por sobre la inocuidad de los mismos, ha ido en aumento en los últimos años.

Para garantizar al consumidor que un producto alimenticio presente efectivamente uno o más atributos de valor diferenciadores, 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. Un sello que garantice un atributo de calidad puede convertirse en una importante herramienta de comercialización, en beneficio de las pequeñas empresas agroindustriales.

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 conformidad. De allí que todos los sellos de calidad tienen en común que los productos que los ostentan, deben cumplir en forma comprobada una serie de condiciones.

El desarrollo de los sistemas de sellos de calidad, con relación a la agroindustria rural, ha configurado tres tipos de atributos de calidad, generalmente aceptados: la *Denominación de Origen*<sup>1</sup>, la *Especialidad Tradicional Garantizada* y la *Producción Orgánica*. Estos son los tres tipos de categorías de calidad que coinciden 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.

El escenario descrito enfrenta a la agroindustria rural al desafío de fortalecer su dimensión empresarial y tener que considerar como relevantes aspectos de gestión, comercialización, y medio ambientales, entre otros, para competir eficazmente. Ante esta realidad, los enfoques de apoyo a la agroindustria rural, por parte de la Organización para la Alimentación y la Agricultura de la Naciones Unidas -FAO- y del Programa Cooperativo de Desarrollo Agroindustrial Rural -PRODAR-, consideran y enfatizan también el fortalecimiento de las herramientas empresariales del sector.

---

<sup>1</sup> La Denominación de Origen en el caso de vinos y licores, no ha sido considerada en este trabajo debido a que estas bebidas se rigen por leyes específicas del sector.

En este marco, el presente Informe, encomendado por los dos organismos antes mencionados, revisa y estudia los *sellos de calidad* y los *mecanismos de certificación*<sup>2</sup>, con el objetivo de conocer su ámbito de aplicación y la institucionalidad requerida, en la perspectiva de proyectar su aplicación a la comercialización de productos alimenticios de la agroindustria rural de América Latina. Avances en este sentido son una forma de activar las economías locales y de mejorar las condiciones de vida de los pequeños agricultores, tradicionalmente caracterizados en los países en vías de desarrollo por sus bajos ingresos.

Los contenidos generales de este Informe son: la revisión de los principales tipos de *sellos de calidad* usados en alimentos a nivel mundial, la descripción de la realidad de los países latinoamericanos respecto a los *sellos de calidad* en alimentos, el análisis con mayor detalle en el caso de Chile y el desarrollo de una propuesta para avanzar en la materialización de los *sellos de calidad* en productos de la agroindustria rural de América Latina.

Los anteriores temas se han desarrollado en los siguientes capítulos:

- El primer capítulo trata sobre la calidad de los alimentos desde el punto de vista de los atributos de valor o calidad diferenciadora. Estos atributos de valor se encuentran por sobre la calidad sanitaria o de inocuidad que es exigida a todos los alimentos. Asimismo, se aclara que la calidad sanitaria y la conformidad con la reglamentación vigente de cada país, son condiciones básicas que deben cumplir todos los alimentos que sean destacados con un *sello de calidad*.
- El segundo capítulo, expone la situación actual de los sellos de calidad en los principales países del mundo desarrollado. Se describe la política de calidad de la Unión Europea, que considera la protección de sus productos agropecuarios y propone sellos uniformes para toda la Comunidad para las características de *Denominación de Origen* o *Indicación Geográfica Protegida*, *Especialidad Tradicional Garantizada* y *Agricultura Orgánica*. Dentro de los países europeos se exponen individualmente los sistemas de Francia y España. Posteriormente se contempla la situación de los Estados Unidos de América, donde los sellos de calidad referidos a los productos cárnicos se encuentran regulados a nivel gubernamental, aunque también existen otros tipos de sellos dependientes de entidades certificadoras privadas. Por último, el sistema que opera en Japón muestra nuevamente un caso en el que los *sellos de calidad* están regulados desde un nivel central, al igual que en Francia.
- El tercer capítulo aborda la agricultura orgánica, con énfasis en el desarrollo de su normativa y la ineludible necesidad de la certificación, respaldada con un sello en el envase del producto final. También se incluye información sobre los principales mercados de productos orgánicos, el potencial exportador para los países latinoamericanos y las condiciones que deben cumplir los productos para ser comercializados como orgánicos en los países de destino.
- El cuarto capítulo se refiere a la situación actual de los *sellos de calidad* en alimentos en los países de América Latina. La información presentada se basa en una encuesta vía electrónica realizada a personas del área de control de alimentos a nivel estatal, organismos relacionados a los alimentos o puntos de contacto del Codex Alimentarius.
- El quinto capítulo describe la situación de los *sellos de calidad* en productos alimenticios en Chile. Se presenta información basada en entrevistas a instituciones oficiales y organismos que otorgan sellos de calidad a alimentos.
- El sexto capítulo desarrolla las perspectivas del uso de *sellos de calidad* en productos de la agroindustria rural de la región. Asimismo, se proponen bases o guías para la institucionalidad requerida y para hacer realidad el uso de esta herramienta en los productos de la agroindustria rural.
- Finalmente se presentan las Conclusiones de este estudio.

---

<sup>2</sup> En este trabajo se ha considerado solamente la certificación de productos que es destacada en el envase del alimento a través de un *sello* o símbolo distintivo. Por lo tanto, quedan excluidos las demás formas de certificación de productos.

## 1. MARCO CONCEPTUAL

### 1.1. La calidad en los productos alimenticios

La calidad de un producto es el resultado de su proceso de elaboración a lo largo de toda la cadena productiva y comercial. En el caso de un producto alimenticio esta cadena se resume comúnmente como *desde la granja hasta la mesa* (Ablan, 2000).

La Organización Internacional de Normalización -ISO- define *calidad* en función de la medida en que el conjunto de propiedades y características que ofrece un producto o servicio satisfacen las necesidades declaradas o implícitas del consumidor. Desde este punto de vista la calidad es una noción subjetiva, la cual además está sujeta a cambios con el paso del tiempo. Por ejemplo, en el caso de los alimentos, se han incorporado a la noción de calidad aspectos relativos al proceso de producción, como el bienestar de los animales en el caso de la ganadería, el uso de agroquímicos en el caso de los cultivos y la protección del medio ambiente (Ablan, 2000).

En el caso de los productos alimenticios, para analizar su calidad, se pueden distinguir las siguientes categorías (Ablan, 2000; Niño de Zepeda et.al. , 1999; Niño de Zepeda y Echavarri, 2001).

- a) La calidad como resguardo de *inocuidad*; esto es, que el alimento no cause daño a la salud de las personas que lo consumen. Esto corresponde al nivel básico<sup>3</sup> que debe satisfacer un producto alimenticio y es generalmente aquel controlado en el ámbito del estado o país, para resguardo de la salud pública de los ciudadanos.
- b) La calidad *nutricional*, que se refiere a la aptitud de los alimentos para satisfacer las necesidades del organismo en términos de energía y nutrientes. Este factor ha adquirido gran relevancia para el consumidor informado que conoce sobre el potencial preventivo de una dieta saludable o equilibrada.
- c) La calidad definida por los *atributos de valor*. Estos atributos son factores que están por sobre la calidad básica de inocuidad de un alimento y diferencian los productos de acuerdo a sus características organolépticas, de composición y a la satisfacción del acto de alimentarse ligada a tradiciones socio-culturales, educación y necesidad de convivencia. Así, en la última década se consideran factores como: el respeto al medio ambiente a lo largo de toda su cadena productiva (ej.: productos orgánicos). El respeto a las leyes sociales de los trabajadores encargados de la producción (ej. comercio justo) y el respeto a las tradiciones (ej. : alimentos elaborados por métodos tradicionales).

En el contexto del presente trabajo, cuyo objetivo es conocer y analizar los diferentes tipos de sellos de calidad que se usan en productos alimenticios, el enfoque de la calidad está dado desde la perspectiva de los *atributos de valor* diferenciadores.

### 1.2. Los consumidores y las garantías de calidad

A nivel mundial el grado de exigencia de los consumidores, respecto de los productos alimenticios, se ha elevado y diversificado, en virtud del aumento de la información disponible y ante la oferta de una gran variedad de productos. Aunque la demanda de estos productos con atributos de valor diferenciadores pueda corresponder a un número aún pequeño de personas en los países en vías de desarrollo, es una tendencia creciente que se

---

<sup>3</sup> Los sistemas básicos de control de la calidad de los alimentos se han desarrollado especialmente para el control de la inocuidad y las características organolépticas del producto (control de materias primas, control de procesos, control de productos terminados, ensayos, físicos, químicos y microbiológicos en el laboratorio).

observa hoy en los mercados de todo el mundo, siendo liderados por los países más desarrollados como los que forman la Unión Europea, los Estados Unidos y el Japón.

Este consumidor consciente es muy selectivo al momento de realizar sus compras. Se interesa por conocer aspectos sobre la naturaleza del producto, métodos de producción y/o transformación y respaldo de las características específicas que le ofrece el producto alimenticio. Asimismo, cuando le ofrecen garantías de que el producto corresponde a lo que él busca, este consumidor está dispuesto a pagar un precio más alto. En esta línea se encuentran los alimentos de origen orgánico o biológico o aquellos que han sido preparados por métodos tradicionales, ambos con demanda creciente en la Unión Europea (Cantarelli, 2000).

### **1.3. Sellos de calidad para promocionar atributos de valor diferenciadores**

Para garantizar al consumidor que un producto alimenticio presenta efectivamente uno o más *atributos de valor diferenciadores* existen sistemas voluntarios de control. Estos sistemas consisten en el establecimiento de una entidad independiente de la empresa, llamado organismo certificador, el que verifica y controla que el producto responde 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 de calidad o logotipo.

En algunos países desarrollados, existe una política de calidad institucionalizada y se controla en el ámbito estatal la presencia de sellos de calidad en los envases de los productos alimenticios. Aunque la fiscalización la pueden realizar entidades privadas o públicas, ellas deben estar acreditadas o reconocidas por la autoridad pública competente. Bajo este sistema, generalmente los sellos de calidad tienen una forma única según la característica que avalan, aunque la entidad certificadora sea diferente. Este es el caso de la certificación de *producto orgánico* en Francia, Bélgica y Alemania, donde se instauró este sistema para disminuir la confusión por parte del consumidor por la proliferación de diferentes Sellos. Asimismo, en estos casos la norma de conformidad en virtud de la cual se verifica la calidad diferenciadora es la misma.

Por otra parte, en varios países existen sistemas privados de certificación, los cuales controlan los productos de acuerdo a estándares propios o a normas técnicas nacionales y/o internacionales y también avalan su verificación con un sello de calidad en el envase. En muchos casos este sello corresponde a una marca registrada. En estos casos la entidad certificadora también es independiente de la empresa que elabora el producto. El valor de esta marca registrada o distinción está en el conocimiento y la confianza que tengan de ella los consumidores. Cuando la marca está posicionada en el mercado, ella es reconocida instantáneamente e indica que el producto y su proceso, cumplen con los estándares y han pasado los controles de calidad requeridos para poder ostentar esa *marca*.

### **1.4. Mercado de los sellos de calidad**

Para que los sellos de calidad sean efectivos al mostrar los atributos de valor diferenciadores de un producto, requieren de las siguientes condiciones:

- Que el sello sea reconocido por el mercado objetivo del producto;
- Que el sello garantice que un organismo independiente controla o verifica la característica diferenciadora avalada por el mismo;
- Que la entidad certificadora sea reconocida como autoridad en la materia que avala;
- Que el consumidor sea educado en los atributos diferenciadores que avala el sello;
- Que exista un mercado interesado en los atributos diferenciadores que ofrece el producto;

- Que exista un mercado con capacidad de compra para pagar el valor agregado por el *atributo de valor diferenciador* correspondiente.

En consecuencia, los beneficios de la presencia de un sello de calidad son, entre otros, mejorar la diferenciación del producto en el punto de venta, proporcionar confianza al consumidor y otorgarle una garantía de conformidad con estándares locales o internacionales.

### 1.5. Programa de certificación de calidad

Un programa de certificación de calidad tiene el objetivo de proporcionar a los consumidores la verificación de que el producto ha sido producido de una determinada manera. Esta verificación puede involucrar entrenamiento de los productores, mantención de registros del proceso productivo, registro de auditorías y controles periódicos de productos y condiciones del proceso productivo. Los procedimientos de una certificación varían dependiendo del organismo certificador y de la característica de calidad que se está evaluando. Por ejemplo, en el caso de producción animal, los componentes típicos de un programa de certificación son: registros en el terreno del uso de antibióticos, visitas a las fincas para observar y para registrar la auditoría, verificar todos los tipos de alimentos para los animales y pruebas de rutina para verificar resultados de calidad y seguridad.

Los programas de certificación son necesarios cuando la calidad o seguridad no pueden ser comprobados directamente por el consumidor, porque son el resultado de muchas decisiones de manejo durante el proceso productivo. Generalmente es más económico certificar varias características, cubriendo simultáneamente aspectos de calidad y seguridad.

La motivación para adoptar un programa de certificación de producto, es capturar a aquella parte del mercado dispuesta a pagar por la calidad superior asociada a características determinadas por las preferencias organolépticas y/o la seguridad u otras características diferenciadoras. Los retornos de la certificación dependen del número de consumidores que demandan productos de mejor calidad y que están dispuestos a pagar más por esa diferencia en calidad.

### 1.6. Institucionalidad internacional relacionada

Las normas internacionales han adquirido gran relevancia en los últimos años ante la globalización de los mercados, puesto que sirven para armonizar y establecer equivalencias de productos a través de las fronteras. A continuación se exponen los dos organismos internacionales que elaboran normas que son referentes internacionales.

**Codex Alimentarius** ([http://www.codexalimentarius.net/STANDARD/volume1a/vol1a\\_E.htm](http://www.codexalimentarius.net/STANDARD/volume1a/vol1a_E.htm))

El Codex Alimentarius representa un código de normas alimentarias para todos los países. Este organismo fue creado en 1962 con el objetivo de ofrecer normas de referencia internacional para orientar a la industria alimentaria de todos los países, proteger la salud de los consumidores y favorecer la armonización de normas a nivel internacional y con ello la comercialización de productos alimenticios (FAO, 1996).

Estas normas, elaboradas por comités que reúnen a científicos, expertos técnicos, gobiernos, consumidores y representantes de la industria, contienen los requisitos que deben cumplir los alimentos para garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado. Los Comités están organizados de la siguiente manera:

- *Comités Mundiales que tratan asuntos Generales* para todos los alimentos: Etiquetado de los Alimentos; Aditivos Alimentarios y Contaminantes; Higiene de los Alimentos; Residuos de Plaguicidas; Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos; Métodos de Análisis y Toma de Muestras; Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos; y
- *Comités Mundiales sobre Productos*: Productos del Cacao y Chocolates; Azúcares; Frutas y Hortalizas Elaboradas; Grasas y Aceites, Sopas y Caldos; Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas; Pescado y Productos Pesqueros; Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales; Proteínas Vegetales, Higiene de la Carne; Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves; Cereales, Legumbres y Leguminosas; Leche y Productos Lácteos.

El Comité de Etiquetado de los Alimentos ha elaborado normas para el etiquetado convencional de los alimentos (CODEX STAN 011-1985, Rev. 1-1991), el etiquetado nutricional de los alimentos y declaración de propiedades relativas a la salud. Además ha confeccionado modelos de reglamentaciones para combatir las declaraciones abusivas o infundadas en las etiquetas de los alimentos (CAC/GL 001-1979, Rev. 1-1991; CAC/GL 002-1985, Rev. 1-1993; CAC/GL 023-1997). Estas directrices tratan de impedir que los alimentos se presenten erróneamente como superiores desde el punto de vista de la nutrición o de la salud (FAO, 1996). Asimismo, el Comité de Etiquetado también preparó las Guías para la producción, procesamiento, etiquetado y comercialización de productos orgánicos vegetales (CAC/GL 032-1999).

Indirectamente los sellos de calidad caen dentro de la normativa general de Etiquetado de los Alimentos, pero no hay una mención específica para este tipo de rótulo que va en la etiqueta del producto.

#### **Normas ISO** (<http://www.iso.org/>)

Las normas ISO se refieren a un conjunto de normas técnicas internacionales consensuadas y validadas a nivel mundial. Ellas son emitidas por la Organización Internacional de Estándares o *International Organization for Standardization -ISO-*, de la cual son miembros las instituciones oficiales de normalización de casi todos los países del mundo.

En la actualidad, la organización ISO dispone de especificaciones y normativas de productos y proveedores para prácticamente cualquier actividad empresarial. No obstante, las normas ISO son instrumentos utilizados para certificar los sistemas de calidad, pero no los productos ni los servicios.

Las normas ISO relacionadas a la industria alimentaria son las de la serie 9000, cuyos modelos de aseguramiento de la calidad están destinados a dar confianza al cliente o consumidor, de que los productos o servicios tienen la calidad requerida y responden con seguridad a lo establecido en la etiqueta del producto.

Las normas ISO 9000 permiten a una empresa organizarse para detectar y detener todas las disconformidades y evitar que ellas lleguen a las manos del consumidor. En este sentido, el objetivo de estas normas es el de establecer referencias internacionales para identificar, detectar, prevenir y evitar las disconformidades en los procesos. Un ejemplo práctico del uso de estas normas es el programa USDA/AMS<sup>4</sup>, el que sigue en sus auditorías el procedimiento de las normas ISO 9000, para monitorear y controlar cualquier norma o estándar que la industria haya adoptado.

---

<sup>4</sup> USDA/AMS: *United States Department of Agriculture* (Departamento de Agricultura de los EE.UU.)/(*Agricultural Marketing Services* (Servicio de Comercialización Agrícola)

Cuando la empresa ha aplicado exitosamente la normativa ISO 9000, significa que está trabajando bajo un proceso de aseguramiento de calidad y puede solicitar la constancia de lo anterior a un organismo certificador especializado y reconocido, quien luego de investigar y verificar, emite la certificación correspondiente en conformidad con la norma ISO. Esta es una certificación de proceso, que en algunos casos también va avalada en el envase del producto con un sello distintivo del organismo certificador.

Por otra parte, se ha establecido a nivel de ISO toda una normativa en materia de gestión ambiental, orientada a la evaluación de la organización y la evaluación del producto. En estos casos son aplicables las normas ISO 14020/1/3 sobre Etiquetado Ambiental y las normas ISO 14040/1/2/3 sobre Evaluación del Ciclo de Vida.

Otra norma ISO importante en el proceso de certificación de productos, es la ISO 65, equivalente a las normas europeas EN 45004<sup>5</sup> y EN 45011<sup>6</sup>. Esta norma, llamada *Requerimientos Generales para Organismos que operan Sistemas de Certificación*, es utilizada por el organismo acreditador considerado competente por la autoridad de normalización oficial, para acreditar a los organismos certificadores y básicamente garantiza independencia, imparcialidad y confidencialidad en todos los procedimientos del organismo acreditado. La acreditación significa que el organismo certificador realiza los procedimientos de control o inspección y de certificación en conformidad con dicha norma.

***International Accreditation Forum -IAF-*** (<http://www.iaf.nu/>)

La IAF reúne organismos de acreditación a nivel internacional. La afiliación de un organismo acreditador, lo reconoce como válido en el ámbito europeo para acreditar organismos certificadores, cuya función a su vez será válida en los estados miembros. En el caso de Francia, el organismo reconocido por IAF es COFRAC<sup>7</sup>, el que a su vez acredita a los organismos nacionales para hacer válida su certificación. Por lo general, en la Unión Europea cada Estado tiene al menos un organismo acreditado a nivel internacional y éste realiza la acreditación nacional que es válida en todos los Estados miembros.

En el caso de América Latina los únicos países con organismo miembros de la IAF son: Argentina, con el Organismo Argentino de Acreditación -OAA-; Brasil con el Instituto Nacional de Metrología -INMETRO- y México con la Entidad Mexicana de Acreditación -EMA-.

***International Accreditation Co-operation -IAAC-*** (<http://www.ibpinetsp.com.br/iaac/>)

Es una entidad cooperativa de organismos de acreditación, organismos de certificación, organismos de inspección, laboratorios de pruebas y de calibración y otros organismos, cuyo objetivo es facilitar el intercambio comercial entre países o bloques de países de la región americana y promover la aceptación internacional de acreditaciones, basado en la equivalencia de sus sistemas de acreditación. Sus objetivos son similares a los de IAF y el International Laboratory Accreditation Cooperation -ILAC-. El IAAC coordina acciones entre estos organismos y regionalmente se relaciona con la Panamerican Commission of Technical Standards -COPANT- y la Organización de Estados Americanos -OEA-.

Los miembros de IAAC en la actualidad son los siguientes organismos de acreditación:

- Instituto Nacional de Metrología -INMETRO- Brasil;
- Superintendencia de Industria y Comercio -SIC- Colombia;
- Organismo Argentino de Acreditación -OAA- Argentina;
- Organismo Boliviano de Acreditación -OBA- Bolivia;
- Instituto Nacional de Normalización -INN- Chile;

<sup>5</sup> Norma Europea relativa al proceso de Inspección.

<sup>6</sup> Norma Europea relativa al proceso de Certificación.

<sup>7</sup> Comité Francés de Acreditación.

- American National Standards Institute -ANSI- EE.UU.;
- American Association for Laboratory Accreditation -AALA- EE.UU.;
- Instituto Nacional para la Defensa y Competencia de Protección de la Propiedad Intelectual -INDECOPI- Perú;
- Servicio Autónomo, Directorio de Normalización y Acreditación de la Calidad - SENORCA- Venezuela;
- Entidad Nacional de Acreditación -ENA- Costa Rica;
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología -CONACYT- El Salvador;
- Comisión Guatemalteca de Normas -COGUANOR- Guatemala;
- Organismo Uruguayo de Acreditación -OUA- Uruguay;
- Organismo Nacional de Acreditación -ONA- Paraguay;
- Entidad Mexicana de Acreditación -EMA-, México;
- Organismo Nacional de Acreditación de la República de Cuba -ONARC- Cuba;
- Consejo Nacional de Acreditación -CONADA- Panamá;
- Standards Council of Canada -SCC- Canadá.

## 2. SITUACIÓN ACTUAL DE LOS SELLOS EXISTENTES EN PAÍSES DESARROLLADOS: UNIÓN EUROPEA, ESTADOS UNIDOS Y JAPÓN

### 2.1. Unión Europea

El consumidor europeo busca cada vez más información sobre el origen y el proceso de elaboración de los productos alimenticios. Existen así personas que prefieren productos auténticos que tengan más sabor y que sean elaborados de acuerdo a un conocimiento resguardado por la tradición. Ya no se trata de comparar productos estándares que se diferencian en el precio, sino productos cuya calidad sea identificada, garantizada y que responda a lo esperado por el consumidor. Esta evolución del comportamiento de los consumidores europeos, junto con la saturación del mercado de los productos agroalimentarios ha contribuido fuertemente al desarrollo de una política favorable hacia la identificación cultural de los productos agrícolas y alimentarios (Mulder, 1998; Comisión Europea, 2001)

La Política de Calidad de la Unión Europea actualmente tiene reglamentadas tres corrientes de sellos de calidad para productos y alimentos de origen agropecuario:

1. La Indicación Geográfica Protegida -IGP- y la Denominación de Origen Protegida -DOP- (CEE N° 2081/92);
2. La Especialidad Tradicional Garantizada -ETG- (CEE N° 2082/92); y
3. La Agricultura Ecológica (CEE N° 2092/91).

Todas estas Reglamentaciones se encuentran, versión adaptada, en los Anexos II, III y IV, respectivamente, de este Informe.

Estos sellos garantizan condiciones comunes y controladas para los productos comercializados con el sello respectivo. El objetivo de estos sellos, respaldados por una legislación común para todos los Estados miembros, es armonizar la protección de la autenticidad del producto en el ámbito de la Unión Europea y de proporcionar un enfoque uniforme, ante la disparidad de prácticas que, a nivel nacional, existían en cada Estado miembro.

### Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegidas y Especialidad Tradicional Garantizada

Las reglamentaciones que norman el uso de estas clasificaciones se formularon en 1992 para apoyar el desarrollo y protección de los productos de la agroindustria rural, estimular la producción agrícola variada, proteger el abuso e imitación de nombres de productos y para ayudar al consumidor, entregándole información relacionada con el carácter específico de los productos (Comisión Europea, 2001).



*Denominación de Origen Protegida -DOP-:*  
Garantiza que el producto que lleva este sello ha sido producido, transformado y elaborado en una zona geográfica determinada, con conocimientos específicos reconocidos y comprobados.



*Indicación Geográfica Protegida -IGP-:* Garantiza que el producto que lleva este sello presenta un vínculo con el medio geográfico en al menos una de las etapas de su desarrollo: producción, transformación o elaboración



Especialidad Tradicional Garantizada -ETG-: Garantiza que el producto que lleva este sello presenta una composición tradicional o está elaborado según un método de producción tradicional.

En estas tres categorías de productos existe un Registro Comunitario, donde se asocia el nombre del producto al Pliego de Condiciones que debe cumplir para ostentar la clasificación correspondiente: DOP, IGP o ETG.

El sello o logotipo comunitario es el distintivo que puede usarse sobre la etiqueta o envase del producto aprobado y en su promoción publicitaria, permitiéndole aumentar la percepción visual y aproximarlos a los consumidores de toda la Unión Europea.

Los consumidores a su vez tienen la garantía de que éstos son productos controlados y que responden a las exigencias de su categoría. Por Reglamento, los Estados miembros deben contar con los recursos técnicos y humanos necesarios para realizar los análisis de control y visitas de fiscalización.

El procedimiento general de registro que deben cumplir los productores y procesadores para optar a una de estas tres categorías protegidas de productos, es el siguiente:

- Definir el producto, sus condiciones, formas de control, de acuerdo a especificaciones bien precisas: *Pliego de Condiciones*.
- Enviar la solicitud de postulación con el *Pliego de Condiciones* completo, a las autoridades nacionales competentes.
- Estudio de la solicitud a nivel nacional. Posteriormente es enviada a la Comisión Europea.
- Estudio a nivel de la Comisión Europea.
- Si se cumplen los requerimientos, se realiza una primera publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas, para informar a todas las personas que puedan estar interesadas.
- Si no hay objeciones, la Comisión Europea publica el nombre del producto protegido en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

Las categorías de productos que actualmente forman parte del Registro de DOP o IGP (CEE N° 2081/92) y de ETG (CEE N° 2082/92) son las siguientes:

- Quesos
- Productos cárneos procesados
- Carnes frescas

- Pescados y mariscos frescos y procesados
- Productos de origen animal del tipo: huevos, miel, lácteos diversos (excepto mantequilla)
- Materias grasas (mantequilla, margarina, aceites)
- Aceitunas
- Frutas, hortalizas y cereales en estado natural y transformados
- Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería
- Cervezas
- Bebidas fabricadas en base a extractos de plantas

Las categorías de productos que actualmente pueden formar parte solamente del Registro ETG (CEE N° 2082/92) son:

- Chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao
- Pastas alimenticias (cocidas o rellenas)
- Platos compuestos
- Salsas sazonadas preparadas
- Potajes o caldos
- Helados o sorbetes

Las categorías de productos que actualmente pueden formar parte solamente del Registro DOP e IGP son las siguientes:

- Aguas minerales naturales y aguas de manantial
- Gomas y resinas naturales
- Aceites esenciales
- Heno
- Corcho
- Cochinilla

Información específica de cada uno de los productos protegidos por estas categorías de calidad, en todos los Estados miembros de la Unión Europea, se puede encontrar en el sitio WEB: <http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/> .

En la Tabla N° 1 se indican los tipos genéricos de productos, por país, que hasta el año 2001 están registrados en estas categorías de calidad protegidas a nivel de la Unión Europea. Destaca el hecho que en la mayoría de los estados miembros hay *quesos, frutas, verduras o cereales* y *carnes frescas* en el Registro de Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida. Le siguen en importancia, en esta misma denominación, los *huevos, miel o lácteos* y *pan o productos horneados*. Sólo algunos países tienen protegidos sus productos del mar, aceites y aceitunas. En el Registro de Especialidad Tradicional Garantizada, sólo están inscritos un mínimo de productos: una cerveza, por parte de Bélgica; el jamón Serrano y leche fresca certificada de granja, por parte de España; el queso mozzarella, por parte de Italia; y la carne de pavo, por parte del Reino Unido.

### **Agricultura Orgánica o Ecológica**

En el año 1991 la Unión Europea aprobó el Reglamento sobre la producción agrícola ecológica y su indicación para productos agrarios y en 1999 incluyó la cría ecológica de animales. Esta normativa se enmarca también dentro de la política agraria común de fomentar productos de calidad, integrando la protección del medio ambiente a los procesos agrícolas y en lo que respecta a la ganadería, se agrega el bienestar de los animales. Asimismo, este Reglamento establece una base estándar para la categoría *orgánico* o *ecológico* asegurando al consumidor que el producto responde a esta denominación. La

agricultura ecológica no utiliza abonos ni plaguicidas sintéticos, ni hormonas ni antibióticos que favorezcan el crecimiento y no utiliza semillas genéticamente modificadas.

En el caso de la agricultura y crianza ecológica, la normativa exige que una entidad certificadora pública acreditada o un órgano privado de control reconocido en cada Estado miembro, controle que el producto efectivamente se ha obtenido respetando las exigencias correspondientes de la Unión Europea.



**Agricultura Ecológica:**

Garantiza que el producto ha sido obtenido respetando las normas CEE N° 2092/91 durante todo el proceso productivo (cultivo o crianza, transformación, envasado, etiquetado, comercialización).

Desde febrero del año 2000, el uso de este logotipo es facultativo y podrá ir acompañado de logotipos nacionales o privados que identifiquen los productos orgánicos o ecológicos en el ámbito del país.

### 2.1.1. Francia (<http://www.agriculture.gouv.fr/alim/sign/welcome.html>)

Francia es un país con tradición en la promoción y protección de su patrimonio culinario y de sus productos alimenticios. Para cumplir este propósito las autoridades francesas han institucionalizado herramientas voluntarias, representadas por sellos de calidad que garantizan al consumidor una característica de calidad determinada, validan su valor agregado y aseguran una competencia leal.

Los sellos de calidad franceses oficiales para productos alimenticios, son los siguientes:

- *Sello de Certificación de Conformidad*, que garantiza que las características del producto obedecen normas específicas de manufactura y/o composición.
- *Label Rouge* o Sello Rojo de Calidad Superior, que garantiza una calidad superior o *premium*.
- *Sello de Denominación de Origen Controlado (AOC)*, que garantiza identificación de las características del producto con el lugar geográfico del cual proviene.
- *Sello Agricultura Biológica*, que garantiza un modo de producción natural y respetuoso del equilibrio ecológico, donde el agricultor no ha usado elementos químicos o sintéticos.

Dos de estos cuatro sellos de calidad se encuentran también normados a nivel ante la Unión Europea, el Sello Agricultura Biológica y el Sello Denominación de Origen Controlada. Cabe destacar que, en el caso de la Denominación de Origen Controlada, Francia ha sido el país líder a nivel mundial en su institucionalización.

#### **Sello de Certificación de Conformidad**

El sello de *Certificación de Conformidad* fue creado por ley el 30 de diciembre de 1988 y aplicado por Decreto a partir del 25 de septiembre de 1990. Este certificado garantiza que el producto está elaborado en conformidad con características específicas o condiciones especialmente establecidas relacionadas a su producción, transformación o condicionamiento.



El sello oficial *Atout Qualité Certifié*: representativo de garantía de conformidad con el *Pliego de Condiciones* establecido específicamente para el producto en cuestión.

Las características requeridas por el producto para ostentar el sello *Atout Qualité Certifié* -CQC- en su envase, son verificadas por organismos certificadores. Estos organismos pertenecen a la Asociación para la Promoción de Sistemas de Certificación de Productos del Sector Agroalimentarios - CEPRAL<sup>8</sup> -.

Los productos certificados con el sello *Atout Qualité Certifié*, son de una calidad distintiva y constante y portan en su etiqueta el detalle de las características certificadas. La presencia de este sello significa que el producto responde a criterios de calidad significativos, objetivos, mensurables, trazables y valorizados. Cada producto responde a sus propias exigencias de calidad dadas por las características de conformidad certificadas, que responden a su vez al *Pliego de Condiciones* y que están determinadas por la composición del producto, sus características organolépticas o físico químicas, o por ciertas normas de manufactura.

### **Label Rouge o Sello Rojo de Calidad Superior**

El *Label Rouge* o Sello Rojo de Calidad Superior, como se denominará en adelante, fue creado por la *Ley de Orientación Agrícola* de 1960. El producto con este Sello se distingue de sus similares en el mercado por sus condiciones de producción o de fabricación, que le otorgan una diferencia cualitativa, la que es percibida por el consumidor final por sus características de sabor y por la imagen que conlleva. Asimismo, la prueba de su calidad superior, es evaluada y comprobada por un análisis sensorial.



#### *Sello Rojo de Calidad Superior:*

Esta etiqueta es una certificación que acredita que se trata de un producto alimenticio de calidad superior, por cumplir con un conjunto de características establecidas previamente como condición para optar a esa categoría.

El sello *Rojo de Calidad Superior* es una marca colectiva, propiedad del Ministerio de Agricultura y Pesca y que por ley va en todos los productos que ostentan esta categoría.

Adicionalmente existen otros seis sellos regionales<sup>9</sup>, los cuales cubren varios productos tradicionales o representativos de su región.

<sup>8</sup> Los organismos certificadores miembros de CEPRAL son: ASCERT; QUALICERT; BVQI, QUALITE FRANCE; CERTIFRANCE; CERTIPAQ; CERTQUAL; ACLAVE; AVICERT; QUALISUD; SYNDIM; QNPC; ABCQS; CERTICENTRE; CERTISU; NF; ECOCERT; QUALI OUEST; CERTILIM.

<sup>9</sup> Ardennes, Franco Condado, Lorraine, Nord-Pas-de-Calais, País-Midi-Pyrenees y Savoie

Existen numerosos organismos certificadores<sup>10</sup> privados, que han sido acreditados por la autoridad francesa, para avalar y controlar la calidad superior de estos productos, de acuerdo a su *Pliego de Condiciones* específico.

La posición superior del *Sello Rojo* hace indispensable una actualización periódica de las condiciones exigidas para llevar este sello. Para ello se tiene en cuenta la evolución técnica y el mejoramiento de los productos corrientes, a fin de mantener una diferencia significativa respecto de éstos últimos. Este es el objetivo principal de las comunicaciones técnicas nacionales definidoras para una categoría de producción dada y los criterios mínimos a respetar por los *Pliegos de Condiciones* de los sellos.

Estas comunicaciones técnicas, igualmente homologadas por decisión interministerial, son establecidas para la producción de cordero, cecinas de cerdo, gallina, pollo para carne, pato, capón, pavo, paté de hígado graso de pato, paté de hígado graso de ganso, ganso, gallina de guinea, terneros para carne alimentados con leche materna y terneros para carne alimentados con leche entera.

### ***Lista de tipos de productos alimenticios con Sello Rojo de Calidad Superior***

- Aves: ave de corral, conejo
- Cecinas: salame
- Carnes: res, cerdo, cordero, ternero
- Productos lácteos (quesos)
- Productos del mar
- Frutas y verduras
- Productos elaborados varios.

### **Agricultura Biológica**

El sello biológico garantiza que el producto alimenticio fresco o procesado ha sido obtenido mediante técnicas de producción que privilegian el equilibrio del medio ambiente. La agricultura biológica o ecológica consiste en el uso de métodos de cultivo y de crianza de animales que respetan el equilibrio de los recursos naturales y excluyen el uso de fertilizantes y pesticidas químicos. Este sello aparece en 1991 con la reglamentación europea CEE N° 2092/91, para las producciones vegetales.

Posteriormente, los ministros europeos de agricultura adoptan en 1999 la Reglamentación CEE N° 1804/99 para la producción de animales biológicos -REPAB- que entró en vigencia el 24 de agosto del 2000. Este texto completó la Reglamentación CEE N° 2092/91, abarcando tanto productos de origen vegetal como animal. En el caso de productos orgánicos de origen animal, Francia elaboró un *Pliego de Condiciones* complementarias al Reglamento comunitario -C.C.REPAB-, el que considera ciertas provisiones más estrictas.

El producto aprobado puede llevar el sello oficial francés y además ir acompañado del sello propuesto por la Unión Europea. Cabe destacar que el sello oficial francés de productos biológicos es usado ampliamente en Francia y que su reconocimiento por parte del consumidor incluso traspasa las fronteras de este país.

---

<sup>10</sup> Los Organismos de Certificación de Sello Rojo de Calidad Superior acreditados son los siguientes: ABCQS, ACLAVE, AdF CERTIFICATION, AGROCERT, ASOLA, AUCERT, AVICERT, BVQI-FRANCE, CERTICENTRE, CERTI FRANCE, CERTILIM, CERTIPAQ, CERTISAVOIE, CERTISUD, FOOD CERTIFICATION Limited, FRANCERT, QUALINORM, QUALI OUEST, QUALISUD, QUALITE FRANCE, QUALITE NORD PAS-DE-CALAIS, SGS – ICS S.A., SYNDIM, ULASE.



El Sello AB (Agricultura Biológica u Orgánica) es propiedad del Ministerio de Agricultura y Pesca y garantiza, desde 1995, el cumplimiento del Reglamento CEE N° 2092/91 y el C. C. REPAB y en productos procesados avala que al menos un 95% de los ingredientes cumplen con este requisito.

El control de las condiciones de producción, de transformación y de importación es también realizado por organismos de certificación<sup>11</sup> acreditados por el Comité Francés de Acreditación -COFRAC-<sup>12</sup>, al igual que en los casos de los otros sellos.

### Denominación de Origen Controlada

La *Denominación de Origen Controlada* o AOC<sup>13</sup>, se refiere al uso del nombre de un país, región o de una localidad para designar un producto alimenticio originario de allí y cuyas características de calidad se relacionan o son determinadas por el medio geográfico en que se originó, incluyendo factores naturales y humanos.

El concepto de *Denominación de Origen Controlada* fue originalmente creado en Francia en 1935 para los vinos. En dicho año se creó simultáneamente el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen -INAO-<sup>14</sup>, para proponer al gobierno el reconocimiento de las denominaciones de origen, resolver sobre la base de la regulación correspondiente y realizar el control y la protección de estas denominaciones, tanto en el plano nacional como internacional. El éxito de estas denominaciones hizo que la normativa se extendiera a otros sectores, como al de los quesos en 1960 y más tarde en 1990 al conjunto de los productos agroalimentarios. En el presente, el INAO sigue siendo el organismo público a cargo del reconocimiento de la *Denominación de Origen Controlada* y de su protección jurídica. Adicionalmente, la Ley de Orientación Agrícola del 9 de julio de 1999, le confía al INAO el reconocimiento de productos susceptibles de beneficiarse de una *Indicación Geográfica Protegida* -IGP-, de acuerdo a la normativa comunitaria.

El sistema de *Denominación de Origen Controlada* de iniciativa francesa ha sido reconocido y promovido en el ámbito de la Unión Europea, creándose en 1992 una legislación comunitaria (CEE N° 2081/92) para proteger bajo este concepto los productos alimenticios de todos los Estados miembros y crear un solo Registro de los productos aprobados.

Dado que en Francia existe la protección de la denominación de origen antes que a nivel de la UE, sólo cuando un producto cuya *Denominación de Origen Controlada* ha sido aprobada a nivel nacional, puede solicitar la inscripción en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas o Indicación Geográfica Protegida a nivel de la UE.

El éxito del reconocimiento de los productos con *Denominación de Origen Controlada*, además del apoyo institucional del estado francés que interviene en la protección de sus productos alimenticios y tradiciones culinarias, está en su valorización por parte de los consumidores. La adhesión y fidelidad del consumidor se ha demostrado con los vinos, en

<sup>11</sup> Los organismos acreditados al 25.10.00 para certificar productos biológicos u orgánicos en Francia son los siguientes: ECOCERT SARL; QUALITE France; ULASE; AGROCERT; CERTIPAQ; ACLAVE.

<sup>12</sup> COFRAC, iniciales que responden a su nombre en francés: *Comité Français d'Accréditation*

<sup>13</sup> AOC, iniciales que responden a su nombre en francés: *Appellation d'Origine Contrôlée*

<sup>14</sup> INAO, iniciales que responden a su nombre en francés: *Institut National des Appellations d'Origine*

los que casi un 80% de ellos tienen AOC, con un volumen de ventas que excede los 78 mil millones de francos. La riqueza creada por la AOC en el sector vitivinícola muestra el camino a los demás sectores. En el sector de los productos lácteos, la producción de queso AOC representó el 18% del volumen de fabricación de quesos refinados en 1999 y un volumen de ventas de aproximadamente 10 mil millones de francos. Significativos márgenes de progresión existen en términos del valor agregado y de exportación. En Francia, el volumen de negocios de los productos con AOC se estima en aproximadamente 1 mil millones de francos anuales. En relación a los productos agro alimentarios: el aceite de oliva, las frutas, los vegetales, la carne, las aves de corral son, entre otros, los que tienen grandes perspectivas en este campo.

El reconocimiento de una Denominación de Origen es el resultado de un procedimiento largo y debatido. Comisiones de expertos, encuestas públicas para la definición del área geográfica y de las condiciones de la producción, se suceden para garantizar una amplia aceptación de todos los agentes referidos a la regulación que les será aplicable.

La mención AOC identifica un producto auténtico, tradicional, cuyas características se relacionan a su origen geográfico. Esta mención garantiza una conexión íntima entre el producto y la tierra; es decir, una zona geográfica circunscrita, con sus características geológicas, agronómicas y climáticas y las disciplinas específicas impuestas por las personas que trabajan el producto, para obtener mejores beneficios y mantener el prestigio adquirido.

El concepto de *Denominación de Origen Controlada* proporciona instrumentos que pueden permitir que áreas geográficas conocidas como difíciles, puedan beneficiarse de los productos obtenidos de ellas. En consecuencia el producto con AOC puede convertirse en una herramienta genuina de promoción y desarrollo de un territorio o área geográfica.

### ***Institucionalidad***

Todos estos sellos de calidad tienen en común que los productos que los ostentan deben cumplir una serie de requisitos establecidos en su Pliego de Condiciones (*Cahier des Charges*). Respecto a los *Sellos de Conformidad*, *Rojo de Calidad Superior* y *Denominación de Origen Controlada*, estas condiciones son acordadas entre los productores y las autoridades competentes, el Instituto Nacional de Denominación de Origen - INAO - y la Comisión Nacional de Sellos y de Certificaciones de productos agrícolas y alimentarios - CNLC<sup>15</sup> - y además deben estar aprobadas oficialmente por el Ministerio de Agricultura y de Consumo.

Requisitos para optar a uno de estos sellos:

- Las condiciones específicas con que postula el producto para optar al distintivo o sello son establecidas en el Pliego de Condiciones (*Cahier de Charges*).
- El *Pliego de Condiciones* es objeto de una consulta pública<sup>16</sup>, llevada a cabo por personalidades calificadas provenientes de institutos de investigación y de institutos técnico profesionales.
- La sección *Examen de Marcos de Referencias* de la *Comisión Nacional de Sellos y Certificaciones de productos agrícolas y alimentarios -CNLC* - emite su decisión luego de evaluar el Pliego de Condiciones. Si su opinión es favorable, ésta es homologada por una decisión interministerial. Eventualmente los productos pasan por un período probatorio.

<sup>15</sup> CNLC, iniciales que responden a su nombre en francés: *Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agricoles et alimentaires*.

<sup>16</sup> *Enquete d'utilité publique* o consulta pública, que equivale al procedimiento administrativo de consulta a los ciudadanos a nivel de las municipalidades.

- El respeto del *Pliego de Condiciones* es controlado por organismos certificadores acreditados por la COFRAC y aprobados por los poderes públicos de acuerdo a la opinión favorable de la *Sección Aprobación de los Organismos Certificadores* de la CNLC, en relación a su independencia, imparcialidad, competencia y efectividad en sus procedimientos, sobre la base del respeto a la Norma Europea EN 45011 (o ISO 65 equivalente).

A partir de 1994, a los productos que califican y ostentan un *Sello de Conformidad* o un *Label Rouge* dentro del sistema nacional francés, les es posible postular al *Registro Comunitario de Indicaciones Geográficas Protegidas*, cuando la reputación u otra característica del producto pueda ser adscrita a su origen geográfico y que su producción y/o transformación tome lugar en un área geográfica delimitada.

### 2.1.2. España

Ante la saturación de los mercados de productos alimenticios surgen también en España las denominaciones de calidad, como instrumentos voluntarios de promoción de productos, dándole a los consumidores signos de garantía que les permitan reconocer los productos diferenciados. En el sector agro alimentario español, esta diferenciación se da a través de la *Denominación de Origen* en aquellos productos de buena calidad con potencial tanto económico como social (Ablan, 2000).

#### Denominación de Origen y Específica

En el presente existen en España 63 Denominación de Origen<sup>17</sup>, actualmente también reconocidas a nivel de la Unión Europea<sup>18</sup> (Reglamentación Comunitaria CEE N° 2081/92). Los tipos de alimentos que se encuentran dentro de esta categoría son: (<http://www.mapya.es/aliment/pags/denominacion/deorigen.html>, agosto 2001).

- Aceite de Oliva Virgen Extra (*Baena; Les Garrigues; Priego de Córdoba; Sierra Magina; Sierra Segura; Siurana*)
- Jamones, embutidos y salazones (*Jamón de Teruel; Guijuelo; Dehesa de Extremadura; Jamón de Huelva; Cecina de León; Sobrasada de Mallorca*)
- Carnes frescas (*Carne de Ávila; Carne de Morucha de Salamanca; Ternera Gallega; Ternasco de Aragón; Cordero Manchego; Pollo y Capón de Prat; Lechazo de Castilla-León*)
- Frutas (*Nísperos Callosa d'En Sarriá; Uva de Mesa embolsada de Vinalopó; Cerezas de la Montaña de Alicante; Cereza del Jerte*)
- Arroces y legumbres (*Calasparra; Arroz del Delta del Ebro; Faba Asturiana; Judías del Barco de Ávila; Lenteja de la Armuña*)
- Hortalizas (*Espárrago de Huétor-Tájar; Espárrago de Navarra; Pimiento del Piquillo de Lodosa; Berenjena de Almagro*)
- Quesos (*Queso de Tetilla; Cabrales; Picón Bejes-Tresviso; Quesucos de Liébana; Queso de Cantabria; Idiazábal; Roncal; Queso Zamorano; Mahón; Queso Manchego; Queso de la Serena; Queso Majorero*)
- Otros: *Miel, Turrón, Chufa y Avellanas.*

<sup>17</sup> En este número de Denominaciones de Origen, no se consideran aquellas reconocidas para los vinos y bebidas espirituosas españoles.

<sup>18</sup> Mediante el Registro Comunitario se protegen las Denominaciones de Origen (DOP) y las Indicaciones Geográficas (IGP), las cuales encuentran su equivalente en el derecho interno español como *Denominación de Origen* y *Denominación Específica*, respectivamente.

Una descripción general de cada uno de estos productos alimenticios y las características de la forma de obtención de los mismos, se presenta en la Tabla N° 2.

Respecto del control y las características de etiquetado de estos productos, todos siguen el patrón que se detalla a continuación.

### **Estructura de Control**

En España, el control de las *Denominaciones de Origen y Específica* le corresponde a los Consejos Reguladores. Estos son órganos profesionales formados por representantes del sector productor, elaborador y/o transformador del producto con Denominación. Los *Consejos Reguladores* están formados por un Presidente, un Vicepresidente, vocales de los distintos sectores participantes y vocales técnicos. Todos los vocales son elegidos por sufragio cada cuatro años y provienen de los censos del sector productor y elaborador correspondiente de la Denominación.

Los *Consejos Reguladores* tienen las siguientes funciones:

- Elaborar y controlar los registros
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento o producción y la calidad de los productos. Esta tarea la realizan inspectores especialmente habilitados, los cuales actúan en forma imparcial respecto de los productores y/o elaboradores.
- Clasificar y calificar el producto.
- Promocionar y defender la *Denominación de Origen o Específica*.
- Iniciar y resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligar y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación.
- Aprobar las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita con Denominación de Origen o Específica, respectivamente.

### **Etiquetado**

En todas las etiquetas figura obligatoriamente la mención: *Denominación de Origen o Específica*. Todo producto destinado al consumo debe ir provisto de precintos de garantía o contra-etiquetas numeradas, las cuales son expedidas por el *Consejo Regulador* y son colocadas en la planta envasadora, transformadora o elaboradora, después del control que garantiza la *Denominación de Origen o Específica*, respectivamente. Estos distintivos deben ser colocados de forma que no permitan una nueva utilización de los mismos.

### **Agricultura Ecológica**

La Agricultura *Ecológica* se encuentra regulada en España desde 1989, cuando se aprobó este término como denominación genérica. Más adelante, el 1° de enero de 1993, con la entrada en vigencia de la reglamentación europea en este campo, se establecen las bases legales para que las Comunidades Autónomas, a través del Real Decreto 1852/93 sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, asuman el control de este tipo de producción de acuerdo a la norma comunitaria (CEE N° 2092/91). (<http://www.mapya.es/aliment/pags/denominacion/ecologica/introduc/htm>)

Con la dictación del Real Decreto 1852/93 también se crea la Comisión Reguladora de Agricultura Ecológica, adscrita al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Esta Comisión, integrada por representantes del sector productivo, de los consumidores, del Estado y de las Comunidades Autónomas, están a cargo de la armonización y del seguimiento de todo lo relativo a la normativa vigente y su control, para asegurar su aplicación uniforme, eficaz y correcta en todo el territorio español.

Como distintivo, para que el consumidor reconozca en el mercado los productos de la agricultura ecológica, todas las unidades envasadas, además de su propia marca, llevan una contra-etiqueta numerada y un logotipo o sello específico con el nombre y/o código del organismo de control y la leyenda *Agricultura Ecológica*. Estos distintivos avalan que la finca o industria donde se ha producido o elaborado el producto, han sido sometidas a los controles e inspecciones correspondientes por parte del organismo asignado en la Comunidad Autónoma respectiva. Constituyen además la única garantía confiable para el consumidor, de que el producto responde a la calidad y características anunciadas en la etiqueta.

En el caso de España el control es realizado por autoridades públicas a través de Consejos o Comités de Agricultura Ecológica territoriales, organismos que son dependientes de las Consejerías o Departamentos de Agricultura de las Comunidades Autónomas o directamente por Direcciones Generales.

## 2.2. Estados Unidos de América

En los Estados Unidos de América existen diferentes tipos de sellos de calidad en los envases de productos alimenticios. Por una parte, están los institucionalizados a través del Departamento de Agricultura -USDA-, como la certificación voluntaria de carne de ave y carne de cerdo. En este caso los productos son inspeccionados por personal entrenado, que clasifica el producto en grados de calidad de acuerdo a estándares oficiales. Estos productos llevan en el envase el sello o marca de inspección con las iniciales USDA. Por otra parte, están los sellos de calidad emitidos por asociaciones privadas, como la Asociación Americana del Corazón, la que avala con su marca de aprobación, alimentos que son parte de una alimentación saludable para el corazón.

En el mercado de los productos orgánicos es donde más ha proliferado la variedad de sellos, ya que cada entidad certificadora tiene su símbolo para representar que el producto ha sido certificado de acuerdo a normas preestablecidas. A continuación se presentan las características de algunos programas de sellos de calidad vigentes en los EE.UU.

### **Programa de certificación de carne de ave del *United States Department of Agriculture USDA*<sup>19</sup>**

Este es un programa voluntario de clasificación de carne de ave y servicio de certificación desarrollado por el Programa de Aves del Servicio de Mercadeo Agrícola<sup>20</sup> del Departamento de Agricultura -USDA- de los EE.UU. El objetivo de este programa es apoyar la comercialización de aves y sus subproductos a lo largo de todo el país (USDA, 1998).

La graduación o clasificación del ave es realizada por una persona entrenada asignada a una planta específica por tiempo completo o medio tiempo. Sólo cuando se procesan grandes cantidades de aves, dado que cada carcasa debe ser clasificada individualmente, se puede autorizar a personal de la planta entrenado para que realice la clasificación, pero siempre que el certificador encargado externo realice una verificación del trabajo de clasificación en una muestra representativa de las aves. Bajo este sistema pueden ser clasificadas diferentes tipos de aves, como pollos, pavos, patos, gansos, palomas, en la forma de carcasas listas para cocinar, en trozos o como producto con algún tipo de proceso (USDA, 1998).

---

<sup>19</sup> Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

<sup>20</sup> Agricultural Marketing Service -AMS-

Algunos de los parámetros de calidad evaluados para determinar el grado de clasificación son: conformación o forma de la carcasa o de sus partes, proporción adecuada de carne respecto de los huesos, distribución pareja de la carne, cobertura adecuada de la piel, ausencia de plumas y de partes descoloridas. Cada uno de los parámetros que determinan el grado del ave es evaluado en base a estándares de calidad preestablecidos para determinar si el producto está en el grado A, B, o C. Todos los parámetros evaluados deben clasificar en el grado máximo para ostentar el grado A (USDA, 1998).



Sello que garantiza que el producto ha sido clasificado por el USDA en conformidad a los estándares de calidad oficiales de los EE.UU.

USDA, Poultry-Grading Manual. Agricultural Marketing Service. Agriculture Handbook Number 31. , Revised April, 1998.

Los costos de la clasificación son iguales al salario de la persona entrenada que realiza la clasificación en la planta, más una cantidad de dinero según el volumen de producto clasificado y los costos administrativos. Sin embargo, el costo por libra de producto por este servicio es sólo un poco más que aquel en que incurren las plantas en sus propios servicios de clasificación y personal de control de calidad (USDA, 1998).

### **El programa de certificación de alimentos sanos para el corazón de la American Heart Association -AHA-<sup>21</sup>. (<http://www.americanheart.org/FoodCertification/>)**

Este programa de certificación de alimentos se desarrolla en un esfuerzo conjunto con la *Food and Drug Administration -FDA*<sup>22</sup> y se inicia en 1995, con el objetivo de ayudar al consumidor en la selección de alimentos saludables para el corazón. Actualmente la AHA certifica más de 700 productos alimenticios de 65 compañías diferentes. Estos productos certificados deben cumplir con los requisitos de composición nutricional de la FDA o de la USDA para poder incorporar un mensaje saludable relacionado a las enfermedades coronarias en la etiqueta del producto alimenticio. Específicamente, por cantidad o porción de referencia, el alimento debe ser: bajo en grasa total ( $\leq 3$  g de grasa total por porción de referencia), bajo en grasa saturada ( $\leq 1$  g de grasa saturada por porción de referencia), bajo en colesterol ( $\leq 20$  mg de colesterol por porción de referencia) y no debe exceder un nivel descalificador de sodio ( $\leq 480$  mg de sodio por porción de referencia). Además, el alimento debe aportar al menos un 10 % del valor de referencia diario de al menos uno de los seis nutrientes siguientes: proteína, fibra dietética, vitamina A, vitamina C, calcio o hierro.

En el caso de productos del mar y de carnes de animales salvajes (regulados por la FDA) y productos cárnicos y de aves (regulados por la USDA), los productos deben ser extra magros ( $< 5$  g de grasa total,  $< 2$  g de grasa saturada y  $< 95$  mg de colesterol por cantidad de referencia y por 100 g). El producto tampoco puede exceder una cantidad descalificadora de sodio.

### **Procedimiento y condiciones para la empresa**

Los fabricantes de alimentos interesados en la certificación, deben suministrar información sobre la composición nutricional de los productos, junto con otra documentación para que la Asociación Americana del Corazón los revise.

<sup>21</sup> Asociación Americana del Corazón.

<sup>22</sup> Administración de Alimentos y Drogas de los EE.UU.

Además, deben suministrar seguridad en forma escrita, a través de una carta y un contrato que indique que la información nutricional de su producto está correcta y que el producto satisface todas las regulaciones de etiquetado y legislaciones gubernamentales.



Products displaying the heart-check mark meet American Heart Association food criteria for saturated fat and cholesterol for healthy people over age 2.

Cuando un producto está aprobado por la certificación, este puede usar el símbolo, frase\* y nombre de la AHA en su envase, previa aprobación del material a imprimir.

\*“Los productos que presentan la marca de aprobación y figura de corazón, cumplen con las condiciones de los alimentos de la Asociación Americana del Corazón para grasa saturada y colesterol, para personas sanas mayores de 2 años de edad”

La certificación también puede ser utilizada en la publicidad y en actividades promocionales del producto alimenticio, pero todo el material debe ser aprobado por la AHA antes de su uso.

La AHA no certifica o autoriza el uso de su símbolo en productos alimenticios que sean fabricados por la industria tabacalera o una subsidiaria de esta última. La AHA no certifica alimentos medicinales, suplementos dietéticos, sustitutos de alimentos, bebidas alcohólicas u otros alimentos que no estén alineados con la posición de la AHA.

#### **Costos de la certificación**

La cuota para postular a una certificación (no se devuelve) es de US\$7 500. La postulación se renueva anualmente y el valor depende del número de productos con certificación que tenga la industria de alimentos. Por ej. 1-9 productos, el valor por producto es de US\$4 500/producto; 25-99 productos, el valor es de US\$3 570/producto.

#### **Alimentos certificados**

En el presente los alimentos certificados con el símbolo de la AHA abarcan los rubros: cereales y productos horneados; bebidas y jugos; productos lácteos; alimentos congelados; frutas y verduras procesadas, todo tipo de carnes; productos del mar procesados y alimentos preparados varios. La lista completa de los alimentos certificados por la AHA se puede encontrar en el sitio WEB: <http://www.americanheart.org/FoodCertification/list.html>.

#### **Programa que certifica el bienestar de los animales**

El *Free-Farmed Certificate Program -FFCP-* es desde febrero del año 2000, un programa voluntario de certificación de productos cárnicos derivados de animales que han crecido en un ambiente de comprobado bienestar. Toda la información sobre este programa de certificación ha sido proporcionada por Spark (2001) y <http://www.freefarmed.org>.

Este programa es administrado, monitoreado y certificado por el Servicio de Animales de Granja<sup>23</sup>. El objetivo de este Programa es proporcionar una verificación independiente que certifique que los animales han sido tratados en forma humanitaria durante su crianza, sobre la base de estándares desarrollados específicamente para este propósito por un Comité Científico de la Asociación Americana Humanitaria. Dentro de las variables controladas están: acceso a comida y agua suficiente y limpia; medio ambiente sano donde se desenvuelvan, suficiente protección ante las inclemencias del clima y suficiente espacio para

<sup>23</sup> **Farm Animal Services -FAS-**, organización sin fines de lucro creada por la Asociación Americana Humanitaria, organización dedicada desde 1877 al bienestar de los niños y de los animales.

moverse, entre otras. Simultáneamente se establecen normas para el personal a cargo de los animales, el que debe ser entrenado en el trato adecuado hacia los animales.

Los productores que deseen optar a esta certificación deben contactar al Servicio de Animales de Granja para informarse sobre el programa, las normas exigidas y bases de la información requerida, por ejemplo: “manual de la granja”, “registros de salud veterinaria” y otros documentos que es necesario suministrar. Toda esta información debe ser enviada al Servicio de Animales de Granja, quien evalúa la solicitud, contacta al productor para el seguimiento de la información y envía un asesor para la primera visita de terreno. Durante la visita de terreno, el asesor realiza entrevistas al personal administrativo y a los trabajadores en el campo, observa las operaciones y revisa registros y documentos de respaldo. Luego el asesor o auditor que ha realizado la visita de terreno, contacta el Servicio de Mercadeo Agrícola del USDA, el que puede decidir el envío de un auditor al lugar en proceso de certificación.

Los solicitantes que cumplan con todos los requerimientos exigidos por los estándares y que aprueben la auditoría en terreno, recibirán un certificado de aprobación que tiene vigencia de un año. Luego de la firma de una carta de acuerdo entre ambas partes, el productor aprobado puede usar la marca *Free-Farmed* en los envases de sus productos.

El sello *Free-Farmed* es una marca registrada en los EE UU, y también en Canadá, México, Corea y Japón, países hacia los cuales se exportan productos cárnicos desde los EE.UU. Productos con este sello se expenden en grandes cadenas de supermercado de la costa este de los EE. UU. y también en cadenas más exclusivas de otras regiones del país.



Los tipos de productos certificados por la institución *American Human Association* con el Sello *Free-Farmed* son: carne de vacuno, productos lácteos, huevos, aves y carne de cerdo.

Cabe destacar que este sello garantiza un trato *humanitario* hacia los animales de los cuales proviene el alimento que lo ostenta. Este programa de certificación no relaciona dicho trato humanitario al efecto potencial sobre la calidad del producto alimenticio. Sin embargo, es posible extrapolar o asociar este modo de crianza de los animales a una calidad del producto final diferenciada, como ocurre, por ejemplo, en algunos productos cárnicos que ostentan el *Label Rouge* en Francia.

### **Programa de certificación de productos orgánicos**

Actualmente 26 Estados de los EE.UU. tienen una legislación propia en relación a la producción orgánica y en la mayoría de ellos la certificación es voluntaria. Sólo en los Estados de Texas, Idaho, Nuevo México y Washington la certificación es obligatoria, cuando se usa un mensaje relativo a lo orgánico en el envase del producto (<http://www.wa.gov/agr/fsah/organic> , septiembre 2001).

En todo el país hay 44 entidades certificadoras de producción orgánica, de las cuales 34 son agencias privadas y 10 son programas de certificación estatales (Maryland, Kentucky, Colorado, Oklahoma, Lousiana, Texas, New México, Nevada, Idaho y Washington). Entre las certificadoras con mayor cobertura se encuentran: (<http://www.wa.gov/agr/fsah/organic>).

A continuación se presentan los sellos de algunos organismos certificadores de productos orgánicos vigentes en el año 2001 en los EE.UU.



California Certified Organic Farmers  
-CCOF-

<http://www.ccof.org>



Quality Assurance International  
-QAI-

<http://www.qai-inc.com>



Organic Crop Improvement  
Association -OCIA-

<http://www.ocia.org>



Oregon Tilth Certified Organic  
-OTCO-

<http://www.tilth.org>

En todos estos organismos, el procedimiento para obtener la certificación es bastante similar, salvo que los estándares o normas usadas dependan aún del propio organismo certificador mientras no entre en vigencia el Programa Nacional Orgánico (21 de octubre de 2002). La otra variante es que cada entidad certificadora usa su sello o logotipo en los envases de los productos certificados. En todos los casos el sello avala que el producto ha pasado por un proceso de control y que existe conformidad con la norma exigida por la entidad que certifica.

Cuando se trata de productos orgánicos de origen animal, por el momento, se permite la mención a su categoría de orgánico en la etiqueta de la siguiente forma: *certificado como orgánico + nombre de la entidad certificadora*. Sin embargo, esta mención o sello debe ser pre-aprobado por el USDA y el mensaje debe cumplir con ciertos criterios básicos. La entidad certificadora debe tener estándares que definan que es lo que constituye un producto *producido orgánicamente* y un sistema para asegurar que el producto cumple con esos estándares (FSIS, 2001)<sup>24</sup>.

<sup>24</sup> Una exposición completa de lo que significará en los EE.UU. la entrada en vigencia de la normativa de los productos orgánicos se desarrolla en el Capítulo 3 de este Informe.

### 2.3. Japón

En el Japón la reglamentación de los alimentos es responsabilidad del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y de Pesca -MAFF-<sup>25</sup> y del Ministerio de Salud, Trabajo y Asistencia Social -MHLW-<sup>26</sup>.

El MAFF tiene un Sistema de estándares, conocido como JAS conforme a su significado en inglés, *Japanese Agricultural Standards*<sup>27</sup>. Algunos productos agrícolas y los alimentos procesados, bebidas, pastas, aliños, productos deshidratados, jarabes, mermeladas, grasas y aceites, productos del mar y productos procesados en base a ellos, lácteos, carnes procesadas, tienen estándares JAS para normar su calidad y etiquetado apropiado (Guide to the JAS System for Agricultural and Forest Products, 2001).

Esta certificación está establecida en la ley concerniente a la estandarización y etiquetado apropiado de productos agrícolas y de silvicultura. La certificación JAS es voluntaria, excepto en el caso de los productos orgánicos (Watanabe, 2001).

Junto con la creciente oferta de alimentos en el mercado, los consumidores ponen más atención al sabor, frescura, salud y seguridad de los alimentos y se observa un aumento en la demanda de alimentos con un etiquetado de calidad, estandarizado y de fácil comprensión (Watanabe, 2001).

El establecimiento de estándares JAS está sujeto a la decisión del Comité de Estudios, representado por consumidores, productores, procesadores y distribuidores de alimentos, así como también expertos y académicos. Estos estándares son revisados cada 5 años.

La presencia o ausencia de marcas o símbolos de certificación adheridos a la etiqueta de un producto tiene la posibilidad de influir en la decisión de compra (JETRO, 1998). Para el consumidor japonés el símbolo JAS garantiza que el producto ha sido elaborado de acuerdo a los estándares de calidad definidos para ese producto, lo cual comprende el proceso de fabricación, control de ingredientes permitidos, calidad higiénica, entre otras características de calidad (Uchio, 2001).

#### **Procedimiento para obtener aprobación de uso del sello JAS** (Guide to the JAS System for Agricultural and Forest Products, 2001)

La certificación de productos puede ser realizada por organismos independientes acreditados o por el propio fabricante, si éste ha sido a su vez acreditado por un organismo de certificación independiente. La metodología de certificación es propuesta por el MAFF y es realizada teniendo acceso a registros de producción o mediante visitas periódicas o no anunciadas al sitio de producción.



El sello JAS o *JAS Mark*, aunque no lleva ninguna leyenda, es conocido por los consumidores y asociado a conformidad con los estándares de calidad JAS.

<sup>25</sup> MAFF: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

<sup>26</sup> Ministry of Health, Labor and Welfare

<sup>27</sup> Estándares japoneses para los productos agrícolas

Las entidades de certificación independientes son de dos tipos: organismos privados de certificación acreditados por el MAFF u organismos de certificación estatales, aunque actualmente se promueve la participación de organismos privados. De esta forma toda la metodología de control y aprobación de conformidad con los estándares JAS es la misma, aunque las entidades sean distintas. Los organismos acreditados deben guardar registros de su trabajo y deben renovar su acreditación cada 5 años.

Cuando es el propio fabricante el que realiza el auto-control de conformidad con los estándares JAS, su producción, inspección y sistema de control de calidad deben haber sido aprobados por un organismo de certificación acreditado para la categoría de producto específico de que se trate. De esta forma, el auto-control considera una aprobación del sistema de control de calidad que tiene la empresa elaboradora del producto.

Se establece también que el personal involucrado en el proceso de certificación debe mantener confidencialidad sobre todo su trabajo y que tal trabajo representa una responsabilidad de servicio público, por lo que cualquier falta es penada por la ley.

Los productos importados también pueden postular a ser aprobados para llevar el símbolo JAS de conformidad con las normas japonesas. La aprobación puede ser otorgada por un organismo certificador extranjero, sólo si está acreditado por el MAFF. De lo contrario, el producto debe ser certificado por una entidad estatal u otra acreditada.

El MAFF realiza inspecciones para verificar el trabajo de los organismos certificadores acreditados, estatales y extranjeros acreditados.

## Productos orgánicos

En el caso de los productos orgánicos, ya sea frescos o procesados, la certificación de que el producto cumple con los estándares establecidos por el MAFF, es obligatoria desde abril del 2001. Existen distintos organismos acreditados por el MAFF para realizar la certificación de productos orgánicos y su logotipo aparece junto al sello *Organic JAS Mark* en el producto aprobado. A continuación se presenta el nombre y sello de un organismo certificador de productos orgánicos acreditado: la *Japan Organic & Natural Foods Association (JONA)*<sup>28</sup> (Uchio, 2001)



*Organic JAS Mark* es el símbolo más reconocido por los japoneses. Adicionalmente la entidad certificadora agrega su nombre o símbolo.

## Símbolo FOSHU

El gobierno japonés introdujo en 1991, a través de la marca o símbolo *FOSHU*, un sistema de aprobación voluntario para la aparición de mensajes saludables específicos en el

<sup>28</sup> Asociación japonesa de alimentos orgánicos y naturales

etiquetado de alimentos funcionales<sup>29</sup>. Los demás productos funcionales no pueden usar mensajes saludables y sólo pueden optar a realizar mensajes de facto para llamar la atención de la presencia de ingredientes funcionales. Al año 2000, entre un 10 y un 15% de los productos funcionales en el mercado japonés tienen un mensaje aprobado y pueden llevar el símbolo *FOSHU* en su etiqueta. Este símbolo se está transformando en una herramienta de comercialización importante para estos alimentos en Japón, país donde desde 1988 se han lanzado más de 2000 diferentes alimentos y bebidas del tipo funcional (Japanscan, 2000).



Símbolo o sello *FOSHU*

La leyenda que acompaña este símbolo dice: *Autorizado, Alimento Saludable*. (Traducción Sr. Yusuke Uchio).

Los ingredientes de tipo funcional en el mercado japonés, comprenden: probióticos, prebióticos, fibra dietética, edulcorantes no-cariogénicos, polifenoles, calcio y promotores de su absorción, hierro, carotenos, licopenos, ácidos grasos poliinsaturados y moderadores del metabolismo lipídico y de la hipertensión arterial. Estos ingredientes son usados en la elaboración de bebidas (bebidas de fantasía, té de hierbas, bebidas de cacao, bebidas lácteas y yogurts) y de alimentos (quesos, helados de crema y de agua, productos de confitería, galletas, queques, *snacks*, cereales de desayuno, pastas instantáneas, edulcorantes, entre otros) (Japanscan, 2000).

<sup>29</sup> Alimentos funcionales son aquellos en los cuales la concentración de uno o más ingredientes ha sido manipulada o modificada para mejorar su contribución a una dieta saludable. (Definición del Instituto de Medicina de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos).

### **3. LA AGRICULTURA ORGÁNICA Y LOS PAÍSES LATINOAMERICANOS**

#### **3.1. Agricultura orgánica y orígenes de su normativa**

La agricultura orgánica es una forma de agricultura sostenible. Su principal característica es el cultivo, crianza y elaboración de productos alimenticios utilizando al máximo los recursos naturales y evitando el uso de agentes químicos o sintéticos. El objetivo de este sistema productivo es promover en el largo plazo el equilibrio sostenible, de factores tanto ecológicos, como económicos y sociales (FAO, 2000).

Desde los inicios de la agricultura orgánica contemporánea con las experiencias biodinámicas de Rudolph Steiner en Alemania en la década de 1920 hasta la década de 1970, ésta se realiza y comercializa en pequeña escala, principalmente a través de una distribución directa entre los productores y los consumidores interesados en este tipo de alimentos. Desde la década de 1980 comienza a crecer la conciencia ecológica entre los consumidores más informados de la Unión Europea y de los EE.UU., aumentando consecuentemente la demanda por estos productos. En la década de 1990 ya se constata una variada oferta de productos orgánicos y la cadena de distribución se ha extendido desde las tiendas especializadas en productos orgánicos hacia las grandes cadenas de supermercados (Neisskenwrith, 2000; 2001).

Lo anterior hace cada vez menos frecuente el contacto directo entre consumidor y productor, especialmente en los grandes centros urbanos. En consecuencia, ha surgido la necesidad de validar la naturaleza orgánica de los productos que se comercializan como tales, dado que el producto convencional y el producto orgánico pueden tener una apariencia muy similar. Esto dio origen a los organismos certificadores o entidades independientes que verificaban, en sus inicios en base a estándares propios, la conformidad de los productos orgánicos con sus normas. Para comunicar este proceso de verificación al consumidor, aparecen los sellos orgánicos que por lo general eran símbolos del organismo certificador (Neisskenwrith, 2000; 2001).

Tanto en Europa como en los EE.UU. durante la década de 1980 e inicios de la década siguiente, se produce una proliferación de sellos avalando los productos orgánicos. Surge entonces la inquietud a nivel de los Estados, de unificar criterios para la certificación orgánica y se comienza a normar oficialmente la agricultura orgánica y su proceso de certificación. El liderazgo en este sentido lo lleva la Unión Europea.

Actualmente, la presencia de un sello de producto orgánico en la etiqueta de un alimento, responde a una certificación de conformidad con una norma determinada. La norma de referencia utilizada depende del país donde se comercializa el producto. En la Unión Europea y en Japón, los productos deben ser certificados en conformidad con la norma oficial respectiva. Por otra parte, en los países donde aún no hay una norma oficial, generalmente se usa la norma de referencia del organismo certificador o la norma voluntaria nacional, si es que existe una. Se dan algunos casos en que la norma del ente certificador es aún más estricta que la oficial; ante tal circunstancia también puede usarse esta última referencia. Cuando se trata de productos de exportación, la norma de referencia válida es aquella vigente en el país de destino de los productos.

#### **3.2. Consumidores de productos orgánicos**

La demanda mundial de productos orgánicos está liderada por Europa Occidental, los Estados Unidos y Japón (Willer y Yussefi, 2001). Los factores argumentados por los consumidores que prefieren estos productos, son en primer lugar su preocupación por la seguridad alimentaria o disponibilidad de alimentos sanos e inocuos. Le siguen: una actitud de respeto por el medio ambiente natural, la creencia de que el aporte nutricional de estos alimentos es superior y, por último, un factor preferencial derivado del sabor aportado por estos productos (DESA/DSD, 2000).

Aunque desde el punto de vista nutricional y de inocuidad, no se han comprobado científicamente diferencias entre un alimento producido orgánicamente y uno producido convencionalmente, existe mayor confianza en los productos orgánicos, puesto que su consumo es una forma de asegurar una dieta sin alimentos genéticamente modificados y se disminuye la posible exposición a sustancias químicas (como los pesticidas), colaborando al mismo tiempo con un sistema productivo más amigable y respetuoso del medio ambiente (Kortbech-Olesen, 2001).

A pesar de que no se cuenta con cifras precisas sobre la producción y consumo de alimentos orgánicos, la información disponible indica que los alimentos y bebidas de origen orgánico comprenden entre el 1 y 2 % del total de las ventas de alimentos en algunos países europeos y hay evidencias de que este mercado está creciendo. En efecto, las expectativas de crecimiento anual de las ventas de productos orgánicos para el año 2000 en los países que lideran este mercado, se encontraban entre un 30 y 40% para Suecia y Dinamarca, 25 y 30% para el Reino Unido, 20 y 25% para Francia y los EE.UU., 15 y 20% para los Países Bajos y Austria y un 10% para Alemania. Los países del sur y este de Europa experimentan un crecimiento bajo y la mayor parte de su producción es destinada a Europa del Norte y Occidental (ITC, 1999 en Willer y Yusseffi 2001; DESA/DSD, 2000; Murphy, 1997).

Aunque el movimiento ecológico fue apoyado en sus inicios casi exclusivamente por ONG's, actualmente en varios países europeos existe una política estatal que favorece y promueve la agricultura orgánica. Un ejemplo concreto es el caso de Francia, donde en 1997 el Ministro de Agricultura y de Pesca propuso un plan plurianual de desarrollo de la agricultura biológica (1997-2005) con el objetivo de favorecer conversiones de explotaciones hacia este tipo de agricultura; la proyección para el año 2005 es de 1 millón de hectáreas dedicadas a la agricultura orgánica y de 25 000 productores<sup>30</sup> dedicados a este rubro. Las acciones realizadas para cumplir con estas metas son la creación de un Grupo de Interés Público para realizar actividades relacionadas al desarrollo, promoción y producción de productos agrícolas y agroalimentarios biológicos. Además, desde el año 2000, las tierras para cultivo orgánico tienen un plazo de pago extendido, se apoya la educación y formación en agricultura orgánica para los productores que deseen capacitarse para iniciar la conversión y se desarrollan actividades para apoyar la organización de la comercialización y de la experimentación a nivel regional, (<http://www.agriculture.gouv.fr/alim/sign/welcome.html>). Casos similares de apoyo y promoción estatal de la agricultura orgánica se constatan en Alemania, Países Bajos, Italia, España e Inglaterra, entre otros.

A pesar del apoyo que brindan los gobiernos europeos al desarrollo de la agricultura orgánica, la demanda sigue siendo mayor a la oferta en varios países. Esto demuestra que los cultivos agrícolas y la crianza de animales orgánicos presentan un alto potencial como productos de exportación hacia los países europeos. Este es especialmente el caso de los países ubicados en zonas geográficas tropicales y de aquellos con estaciones anuales opuestas.

### **3.3. Estándares, certificación y sellos de productos orgánicos**

#### **3.3.1. Estándares de referencia**

Los consumidores de productos orgánicos requieren garantías de que el producto es realmente orgánico, lo cual exige una inspección seria y un sistema de certificación que cubra toda la cadena productiva. Para ello es necesaria la existencia de normas o

---

<sup>30</sup> Como referencia, en 1999 la Agricultura Biológica representó 316 000 hectáreas y 8140 productores.

estándares de referencia respecto de los cuales se compruebe conformidad. En ausencia de regulaciones o reglamentos estatales, la certificación es realizada por entidades privadas de acuerdo a sus propios estándares. En el mundo se han desarrollado al menos 100 estándares diferentes para los productos orgánicos (DESA/DSD, 2000).

Internacionalmente existen dos estándares referenciales, los que han servido de apoyo para la elaboración de normas oficiales en distintos países:

- Estándares Básicos para Productos Orgánicos, propuestos en 1980 por IFOAM<sup>31</sup>.
- Guías para la Producción, Procesamiento, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente<sup>32</sup> (CAC/GL 32-1999) del Codex Alimentarius aprobados en 1999 (Kilcher, 2001).

Ambos constituyen un marco referencial para el diseño y desarrollo de regulaciones nacionales; no obstante, las normativas también deben considerar aspectos locales. En la práctica, por razones de intercambio comercial las regulaciones oficiales de los países líderes en el consumo de productos orgánicos, también son usadas como referencia en la elaboración de normas nacionales de otros países. Estas normas son: la Regulación CEE N° 2092/91 de la Unión Europea y el Programa Nacional Orgánico de los EE.UU.

### 3.3.2. Certificación y valor de los productos orgánicos

La certificación es el acto por el cual se determina la conformidad del proceso productivo orgánico con la norma de referencia que determina los requisitos concurrentes para comercializar un producto con la categoría de orgánico. Cuando la certificación es un requisito oficial, para que ella tenga validez es necesario que sea emitida por un organismo certificador acreditado.

La certificación la realizan organismos privados o públicos, dependiendo de la reglamentación nacional al respecto. La acreditación es realizada generalmente por la autoridad estatal o por un organismo reconocido como competente por la autoridad estatal. Mediante este mecanismo, el Estado supervisa la certificación que es realizada por entidades privadas.

Los precios de los productos orgánicos son al menos un 20% superior al de los productos convencionales. Sin embargo, para el productor la entrada a este lucrativo mercado significa también inversiones altas en inspección, certificación y etiquetado, además de que se obtienen rendimientos más bajos que con la agricultura convencional, especialmente en el período de transición. Con todo, en términos objetivos, factores como el tamaño de la granja, el volumen de producción y la disponibilidad de organismos certificadores eficientes, son determinantes en los costos de inspección y certificación, por lo que para los pequeños

---

<sup>31</sup> IFOAM es la Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica, establecida en 1972, organización no gubernamental que crea redes y promueve la agricultura biológica a nivel internacional. El IFOAM implementó en 1992 el Programa de Acreditación IFOAM -IAP-, para establecer la equivalencia de programas de certificación en diferentes países. El IAP determina si los programas nacionales alcanzan el criterio IAP y los estándares básicos IFOAM. El IAP es manejado por el Servicio Internacional de Acreditación de Orgánico -IOAS- bajo una licencia de acuerdo con IFOAM. (<http://www.ifoam.org>)

<sup>32</sup> De acuerdo con estas guías, "los alimentos orgánicos son aquellos obtenidos por métodos de producción orgánica si provienen de un sistema agrícola que utiliza prácticas que nutren el ecosistema alcanzando una productividad sostenible y que controla las malezas, plagas y enfermedades a través de una mezcla de formas de vida mutuamente dependientes, plantas recicladas y residuos de animales, selección y rotación de cultivos, y manejo del agua. La fertilidad del suelo es mantenida y mejorada por un sistema que optimiza la actividad biológica del suelo y su naturaleza física y mineral, proporcionando una oferta balanceada de nutrientes para la vida vegetal y animal. La producción debe ser sustentable con el reciclaje de nutrientes de las plantas como parte esencial de la estrategia fertilizante. El manejo de plagas y de enfermedades se realiza mediante una relación balanceada entre huésped y depredador, aumentando la población de insectos beneficiosos, además de control biológico y cultural y movimiento mecánico de insectos y partes afectadas de las plantas".

productores la certificación puede transformarse en una barrera para ingresar a este mercado (Scialabba, 2000).

### 3.3.4. Sello

Dado que los productos orgánicos no se distinguen a simple vista de los convencionales, los consumidores dependen de las certificaciones para discernir entre un tipo de producto y el otro. La forma visible para mostrar en el envase de un producto que está certificado, es a través de un sello o logotipo llamativo.

En el caso de la Unión Europea, en algunos países, la autoridad nacional ha determinado un sello único, independiente del organismo certificador (Francia, Bélgica), con el objetivo de facilitar el reconocimiento de estos productos por parte del consumidor.

Sello único en Bélgica

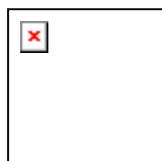
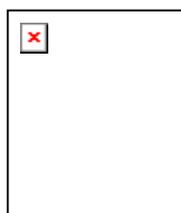


Sello único en Francia



En otros países de la Unión Europea aún se permite el uso del sello de la entidad certificadora, que al estar acreditada tiene el permiso de usar su sello propio (Reino Unido, Países Bajos, Suecia, Suiza). En el caso de Alemania, en septiembre del año 2001, la Ministerio de Consumo, Alimentación y Agricultura, Renate Künast, ha propuesto un sello único para identificar los productos alimenticios biológicos u orgánicos. De esta forma, los sellos individuales de los organismo certificadores pasarán a ser reemplazados por este sello único. (<http://www.verbraucherministerium.de> , septiembre, 2001)

Muestra de algunos sellos de productos orgánicos en Alemania



Sello único en Alemania



*En conformidad con la reglamentación de productos ecológicos (leyenda dentro del hexágono)*

*El nuevo sello- Bio Para productos de la agricultura ecológica (leyenda fuera del hexágono)*

Paralelamente, desde diciembre de 1999 existe una propuesta voluntaria de logo comunitario para los productos orgánicos en la UE (ver pág. 12). Sin embargo, su adopción es lenta, porque aquellos sellos que ya tienen reconocimiento dan confianza a los consumidores. Incluso más, los sellos de los organismo certificadores que han estado presentes mayor tiempo en el mercado, estarían asociados al rápido crecimiento del mercado de productos orgánicos en los países europeos (Willer y Yussefi, 2001).

### 3.4. Regulación de los productos orgánicos y comercialización

Para que un productor pueda exportar su producción orgánica es indispensable que considere las regulaciones de los países de destino. En el presente, la mayor demanda de productos alimenticios orgánicos está en la Unión Europea, le siguen Estados Unidos y Japón (DESA/DSD, 2000). Por lo tanto, las regulaciones de estos países lideran la comercialización de los productos orgánicos. Asimismo, la certificación por parte de organismos acreditados por entidades reconocidas como válidas en el país de destino, es requisito en este proceso de comercialización.

#### 3.4.1. Unión Europea

En la Unión Europea se unificó el criterio para todos los estados miembros a través de la Regulación CEE N° 2092/91 que se aplica a los productos orgánicos, frescos y procesados, de origen vegetal y animal (desde 1999) y que establece las condiciones que deben tener los productos para ser etiquetados como orgánicos. Esta regulación define los principios de la producción orgánica a nivel de la granja, insumos autorizados, requerimientos de la inspección y certificación y condiciones de los productos procesados. Para las tierras en transición, que han sido trabajadas anteriormente en forma convencional, la regulación europea exige un período de 3 años de producción orgánica para que los productos cultivados en ellas puedan llevar la etiqueta de *orgánico*. Durante los dos años anteriores pueden llevar la etiqueta de *orgánico en transición*. En el caso de cultivos perennes, este período aumenta en un año (Kilcher, 2001).

Bajo esta reglamentación, cada país miembro ha establecido un sistema nacional de inspección y de certificación, ejecutado por entidades públicas o privadas, o por ambas. La Comisión Europea publica todos los años en el Diario Oficial de la Comunidad Europea, la lista de entidades acreditadas por los países miembros para que realicen las tareas de inspección y de certificación en cada país. La acreditación se basa en la conformidad del organismo certificador con la EN<sup>33</sup> 45004 y la EN 45011 o ISO<sup>34</sup> 65, las cuales determinan su estructura y verifican su independencia, competencia y transparencia, en las tareas de inspección y de certificación. Esta acreditación es válida para la Unión Europea si es realizada por un organismo miembro de la International Accreditation Forum -IAF- o de la European Accreditation -EA- (Pons, 2000).

Los productos orgánicos exportados hacia la UE, para que puedan ser comercializados como tales, deben estar certificados de acuerdo a la Reglamentación Europea (CEE N° 2092/91). Fuera de los países de la UE, sólo las reglamentaciones de Argentina, Australia, Hungría, Israel, la República Checa y Suiza, son reconocidas como equivalentes, de tal forma que un producto certificado por una entidad acreditada, proveniente de estos *terceros países* es aceptado directamente para ser comercializado como orgánico en la Unión Europea (Le Guillou y Scharpé, 2000; Pons, 2000).

<sup>33</sup> EN: European Norm = Norma Europea

<sup>34</sup> ISO: International Organization for Standardization=Organización Internacional de Estándares

Los productos provenientes de los demás países, pueden ser comercializados como orgánicos, si se da una de las siguientes alternativas:

1. Existencia de un convenio entre el organismo certificador nacional y un organismo certificador con acreditación válida de un Estado miembro. En este caso el organismo nacional realiza la inspección y el organismo europeo la certificación, en conformidad con la norma CEE N°2092/91.
2. El organismo certificador independiente en el país exportador, que realiza la certificación en conformidad con la norma CEE N° 2092/91, está acreditado por un organismo reconocido como válido ante la Unión Europea. Este es el caso de Biolatina SAC con base en Perú, con oficinas de inspección en Bolivia, Colombia y Nicaragua y que está aprobada por Alemania para importar hacia la UE (DESA/DSD, 2000).
3. Filiales de organismos certificadores europeos con acreditación reconocida como válida en la UE realizan el trabajo de inspección y certificación en el país exportador, de acuerdo a la norma CEE N° 2092/91. Por ello varias certificadoras europeas tienen oficinas en algunos países en desarrollo, como IMO de Suiza, Ecocert de Francia, BCS-Öko-Garantie de Alemania y SKAL de los Países Bajos (DESA/DSD, 2000).

### 3.4.2. Estados Unidos de América

En Estados Unidos de América el Acta de la Producción de Alimentos Orgánicos<sup>35</sup> -OFPA- de 1990, establece que el USDA debe desarrollar un Programa Nacional de Productos Orgánicos -NOP- para normar las condiciones de todos los productos agropecuarios catalogados como orgánicos en el país. En base a normas ya existentes tanto a nivel de los Estados como de otros países, se elaboró una propuesta del NOP, que fue publicada para recibir comentarios del público (<http://www.ams.usda.gov/nop/facts>).

Estas normas fueron publicadas en el registro federal el 21 de diciembre del año 2000, se hicieron efectivas a partir del 21 de abril del 2001 y deberán estar completamente implementadas el 21 de octubre de 2002. Desde esta última fecha se deberá usar sólo el Sello *USDA Organic* para señalar la certificación. ([http://ams.usda.gov/nop/nop2000/sealuse\\_notice.htm](http://ams.usda.gov/nop/nop2000/sealuse_notice.htm))

En los EE.UU., al igual que en la UE, los organismos certificadores serán acreditados o autorizados para su función en conformidad con la norma ISO 65.



Para usar este sello, el producto debe haber sido certificado por un organismo certificador independiente acreditado por el USDA, que garantice que el producto responde a las normas establecidas en el NOP.

En febrero de 2002, el USDA anunciará cuales son las entidades certificadoras acreditadas. A juicio de Montecalvo (2001) la implementación de este programa a nivel nacional va a proporcionar beneficios tanto a los consumidores como a los productores, distribuidores y certificadores. Los consumidores que buscan productos certificados estarán protegidos ante etiquetados falsos o poco claros y para los productores y distribuidores, la certificación significa conformidad con los estándares, consistencia entre organismos certificadores y reducción de fraudes.

<sup>35</sup> Organic Foods Protection Act -OFPA-

La certificación asegura al consumidor que los alimentos que adquiere como orgánicos, han sido producidos de acuerdo a los estándares orgánicos nacionales. En forma resumida esto significa que en los cultivos no se han usado pesticidas sintéticos, ni fertilizantes artificiales, que las semillas no son genéticamente modificadas, que no se ha usado aguas de desagüe en el regadío y tampoco se ha usado irradiación. En el caso de productos animales, la certificación indica que los animales han ingerido durante su crianza solamente alimento 100% orgánico, con acceso a pastura rumiante, no han tomado antibióticos ni estimulantes del crecimiento y han tenido acceso a movimiento. La garantía de que el producto cumple con las normas del NOP para ser considerado orgánico, se comunicará en el envase de todos estos productos, frescos o procesados, mediante el sello único del USDA y opcionalmente el de la entidad certificadora (<http://www.ams.usda.gov/nop/regtext.htm>).

La regulación del Programa Nacional Orgánico cubre todos los aspectos relacionados a la certificación de productos orgánicos. En el Anexo V se encuentra el índice de todas las partes cubiertas por esta norma (<http://www.ams.usda.gov/nop/regtext.htm>).

Para el etiquetado de los productos orgánicos procesados, al entrar en vigencia el NOP, los requisitos para usar el *Sello USDA* y el sello de la entidad certificadora y/o la marca de certificación, en productos procesados, serán los siguientes (Montecalvo, 2001):

- Los productos etiquetados *100% orgánicos* deben tener (excluyendo la sal y agua) la totalidad de sus ingredientes producidos orgánicamente, en estado natural o procesados;
- Los productos etiquetados *orgánicos* deben tener al menos un 95% de sus ingredientes (excluyendo la sal y agua) producidos orgánicamente. El 5% restante debe ser un producto agrícola no disponible en naturaleza orgánica y/o una sustancia no agrícola aprobada;
- Los productos procesados que contienen del *70 al 95%* de ingredientes orgánicos pueden usar la frase *hecho con ingredientes orgánicos*, en el panel principal del envase.

Un producto con menos del 70% de ingredientes de naturaleza orgánica, tendrá prohibido hacer cualquier referencia al contenido orgánico del producto, salvo en la declaración de ingredientes, pero sin resaltarlo.

Cabe mencionar que hasta el presente el Acta de Alimentos Orgánicos de California, de 1990, tiene un amplio reconocimiento en distintos Estados del país. Paralelamente, también existen otras normas estatales y normas de certificadoras privadas. En consecuencia, hasta octubre del 2002, aún se encontrarán productos certificados en conformidad a las normas vigentes en el Estado en el que se comercialice el producto.

### **3.4.3. Países en vías de desarrollo exportadores de productos orgánicos**

En los países en vías de desarrollo, al menos el 80% de su producción orgánica tiene como destino la exportación. Los productores necesariamente deben contar con la certificación de una entidad con acreditación válida en el país de destino. En varios países en desarrollo no existen entidades certificadoras o, cuando existen, no están acreditadas por los países importadores.

Por lo general los productores y exportadores no tienen otra alternativa que solicitar los servicios de inspección y certificación a organismos extranjeros. Debido a esto, para los pequeños agricultores, los costos de certificación aparecen como el principal obstáculo para exportar este tipo de producción. Lo anterior evidencia la necesidad de establecer sistemas de certificación nacionales que respondan a las exigencias de los países importadores y cuyos costos no sean demasiado altos (De Haen, 1999).

Esta última es la situación de la casi totalidad de los países latinoamericanos. No obstante, en la mayoría de estos países existe la posibilidad de contratar organismos certificadores cuya labor es válida para la UE y los EE.UU.

En la Tabla N° 3, se presenta una lista de los países en desarrollo que exportan productos orgánicos hacia la Unión Europea, los EE.UU. y el Japón. Cabe reiterar que también en los países desarrollados existe producción orgánica, en franco crecimiento con ayuda estatal. Sin embargo, la demanda supera a la oferta, por lo cual los países en vías de desarrollo tienen siempre la posibilidad de comercializar sus productos en dichos mercados (Willer y Yussefi, 2001).

### **Exportación de productos orgánicos desde América Latina**

En los países de la región latinoamericana, se destacan (Willer y Yussefi, 2001):

- En el caso de frutas: las exportaciones de manzanas y uvas desde Brasil; kiwi, frambuesa y frutilla desde Chile; bananos, piñas, mangos y otras frutas tropicales desde Costa Rica, Colombia, Honduras y la República Dominicana; manzanas, peras y cítricos desde Argentina; y manzanas, aguacate y bananos desde México.
- En el caso de verduras orgánicas, frescas y deshidratadas: los principales países exportadores son Argentina, Brasil y Chile. En menores cantidades lo hacen también Costa Rica y otros países centroamericanos.
- Soya orgánica que es exportada desde Paraguay, Argentina y Brasil. Este último también produce maíz y trigo.
- El café orgánico que es producido principalmente en México y Guatemala por pequeños agricultores indígenas. Otros exportadores importantes de esta bebida son Bolivia, Costa Rica y demás países centroamericanos. La producción orgánica de café utiliza también un manejo ecológico del bosque creando una alternativa que favorece el combate a la deforestación.
- La producción de cacao orgánico para elaborar chocolate que proviene de áreas tropicales de los países centro y sur americanos.
- Azúcar orgánica, que es producida en Paraguay, Ecuador, Colombia y Argentina.
- La producción de carnes orgánicas de origen bovino, ovino y avícola, cuya procedencia es Argentina.

En varios países latinoamericanos no existe todavía una ley o norma nacional que regule la producción orgánica. No obstante, en algunos otros ya se han elaborado normas nacionales con el objetivo de estimular la exportación de estos productos, es el caso de Costa Rica (1998) y de Chile (1999). Argentina, que ocupa un espacio privilegiado en este sentido, tiene una normativa para los productos orgánicos desde 1994 y, como se mencionó anteriormente, es el único país de la región con una regulación considerada equivalente a la de la UE, lo que le permite la entrada directa de sus productos orgánicos certificados a toda la Comunidad (Willer y Yussefi, 2001).

En el presente, la mayor cantidad de productos de América Latina que son exportados, son certificados por organismos europeos o estadounidenses. Organismos certificadores acreditados por IFOAM que trabajan en la región son: Argencert en Argentina; Biodinámico

en Brasil; Bolicert en Bolivia. Otros certificadores son OIA en Argentina, Biolatina en Perú y otros países; OCC y PROA en Chile y Urucert y SCPB en Uruguay.

En ningún país latinoamericano hay subsidios o ayudas económicas estatales directas para apoyar la agricultura orgánica. Sin embargo, si existen algunas vías de apoyo laterales, como en Costa Rica donde recursos estatales apoyan la investigación en agricultura orgánica y la capacitación; asimismo, en Chile y Argentina agencias exportadoras apoyan a los productores con información y servicio de asesoría (Willer y Yussefi, 2001). En el caso de Chile se puede recurrir a algunos instrumentos de apoyo como la postulación a proyectos FONTEC y PROFO; sin embargo, también se percibe falta de iniciativa por parte de los productores para ingresar en este rubro (Narea, 2001).

Cabe mencionar que la promoción de la agricultura orgánica a nivel de pequeños agricultores en América Latina ha sido iniciativa de ciertas ONGs, las que en su trabajo de base han apoyado y fomentado la incursión en este mercado. Actualmente siguen jugando un importante rol en capacitación, para cumplir los requisitos de la certificación, especialmente en el caso de productos de exportación.

### **Mercado interno de productos orgánicos en América Latina**

La demanda interna de productos orgánicos es mayor en Argentina, Brasil y Ecuador, a través de negocios especializados, reparto semanal a domicilio y ferias abiertas. La aparición de productos orgánicos frescos en supermercados comienza a observarse en Argentina, Uruguay, Costa Rica, Honduras, Perú y Brasil. En los demás países la comercialización de productos orgánicos primarios es mínima. Productos procesados como aceites, harinas, mieles, vinos y té se encuentran sólo en la Argentina (Willer y Yussefi, 2001).

Los países en América Latina con mayor porcentaje de área cultivable destinada a productos orgánicos son: Argentina, Brasil, Paraguay, Perú y Costa Rica (Willer y Yussefi, 2001).

Ante esta situación se debe reconocer la necesidad de instancias que incentiven y promuevan la agricultura orgánica, tanto entre los productores como de los consumidores. Es recomendable difundir información sobre las características diferenciadoras de los productos orgánicos y sobre los beneficios que este tipo de agricultura tiene para el medio ambiente. Una campaña en este sentido aumentará el número de consumidores informados interesados y dispuestos a pagar un precio más alto por este tipo de productos.

#### 4. SITUACIÓN ACTUAL DE LOS SELLOS EN AMÉRICA LATINA

##### Metodología

Con el objetivo de conocer la existencia de sellos de calidad, en productos alimenticios comercializados a nivel nacional, se realizó en los diferentes países de América Latina, una encuesta vía electrónica a personas cuyo trabajo está ligado a la Legislación de los Alimentos, a los Institutos de Normalización o al Codex Alimentarius. A partir de sus respuestas, se contactó a las entidades certificadoras para completar aspectos técnicos de la certificación y del otorgamiento de sello de calidad.

En el Anexo VI, está la Encuesta enviada y en el Anexo VII, la lista de personas contactadas en cada país. En esta lista se contemplan todos los contactos realizados en los países de la región, a excepción de Chile que será tratado en mayor detalle en el capítulo siguiente.

##### Resumen de Resultados

De la información recolectada, se desprende que en los países latinoamericanos es una práctica aún incipiente el hacer resaltar en forma distintiva, mediante un sello de calidad, una característica diferenciadora de los productos alimenticios. En lo concreto no se encuentran productos alimenticios destinados al mercado nacional con sellos de calidad en un número significativo de países de la región (Haití, Honduras, Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Cuba, México y Panamá).

En los países que sí existen sellos de calidad en los alimentos, predomina el tipo de *Sello de Conformidad* con la norma técnica del país en cuestión. Es el caso de Argentina, para productos como frutas y verduras procesadas, dulce de leche, queso y té negro; Uruguay para agua mineral, arroz, aceites y mermeladas; Bolivia, para algunos tipos de grasas y aceites, bebidas gaseosas y agua mineral; Colombia, para arroz, pastas, farináceos, harinas precocidas de maíz, avena en hojuelas, azúcar, margarinas y aceites, melazas, mieles, productos cárnicos procesados y bebidas gaseosas; Ecuador, para margarinas, aceites y mantecas vegetales; y Venezuela, para margarinas, mantequillas, lácteos y productos cárnicos. En el caso de Cuba, hay dos productos con este tipo de sello, langostinos y camarones congelados, los cuales son productos de exportación, pero que también se pueden encontrar en supermercados nacionales.

En los mercados locales de Argentina, Colombia y Costa Rica se encuentran productos vegetales orgánicos cuya certificación está avalada con un sello de la entidad certificadora en sus envases. Por otra parte, productos vegetales, frutícolas y granos, se distinguen con un sello de Producción Integrada<sup>36</sup> en Argentina y Uruguay.

Hay otros dos países en franco proceso para implementar un sello de calidad en productos alimenticios: Paraguay, que está por materializar un sello de composición nutricional para productos fortificados por ley (la sal yodada y la harina fortificada con hierro y vitaminas del complejo B) y México, que está por implementar el sello *México Calidad Selecta*, que se va a inaugurar próximamente con el aguacate de exportación.

La distinción de productos alimenticios de la región, mediante la *Denominación de Origen Protegida*, hasta ahora se ha considerado sólo a nivel de proyectos en Colombia, Costa Rica y Venezuela.

La metodología usada para recolectar la información a distancia, lamentablemente dificulta la obtención de una calidad equivalente y pareja de tal información para todos los países y no es posible asegurar completamente que se han cubierto todos los sellos de calidad

<sup>36</sup> La *Producción Integrada* se refiere al proceso productivo agrícola que minimiza el uso de agro-químicos con el objetivo de dar prioridad a métodos ecológicamente más seguros.

existentes en cada país. Asimismo, no ha sido posible completar la información de Brasil y la República Dominicana. Sin embargo, a excepción de estos últimos países, los resultados obtenidos permiten una aproximación a la realidad actual sobre sellos de calidad en productos alimenticios en los países de la región latinoamericana.

A continuación se presenta información específica por país.

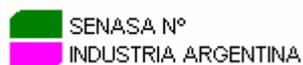
#### 4.1. Argentina

- El IRAM<sup>37</sup>, Instituto Argentino de Normalización, es una entidad privada sin fines de lucro, que brinda servicios de normalización, certificación, capacitación y documentación (normas nacionales e internacionales), para productos de distinta naturaleza (Fernández, 2001).

Dentro de sus funciones el IRAM realiza certificaciones de productos, procesos, servicios, sistemas de calidad y medio ambiente. En productos alimenticios, existe el *Sello IRAM de Conformidad* con la norma IRAM, al que se refiere el presente Informe. Este sello es una marca de conformidad, que sigue el modelo de certificación N° 5 de las Normas ISO/CASCO internacionales y que certifica conformidad permanente con la norma técnica IRAM aplicable ([http://iram.ar/quienes\\_somos/historia.asp](http://iram.ar/quienes_somos/historia.asp)).

El sello IRAM es circular, dice IRAM en su interior y es rodeado con un círculo que dice *certifica # Norma correspondiente*. IRAM está acreditado desde 1997 por el Organismo Argentino de Acreditación -OAA- como Organismo de Certificación de Sistemas de la Calidad, en base a la guía ISO/IEC 62, (Fernández, 2001). Los productos alimenticios con sello IRAM de conformidad con la norma técnica son: frutas y verduras procesadas, dulce de leche, algunos quesos, té negro y ternero orgánico. Además, desde el año 2001, IRAM certifica con un sello distintivo *Producción Integrada* productos frutícolas, hortícolas y granos, tanto en Argentina como en Uruguay.

- El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de la Argentina -SENASA- realiza la fiscalización de la calidad de productos cárnicos y efectúa la certificación que es requisito para el transporte de estos productos dentro del país. La certificación de SENASA también es requisito de los productos de exportación. Estos productos son: carnes frescas y congeladas y subproductos cárnicos del tipo embutidos y conservas; pescados y productos del mar frescos, congelados, salados, ahumados y deshidratados; aves frescas y procesadas y subproductos; y huevos frescos y procesados. Todos los productos certificados son inspeccionados periódicamente en las plantas elaboradoras (Batista, 2001).



Los productos alimenticios que llevan el sello o logotipo de SENASA en su envase, responden a la certificación en conformidad con la norma técnica correspondiente y su número acompaña al sello.

#### 4.2 Bolivia

El Instituto Boliviano de Normalización y Calidad -IBNORCA-, creado en 1993, es una entidad privada sin fines de lucro cuyas funciones básicas son la elaboración de normas

<sup>37</sup> IRAM es la sigla que responde al Ex Instituto Argentino de Racionalización de Materiales.

técnicas bolivianas<sup>38</sup> y la certificación de productos, servicios y sistemas de empresas, confiriéndoles a las mismas un valor competitivo diferencial, que contribuye a favorecer los intercambios comerciales (IBNORCA, 2001).

Dentro de la certificación de productos, el *Sello IBNORCA de Conformidad con Norma Boliviana* es un sistema voluntario basado en el ensayo de tipo<sup>39</sup>, complementado con la evaluación, aceptación y vigilancia posterior del sistema de control de la calidad de producción, por medio de inspecciones constantes a dicho sistema y con verificaciones de la certificación, en base a ensayo de muestras tomadas del comercio y de la producción del fabricante (IBNORCA, 2001). El seguimiento de los productos se realiza al menos una vez cada seis meses, dependiendo de los resultados de la última auditoría y del estado de la empresa que ostenta este sello (Kuramoto, 2001).



#### Sello IBNORCA

En su parte inferior indica el N° de la norma técnica, según la cual se otorga el sello al producto.

Actualmente algunos tipos de aceite y grasas, bebidas y una agua mineral, son los que poseen el *Sello de Conformidad* con la norma técnica. El derecho al uso del sello se estipula en un contrato con la empresa, tiene una validez de tres años y es renovado a la fecha de su vencimiento si todos los seguimientos son satisfactorios (Kuramoto, 2001). El Sistema Boliviano de Normalización, Metrología, Acreditación y Certificación -SNMAC- acredita la competencia certificadora de IBNORCA.

### 4.3. Colombia

En Colombia el ente acreditador y supervisor de los organismos de certificación que otorgan sellos de calidad en conformidad con la norma técnica oficial, es la Superintendencia de Industria y Comercio -SIC-. Los organismos que cuentan con la acreditación para certificar productos alimenticios son el Instituto de Normas Técnicas de Colombia -ICONTEC-, la Corporación Colombiana Internacional -CCI-, y Bureau Veritas Quality International -BVQI-, (<http://www.sic.gov.co>).

- El Instituto Colombiano de Normas Técnicas -ICONTEC- es una entidad privada sin fines de lucro, que realiza su función certificadora mediante un control bi anual de muestras de producto en el mercado y revisión de registros de conformidad con la norma técnica correspondiente. El sello en el producto dice *calidad certificada, # de la Norma Técnica Colombiana correspondiente, ICONTEC*. Los productos alimenticios certificados por ICONTEC son: arroz, pastas y farináceos, harinas precocidas de maíz, avena en hojuelas, azúcar, margarinas y aceites, melazas, mieles, productos cárnicos procesados, productos lácteos, refinado de panela y bebidas gaseosas (Montes, 2001; Gutiérrez, 2001; <http://www.sic.gov.co>).

<sup>38</sup> Las Normas Bolivianas son documentos técnicos elaborados en el ámbito de un Comité Técnico de Normalización. Estos comités son grupos técnicos, formados por representantes de los sectores involucrados en el tema a normalizar; es decir: productores, consumidores agremiados, comercializadores, organismos de gobierno e instituciones científicas, técnicas y educativas afines, así como técnicos independientes, cuya participación sea considerada necesaria por el Comité.

<sup>39</sup> Ensayo de tipo es un sistema en el que se ensaya una muestra del producto con un método prescrito, para verificar la conformidad de una especificación dada.

- Corporación Colombia Internacional -CCI-, es una entidad de certificación mixta del sector agroalimentario que realiza, entre otras tareas, desarrollo tecnológico, estudios de mercado, sistemas de información y desarrollo empresarial. CCI certifica en conformidad con la norma técnica correspondiente, en productos frescos y procesados (frutas, hortalizas, lácteos, huevos, pescado procesado, productos cárnicos, grasas y aceites), (<http://www.sic.gov.co>). Sin embargo, la mayor demanda de certificación proviene de los productos ecológicos u orgánicos, estando el sello CCI más posicionado en este tipo de productos (Ramírez, 2001).

Según información emanada del Ministerio de Agricultura, existe el propósito de crear en Colombia un *Sello Nacional* único para todos los productos orgánicos, independiente de la entidad certificadora, con el objetivo de facilitar el reconocimiento del producto por parte de los consumidores (Palacios, 2001)

- Bureau Veritas Quality International -BVQI- certifica en conformidad con la norma técnica correspondiente los siguientes productos: bebidas gaseosas, frutas, legumbres, hortalizas, aceites, grasas, conservas de pescado y conservas de carne (<http://www.sic.gov.co>).

Además de estos sellos ya materializados, CCI tiene interés en motivar a los productores colombianos a promocionar sus productos con un mayor valor agregado, destacando características propias de producción, recursos humanos y/o geográficos. Con este propósito CCI ha realizado proyectos y propuestas para la certificación de origen, de calidad microbiológica y de producción limpia, pero hasta el momento no se ha materializado ninguno de ellos (Ramírez, 2001).

#### 4.4. Costa Rica

En Costa Rica se comercializan productos con sellos que acreditan producción orgánica de hortalizas, frutas, café y azúcar de caña. Esta certificación se basa en el Reglamento para productos orgánicos, enmarcado en la Ley Orgánica del Ambiente del país, y que además regula lo relacionado a la acreditación de los organismos certificadores. Existen diferentes entidades certificadoras; por una parte, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y, por otra, también operan entidades privadas como Oeko-Garantie-BCS de Alemania, Eco-Lógica y Biolatina (Ulate, 2001; Blanco, 2001).

Granados y Álvarez (2001) han realizado un estudio en el que indagan la viabilidad de implementar un sistema de protección de productos tradicionales mediante la *Denominación de Origen* para productos agroalimentarios de Costa Rica. Este estudio concluye que existe potencial para implementar la *Denominación de Origen Protegida* (DOP). Sin embargo, se requiere previamente adecuar la legislación y elaborar un Reglamento y una estructura organizacional que incluya la creación de un órgano nacional de coordinación y gestión, así como los sistemas de control y de certificación de los productos protegidos. También es necesario informar a la población sobre el concepto DOP, poco conocido, aunque sí se valoran las características *tradicional* y *originario de un lugar* en los productos alimenticios. Por otra parte, en este mismo estudio se indaga sobre los productos agroalimentarios con potencialidad para estar bajo la clasificación de DOP. Los resultados de una encuesta suministrada a personas vinculadas a los productos agroalimentarios en Costa Rica, dio el mayor puntaje a los siguientes productos: Café, Palmito de Pejibaye, Queso Turrialba y Queso Palmito.

#### 4.5. Cuba

En Cuba existe la marca cubana de conformidad que comprende cualquier tipo de producto procesado, incluyendo los alimentos. Esta es una certificación selectiva. En el caso de los alimentos, los productos que la ostentan son: azúcar crudo (materia prima para elaborar azúcar refinada), langosta y camarones, ambos en estado pre cocido y congelado. Estos últimos son principalmente productos de exportación, aunque también se distribuyen en los supermercados nacionales. Esta marca o *sello de conformidad*, verifica el cumplimiento de la norma técnica cubana de especificación del producto correspondiente (Fernández-Cao, 2001).

El organismo certificador es la Oficina Nacional de Normalización. Este organismo está acreditado por el Órgano Nacional de Acreditación de la República de Cuba -ONARC-. Asimismo, el ONARC ha acreditado los laboratorios a los cuales se envían las muestras para los análisis. Estos controles se realizan cada 6 meses (Fernández-Cao, 2001).

En relación a los productos orgánicos, en Cuba no se comercializan productos con sello a nivel nacional. Tampoco existe todavía una norma nacional; sin embargo, se exporta azúcar, café y frutas cítricas. Estos productos son certificados por organismos certificadores europeos

-Ecocert de Francia y BCS de Alemania- de acuerdo a la reglamentación de la Unión Europea (CEE N° 2092/91) (Fernández-Cao, 2001).

#### 4.6. Ecuador

En el Registro Oficial de este país, con fecha 22 de abril de 1986, consta la aprobación de la reglamentación orgánico-funcional del Instituto Ecuatoriano de Normalización -INEN- y se crea la Junta Nacional de Certificación y Control de Calidad.

- Algunas marcas de margarinas y de aceites llevan el sello del INEN, el que dice *Sello de Calidad INEN*. Este Sello garantiza conformidad con la norma técnica correspondiente. Además, hay algunas margarinas y mantecas vegetales, cuyos envases llevan un sello que indica certificación ISO 9002. En este caso se certifica el proceso de fabricación. La certificadora es la entidad privada Bureau Veritas Quality International - BVQI- (Baquero, 2001).
- Respecto de los productos orgánicos, en Ecuador se encuentran productos con sello Probio, que garantiza un producto 100% orgánico y que ha sido certificado por una entidad italiana, en base a la norma europea (Baquero, 2001).

#### 4.7. El Salvador

El Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología -CONACYT- de El Salvador, tiene el proyecto de implementar un sistema de certificación con sello, que refleje que el producto está en conformidad con la norma técnica correspondiente. Este sello de calidad será voluntario (Ochoa, 2001). No se cuenta con información más concreta de la fecha en que se materializará este proyecto.

#### 4.8. Guatemala

El Programa Integral de Protección Agrícola y Ambiental -PIPAA-, es un órgano acreditado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- para prestar servicios de inspección y pre certificación sanitaria y fitosanitaria de alimentos no procesados. Dentro de

sus programas de servicios para promover la inocuidad de productos agrícolas, este organismo otorga certificación de cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas -BPA-, en la producción de frutas y verduras. Su objetivo es garantizar documentalmente al comprador, en base a normas internacionales, que los productos han sido producidos bajo condiciones que garantizan el control de todo riesgo de contaminación con agentes que puedan ocasionar daño a la salud.

Este sistema voluntario de certificación, que otorga un *sello de inspección sanitaria*, le permite a los agricultores comprobar un manejo adecuado de su producción ofreciendo alimentos sanos y de buena calidad y es un instrumento de comercialización usado en los productos guatemaltecos de exportación (Alonzo, 2001).

Actualmente la cadena de supermercados Paiz está en tratativas con el PIPAA para implementar un sistema de certificación, bajo el concepto de aseguramiento de la calidad sanitaria, para frutas y verduras comercializadas en estado fresco en sus establecimientos a nivel nacional. Este sistema de control comprendería la capacitación en BPA de los trabajadores involucrados, la implementación de un sistema de calidad a nivel de terreno, la mantención de registros y la realización de auditorías periódicas (Tartanac, 2001). Esta sería la primera experiencia de utilización de un sello de calidad, como estrategia de comercialización de productos en Guatemala.

#### **4.9. Haití**

Según información recibida del Director de Calidad, del Ministerio de Comercio e Industria, el Dr. Michele Paultre, en este país no hay productos alimenticios nacionales que se comercialicen con sellos en su etiqueta.

#### **4.10. Honduras**

En Honduras no existe una normativa de estándares de producto, de uso de aditivos o de etiquetado de productos alimenticios. Esta situación provoca desconfianza en el consumidor hondureño, el que tiende a preferir un producto importado antes que uno nacional, en igualdad de condiciones (De Loma-Osorio, et. al. 2000).

Esta situación hace necesaria la adopción de disposiciones reglamentarias básicas, que sean concordadas por el sector público y el empresarial, para lo cual se podría comenzar por la aceptación gradual de las norma propuestas por el Codex Alimentarius. Posteriormente, se podrían formular y ejecutar programas de normalización, certificación y metrología (De Loma-Osorio, et. al. 2000).

#### **4.11. México**

En México no existen sellos de calidad para comercializar productos a nivel nacional. Sólo, a partir del presente año y para productos de exportación, se cuenta con la marca oficial de calidad: *México, Calidad Selecta* (Franco-Ortiz, 2001). Este esquema fue creado con el propósito de apoyar el ingreso de los productos mexicanos a nuevos mercados y consolidar su presencia en aquellos en los que ya se comercializan.

Esta marca oficial es un signo distintivo de propiedad del gobierno federal, a través de la Secretaría de Economía, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y del Banco Nacional de Comercio Exterior. Las bases del sello *México, Calidad Selecta*, se sustentan en los siguientes principios

(<http://www.francia.org.mx/cyt/coopcientytec/CalidadSelecta.htm>):

- El sello distintivo *México Calidad Selecta* ha sido registrado ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el 20 de febrero del año 2001.



- El *Pliego de Condiciones* define los requisitos del producto para ostentar esta calidad superior. Estas condiciones son, entre otras, zona de producción y/o transformación, especificaciones de calidad superior, controles de verificación y líneas de producción.
- La certificación es encargada por licitación a un organismo acreditado, de carácter privado, independiente, imparcial y técnicamente calificado para llevar a cabo la evaluación del producto.
- La realización de una campaña publicitaria financiada por los productores.

El primer producto cuyo *Pliego de Condiciones* ha sido aprobado bajo este concepto es el aguacate, el 31 de mayo del 2000. En este caso ha sido acreditado el Instituto Mexicano de Normalización y Certificación A.C., para evaluar la conformidad del cumplimiento de su *Pliego de Condiciones*.

Paralelamente se encuentran en proceso de evaluación los *Pliegos de Condiciones* de otros 20 productos agroalimentarios: café, brócoli, cebolla, coliflor, chile, espárrago, fresa, limón persa o limón mexicano, melón, miel, sandía, pepino, pimiento morrón, tomate, productos enlatados, mango, uva, garbanzo y carne de cerdo.

Al ser aprobado el *Pliego de Condiciones* de uno de estos productos, se publicará en el Diario Oficial de la Federación la convocatoria para la acreditación y licencia de organismos de certificación para que lleven a cabo la evaluación de la conformidad y se pueda entonces autorizar el uso de la marca oficial.

#### 4.12. Nicaragua

A través del Decreto 71, publicado en La Gaceta Oficial del 25 de Junio de 1999, se crea el símbolo ecológico de Nicaragua, para ser colocado en los bienes que cuenten con certificación de control por parte de autoridades competentes.

Este símbolo o *Sello Ecológico de Nicaragua*, identifica a un producto *amigable* con el medio ambiente y está respaldado por controles del producto, que aseguran que cumple con los requisitos técnicos consignados en las normas voluntarias que lo califican como amigable para el ambiente (Solano, 2001). La Comisión Nacional de Normalización Técnica y de Calidad -CNNTC- es la encargada de conformar un Comité Técnico para la elaboración de propuestas de normas técnicas por producto y de acreditar a los organismos certificadores. Estos últimos pueden ser organismos gubernamentales o no gubernamentales (Norma Jurídica de Nicaragua, 1999).

No obstante, hasta ahora no existen aun productos con *Sello Ecológico*. El Instituto Nicaragüense de Apoyo a la Pequeña y Mediana Empresa (INPYME) estudia alternativas de centros técnicos certificadores de los potenciales productos alimentarios con sello (Solano, 2001).

#### 4.13. Panamá

No hay productos que se comercialicen con sellos en su etiqueta. Sin embargo, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias de Panamá -DIGNTI-, está implementando un sistema de sello DGNTI de conformidad con las normas técnicas, pero aún no se aplica a los alimentos. El sello para alimentos se trabajará en base a la solicitud por parte de las empresas (Ortega, 2001).

#### 4.14. Paraguay

En el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición -INAN-, está en etapa de implementación un sello INAN que garantice la fortificación de dos alimentos a los cuales se les adicionan nutrientes por ley: la sal yodada y la harina de trigo fortificada con hierro, ácido fólico y vitaminas del complejo B. El sello será un logotipo de alimentos fortificados e irá acompañado de la frase: *Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social - INAN*. Esta iniciativa de sello de composición nutricional fue impulsada por el Comité Nacional de Vigilancia<sup>40</sup> para la eliminación de los desórdenes por deficiencias de yodo (Zaracho, 2001; Gimenez, 2001).

El Instituto Nacional de Tecnología y Normalización -INTN-, otorga un sello de conformidad con la norma técnica correspondiente. Este es un sello voluntario que la empresa pacta con el INTN a través de un contrato privado que tiene una duración de 1 a 3 años. El mismo INTN es el organismo que realiza los procesos de control y de certificación. El sello es circular, dice INTN en el interior y la frase *En conformidad con Normas Técnicas de Alimentos* (Gimenez, 2001; Zaracho, 2001). No se cuenta con información sobre los productos alimenticios específicos que tienen este tipo de sello.

Además, en el Paraguay existe un proyecto en curso, coordinado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología -CONACYT-, que tiene como objetivo desarrollar la marca *Calidad Paraguay*, que garantice una certificación en base al control de parámetros específicos de calidad, en productos de exportación. En este proyecto participan el Ministerio de Agricultura y Ganadería (por sus laboratorios para análisis de cereales, carnes y pesticidas), el INTN (como organismo de certificación), el Instituto Nacional de Metrología, el INAN (como organismo de control de alimentos) y Proparaguay (como organismo encargado de la promoción y exportación de productos), (Gimenez, 2001).

#### 4.15. Perú

Oficialmente no existen sellos de calidad en el Perú. El Instituto de Defensa del Consumidor y de la Propiedad Intelectual -INDECOPI-, que trabaja con normas voluntarias, se encuentra en proceso de elaborar una norma técnica para sellos de calidad aplicable a los alimentos (Mello, 2001).

Paralelamente, la Ley de Propiedad Industrial de INDECOPI, en su artículo 200 del Decreto Legislativo 823, crea la marca de certificación, de carácter colectivo y que permite autenticar origen, componentes, calidad y otros factores de los productos elaborados por personas debidamente autorizadas por el titular de la marca. Sin embargo, no pueden registrarse como marcas de certificación las denominaciones de origen.

---

<sup>40</sup> En este Comité participan el Ministerio de Salud Pública, el INAN, el Ministerio de Educación y Cultura, el Ministerio de Industria y Comercio, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Hacienda, el sector industrial, ONGs y empresas privadas que apoyan la promoción y difusión del *sello INAN*.

Un ejemplo concreto de marca colectiva inscrita en el registro de la oficina de Signos Distintivos de INDECOPI es APDL, Cajamarca, Perú propiedad de la Asociación de Productores de Derivados Lácteos -APDL- de Cajamarca<sup>41</sup>. En el caso de estos productos existe una norma oficial de referencia para el queso mantecoso, sin embargo todo el proceso de control y de certificación se encuentra en proceso de implementación (Boucher, 2001).

#### 4.16. Uruguay

El Laboratorio Tecnológico del Uruguay -LATU-, es una entidad para-estatal; a su parte privada -LATU Sistemas- corresponde realizar la función de organismo certificador y se encuentra acreditado ante el Organismo Uruguayo de Acreditación -OUA-, autoridad nacional y ante las autoridades internacionales INMETRO de Brasil y TGA de Alemania (Gortari, 2001).

En el rubro alimentos, el *sello LATU* certifica conformidad con la norma técnica en productos como: agua mineral, arroz, aceites y mermeladas. Esta entidad también certifica procesos de elaboración, en el caso de pastas finas, embutidos, jamón cocido y carnes. Las normas técnicas de referencia usadas por LATU son las normas nacionales, normas del Codex Alimentarius y/o normas técnicas europeas (Gortari, 2001).

Los productos certificados por LATU son controlados en base a auditorías de registro trimestrales, con ensayos de laboratorio y auditorías al sistema de control de calidad cada seis meses. El *Sello LATU* dice *producto certificado* y señala la norma de referencia utilizada para la certificación (Gortari, 2001).

#### 4.17. Venezuela

En Venezuela existe el sello de conformidad NORVEN, que corresponde a un sello de calidad impartido por la entidad estatal de Normas de Venezuela y que es controlado por el Ministerio de la Producción y Comercio. Este sello lo llevan algunas margarinas, mantequillas, lácteos y productos cárnicos (Arvelo, 2001).

Además existen iniciativas cuya finalidad es desarrollar la certificación de origen, para algunas variedades de cacao endémicas de microregiones, aunque todavía no se han concretado (Arvelo, 2001).

---

<sup>41</sup> Cajamarca es un Departamento del Perú reconocido a nivel nacional por la variedad de derivados lácteos que produce, entre ellos se encuentran la mantequilla, quesos, yogurt y manjar blanco.

## 5. SITUACIÓN ACTUAL DE LOS SELLOS EN CHILE

Esta sección describe y analiza los distintos sellos de calidad existentes en productos alimenticios en el mercado chileno. Se realizaron entrevistas a las entidades que otorgan los sellos (Anexo VIII), a efectos de conocer los criterios y las condiciones que deben reunir los productos para ostentar el respectivo sello de calidad.

### 5.1. Marco Regulatorio de los Sellos de Calidad

La certificación con sellos que avalan una característica de calidad de los productos alimenticios de origen agropecuario, no está normada a nivel estatal en Chile. En la práctica los sellos existentes son otorgados por organismos privados, sociedades científicas o entidades académicas y de investigación, las cuales ofrecen el servicio de control y certificación de una característica determinada.

El Instituto Nacional de Normalización -INN- es la autoridad facultada para certificar conformidad de un producto con la Norma Técnica<sup>42</sup> correspondiente. Para ello cuenta con el Documento INN 100-611 de 1997 *Certificación de conformidad. Modelos de Certificación ISO/CASCO* en el que se establecen los procedimientos y criterios generales a seguir para las distintas categorías de certificación de productos. El Modelo 5 de las normas ISO/CASCO contiene el marco referencial de una certificación avalada por un sello de conformidad con la norma correspondiente.

La función certificadora del INN se realiza a través de la acreditación<sup>43</sup> de organismos certificadores de productos, los que ejecutan la tarea de control del cumplimiento de los requisitos de calidad exigidos por la norma correspondiente. En el caso de los alimentos, aún no se ha implementado este servicio en el país. Esta certificación voluntaria de conformidad con la norma técnica no ha sido demandada aún por ninguna empresa de alimentos. El alto costo involucrado en el proceso de control ha hecho desistir a las empresas interesadas en concretar este tipo de certificación (Villalón, 2001; Pizarro, 2001).

### 5.2. Institucionalidad Nacional Relacionada

#### 5.2.1. Ministerio de Salud (MINSAL)

El Ministerio de Salud es la entidad responsable de velar por que todos los alimentos que se expendan en el territorio nacional sean aptos para el consumo humano. La tarea de control es realizada en la Región Metropolitana a través del Servicio de Salud Metropolitano del Ambiente -SESMA- y de los Servicios de Salud<sup>44</sup> en las demás Regiones del país. Estos Servicios son los encargados de realizar el control sanitario de los alimentos y de velar por el cumplimiento de las disposiciones del Código Sanitario y del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Kipreos, 2001).

---

<sup>42</sup> Las normas técnicas pueden ser internacionales, regionales o nacionales.

<sup>43</sup> Procedimiento mediante el cual una entidad competente faculta a una organización para otorgar certificaciones de calidad. La acreditación se otorga a organismos de inspección o de certificación, a laboratorios de pruebas y ensayos y a laboratorios de metrología.

<sup>44</sup> Cada Servicio cuenta con un laboratorio de control, los que están en red con el Instituto de Salud Pública -ISP-, organismo estatal que sirve de laboratorio de referencia.

### 5.2.2. El Reglamento Sanitario de los Alimentos<sup>45</sup>

Es la regulación que establece las condiciones sanitarias de la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para consumo humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y de garantizar el suministro de productos sanos e inocuos (Art. 1).

En el Párrafo II “De la rotulación y publicidad”, entre los Artículos 106 y 121, se establecen todas las condiciones que en este sentido debe tener un alimento comercializado a nivel nacional. La presencia de un sello de calidad cae en la clasificación de *rotulo* (Art. 106 u) y su reglamentación específica -contemplada en el Artículo 110 -dispone que la “rotulación y publicidad de cualquier tipo no deberá contener palabras, ilustraciones u representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos o engaños respecto de la naturaleza, composición o calidad del producto”.

### 5.2.3. Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC)

El SERNAC depende del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción y es la entidad referida a los derechos y deberes de los consumidores (Leporati, 2001). Dentro de sus funciones, aquellas que podrían tener relación con los sellos de calidad, son:

- Formular, realizar y fomentar programas de información y de educación al consumidor.
- Realizar análisis selectivos de productos en relación a su composición, contenido neto u otras características avaladas por el Sello.
- Recopilar, elaborar, divulgar y publicar información para facilitar al consumidor el conocimiento de las características de la comercialización de los productos y servicios que se ofrecen en el mercado.

### 5.2.4. Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA)

El SERNAPESCA depende del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción y tiene como función ejecutar la política pesquera nacional y fiscalizar el cumplimiento de las leyes y normativas que regulan esa actividad. En relación a la calidad e inocuidad de los alimentos, el SERNAPESCA realiza las siguientes funciones (Leporati, 2001):

- Fiscalización e inspección pesquera a través del monitoreo, control y vigilancia de la actividad y denuncia a los tribunales de las infracciones y delitos que vulneren la normativa.
- Acreditación de origen de recursos y productos derivados, con medidas especiales de administración.
- Garantizar la calidad sanitaria de los productos pesqueros de exportación y velar por la salud de las especies acuáticas.
- Otorgar certificación sanitaria oficial a los productos pesqueros de exportación.
- Controlar la calidad sanitaria de los productos pesqueros de importación.
- Supervisar aseguramiento de la calidad.
- Control de laboratorios.

---

<sup>45</sup> Decreto N° 977/96 del Ministerio de Salud. Diario Oficial del 13 de mayo de 1997.

### **5.2.5. Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)**

El SAG, dependiente del Ministerio de Agricultura, tiene como función contribuir al desarrollo agropecuario del país. Sus funciones comprenden la protección, mantención y mejoramiento de la salud animal y vegetal; la protección y conservación de los recursos naturales renovables relacionados a la producción agropecuaria, el control de insumos y productos pecuarios sujetos a regulación y la fiscalización del cumplimiento de normas legales (Leporati, 2001).

En este contexto legal, el SAG se ha propuesto como misión apoyar el desarrollo de la competitividad, sostenibilidad y equidad del sector silvoagropecuario a través de la protección y mejoramiento de las condiciones de los recursos desde el punto de vista sanitario, ambiental, genético y geográfico y del desarrollo de la calidad de los productos alimenticios (Leporati, 2001).

En relación a la calidad e inocuidad de los alimentos, el SAG desarrolla las siguientes acciones (Leporati, 2001) :

- Preservación y desarrollo del patrimonio fitozoosanitario nacional. Diseño e implementación de estrategias para mantener y mejorar la patrimonio fitozoosanitario a través de sistemas de control y erradicación de plagas, vigilancia epidemiológica y sistemas cuarentenarios. Por ejemplo: programa de mantención del país libre de la mosca de la fruta y de fiebre aftosa y control y erradicación de brucelosis y tuberculosis bovina.
- Verificación de la calidad sanitaria e inocuidad de todos los productos agropecuarios primarios (no elaborados) de exportación. Esta función se ejerce a través de la certificación, en base a normas nacionales y/o del país de destino, de que el producto cumple con las exigencias requeridas.
- Desarrollo y fomento de la calidad e inocuidad de los alimentos. Desarrollo e implementación de un sistema de control y de fiscalización de la sanidad animal a nivel de predios, aseguramiento de la calidad a nivel de plantas procesadoras y transformadoras, control de residuos en productos de exportación, fiscalización de la aplicación de la Ley de Carnes.
- Conservación y manejo de recursos naturales. Desarrollo e implementación de programas de fomento al desarrollo sustentable de la producción agropecuaria nacional, programas de producción limpia, agricultura orgánica, prevención de la contaminación del agua y suelo, y otros.

### **5.2.6. Comisión Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**

Dentro de la Política de Calidad a nivel nacional, uno de los ejes es la Agricultura Limpia y de Calidad, para lo cual se crea (Decreto en trámite) la Comisión Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas dependiente de la Subsecretaría de Agricultura (Niño de Zepeda y Echávarri, 2001).

Esta Comisión se encuentra integrada por representantes de servicios públicos e instituciones ligadas al Ministerio de Agricultura (INDAP, ODEPA, SAG, FIA, INIA, PROCHILE, CORFO, MINSAL), representantes de organizaciones de productores (ASOEX, APA, FEDEFRUTA, FEDECARNE, FEDELECHE) y representantes de organizaciones campesinas (MUCECH, Confederación Nacional de A.G. La Voz del Campo y CAMPOCOOP). La Comisión se encuentra trabajando desde mayo del 2001 y sus funciones básicas son las siguientes (Niño de Zepeda y Echávarri, 2001):

- Unificar criterios y conceptos utilizados por distintos sectores involucrados en la aplicación de las BPA.
- Proponer, evaluar e impulsar iniciativas de importancia sectorial en el marco de las BPA y de la calidad.
- Dar seguimiento y orientación a las iniciativas surgidas en temas relativos a las BPA.
- Difundir el concepto de las BPA y sus implicancias entre los productores, distribuidores y consumidores, con el fin de masificar su aplicación y reforzar la imagen de país a nivel internacional.

### **5.3. Experiencias de sellos en el mercado de los productos alimenticios chilenos**

La presencia de sellos en la etiqueta de un producto alimenticio ha aumentado en los últimos años, predominando aquellos que garantizan una composición nutricional determinada.

El conocimiento e interés del consumidor chileno en características de calidad de los alimentos que estén por sobre la inocuidad de los mismos ha ido en aumento. Este es un fenómeno emergente, que todavía está radicado en un nicho de mercado de consumidores más educados, conscientes y críticos de la información que proporciona la etiqueta. Estos factores coinciden en el presente con una industria de alimentos que ofrece gran variedad de alternativas de productos y que busca formas de diferenciarse y de llamar la atención del consumidor, haciendo resaltar una característica específica de su producto a través de un sello de una entidad reconocida, que otorgue respaldo a lo que se certifica o avala. Es así como ha surgido desde las empresas la necesidad de buscar entidades que avalen la característica que se desea resaltar en el producto.

Paralelamente, se han desarrollado una serie de iniciativas gubernamentales:

- La emisión de un Nuevo Reglamento Sanitario de los Alimentos en 1997 (actualizado en Julio del 2000);
- La reglamentación de mensajes saludables, del uso de descriptores para algunos nutrientes y el etiquetado nutricional de los alimentos (Vera et al. 2000);
- La publicación de las Guías Alimentarias para la Población Chilena (1998); Guías Alimentarias para la Mujer (2000); Guías Alimentarias para el Adulto Mayor (2001);
- El apoyo a programas de promoción de estilos de vida saludable, como el Proyecto Promoción de la Salud VIDA CHILE (2000-2001).

Todas estas iniciativas directa o indirectamente han influido en la oferta de alimentos y en una mayor demanda por atributos diferenciadores de calidad en los alimentos.

En este sentido, la empresa de alimentos ha aumentado la oferta de productos procesados orientados a una alimentación equilibrada o balanceada, por ejemplo: productos lácteos descremados o semi-descremados, cereales con alto contenido de fibra dietética, jugos procesados de frutas, aceites y margarinas con un perfil de ácidos grasos controlado. Como estrategia de comercialización algunas de estas empresas han usado los sellos de calidad para destacar una característica de composición nutricional en su producto, siendo este tipo de sellos los predominantes en el mercado nacional (Tabla N° 4).

En el mercado de productos alimenticios procesados en Chile, existen los siguientes tipos de sellos:

- aquellos que certifican el contenido nutricional;
- aquellos que certifican calidad microbiológica; y
- aquellos que certifican calidad asociada a un parámetro específico o a condiciones específicas de calidad para un producto.

Por otra parte, existen actualmente proyectos de nuevos tipos de sellos, los cuales tienen el objetivo de avalar que un producto alimenticio es sano o saludable desde el punto de vista de su composición nutricional y la prevención del desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles (Pernau, 2001; Saieh, 2001). Por lo tanto, los alimentos que potencialmente califican para este tipo de sello, tienen una o más de las siguientes características: bajos en materia grasa (grasa total, ácidos grasos saturados, ácidos grasos *trans* y colesterol), bajos en sodio, con moderado contenido de azúcares simples y con un buen o alto aporte de fibra dietética y de vitaminas y minerales.



En este contexto el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile -INTA- ha propuesto recientemente a la industria de alimentos una certificación de preferencia de consumo con un nuevo sello que dice “Exige Sano” (Pernau, 2001).



Además, la Fundación Chilena de Hipertensión Arterial, Dr. Héctor Croxatto, tiene un sello o logo de aprobación para alimentos que son adecuados para mantener un “*buen estado de salud*”, (Saieh, 2001).

Cabe consignar que hasta la finalización de este Informe aún no hay productos alimenticios en el mercado con los sellos anteriores.

### 5.3.1. Instituciones que otorgan sellos de calidad

En Chile, las instituciones que actualmente tienen un sistema para otorgar sellos que avalen una característica de calidad en alimentos, son:

- El Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Chile -INTA-<sup>46</sup>;
- Fundación Chile; y
- La Dirección de Investigaciones Científicas y Tecnológicas -DICTUC-, filial de la Pontificia Universidad Católica de Santiago.

De estas tres entidades, sólo las dos primeras tienen sellos de calidad vigentes en productos alimenticios comercializados en el mercado nacional (Olivares, 2001; Pernau, 2001; Romo, 2001).

<sup>46</sup> El INTA encargó recientemente a la empresa de investigación de mercado Adimark un estudio para que los consumidores escogieran el diseño y la leyenda del sello de preferencia de consumo que certifique la calidad nutricional de los productos alimenticios. Los resultados del estudio indican que un 95% de las personas encuestadas, sin distinción de sexo, edad o condición social, cree importante que exista un ente certificador de la industria de alimentos y bebidas. Además, los encuestados reconocieron el nombre de INTA, como el más reconocido en la población, el que se asocia en alrededor de un 33% a la Universidad de Chile y en más de un 40% al Gobierno de Chile y a sus instituciones de salud (Diario El Mercurio de Santiago, D 33, 29.07.01).

Existen además sociedades científicas y otras instituciones con reconocimiento público, que están estudiando o proyectando la posibilidad de avalar con su sello, una característica de calidad de un producto alimenticio. Sin embargo, hasta septiembre del año 2001 no se ha concretado ninguna experiencia de este tipo.

#### *Acción Pro-activa de la empresa*

La presencia de un sello que avale una característica de calidad determinada, es una estrategia de comercialización que voluntariamente decide la empresa que elabora o comercializa el producto alimenticio. Para hacer efectiva esta decisión, la empresa se acerca a la entidad que le merezca mayor respaldo a la característica que desea resaltar de su producto.

Por su parte, las instituciones que otorgan sellos de calidad deben ser reconocidas por los consumidores como autoridad en la materia que garantiza o avala, proporcionándoles de esta forma seguridad y confianza de que el producto corresponde realmente a lo que le ofrece la etiqueta.

#### ***Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile (INTA)***

En INTA es un instituto de investigación de carácter multidisciplinario, cuya Secretaría de Asistencia Técnica tiene el objetivo de apoyar a la industria de alimentos para mejorar la calidad nutricional y seguridad alimentaria de sus productos. Para cumplir este objetivo se ofrecen los siguientes servicios: otorgamiento de sellos de certificación de composición nutricional y microbiológica, y convenios de colaboración en investigación y desarrollo tecnológico ([http://www.inta.cl/visita\\_guiada/](http://www.inta.cl/visita_guiada/)).

El sello INTA es el símbolo mediante el cual este Instituto certifica la composición de un producto, controlando su calidad y promoviendo características que van en bienestar del consumidor desde el punto de vista nutricional y de salud pública.

([http://www.inta.cl/secretaria/asistenciatecnica/asistencia\\_contenido.htm](http://www.inta.cl/secretaria/asistenciatecnica/asistencia_contenido.htm)).

En la Tabla N° 4, se resume la información sobre los sellos INTA, indicando los productos con sello, las empresas que los fabrican, los tipos de sello o característica de calidad composicional (nutricional, químico y/o microbiológica) avalada, frase que acompaña al sello y los análisis de control.



En la leche extra calcio, la frase dice “*INTA certifica contenidos de calcio y proteína*”.

Los tipos de productos certificados son: sal, lácteos, margarinas, aguas mineral y bebida en polvo. En estos productos, el sello va impreso en el envase y va acompañado de una frase, la que consigna explícitamente la característica avalada por el Sello<sup>47</sup> y en consecuencia controlada por el organismo certificador (Evangelisti, 2001; Pernau, 2001).

#### ***Fundación Chile***

Fundación Chile es un centro tecnológico de naturaleza privada, cuya Área de Calidad y Servicios de Laboratorio tiene como principal objetivo, apoyar el mejoramiento de los

<sup>47</sup> A excepción del sello INTA en las aguas mineral Cachantún y Porvenir, el que no va acompañado de una frase.

estándares de calidad de la industria alimentaria en Chile, tanto para el mercado interno como para el mercado de productos de exportación (<http://www.fundch.cl>).

Para el cumplimiento de sus objetivos, la Fundación Chile tiene distintos Programas<sup>48</sup>. Entre ellos el Programa certificación de productos procesados, presenta un protocolo para optar al sello de calidad de Fundación Chile.

Los sellos que actualmente tiene Fundación Chile en productos del mercado nacional avalan: calidad microbiológica en una marca de queso de cabra; calidad certificada de acuerdo a un estándar de referencia, en bebida de marca propia de supermercado, donde se controla calidad respecto del producto de referencia; y procesamiento de acuerdo a normas internacionales y un producto final con características de terneza controlada en un producto cárnico fresco (Cordero de Magallanes), (Romo, 2001). Ver Tabla N° 4.



Cabe destacar el caso del Cordero de Magallanes, en el que el uso del sello de Fundación Chile que garantiza calidad, ha sido usado exitosamente como una herramienta de comercialización para prestigiar y posicionar el producto en la mente de los consumidores<sup>49</sup>. Esta estrategia de comercialización ha sido parte de una serie de actividades de apoyo al desarrollo de carne de cordero de buena calidad, abarcando tanto la producción primaria como la producción secundaria, desde las explotaciones ganaderas hasta la venta del producto final en los mercados de destino. Estas actividades forman parte del Programa de Desarrollo Integral del Sector Ovino de la XII Región, producto de un Convenio entre el Ministerio de Agricultura y la Fundación Chile.

### 5.3.2. Condiciones, controles y resolución de conflictos

Como en la actualidad no existe en Chile una regulación oficial, las entidades que otorgan sellos de calidad en alimentos, establecen sus propias condiciones o estándares para determinar si un producto califica o no con las exigencias requeridas para ostentar el Sello. Lo mismo ocurre con los sistemas de control y las resoluciones de conflicto.

Todos los sellos existentes están respaldados por convenios entre la entidad certificadora y la empresa elaboradora del producto. En el convenio se estipulan todas las condiciones y compromisos de ambas partes.

Dado que el éxito del uso comercial de un sello se basa en la confianza que el consumidor o mercado objetivo tenga en la entidad que representa el sello, tales entidades certificadoras son cuidadosas en establecer los sistemas de control que garanticen que el producto cumple con las especificaciones o características avaladas y que es fabricado, etiquetado y comercializado de acuerdo a la reglamentación vigente.

<sup>48</sup> Los otros Programas son: Aseguramiento de la Calidad; Capacitación; Certificación de Productos Frescos (mercado de exportación); Servicios de Laboratorio.

<sup>49</sup> Campaña de Comercialización del Cordero de Magallanes, financiada por el Ministerio de Agricultura, el Fondo de Desarrollo de la Región de Magallanes -FONDEMA- y el sector privado.

### 5.3.3. Costos

La certificación que utiliza el sello como instrumento visible de verificación es una relación de servicio, por lo cual sea la entidad certificadora un ente privado, académico o estatal, la empresa debe pagar por el derecho a usar dicho sello, además de asumir los costos de los análisis de control acordados en el convenio. La cantidad de dinero involucrada es considerada confidencial por las entidades certificadoras entrevistadas.

## 5.4. Proyectos de nuevos sellos de calidad

### 5.4.1. Denominación de Origen

La única norma jurídica que se refiere a una Denominación de Origen actualmente vigente en el país, es la Ley de Alcoholes (N° 18.455) (Rojas, 2001), que por no ser aplicable a los productos alimenticios, no será considerada en este Informe.

A través de recursos administrados por el Servicio Agrícola y Ganadero (FONDO-SAG), la ONG AGRARIA en conjunto con EUROCHILE, está realizando actualmente el proyecto *Identificación de Productos con Denominación de Origen e Intercambio con la Norma Europea*, cuyo objetivo es identificar productos nacionales de origen agropecuario con posibilidad de optar a una *Denominación de Origen* y a la vez establecer las bases de la normativa e institucionalidad requeridas para instaurar un sistema de *Denominación de Origen* para este tipo de productos en Chile (Echeñique, 2001).

Dentro de los productos susceptibles a ser considerados en un sistema de denominación de Origen, se encuentran:

- Aceituna de Azapa, producida en el Valle de Azapa en Arica.
- Limón de Pica, variedad *Sutil*, producida en el Oasis Pica, al interior de Iquique.
- Papaya de La Serena.
- Queso de Cabra de La Serena, elaborado y madurado en la cordillera, con leche obtenida de las cabras en ese lugar.
- Miel de Ulmo, árbol que crece en la precordillera entre Panguipulli y Osorno. Es un árbol de floración muy abundante durante 1 a 2 meses del año. Su floración y aroma es preferido por las abejas en estos meses y esto coincide con una temporada de baja floración en otras especies.
- Cordero de Magallanes, ganado que se alimenta de pasto natural de la zona continental de Tierra del Fuego.

Estos productos han sido identificados como parte del referido proyecto, a través de entrevistas a productores agropecuarios a lo largo de todo el país (Rolando, 2001). En todos estos casos, los productos tienen una tradición cultural que relaciona sus características organolépticas con el lugar de origen y sin duda poseen potencial como para optar a un sistema normado de *Denominación de Origen*. A pesar de lo anterior, en el trabajo de campo realizado por AGRARIA, se observó poco interés por parte de los productores por una distinción de este tipo para sus productos. Esto podría deberse a falta de información y/o conocimiento del concepto *Denominación de Origen* y de sus potenciales beneficios desde la perspectiva de la valoración y promoción de sus productos.

En Chile, en el presente, los aspectos legales referidos a una *Denominación de Origen* se han radicado en el Ministerio de Economía, que ha decidido proponer el reconocimiento de la *Indicación Geográfica o Denominación de Origen*, incorporando estos conceptos a la Ley 19.039 sobre Propiedad Industrial. Este proyecto de ley se encuentra en proceso de aprobación por parte del Senado de la República (Rojas, 2001).

Respecto de los productos agropecuarios, este proyecto consagra, que el Ministerio de Agricultura emitirá un informe sobre las solicitudes de aprobación de una *Denominación Geográfica o de Origen*, previo al reconocimiento de la misma por parte del Ministerio de Economía.

#### 5.4.2. Sabores del Campo

El Instituto de Desarrollo Agropecuario -INDAP- ha desarrollado un proyecto para apoyar la comercialización de productos artesanales elaborados por pequeñas empresas usuarias de sus servicios. Este proyecto comprende tres objetivos generales (Miranda, 2001):

1. Desarrollo de productos de buena calidad y presentación, para que puedan optar al uso de la marca registrada *Sabores del Campo*.
2. Posicionamiento en el mercado de la marca *Sabores del Campo* a través del desarrollo de estrategias de comunicación para que los consumidores reconozcan los atributos de calidad superior en los productos comercializados con esta marca.
3. Creación de una empresa que otorgue la franquicia a las tiendas.

Como parte de este proyecto, INDAP ha implementado una tienda denominada *Sabores del Campo*, que vende productos de elaboración *artesanal*. Algunos de los productos que se venden allí, tienen agregada a su etiqueta una estampilla que dice *Sabores del Campo*. Este nombre se proyecta como una herramienta, en la forma de una marca registrada<sup>50</sup>, para posicionar y diferenciar en el mercado productos artesanales de calidad superior (Miranda, 2001). Esta marca registrada sería una especie de sello de calidad privado, especialmente si logra su posicionamiento en el mercado.

Los productos que se comercializan en la tienda *Sabores del Campo*, han sido evaluados por personal de INDAP a nivel regional, que ha verificado que la empresa sea usuaria de INDAP, cumpla con la reglamentación jurídica correspondiente (iniciación de actividades) y cuente con el montaje adecuado (resolución sanitaria). Además, el producto alimenticio debe cumplir con los requisitos establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Especial atención se otorga a que el producto tenga una presentación adecuada en términos de envase y etiquetado. Cuando los productos son rechazados, el INDAP puede apoyar a los productores, para que mejoren sus productos (Miranda, 2001).

La tienda *Sabores del Campo* trabaja con 36 pequeñas empresas y tiene una oferta total de alrededor de 80 productos diferentes, dentro de los cuales el rubro alimentos es el más importante. Además, esta tienda proyecta su expansión a otros puntos de venta en la ciudad de Santiago (Miranda, 2001).

El objetivo a mediano-largo plazo de este proyecto, es posicionar en el mercado la marca *Sabores del Campo* a través del reconocimiento por parte de los consumidores de atributos de valor que representen una calidad *premium* o superior dentro de los productos del mismo tipo. Las características específicas para optar a esta calidad *premium* aún no se han definido (Miranda, 2001). No obstante, en una fase próxima del proyecto, se establecerán las condiciones para optar a la marca *Sabores del Campo* y se fijarán los parámetros de referencia y controles correspondientes para cada producto.

---

<sup>50</sup> *Sabores del Campo* es una marca registrada desde el pasado 27 de agosto del 2001, fecha de su publicación en el Diario Oficial.

### 5.4.3. Productos Orgánicos

La demanda de productos orgánicos en Chile es apreciablemente baja. Tal demanda se da principalmente en la ciudad de Santiago, en tiendas especializadas y sólo recientemente se expenden productos vegetales frescos en algunas cadenas de supermercados.

No obstante, desde 1999 existen dos Normas Chilenas para productos orgánicos: la *NCh 2079.Of1999*, que establece criterios generales para la certificación de sistemas de producción, procesamiento, transporte y almacenamiento de productos orgánicos; y la *NCh 2439.Of1999*, referida a la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente. Con todo, debido a que estas normas son de naturaleza voluntaria, los productos orgánicos que se comercializan en el país no necesariamente son certificados.

Por el contrario, cuando se trata de productos de exportación, sí se requiere de certificación en conformidad con la norma del país de destino. Actualmente existen en Chile dos entidades certificadoras nacionales -CCO y PROA- y dos filiales de certificadoras extranjeras -IMO-Chile y BCS-Chile-.

Las certificadoras nacionales no cuentan todavía con acreditación para ingresar productos a los mercados de la Unión Europea; sin embargo, ambas están postulando para ser acreditadas por ENAC de España (Narea, 2001). Las dos filiales de certificadoras extranjeras, se encuentran acreditadas por organismos reconocidos como válidos por la UE, lo que facilita la exportación de productos orgánicos hacia esos países cuando son certificadas por ellas (Alvarez, 2001, Neisskenwirth, 2001, Meléndez, 2001).

En el caso de productos destinados a EE.UU., la certificación de estas entidades nacionales es reconocida como válida por el momento. A partir del 21 de octubre del 2002, éstas deberán estar acreditadas por el USDA, a lo que pueden postular directamente. Otra alternativa será que el Servicio Agrícola y Ganadero logre la acreditación por parte del USDA, en tal caso el propio SAG podrá acreditar a las certificadoras nacionales para hacer válida su certificación en los EE.UU. (Narea, 2001).

## 6. PERSPECTIVA DE USO DE SELLOS DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PEQUEÑA AGROINDUSTRIA RURAL EN AMÉRICA LATINA

La pequeña agroindustria rural latinoamericana elabora una gran variedad de productos alimenticios, los cuales aún mantienen autenticidad y originalidad ligadas a las circunstancias sociales, culturales y de disponibilidad local de recursos naturales. El objetivo de este trabajo es proponer alternativas para potenciar la competitividad de estos productos y apoyar al pequeño agroindustrial para la comercialización de los mismos, a través de la distinción de los *atributos de calidad diferenciadores* que puede destacar en ellos.

En base a la revisión de sellos de calidad realizada, se identifican tres tipos de atributos de calidad, como alternativas para destacar los productos de la agroindustria rural:

- *Denominación de Origen*
- *Especialidad Tradicional Garantizada*
- *Producción Orgánica*

Cabe consignar que estas tres categorías protegidas son justamente las contempladas en la Política de Calidad vigente de la Unión Europea. Esta coincidencia se justifica en los propósitos que persigue la protección de estos tres tipos de atributos de calidad. En efecto, en América Latina urge la adopción de medidas que resguarden las tradiciones culinarias, que protejan la autenticidad de los productos y que privilegien un tipo de agricultura respetuosa del medio ambiente. Asimismo, el reconocimiento de estos atributos de calidad, promueve y protege la producción agrícola variada y apoya indirectamente la sostenibilidad económica, social y ambiental de las personas que viven en zonas rurales.

En América Latina esta propuesta requiere de un esfuerzo importante a nivel estatal, en el contexto de una política de calidad nacional que procure la creación de una institucionalidad adecuada. Es necesaria una institucionalidad cuya función sea coordinar los organismos participantes y sus actividades, además de mantener en vigencia las exigencias establecidas para cada producto con calidad diferenciada reconocida.

La legislación comparada demuestra que la acción del estado es esencial para garantizar que se respeten y se mantengan las características específicas de cada categoría de calidad propuesta, con lo cual se protege tanto a los productores, como a los consumidores.

Con el objetivo de avanzar en la viabilidad de esta propuesta, se propone a continuación un modelo hipotético de la institucionalidad requerida, de los organismos participantes y de los procedimientos básicos. Su objetivo es proporcionar un esquema que sirva de referencia a nivel de cada país con relación a la regulación de los productos que puedan optar a una categoría de calidad diferenciadora destacable.

Cabe reiterar que todo producto que pretenda optar a una distinción por un *atributo de calidad diferenciador*, acción por lo demás voluntaria, debe cumplir ciertamente con los requerimientos exigidos por la reglamentación en cada país, la que resguarda la inocuidad del alimento. Estas exigencias también pueden significar esfuerzos a nivel de control de calidad y procedimientos de aseguramiento de la calidad, que el estado debe estar dispuesto a apoyar.

### 6.1. Institucionalidad

Se concluye que es necesario proponer la creación de un organismo permanente dedicado a la coordinación de los *sellos de calidad* a nivel nacional. Conforme a su función central, esta entidad podría denominarse *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad en Alimentos*.

Por la naturaleza agropecuaria de los productos alimenticios a certificar, se considera pertinente que esta Comisión tenga dependencia del Ministerio de Agricultura. Este organismo debe coordinar la participación de todas las entidades participantes, tales como acreditadores de organismos de certificación y de laboratorios de análisis, organismos de certificación, productores u operadores, comités evaluadores de solicitudes de registro; asimismo, debe tener la autoridad y los medios para convocar a las personas especialistas en ciertas materias específicas necesarias para la toma de decisiones.

### **Marco de Referencia**

La *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad en Alimentos* deberá elaborar un marco de referencia y normar el procedimiento para optar a cada uno de los sellos, permitiendo la posibilidad de que se creen nuevos tipos de sellos de calidad. Este organismo asegura una institucionalidad a la certificación y a los sellos de calidad, previene el abuso e imitación de nombres de productos y protege al consumidor proporcionando reglas uniformes para la entrega de información relacionada a características de calidad específicas de los productos. Dentro de las tareas de este organismo se distinguen las siguientes:

1. Definir exactamente cada categoría de calidad. Tanto productores como consumidores deben tener acceso a conocer que se entiende por cada categoría de calidad avalada con el sello.

*Denominación de Origen:* “denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos<sup>51</sup>”. Trasladando esta definición a los productos agro alimentarios, califican dentro de esta denominación aquellos productos cuyas características organolépticas diferenciadoras de sus similares están estrechamente relacionadas al espacio geográfico donde han sido producidos y/o donde han sido procesados. En este sentido es muy importante que en cada caso específico se delimite y determine exactamente el área geográfica comprendida.

*Especialidad Tradicional Garantizada:* es una característica de calidad válida para aquellos productos agro alimentarios cuyos rasgos organolépticos diferenciadores son fruto de su composición tradicional o método de elaboración tradicional. En numerosos casos en América Latina estos productos se conocen como *artesanales*, por su método de elaboración ligado a una tradición cultural.

*Producto orgánico:* es una característica de calidad resultado de un proceso de obtención del producto agro alimentario por métodos productivos que respetan el medio ambiente, maximizando el aprovechamiento de los recursos naturales y proyectando una agricultura sostenible. La agricultura orgánica ha de ser normada en base a la regulación nacional existente o en su defecto en base a una de las regulaciones líderes. Esto último es requisito cuando el producto es de exportación, ya que éste debe cumplir con la reglamentación del lugar de destino.

Estas definiciones generales pretenden que quede abierta la posibilidad de adaptar tal definición a las condiciones locales. Además, el propio nombre de cada categoría puede ser distinto en cada país, a objeto de hacerlo identificable, de fácil comprensión o adaptarlo a expresiones arraigadas. Sin embargo, es importante mantener esta diferenciación básica entre conceptos, con el objetivo de tender a una armonización a nivel internacional.

---

<sup>51</sup> Definición aprobada en el Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional.

2. Establecer el procedimiento para optar al sello de calidad.
  - 2.a. En el caso del sello *Denominación de Origen Protegida* y de *Especialidad Tradicional Garantizada*, las características de calidad a resaltar son más conocidas por los productores que por cualquier otra persona. Esto hace recomendable que al momento de postular a una de estas denominaciones, sea el mismo productor o grupo de productores involucrados, los que propongan las condiciones que debe cumplir el producto determinado. Este documento se denomina *Pliego de Condiciones* y debe reunir la siguiente información:
    - Detalle de las características de calidad diferenciadoras del producto;
    - Propuesta de parámetros de control para verificar objetivamente las características de calidad diferenciadoras;
    - Área delimitada propuesta (Denominación de Origen Protegida);
    - Características especiales o tradicionales del proceso (Especialidad Tradicional Garantizada);
    - Propuesta de postulación a un organismo certificador acreditado por la *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad*.
    - Propuesta de sello distintivo a utilizar.

- 2.b. En el caso de un producto que ha sido obtenido por métodos orgánicos de producción, su productor debe presentar antecedentes de una certificación en conformidad con la norma nacional orgánica o la norma internacional de referencia que utiliza el país. Esta certificación para ser reconocida como válida debe haber sido realizada por un organismo certificador acreditado por la estructura de acreditación válida en el país respectivo.

3. Evaluación de las postulaciones a sellos de calidad.

- 3.a. En el caso del sello *Denominación de Origen Protegida* y de *Especialidad Tradicional Garantizada*, la evaluación del *Pliego de Condiciones* debe ser realizada idealmente por un Comité, dependiente de la *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad*, compuesto por un grupo de expertos relacionados a las características que se destacan en el producto postulante y por representantes de los productores y de los consumidores.

Se deberá establecer plazos razonables tanto para reunir este Comité, como para que él mismo cumpla su cometido.

Si la postulación es considerada válida, se sugiere hacer una convocatoria pública para que las personas de la comunidad involucrada conozcan el proyecto y puedan opinar o interponer cualquier oposición fundamentada.

Establecer un plazo razonable para recibir comentarios u opiniones.

Si no hay posiciones adversas; inscribir en el registro respectivo el nuevo producto protegido y publicar en el Diario Oficial la decisión que aprueba la nueva Denominación de Origen o Especialidad Tradicional Garantizada.

Cuando hay comentarios u oposición a un determinado registro de producto, el Comité deberá re evaluar la situación y emitir una decisión definitiva.

- 3.b. En el caso de un producto que ha sido obtenido por métodos orgánicos de producción, si la certificación ha sido realizada por un organismo acreditado, debe aceptarse directamente el uso del sello de calidad.

#### 4. Control y fiscalización

El control y fiscalización será responsabilidad directa del organismo de certificación comprometido en el proceso de control, aquel que verifique conformidad del producto con sello, ya sea respecto del *Pliego de Condiciones* (para los productos con Denominación de Origen o Especialidad Tradicional Garantizada) o de la Norma de productos orgánicos vigente.

Asimismo, los sellos de calidad existentes podrán ser controlados y fiscalizados, por la *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad*, en cualquiera de sus etapas, ya sea durante el proceso y/o a través de auditorías a los organismos certificadores.

También serán objeto de control los sellos de calidad existentes en los productos en el mercado. Todos los sellos deberán estar inscritos en el correspondiente *Registro de Sellos* a nivel nacional.

Se deberá desarrollar un sistema de sanción para aquellos productos que ostenten un sello de calidad, que no cumplan con el Pliego de Condiciones correspondiente.

#### 5. Diseño del sello a utilizar

5.a. La *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad en Alimentos*, deberá establecer las bases para el diseño de un *Sello de Denominación de Origen* y de *Especialidad Tradicional Garantizada*, respectivamente. Esto es, deberá indicar tamaño y marco de referencia de frases adecuadas, dando espacio a la creatividad de un diseño que relacione el producto a su característica de calidad destacada con el sello.

5.b. Para el caso de los productos orgánicos, se propone un sello único, a nivel nacional, para todos los que ostenten esta categoría. Esto facilita al consumidor la identificación rápida del producto orgánico. La *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad* debe proponer un sello que sea evaluado en consulta pública antes de definirlo, con el objeto de conocer la percepción de los consumidores y que sea validado como un instrumento de fácil reconocimiento e identificación con la característica de orgánico.

#### 6. La *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad* será responsable de un *Registro Nacional* para cada categoría de calidad distinguida con un sello.

Cuando en el país ya existan sellos de calidad en los alimentos, como son los casos de los sellos de conformidad con la norma técnica vigentes en varios países, es recomendable que estas categorías sean también consideradas por la *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad* y que esta misma entidad mantenga la información y el *Registro* de estas categorías.

#### 7. Para dar impulso a esta iniciativa es necesario desarrollar una campaña de difusión que informe tanto a los productores como a los consumidores sobre las diferentes categorías de calidad que tienen potencial de ser destacadas y avaladas por los sellos.

Se ha observado que un número muy significativo de los operadores de la agroindustria rural deberán ser informados y aprender sobre estas herramientas para comercializar sus productos. Es por ello relevante promocionar la potencialidad de los sellos de calidad también a nivel de los productores y/o procesadores de la agroindustria rural.

Por su parte, aunque un sector de los consumidores en América Latina tiene acceso económico y se interesa por privilegiar aspectos de calidad de algunos de sus alimentos, la valorización de los conceptos *Denominación de Origen*, *Especialidad Tradicional Garantizada* y *Productos Orgánicos*, no son aún una motivación determinante para

adquirir un producto. Una campaña de información al consumidor sobre los sellos de calidad que se vayan gestando, sería un importante apoyo para la comercialización de los mismos. En este sentido, la *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad* puede proporcionar material informativo sobre cada tipo de sello y dar pautas referenciales para presentar la información, con el objetivo de informar en forma clara e imparcial.

## **6.2. Organismos certificadores y su acreditación**

Los organismos certificadores son entidades que deben verificar el cumplimiento de las condiciones de calidad especificadas para el producto en cuestión. Estos organismos deben demostrar su capacidad para realizar una labor independiente, eficiente y transparente, la que es evaluada en conformidad con la norma ISO-65 por parte de un organismo competente, es decir, un organismo acreditador válido en el país respectivo. Eventualmente esta acción podría ser realizada por la propia *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad*, cumpliendo con el reconocimiento oficial.

Los organismos de certificación pueden ser de naturaleza pública o privada, pero es fundamental que estén acreditados y que su labor sea uniforme.

En los casos en que se requiera de laboratorios, estos deben ser aprobados por la *Comisión Reguladora de Sellos de Calidad*.

## **6.3. Campo potencial para Organizaciones No Gubernamentales (ONGs)**

Las ONGs pueden realizar una importante labor de capacitación a nivel de los operadores de la agroindustria rural: productores, transformadores y/o procesadores, distribuidores y consumidores.

Esta capacitación debe permitir la comprensión del significado de potenciar estos productos con un sello de calidad como herramienta de comercialización; no obstante, este trabajo debiera tener por sobre todo una orientación hacia la valorización de la riqueza culinaria y cultural de los productos agro alimentarios locales.

La postulación a los sellos de calidad propuestos, los operadores la pueden plantear individualmente o en grupo. Las ONGs pueden apoyar la formación de grupos de productores u operadores con objetivos comunes de búsqueda de mayor eficiencia en la gestión para obtener el sello y en los aspectos económicos (costos del organismo certificador).

Asimismo, las ONGs especializadas en aspectos técnicos, pueden ejercer una importante labor en la implementación de sistemas de control de calidad, con el objetivo de asegurar la inocuidad de los productos y la obtención de productos que cumplan uniformemente con el nivel de calidad comprometido para las características de calidad diferenciadoras.

## **6.4. Potencialidades de productos de calidad diferenciadora en América Latina**

La riqueza cultural y en recursos naturales de los países latinoamericanos, permiten asegurar que en cada uno de ellos existe potencial para destacar la calidad de algunos de sus productos agro alimentarios.

En cada país se debe trabajar en la elaboración de una lista de productos alimentarios provenientes de la agroindustria rural, que tengan potencial en base a sus características de calidad diferenciadoras.

Por otra parte, también es factible intercambiar experiencias entre los países de la región. Como indican Boucher y Riveros (2000), determinadas líneas comunes de producción permitirán programas y proyectos conjuntos para los países latinoamericanos, sin que esto signifique que los productos pierdan su individualidad.

Entre los productos que pueden servir de base a programas conjuntos, destacan:

- Quesos en Brasil, Colombia, Chile, Costa Rica, El Salvador, Panamá, Perú, Ecuador y República Dominicana;
- Miel de abejas en Colombia, Chile, Costa Rica y Perú;
- Panela en Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Nicaragua y Panamá;
- Café en Colombia, México y países de Centroamérica;
- Cacao en Colombia, Ecuador, Venezuela y países de Centroamérica;
- Productos pesqueros procesados, en Chile, Ecuador y Venezuela; y
- Frutas y hortalizas frescas y procesadas en casi todos los países de la Región.

Dentro de este mismo ámbito, cabe una mención especial a la riqueza cultural aportada por los productos agro alimentarios que responden a tradiciones agrícolas ancestrales de los pueblos indígenas de la región. En este sentido destacan los sistemas agrícolas precolombinos basados en el multicultivo o intercultivo, en el que se plantan en un mismo predio especies diferentes. Esta práctica tiene el efecto de maximizar la producción y disminuir el riesgo a un fracaso completo de la cosecha debido al mal clima o las plagas (Ortiz de Montellano, 1993). Asimismo, este método ha sido sugerido como una forma de reducir el uso de pesticidas y de fertilizantes artificiales; un ejemplo de lo anterior, es el intercultivo de frijol y maíz, que reduce también daños provocados por el gusano del maíz (Downs (1984) en Ortiz de Montellano, 1993). Lo anterior no es otra cosa que una técnica de cultivo que está dentro de la filosofía de lo que en la actualidad se denomina agricultura orgánica. Se sugiere, por lo tanto, impulsar la preservación y el rescate de las técnicas precolombinas de cultivo y adaptarlas a una normativa de productos orgánicos compatible con los lineamientos internacionales, en pro de la armonización de criterios.

## CONCLUSIONES

Los sellos de calidad en alimentos son de naturaleza voluntaria y sólo hacen referencia a un *atributo de valor diferenciador* que está por sobre las exigencias reglamentarias de todo producto alimenticio.

La efectividad de un *sello de calidad*, como herramienta de comercialización, depende de que el mercado objetivo valore los atributos de valor diferenciadores certificados, que el *sello* sea una imagen reconocida por los consumidores y que éstos últimos estén dispuestos a pagar un precio, por lo general, más elevado por el producto que ostenta el *sello*.

Un sello de calidad es idóneo en la medida que sea verificado por una entidad independiente del productor o de la empresa que elabora el alimento. A esta entidad u organismo certificador, se le asigna la responsabilidad de verificar, en base a análisis objetivos y de acuerdo a estándares preestablecidos, que el producto responde a los atributos de valor que ostenta.

En rigor, la acción de las entidades certificadoras debe ser acreditada por organismos que validan su función, normalmente en base a normas internacionales, con el objetivo de asegurar independencia, transparencia, eficiencia y confidencialidad en sus procedimientos.

Como parte de su política de calidad, la Unión Europea ha implementado un marco referencial voluntario para proteger, mediante sellos de calidad, productos de la agroindustria rural, que califiquen en las categorías: *Denominación de Origen Protegida*, *Especialidad Tradicional Garantizada* y *Agricultura Orgánica*. Este sistema, constituye un referente sólido a tener en consideración en Latinoamérica, si en el futuro se desarrollan sistemas de sellos de calidad en cada país.

Francia destaca como el país con la mejor y más antigua tradición de resguardo de su patrimonio cultural relacionado a los alimentos. Este país constituye también un buen referente, en especial, el hecho de tener una regulación centralizada de los sellos y que, sin embargo, en los controles y en la certificación, participen entidades privadas. Un sistema similar es el que ha adoptado Japón.

La estructura europea referida a los sellos de calidad en alimentos y en particular la francesa, aparecen como modelos factibles y atractivos de desarrollar en otros países, en cuanto contemplan la participación tanto de entidades privadas como públicas, pero siempre en un marco de regulación oficial.

Estados Unidos de América presenta un sistema de sellos de calidad regulado a nivel central sólo en el caso de los productos cárneos. Simultáneamente existen programas de certificación privados, auto regulados, cuyo sello es una marca comercial registrada.

La experiencia de algunos países europeos ha demostrado que la proliferación de sellos para una misma categoría confunde al consumidor. En consecuencia, la política de la Unión Europea que propone la protección de productos de la agroindustria rural con un sello único por cada categoría aparece apropiada, desde la perspectiva de los países latinoamericanos.

La acción de organismos certificadores reconocidos por la autoridad pública para verificar la producción orgánica en conformidad con la norma respectiva, es una exigencia en los países que han regulado mediante una ley este tipo de producción. Su objetivo es unificar criterios respecto de los productos orgánicos comercializados.

Los países latinoamericanos poseen ciertas ventajas comparativas que les permitirían aumentar la exportación de productos orgánicos a los países del hemisferio norte, donde

hasta ahora radica la mayor demanda de este tipo de productos. Por una parte, América Latina puede ofrecer abundante oferta de productos tropicales y, por otra parte, los países del cono sur producen vegetales y frutas frescas de estaciones opuestas.

Entre los obstáculos que enfrentan los pequeños agricultores de América Latina para exportar sus productos orgánicos, están la adaptación al cumplimiento de estrictas normas y la necesidad de contratar el servicio de certificación que sea reconocido en el país de destino.

Dado el potencial exportador de los productos orgánicos de América Latina, es recomendable que los gobiernos ponderen debidamente este tipo de agricultura como un factor de desarrollo para el sector agrícola rural. El fomento de este tipo de agricultura, puede generar aumentos considerables en los volúmenes de exportación de productos vegetales y frutícolas tanto primarios como elaborados. A los pequeños agricultores esto les puede significar el ingreso a un mercado generador de retornos económicos más atractivos, en comparación con sus posibilidades en el mercado nacional.

Otra ventaja del desarrollo de productos orgánicos, es que esta agricultura representa en el mediano y largo plazo un mejoramiento del suelo, favorece el control de la erosión y el agua es utilizada más eficientemente. Todos estos factores protegen el medio ambiente y, por lo tanto, contribuyen a la sostenibilidad de los recursos naturales.

Los notables beneficios de la agricultura orgánica, conducen a recomendar la existencia de incentivos económicos, en forma de subsidios, préstamos blandos u otros, para promover este tipo de producción entre los pequeños agricultores, especialmente para enfrentar los períodos de transición y los costos de certificación.

Un referente destacable a nivel latinoamericano lo constituye el caso de Argentina. Este es el único país de la región que es aceptado como *país tercero* por la Unión Europea, para la comercialización de productos orgánicos; su normativa respecto de estos productos es calificada como equivalente a los estándares europeos. Esta circunstancia facilita la exportación de productos orgánicos desde Argentina hacia los mercados europeos.

La información recolectada, respecto de los países de América Latina, indica que es una práctica todavía incipiente la de hacer resaltar en forma distintiva, mediante un sello de calidad, una característica diferenciadora en productos de la agroindustria rural, destinados al mercado nacional. En particular, sólo hay sellos de productos orgánicos en Argentina, Ecuador y Costa Rica.

Respecto de los otros tipos de sellos de calidad, en los países de la región predomina el *Sello de Conformidad* con la norma técnica correspondiente del país en cuestión. Este sello lo ostentan algunos productos de complejo proceso industrial en Argentina, Bolivia, Colombia, Ecuador, Uruguay, Venezuela y Paraguay, para grasas, aceites, aguas mineral, arroz y/o harinas precocidas, entre otros. Por otra parte, El Salvador, Nicaragua y Panamá, se encuentran en una etapa inicial del proceso de implementación de un sistema de sellos de calidad en *conformidad con la norma técnica*, siguiendo la tendencia de los tipos de sello en alimentos que predominan en la región.

En México está en implementación un *sello de calidad premium* para productos de exportación, que se asemeja a la categoría de Denominación de Origen, pero a nivel de país. Además, son interesantes las iniciativas y proyectos referidos a distinguir precisamente la calidad diferenciada en productos de la agroindustria rural en Costa Rica, Colombia, Chile y Venezuela; en estos países se han formulado proyectos destinados a establecer un sistema que proteja la *denominación de origen*.

En Chile no existe una regulación oficial de los sellos de calidad en alimentos; las entidades que otorgan estos sellos, en la práctica establecen sus propias condiciones o estándares para determinar si un producto califica o no con las exigencias requeridas para ostentar el sello y lo mismo ocurre con los sistemas de control y las resoluciones de conflicto. Sin embargo, algunas empresas de alimentos buscan llamar la atención del consumidor, haciendo resaltar una característica específica de su producto a través de un sello de una entidad reconocida, que respalde lo que certifica o avala. Como estrategia de comercialización tales empresas utilizan los sellos de calidad. El tipo de sello que respalda composición nutricional es el predominante en el mercado de alimentos de este país.

Los sellos de calidad que respaldan un *atributo de valor diferenciado de la agroindustria rural*, sólo han sido contemplados hasta ahora, en Chile, a nivel de proyectos. De todas formas estas iniciativas demuestran una inquietud que debe ser valorada porque permite avanzar en las propuestas de institucionalización de los sellos de calidad en alimentos. Algunos trabajos -como el proyecto de AGRARIA- ya han identificado productos con potencial para una distinción del tipo *Denominación de Origen* y un proyecto de INDAP, en ejecución, consagra un sistema comparable a una distinción de *Especialidad Tradicional Garantizada*.

A nivel latinoamericano, la introducción de las distinciones de calidad *Denominación de Origen*, *Especialidad Tradicional Garantizada* y *Producto Orgánico*, requieren de una intensa labor de promoción y difusión, tanto entre productores como consumidores. Estudios de campo han demostrado que los propios productores no siempre son conscientes del potencial diferenciador de sus productos. También es necesario informar a la población sobre estos conceptos, que son poco conocidos, aunque sí se percibe una valoración popular de las características *tradicional* y *originario de un lugar*, en ciertos productos alimenticios.

La pequeña agroindustria rural latinoamericana ofrece, con particularidades en cada país, una gran variedad de productos alimenticios, que efectivamente mantienen autenticidad y originalidad ligadas a las circunstancias sociales, culturales y de disponibilidad local de recursos naturales. Estos factores pueden representar, importantes ventajas comparativas, las que mediante estrategias modernas de comercialización, como los sellos de calidad, pueden dar un significativo impulso al desarrollo en este sector.

Las ventajas de los productos de la agroindustria rural, que los hacen competitivos en los mercados modernos, enfrentan al productor a desafíos que le imponen adaptarse a exigencias como ofrecer productos de calidad sanitaria, con presentación y etiquetado de acuerdo a las regulaciones, presentar una calidad uniforme de acuerdo a las especificaciones comprometidas, y asegurar una producción de acuerdo a los compromisos adquiridos, que proteja los atributos de valor comprometidos.

Los atributos de calidad diferenciadores, posibles de destacar con un sello de calidad que acredite su *Denominación de Origen*, su *Especialidad Tradicional Garantizada* o su *Proceso Orgánico de Producción*, coinciden con una visión emergente entre los consumidores que valoran la necesidad de resguardar las tradiciones productivas y culinarias, de proteger la autenticidad de los productos alimenticios y de privilegiar un tipo de agricultura respetuosa del medio ambiente.

A nivel latinoamericano, 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 pueden ejercer una importante función.

En particular, la institucionalidad propuesta debería generar un marco de referencia que enumere y defina las categorías de calidad, que establezca los procedimientos para optar a los sellos y para la realización de los controles; asimismo, deberá normar el diseño del sello de calidad y mantener un Registro a nivel nacional.

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.

En una etapa primaria, es recomendable fomentar la creación de un Comité que estudie la viabilidad de realizar proyectos de valorización de productos de la pequeña agroindustria rural, para avanzar en el terreno en la concreción de una propuesta nacional de institucionalidad de los sellos de calidad que protejan y potencien a los productos de la agroindustria rural en América Latina.

La promoción de un sello único a nivel de país, para representar la agricultura biológica u orgánica, es otra medida recomendable de adoptar en la región, donde aún el mercado de productos orgánicos es pequeño. Esto evitaría la confusión que ha provocado la proliferación de sellos en algunos países europeos y ayudaría a introducir el concepto de producto orgánico en la población informada.

El mercado objetivo de los productos diferenciados de la agroindustria rural es el consumidor informado y consciente, que se preocupa de factores de calidad de los productos alimenticios que están relacionadas a la tierra donde se cultivó o crió, a las prácticas respetuosas del ambiente y al desarrollo sostenible desde el punto de vista ecológico. Este grupo de consumidores, también interesados en leer las etiquetas de los alimentos, aunque en crecimiento, es aun pequeño en los países de la región. Sin embargo, es indudable que este grupo existe y, por lo tanto, hay ya un nicho de mercado que satisfacer.

La Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegidas y la Especialidad Tradicional Garantizada, son atributos de calidad que se convierten en un mecanismo de máxima utilidad para valorizar productos propios ligados al concepto de gastronomía como patrimonio cultural. Esta valorización también asegura mercado a una variedad de productos que por su modo tradicional de producción sólo persistirán si hay un poder comprador que comprenda el valor agregado que ellos tienen.

Los productos de la agroindustria rural con características de calidad diferenciadas pueden competir en los mercados modernos a precios competitivos solamente si logran ofrecer una calidad uniforme y constancia en los abastecimientos.

## BIBLIOGRAFÍA

**Ablan E**, 2000. *Políticas de Calidad en el Sistema Agroalimentario Español*. Agroalimentaria, N° 10: 63-72. Venezuela.

**Alonzo MA**, 2001. *Comunicación electrónica 01.08.01*. Jefe Area Inocuidad de los Alimentos no Procesados. Unidad de Normas y Regulaciones. Ministerio de Agricultura, Guatemala.

**Alvarez P**, 2001. *Comunicación personal 18.07.01*. Coordinadora de Certificación, Certificadora Chile Orgánico (CCO). Santiago, Chile.

**Arvelo MA**, 2001. *Comunicación electrónica 16.07.01*. IICA, Venezuela.

**Baquero M**, 2001. *Comunicación electrónica, 03.08.01*. PRODAR, Ecuador.

**Batista JC**, 2001. *Comunicación telefónica y electrónica, 21.08.01*. SENASA, Argentina.

**Blanco M**. 2001. *Comunicación electrónica 03.08.01*. Red de Desarrollo Rural (REDAR), Costa Rica.

**Boucher F y Riveros H**, 2000. *La Agroindustria Rural de América Latina y el Caribe*. Tomo I: *Su Entorno, Marco Conceptual e Impacto*. Series de Estudios de Agroindustria Rural N° 1. PRODAR, IICA, CIID, CIRAD, re-edición en Lima, Perú.

**Boucher F**, 2001. *Comunicación telefónica 26.10.01*. Asesor de PRODAR, Perú.

**Cantarelli F**, 2000. *El Observatorio Internacional para la valorización de los alimentos tradicionales de los países mediterráneos de la Unión Europea*, Agroalimentaria, Junio, N° 10: 45-51. Venezuela.

**Comisión Europea**, 2001. *Política de Calidad*: <http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual>

**Consejo de las Comunidades Europeas**, 1992. *Diario Oficial N° L 208 de 24.07.1992*.

**De Haen H**, 1999. *Producing and Marketing Quality Organic Products: Opportunities and Challenges*. Sixth IFOAM Trade Conference: Quality and Communication for the Organic Market, Florence 23 October 1999. <http://www.fao.org/organicag/doc/IFOAM-e.htm>

**De Loma-Osorio E, Petschen XJ, Castillo R, Ganoza V**, 2001. *Estudio de la Industria Agroalimentaria en Honduras. Opciones de Cooperación Técnica y Empresarial*. Series Agroalimentarias. Estudios/País. AECL, IICA.

**DESA/DSD**, 2000. Department of Economic and Social Affairs / Division for Sustainable Development. *Changing Consumption and Production Patterns: Organic Agriculture*. Background Paper N° 4.

**Diario Oficial de la Unión Europea**, 1996. N° L 013 del 16.01.1997:18-30, Directiva 96/93/CE del Consejo del 17.12.96.

**Echeñique J**, 2001. *Sistema de Denominación de Origen. El establecimiento en Chile de un sistema de Denominación de Origen y de Indicaciones de Procedencia*. <http://www.agraria.cl/articulo/origen.htm> , 27.08.01.

**Evangelisti S**, 2001. *Comunicación personal*, 11.07.01. Coordinadora de Asistencia Técnica, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de Universidad de Chile (INTA). Santiago, Chile.

**FAO**, 1996. Codex Alimentarius.

**FAO**, 2000. 22ª Conferencia Regional de la FAO para Europa: *Inocuidad y Calidad de los Alimentos en Relación con la Agricultura Orgánica*. Oporto, Portugal 24-28 de Julio 2000.

**Fernández-Cao E**, 2001. *Comunicación telefónica*, 27.09.01. Director de Certificación, Oficina Nacional de Normalización, Cuba.

**Fernández M de C**, 2001. *Comunicación telefónica*, 16.08.01. IRAM, Argentina.

**Franco-Ortiz A**, 2001. Dirección General de Normas. *Comunicación telefónica*, 29.08.01 Secretaría de Economía, México.

**FSIS**, Food Safety and Inspection Service, USDA, *Meat and Poultry Labeling Terms*, última revisión enero 2001, EE.UU. <http://www.fsis.usda.gov>

**Gimenez L**, 2001. *Comunicación electrónica*, 07 y 26.09.2001. CONACYT, Paraguay.

**Gortari M**, 2001. *Comunicación telefónica y electrónica* 23.09.2001. LATU, Uruguay.

**Granados LG y Alvarez CJ**, 2001. *Estudio introductorio sobre la viabilidad del sistema de denominaciones de origen de los productos agroalimentarios en Costa Rica*. Requisito de la Maestría en Gestión de Desarrollo Rural de la Universidad de Santiago de Compostela, España y la Universidad de Trans-Os-Monte e Alto Douro, Portugal.

**Gutierrez N**, 2001. *Comunicación vía electrónica*, 28.08.01. INCOTEC, Colombia.

**IBNORCA**, 2001 *Catálogo de Normas Bolivianas*. Bolivia.

**INTA**, 2001. [http://www.inta.cl/secretaria/asistencia\\_tecnica/asistencia\\_contenido.htm](http://www.inta.cl/secretaria/asistencia_tecnica/asistencia_contenido.htm)

**Japan External Trade Organization (JETRO)**. Guide to the JAS System for Agricultural and Forest Products, 2001. *Standards Information Service*,

**Japanscan**, 2000. *Food Industry Bulletin. Functional Foods and Functional Drinks in Japan. Market Report*. <http://www.japanscan.com/ff%20report.htm>

**JETRO**, 1998. *What requirements must be met in order to sell products in Japan? First Steps in Exporting to Japan*. <http://www.jetro.go.jp/it/e/pub/firststep1998/q13.html>

**Kilcher L**, 2001. *Developing an exportable organic product: the experience in Cuba*. The Research Institute for Organic Agriculture. In *Organic Agriculture: A trade Opportunity for Developing Countries?* Geneve, 21 June, 2001, (Draft from Meeting Report).

**Kipreos L**, 2001. *Comunicación personal*, 09.07.01. Departamento Programas sobre el Ambiente. Ministerio de Salud, Santiago, Chile.

**Kortbech-Olesen**, 2001. *Organic Agriculture: definition and overview of trends in world markets*. In *UNEP-UNCTAD Capacity Building Task Force seminar series. Organic Agriculture: A trade Opportunity for Developing Countries?* Geneve, 21 June, 2001, (Draft from Meeting Report).

- Kuramoto C**, 2001. *Comunicación electrónica, 21.08.01*. IBNORCA, Bolivia.
- Le Guillou G y Scharpé A**, 2000. *La agricultura ecológica. Guía sobre la normativa comunitaria*. Comisión Europea, Dirección General de Agricultura, Bélgica.
- Leporati M**, 2001. *Experiencias Nacionales en Regímenes Regulatorios de Atributos de Valor en Productos Agro-Alimentarios*. Documento realizado en el marco del proyecto "Estrategia Global de Calidad de Alimentos", desarrollado por Fundación Chile. Santiago, Chile.
- Meléndez L**. 2001. *Comunicación telefónica y electrónica, 01.10.01*. Representante de BCS-Chile.
- Mello A**, 2001. *Comunicación telefónica: 01.10.01*. Secretario Técnico de la Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales, Instituto de Defensa del Consumidor y de la Propiedad Industrial (INDECOPI), Perú.
- Miranda M**, 2001. *Comunicación personal: 28.08.01*. Encargado Área de Marketing. Departamento Área Comercial, INDAP. Santiago, Chile.
- Montecalvo J**, 2001. *The National Organic Program: An Opportunity for Industry*. Food Technology 55(6): 26.
- Montes RE**, 2001. *Comunicación vía electrónica, 21.08.01*. ICONTEC Colombia.
- Mulder J**, 1998. *Informe sobre una política de calidad para los productos agrarios y agroalimentarios*. Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural. Unión Europea. (DOC\_ES\RR\358\35840).
- Murphy K**, 1997. *There's Big Green in Organic Food*. Business Week, N.Y. Oct., 6.
- Narea G**, 2001. *Comunicación telefónica, 05.10.01*. Programa de Agricultura Orgánica, SAG, Santiago, Chile.
- Neisskenwirth H**, 2000. *Documento: Gestión de Operaciones para Productos Orgánicos Certificados*. IMO-Chile. Santiago, Chile.
- Neisskenwirth H**, 2001. *Comunicación personal. 27.07.01*. Representante IMO-Chile. Santiago, Chile.
- Niño de Zepeda A y Echávarri V**, 2001. *Comunicación personal, 31.07.01*. Asesores Subsecretaría de Agricultura. Santiago, Chile.
- Niño de Zepeda A, Godoy P y Echávarri V**. 1999. *Calidad como Opción Estratégica de Desarrollo Pecuaria, en de Recursos Productivos a Alimentos: Estrategias de Calidad*, págs. 1-11. Niño de Zepeda A, Echávarri V y Godoy P, editores. IICA / SAG.
- Norma Jurídica de Nicaragua**, 1999. *Creación del Sello Ecológico de Nicaragua para Productos Nacionales*. La Gaceta N° 121, 25.06.99.
- Ochoa CR**, 2001. *Comunicación vía telefónica, 10.08.01*. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, El Salvador.

- Olivares M**, 2001. *Comunicación personal*, 26.07.01. Jefe de Laboratorio Alimentos y Análisis Químico. DICTUC, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.
- Ortega M**, 2001. *Comunicación vía electrónica*, 16.08.01. Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DIGNTI), Panamá.
- Ortiz de Montellano BR**, 1993. *Medicina, salud y nutrición aztecas*. Siglo Veintiuno editores, México.
- Palacios MT**, 2001. *Comunicación electrónica*, 27.08.01. Ministerio de Agricultura, Colombia.
- Paultre M**, 2001. *Comunicación electrónica*, 15.07.01. Ministerio de Comercio e Industria. Control de Calidad. Haití.
- Pernau M**, 2001. *Comunicación electrónica*, 11.07.01. Gerente de Asistencia Técnica, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de Universidad de Chile (INTA). Santiago, Chile.
- Pizarro P**, 2001. *Comunicación telefónica*, 22.08.01. Instituto Nacional de Normalización (INN). Santiago, Chile.
- Pons JC**, 2000. *Análisis de las condiciones para la comercialización de productos orgánicos chilenos en el mercado de la Unión Europea*. Documento.
- Ramírez MF**, 2001. *Comunicación electrónica*, 22.08.01. Consultora Innovación y Calidad. Corporación Colombiana Internacional (CCI), Colombia.
- Roch JM**, 2001. *The producer's experience with organic products*. M-Bio Producer.
- Rojas R**, 2001. *Comunicación personal*, 04.09.01. Departamento Jurídico, Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Santiago, Chile.
- Rolando N**, 2001. *Comunicación personal*, 28.08.01. Ingeniero Agrónomo, AGRARIA. Santiago, Chile.
- Romo D**, 2001. *Comunicación personal*, 13.07.01. Gerente Área de Calidad y Servicios de Laboratorio. Fundación Chile, Santiago.
- Saieh C**, 2001. *Comunicación telefónica y electrónica*, 27.07.01. Director de Fundación Chilena de Hipertensión Arterial Dr. Héctor Croxatto. Santiago, Chile.
- Scialabba N**, 2000. *Opportunities and Constrains of Organic Agriculture a Socio-Ecological Analysis*. Summer course of the Socrates Programme 1999-2000. Università Degli Studi Della Tuscia. Faculty of Agriculture, 17-28.July, 2000.  
<http://www.fao.org/organiag/doc/SOCRATES1999.htm>
- Solano N**, 2001. *Comunicación electrónica*, 17.08.01. Ministerio de Fomento Industria y Comercio, Nicaragua.
- Sparks J**, 2001. *Comunicación electrónica*, 23.07.01. Associate Vice-President, Communications. American Humane Association, EE.UU.
- Tartanac F**, 2001. *Comunicación personal*, 07.01.01. Oficial de Agroindustria, FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe. Santiago, Chile.

**Uchio Y**, 2001. *Comunicación personal 25.07.01*. Representante de JETRO en Chile. Santiago, Chile.

**Ulate L**, 2001. *Comunicación electrónica 31.07.01*. Ministerio de Economía Industrial y Comercial. Costa Rica.

**USDA**, 1998. *Poultry-Grading Manual. Agricultural Marketing Service*. Agriculture Handbook Number 31, Revised April, 1998. EE.UU.

**Vera G, Castillo C y Zacarías I**, 2000. *Etiquetado Nutricional de Alimentos*. Manual de Aplicación. Vera, G y Castillo, C. editores. Santiago, Chile.

**Villalón R**, 2001. *Comunicación personal, 11.07.01*. Instituto Nacional de Normalización (INN), Santiago, Chile.

**Watanabe K**, 2001. *Comunicación electrónica 23.07.01*. Standards and Labeling Division. Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries, Tokyo, Japan.

**Willer H y Yussefi M**, 2001. *Ökologische Agrar Weltweit - Organic Agriculture Worldwide. Statistiken und Perspektiven - Statistics and Future Prospects. Stiftung Ökologische & Landbau, ([http://www.soel.de/inhalte/publikationen/s\\_74\\_03.pdf](http://www.soel.de/inhalte/publikationen/s_74_03.pdf))*

**Zaracho J**, 2001. *Comunicación vía electrónica, 10.08.01*. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Paraguay.

**Anexo I:**

Tablas:

**Tabla N° 1:** Tipos de productos alimentarios con Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada en la Unión Europea

**Tabla N° 2:** Descripción y obtención de productos españoles con Denominación de Origen o Específica

**Tabla N° 3:** Países en desarrollo y principales productos orgánicos primarios de exportación hacia los mercados con mayor demanda.

**Tabla N° 4:** Sellos de calidad en alimentos chilenos.

**Anexo II:** Principales aspectos del reglamento de la Unión Europea para la Denominación de Origen Protegida -DOP- y la Indicación Geográfica Protegida -IGP-, CEE N° 2081/92

**Anexo III:**

Principales aspectos del reglamento de la Unión Europea para Especialidad Tradicional Garantizada de los Productos Agrícolas y Alimenticios -ETG-, CEE N° 2082/92

**Anexo IV:**

Principales aspectos del reglamento de la Unión Europea para la Agricultura Orgánica, CEE N° 2092/91

**Anexo V:**

Programa Nacional Orgánico de los Estados Unidos, *National Organic Program -NOP-* Índice del Texto Regulador, versión Julio 2001.

**Anexo VI:**

Encuesta sobre sellos de calidad en alimentos a los países de América Latina.

**Anexo VII:**

Países y personas contactadas en América Latina para realizar la Encuesta sobre sellos de calidad en alimentos.

**Anexo VIII:**

Entidades y personas contactadas en Chile.

ANEXO I  
TABLAS

Tabla N° 1:

Tipos de productos alimentarios con Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada en la Unión Europea

Países	Quesos		Productos cárneos procesados		Carnes frescas		Pescado, mariscos frescos		Huevos, miel, lácteos		Aceites grasas		Aceitunas		Frutas, verduras cereales		Pan y pcts horneados		Cerveza		Bebidas		
	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	DOP/IGP	ETG	
Bélgica	x		x								x									x			
Dinamarca	x														x		x						
Alemania	x		x		x										x		x		x			x	
Grecia	x						x		x				x		x		x						
España	x		x	x	x				x	x					x		x						
Francia	x		x		x		x		x		x		x		x		x					x	
Irlanda	x		x				x																
Italia	x	x	x		x						x		x		x		x						
Luxemburgo			x		x				x		x												
Países Bajos	x														x								
Austria	x		x								x				x								
Portugal	x		x		x				x		x		x		x								
Finlandia															x								
Suecia	x																x						
Reino Unido	x				x	x	x		x						x				x			x	

Fuente: [http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/es/index\\_es.htm](http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/es/index_es.htm), Agosto, 2001.

Tabla N° 2:

**Descripción y obtención de productos españoles con Denominación de Origen o Específica** (continúa)

	Descripción	Obtención
<b>Aceite de Oliva Virgen</b>	<p>Aceite procedente de frutos del olivo <i>Olea Europea L.</i> obtenido únicamente por procedimiento mecánicos o por otros medios físicos en condiciones térmicas especiales, que no produzcan alteración del aceite.</p> <p>Las principales variedades del fruto son: Picudo o Carrasqueño, Lechín, Chorrúo o Jardúo, Hojiblanca, Picual, Arbequina, Verdieli, Verdala, Royal, Manzanillo de Jén y Morrut.</p> <p>En aceite protegido es aquel <i>Extra Virgen</i>. De color: entre el amarillo verdoso a verdoso dorado. El aroma y sabor es frutado y característico de la variedad de la que procede.</p>	<p>Las aceitunas de las variedades autorizadas deben proceder de olivares inscritos.</p> <p>La recolección se debe realizar con esmero, dedicando a la elaboración de aceites vírgenes protegidos solamente el fruto sano, recogido directamente del árbol sobre mallas o montones, con el grado de madurez adecuado que permita la obtención de los aceites frutados característicos.</p> <p>El Consejo Regulador determina la fecha de comienzo de la recolección.</p> <p>El transporte del fruto a la almazara debe ser el adecuado y se atenderá a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente.</p> <p>La molturación de la aceituna se lleva a cabo en almazaras inscritas y en un plazo máximo de 48 a 72 horas a partir del momento de su recolección.</p> <p>El Consejo Regulador autoriza y supervisa las técnicas adecuadas de extracción para la obtención del aceite.</p> <p>Certificación de aceite elaborado: el Consejo vigila los rendimientos del aceite del fruto molturado y cataloga el aceite extraído según su calidad. Se controla el envasado del producto en plantas envasadoras inscritas, después de los cuales se entregan las contra-etiquetas numeradas correspondientes.</p>
	<p><b>Los productos derivados cárnicos amparados por la Denominación de Origen o Denominación Específica proceden de razas de ganado adaptadas al medio natural, cuyas condiciones de alimentación, manejo y elaboración están reguladas en el respectivo reglamento, con el objetivo de obtener productos de alta calidad.</b></p> <p>Aunque estos requisitos serían suficientes por sí mismos para garantizar su origen, éstos deben ir avalados por el Consejo Regulador de la correspondiente Denominación de Origen o Específica.</p>	<p>Se parte de carnes procedentes de animales de razas autorizadas, alimentados según las normas reglamentarias y procedentes exclusivamente de la zona de producción y ganaderías inscritas y controladas por el Consejo Regulador.</p> <p>El sacrificio y faenado de los animales procedentes de ganaderías inscritas y la elaboración de los productos se lleva a cabo en los mataderos, salas de despiece, industrias inscritas en los correspondientes Registros de Denominación.</p> <p>El producto final es sometido a controles de calidad y sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la contra-etiqueta numerada del Consejo Regulador.</p>

Nota: Una descripción individual de cada producto con Denominación de Origen o Específica de España, se puede encontrar en el sitio WEB:

<http://www.mapya.es/aliment/pags/denominacion/deorigen.htm>

**Tabla N° 2: Descripción y obtención de productos españoles con Denominación de Origen o Específica** (continuación)

	Descripción	Obtención
<b>Carnes Frescas</b>	<p>Las carnes frescas amparadas por una Denominación Específica proceden de razas de ganado adaptadas al medio natural, cuyas condiciones de alimentación y manejo están reguladas en el respectivo Reglamento, con el objetivo de obtener productos de alta calidad.</p> <p>Aunque estos requisitos serían suficientes por sí mismos para garantizar su origen, éstos deben ir avalados por el Consejo Regulador de la correspondiente Denominación Específica.</p>	<p>Se parte de canales procedentes de animales de razas autorizadas, alimentados según las normas reglamentarias y procedentes exclusivamente de explotaciones de ganaderías situadas en la zona de protección protegida e inscritas y controladas por el Consejo Regulador.</p> <p>El sacrificio y faenado de los animales acogidos a la Denominación Específica se lleva a cabo en los mataderos y salas de despiece autorizadas.</p> <p>El producto final se somete a los análisis necesarios para garantizar su calidad. Finalizados los controles el producto sale al mercado con la garantía de su origen materializada en la contra-etiqueta numerada del Consejo Regulador.</p>
<b>Frutas</b>	<p>Las frutas acogidas a la Denominación de Origen o específicas presentan características que las relacionan a su medio natural, con sus condiciones de cultivo y de elaboración.</p> <p>Estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que sólo los consumidores de la zona o los más adecuados a su consumo las identificarían y las relacionarían con su origen, por lo que dicho origen debe ir avalado por el Consejo Regulador de la Denominación.</p>	<p>Las frutas de las variedades autorizadas procederán solamente de las plantaciones inscritas.</p> <p>La recolección debe realizarse con esmero en la época que el Consejo Regulador determine, a fin de que los frutos alcancen su grado de madurez correspondiente.</p> <p>El Consejo Regulador controla los rendimientos y clasifica las frutas, con el fin de asignarles la categoría que les corresponde.</p> <p>Una vez certificada la calidad, el Consejo Regulador entrega las contra-etiquetas numeradas correspondientes a la industria o cooperativa envasadora.</p>
<b>Arroz y Legumbres</b>	<p><b>Los productos acogidos a la denominación de Origen o Específica presentan unas características que los relacionan a su medio natural, con las condiciones de cultivo y elaboración correspondientes.</b></p> <p>Dicho origen debe ir avalado por el Consejo Regulador.</p>	<p>Los arroces y legumbres de las variedades autorizadas proceden exclusivamente de plantaciones inscritas.</p> <p>La recolección debe realizarse con esmero en la época que el Consejo Regulador determine, con el fin de que los granos estén maduros.</p> <p>El Consejo Regulador controla el rendimiento de los granos y los clasifica de acuerdo a la categoría que corresponden.</p> <p>Certificada la calidad, el Consejo Regulador entrega las contra-etiquetas numeradas correspondientes a la industria o cooperativa envasadora.</p>

**Tabla N° 2: Descripción y obtención de productos españoles con nominación de Origen o Específica** (continuación)

	Descripción	Obtención
<b>Miel, Turrón, Chufas y Avellanas</b>	<p>Estos productos presentan características propias que les relacionan con su medio natural, con las condiciones de manejo y de elaboración.</p> <p>Su origen debe ir avalado por el Consejo Regulador de la Denominación.</p>	<p>Los productos autorizados proceden exclusivamente de explotaciones inscritas.</p> <p>La manipulación de las materias primas y elaboración de los productos ha de realizarse con esmero en la época que el Consejo Regulador determine.</p> <p>El Consejo Regulador controla los rendimientos y clasifica el producto de acuerdo a la categoría que le corresponda.</p> <p>Certificada la calidad, el Consejo Regulador entrega las contra-etiquetas numeradas correspondientes a la industria o cooperativa envasadora.</p>
<b>Hortalizas</b>	<p>Los productos presentan características que los relacionan a su medio natural y con las condiciones de cultivo y de elaboración relacionadas.</p> <p>El origen debe estar avalado por el Consejo Regulador de la Denominación.</p>	<p><b>Las cosechas de las variedades autorizadas procedan exclusivamente de las plantaciones inscritas.</b></p> <p>La recolección y el transporte ha de realizarse con esmero, en la época que el Consejo Regulador determine, con el fin de que los productos estén en las condiciones adecuadas para su consumo y elaboración.</p> <p>El Consejo Regulador controla los rendimientos, clasifica el producto y le asigna la categoría que le corresponde.</p> <p>Certificada la calidad, el Consejo entrega las contra-etiquetas numeradas correspondientes a la industria o cooperativa envasadora.</p>
<b>Quesos</b>	<p>Los quesos amparados por una Denominación de Origen deben ser elaborados con leche procedente de animales de razas de ganado adaptadas al medio natural, cuyas condiciones de alimentación y manejo están reguladas en el respectivo Reglamento, con el objetivo de obtener productos de alta calidad y vinculados al medio geográfico de procedencia.</p> <p>Este origen debe ir avalado por el Consejo Regulador de la Denominación correspondiente.</p>	<p>La leche destinada a la elaboración de este queso, proviene de las especies y razas autorizadas, según las normas reglamentarias y procederá exclusivamente de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción y controladas por el Consejo Regulador.</p> <p>La manipulación de la leche y la elaboración de los quesos se llevará a cabo en las condiciones adecuadas en las industrias autorizadas.</p> <p>El producto final se somete a análisis y controles necesarios para garantizar su calidad.</p> <p>Certificada la calidad, el Consejo Regulador entrega las contra-etiquetas numeradas correspondientes a la industria elaboradora.</p>

Fuente: <http://www.mapya.es/aliment/pags/denominacion/deorigen.htm>, Agosto, 2001

**Tabla N° 3:**  
**Países en desarrollo y principales productos orgánicos primarios de exportación hacia los mercados con mayor demanda**

<b>PROCEDENCIA</b>	<b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS</b>	<b>DESTINO</b>
<b>AFRICA:</b> - Argelia - Egipto - Madagascar - Marruecos - Sudáfrica - Túnez	Frutas tropicales Hierbas y especias Nueces y aceites Vegetales y algodón	Unión Europea
<b>ASIA</b> - China - Filipinas - India - República de Corea - Sri Lanka - Turquía,	Cacao, café, té Aceites Hierbas y especias Maní, arroz y vainilla	Unión Europea Estados Unidos de América Japón
<b>AMERICA LATINA</b> - México - Guatemala - Honduras - El Salvador - Nicaragua - Costa Rica - Panamá - Colombia - Venezuela - Brasil - Ecuador - Perú - Bolivia - Paraguay - Uruguay - Chile - Argentina (*)	Azúcar, café, té, cacao Frutas tropicales y mediterráneas Verduras, granos Hierbas y especias Nueces y semillas ricas en aceites Miel, carnes (bovino, ovino y aves) y productos lácteos	Unión Europea Estados Unidos de América

(\*) Argentina es el principal exportador de productos orgánicos desde América Latina.

Fuente: Willer y Yussefi (2001)

Tabla N° 4:

Sellos de calidad en alimentos chilenos (continúa)

Organismo certificador: Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Chile -INTA-				
				
Producto	Empresa	Tipo de sello	Frase que acompaña el sello	Análisis de control
Sal común	Salina Punta de Lobos S.A.	Composición nutricional	“Certifica yodación de la sal”	Yodo
Margarina Bonella	Malloa Alimentos S.A.	Composición nutricional	“Certifica la composición de este producto”	Perfil de ácidos grasos
Leche “extra calcio”	SOPROLE S.A.	Composición nutricional	“INTA certifica contenidos de calcio y proteína”	Calcio y proteína
Yoghurt Uno al Día	SOPROLE S.A.	Composición microbiológica y nutricional	“INTA certifica contenido de lactobacillus GG al momento de envasado el producto”	Lactobacillus GG
Agua mineral Cachantún y Porvenir	Embotelladoras Chilenas Unidas S.A. (ECUSA)	Composición química y microbiológica	No tiene.	Compuestos químicos y microbiológico
Bebida en polvo ZUKO	Córpora Tresmontes S.A.	Contenido de edulcorantes artificiales	“Certifica contenido de sacarina y ciclamato” (2000-2001)	Sacarina y ciclamato
		Relativo al contenido calórico (nutricional)	“Bebida de calorías balanceadas “ (2001)	Aporte calórico
Margarina Belmont Omega-3	Watt’s Alimentos S.A.	Composición nutricional	“INTA certifica el contenido de ácidos grasos omega-3”.	Ácidos grasos Omega-3

Fuente: Sra. Sandra Evangelisti, Secretaría de Asistencia Técnica del INTA.

Tabla N° 4:

## Sellos de calidad en alimentos chilenos (continuación)

Organismo certificador: Fundación Chile 				
Producto	Empresa	Tipo de sello	Frase que acompaña el sello	Análisis de control
Queso de cabra	Chevritas	Calidad microbiológica	En el sello mismo dice " <i>Calidad microbiológica certificada</i> ".	Microbiológico
Nuevo Cordero de Magallanes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Frigorífico Simunovic S.A.</b></li> <li>• Sociedad Agrícola Sacor Ltda.</li> </ul>	Calidad	En el sello mismo dice " <i>Garantiza calidad</i> ".	Control de proceso Terneza producto final
Hortalizas congeladas	Agrinova S.A.	Control de pesticidas	" <i>Pesticidas no detectados</i> ".	Pesticidas.
Bebidas, (producto marca propia)	Cadena D&S (Ekono, Almac, Lider)	De conformidad.	" <i>Calidad controlada</i> ".	Organoléptico Microbiológico

Fuente: Sra. Dora Romo, Gerente de Área de Calidad y Servicios de Laboratorio. Fundación Chile.

**ANEXOS**  
**II - III - IV - V - VI - VII - VIII**

## Anexo II

### Principales aspectos del reglamento de la Unión Europea para la Denominación de Origen Protegida -DOP- y la Indicación Geográfica Protegida -IGP-, CEE N° 2081/92<sup>52</sup>

#### **Objetivo**

Valoración de determinados productos específicos de buena calidad y procedentes de una zona geográfica delimitada y apoyo al desarrollo rural y a la diversificación de la producción agraria.

#### **Ámbito de aplicación**

Establece normas relativas a la protección de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y de productos alimenticios destinados a la alimentación humana, con exclusión de los productos dependientes del sector vitivinícola y las bebidas espirituosas (Art. 1).

#### **Definiciones para efectos del presente Reglamento (Art. 2):**

- Denominación de origen: nombre de la región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales de un país, que sirve para designar un producto alimenticio originario cuya calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico (con sus factores naturales y humanos) y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.
- Indicación geográfica: nombre de una región, lugar determinado, o en casos excepcionales de un país, que sirve para designar un producto alimenticio originario de uno de ellos y que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico y cuya producción y/o transformación y/o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.
- Se consideran denominaciones de origen algunas denominaciones tradicionales, geográficas o no, que designan un producto originario de una región o un lugar determinado. Asimismo, en ciertas circunstancias se asimilarán a determinaciones de origen algunas designaciones geográficas cuando las materias primas de los productos procedan de una zona geográfica más extensa o diferente a la zona de transformación.
- Denominaciones que han pasado a ser “genéricas” no podrán registrarse. Denominación genérica es el nombre de un producto agrícola o alimenticio que aunque su denominación se refiera al lugar o región donde se produjo o comercializó inicialmente, haya pasado a ser el nombre común de un producto agrícola o alimenticio.

#### **Solicitud de Registro**

Información requerida (pliego de condiciones) en la postulación de un producto agrícola o alimenticio para pertenecer al Registro de DOP o IGP (Art. 4):

- Nombre del producto agrícola o alimenticio con la denominación de origen o indicación geográfica.
- Descripción del producto agrícola o alimenticio, incluidas: materias primas, principales características físicas, químicas, microbiológicas y/u organolépticas del producto.
- Delimitación de la zona geográfica comprometida.
- Descripción del método de obtención del producto agrícola o alimenticio.
- Factores que acrediten el vínculo con el medio geográfico u origen geográfico.
- Referencias relativas a la/s estructura/s de control.

---

<sup>52</sup> Adaptado del Reglamento CEE N° 2081/92 para Denominación de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida de la Unión Europea .

- Elementos específicos del etiquetado vinculados a la mención "DOP" y "IGP" o a las menciones tradicionales nacionales equivalentes.
- Posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias y/o nacionales.

#### **Procedimiento de postulación a Registro (Arts. 5 y 6):**

- Debe ser presentada por agrupaciones de productores<sup>53</sup>, o de forma excepcional por personas físicas o jurídicas.
- La solicitud debe referirse sólo a productos agrícolas o alimenticios obtenidos o producidos por quienes cumplan los requisitos antes descritos.
- La solicitud de Registro incluirá toda la información requerida expuesta en el punto anterior.
- La solicitud de registro se dirigirá al Estado miembro de la Unión Europea (UE) donde esté situada la zona geográfica.
- El Estado miembro evalúa si la solicitud está justificada y cumple los requisitos.
- Si se cumplen los requisitos del Reglamento, la solicitud de Registro se transmite a la Comisión y a los demás Estados miembros de la UE.
- En un plazo de 6 meses, la Comisión verificará, mediante un estudio formal, la solicitud de Registro.
- Si la Comisión considera que la denominación cumple con todas las exigencias del Reglamento, se publicará en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas el nombre y dirección del solicitante, el nombre del producto, los principales aspectos de la solicitud, las referencias de las disposiciones nacionales que regulan su elaboración y si es necesario, los considerandos en que fundamentan sus conclusiones.
- Si no se notifica oposición alguna a la Comisión, en un plazo de 6 meses, la denominación se inscribirá en el "Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas" de la Comisión.
- La Comisión publicará en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas las denominaciones inscritas en el registro y las modificaciones introducidas en el Registro.

#### **Resolución de conflictos (Art. 7):**

- Las autoridades competentes de los Estados miembros deben velar para que cualquier persona que pueda demostrar un interés económico legítimo sea autorizada para consultar la solicitud.
- La persona o grupo de personas que se opongan deben enviar una declaración de oposición a las autoridades competentes del Estado miembro en que resida.
- Si la oposición es considerada admisible, la Comisión invitará a los estados miembros interesados a que lleguen entre ellos a un acuerdo de conformidad con los respectivos procedimientos internos en un plazo de 3 meses.
- Si se llega a un acuerdo, los Estados miembros deberán notificar a la Comisión todos los elementos que permitieron dicho acuerdo.
- Si no se llega a un acuerdo, la Comisión adoptará una decisión de conformidad en base al estudio de la situación por parte de un Comité cualificado.

---

<sup>53</sup> Agrupación, cualquiera sea su forma jurídica o su composición, es toda organización de productores y/o transformadores interesados en un mismo producto agrícola o alimenticio.

**Sistemas de Control (Art. 10):**

- Cada Estado miembro deben tener estructuras de control, cuya función sea la de garantizar que los productos agrícolas y alimenticios que ostentan una DOP o una IGP cumplen con los requisitos requeridos.
- Una estructura de control podrá estar constituida por varios servicios de control estatales y/o privados autorizados por el Estado miembro, para tal efecto.
- La Comisión debe contar con la lista de organismos autorizados y sus competencias respectivas en cada Estado miembro.
- Los servicios de control deben garantizar objetividad e imparcialidad respecto de los productores o procesadores sometidos a control y deberán contar con los expertos y medios necesarios para efectuar los controles respectivos. Si llegasen a requerir servicios externos, siguen siendo los servicios de control autorizados los responsables ante el estado.
- Si un producto, que ostenta la DOP o la IGP, no cumple con los requisitos exigidos, los organismos de control tomarán las medidas necesarias para que se cumpla lo dispuesto en el reglamento, informando al estado miembro de las medidas tomadas.
- Si un organismo de control no cumple su función, será desautorizado por la Comisión y será informado a los estados miembros mediante publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.
- Los costos del control correrán por parte de los productores que usen la DOP y la IGP.

**Alimentos de países *terceros* (Art. 12)**

Este Reglamento es aplicable a productos agrícolas y alimenticios procedentes de países *terceros*, siempre que éstos puedan garantizar el cumplimiento de los requerimientos bajo las mismas condiciones de los Estados miembros y que los productos protegidos de la Comunidad tengan en el país "tercero" una condición equivalente. Esta denominación sólo se autorizará si además, el etiquetado indica en forma clara y visible el país de origen del producto.

**Ventajas de productos agrícolas y alimenticios con DOP e IGP (Art. 13)**

- Ningún producto similar podrá aprovecharse de la reputación que le da la denominación protegida ya que hay una diferenciación clara que indica la autenticidad del origen del producto agrícola o alimenticio.
- Las denominaciones de origen no podrán convertirse en denominaciones genéricas.

## Anexo III

### Principales aspectos del reglamento de la Unión Europea para Especialidad Tradicional Garantizada de los Productos Agrícolas y Alimenticios -ETG- CEE N° 2082/92<sup>54</sup>

#### Objetivo

Valoración de determinados productos específicos de buena calidad, elaborados respetando una especialidad tradicional y apoyo al desarrollo rural especialmente en zonas desfavorecidas o apartadas y la diversificación de la producción agraria.

#### Ámbito de aplicación

Establece normas “con arreglo” a las cuales se podrá obtener la certificación comunitaria de características específicas para: productos agrícolas destinados a consumo humano y productos alimenticios (cerveza; chocolate y demás preparaciones que contengan cacao; productos de repostería, panadería, pastelería o galletería; pastas alimenticias (cocidas o rellenas); paltos compuestos; salsas sazonadas preparadas; potajes o caldos; bebida a base de extractos de plantas; helados y sorbetes).

#### Definiciones para efectos del Reglamento (Art. 2)

- Características específicas: “elemento o conjunto de elementos por los que un producto agrícola o alimenticio se distingue claramente de otros productos agrícolas o alimenticios similares pertenecientes a la misma categoría. Las características específicas no podrán limitarse a la composición cualitativa o cuantitativa o a un modo de producción definidos por la norma comunitaria o nacional, por normas establecidas por organismos de normalización o por normas voluntarias. No obstante, esta disposición no se aplicará cuando la normativa nacional o la norma de que se trate haya sido establecida para definir las características específicas de un producto”.
- Agrupación: toda organización, cualquiera sea su forma jurídica o composición de productores y/o transformadores que trabajen con el mismo producto agrícola o alimenticio. También podrán formar parte de la agrupación otras partes interesadas.
- Certificación de características específicas: reconocimiento por parte de la Comunidad de las características específicas de un producto mediante su registro con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento CEE N° 2082/92.

#### Condiciones del Producto

- Para formar parte del registro, los productos agrícolas o alimenticios deberán haber sido producidos a partir de materias primas tradicionales o presentar una composición tradicional o un modo de producción y/o de transformación que pertenezca al tipo de producción y/o de transformación tradicional (Art. 4).
- Para ser registrado el nombre deberá ser específico por sí mismo o expresar las características específicas del producto agrícola o del producto alimenticio, siempre que estas últimas no sean de carácter general, utilizadas para un conjunto de productos agrícolas, correspondan a exigencias de una reglamentación comunitaria determinada o hagan referencia a una característica evidente del producto. Además, el nombre específico deberá ser tradicional y ajustarse a las disposiciones nacionales o estar consagrado por el uso. Se permitirá el uso de términos geográficos, siempre y cuando el nombre no esté sujeto a la protección del reglamento CEE N° 2081/92 de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen (Art. 5).

<sup>54</sup> Adaptado del Reglamento CEE N° 2082/92 para Certificación de las Características Específicas de los Productos Agrícolas y Alimenticios.

- La Comisión llevará un Registro con los nombres de los productos agrícolas o alimenticios, cuyas características específicas hayan sido reconocidas y aprobadas a nivel comunitario de conformidad con el Reglamento CEE N° 2082/92, (Art. 3).

### **Solicitud de Registro**

Información requerida (pliego de condiciones) en la postulación de un producto agrícola o alimenticio para pertenecer al Registro de características específicas (Art. 6):

- Nombre del producto agrícola o alimenticio de acuerdo a los requisitos ya mencionados.
- Descripción del método de producción, incluidas la naturaleza y las características de la materia prima y/o de los ingredientes utilizados y/o del método de elaboración del producto agrícola o alimenticio, con referencia a sus características específicas.
- Descripción de los elementos que permitan evaluar el carácter tradicional del producto.
- Descripción del producto agrícola o alimenticio, indicando sus principales características físicas, químicas, microbiológicas y/u organolépticas relacionadas con sus características específicas.
- Los requisitos mínimos y los procedimientos de control de las características específicas.

### **Procedimiento de postulación a Registro (Arts. 7 y 8)**

- Debe ser presentada sólo por agrupaciones de productores.
- La solicitud de Registro, que incluirá el pliego de condiciones del punto anterior.
- La solicitud de registro se dirigirá a la autoridad competente del Estado miembro de la Unión Europea, en que esté establecida la agrupación.
- El Estado miembro evalúa la solicitud. Si se cumplen los requisitos del Reglamento, la solicitud de Registro se transmite a la Comisión.
- En un plazo de 6 meses, la Comisión transmitirá la solicitud de Registro traducida a los demás estados miembros.
- Una vez efectuada la transmisión a los demás Estados, se publicará en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas los elementos principales de la Solicitud de Registro: el nombre y las referencias del solicitante.
- Cualquier persona que tenga un interés económico legítimo puede consultar la solicitud y oponerse al registro solicitado ante la autoridad de su propio Estado, dentro de los 5 meses siguientes a la publicación en el Diario Oficial. Asimismo, cualquier Estado miembro puede presentar objeciones por iniciativa propia.
- Si no se notifica oposición alguna a la Comisión, en un plazo de 6 meses, la Comisión inscribirá el producto en el Registro de Certificaciones de características específicas de productos agrícola y alimenticios y lo publicará en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

### **Resolución de conflictos (Art. 10)**

- En caso de oposición, la Comisión invita a los Estados interesados a que alcancen un acuerdo en el plazo de 3 meses.
- Si hay acuerdo, los Estados lo comunican a la Comisión. Si no hay acuerdo, es la Comisión la que toma la decisión en conformidad al artículo 19.
- Por otra parte, todo Estado miembro puede reclamar que ya no se está cumpliendo alguna condición de un producto beneficiado por esta certificación comunitaria. En este caso, se sigue similar procedimiento que el reseñado en el punto anterior.

### **Símbolo comunitario (Arts. 12 y 15)**

La Comisión podrá crear un símbolo comunitario que se podrá usar en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos agrícolas o alimenticios que hayan sido aprobadas en el Registro de Productos con características específicas.

Todo productor que utilice por primera vez un nombre aprobado por el registro deberá notificar al organismo de control designado por el Estado miembro para que éste verifique que el productor respeta las condiciones publicadas en la Solicitud de Registro antes que el producto se comercialice con la certificación. El Reglamento CEE N° 2515/94, que establece disposiciones a la aplicación del Reglamento CEE N° 2082/92, indica que debe figurar obligatoriamente en la etiqueta del producto el nombre del organismo de control. Asimismo, el servicio/organismo de control informará al Estado miembro el nombre y dirección de los productores, cuyo Registro está autorizado para usar el símbolo comunitario y mención de característica específica. El Estado miembro correspondiente hará llegar esta información a los demás estados miembros de la UE. (Art 1).

#### **Sistemas de Control (Art. 14)**

- Cada Estado miembro deben tener estructuras de control, cuya función sea la de garantizar que los productos agrícolas y alimenticios que ostentan la certificación de características específicas cumplen con los requisitos de pliego de condiciones.
- Una estructura de control podrá estar constituida por varios servicios de control estatales y/o privados autorizados por el Estado miembro para tal efecto.
- La Comisión debe contar con la lista de organismos autorizados y sus competencias respectivas en cada Estado miembro. Esta información será publicada en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.
- Los servicios de control deben garantizar objetividad e imparcialidad respecto de los productores o procesadores sometidos a control y deberán contar con los expertos y medios necesarios para efectuar los controles respectivos. Si llegasen a requerir servicios externos, siguen siendo los servicios de control autorizados los responsables ante el Estado miembro.
- Si un producto que ostenta la certificación no cumple con los requisitos exigidos, los organismos de control tomarán las medidas necesarias para que se cumpla lo dispuesto en el Reglamento, informando al Estado miembro de las medidas tomadas.
- Si un organismo de control no cumple su función, será desautorizado por la Comisión y se informará a los Estados miembros mediante publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.
- Los costos del control correrán por parte de los productores que usen la certificación de características específicas.

#### **Alimentos de países *terceros* (Art. 16)**

Este Reglamento es aplicable a productos agrícolas y alimenticios procedentes de países *terceros*, siempre que éstos puedan garantizar el cumplimiento de los requerimientos bajo las mismas condiciones de los Estados miembros con regímenes de control equivalentes. Esta denominación sólo se autorizará si además, el etiquetado indica en forma clara y visible su país de origen.

#### **Ventajas de productos agrícolas y alimenticios con certificación de características específicas (Art. 17)**

Los estados miembros garantizarán la protección jurídica contra la utilización engañosa o abusiva de la característica específica del producto agrícola o alimenticio en el Registro. Así, los nombres registrados estarán protegidos contra cualquier práctica que pueda inducir a error en los consumidores.

## Anexo IV

### Principales aspectos del Reglamento de la Unión Europea para la Agricultura Orgánica, CEE N° 2092/91<sup>55</sup>

#### Objetivo

Establecer los principios de la agricultura orgánica y las medidas específicas de control para verificar los procesos de producción orgánica de alimentos de origen vegetal y animal que se comercialicen en la Unión Europea.

#### Ámbito de aplicación

Productos orgánicos vegetales primarios, es decir frutas y verduras frescas; vegetales procesados; cereales; carnes de distintos orígenes y sus subproductos. Regula el proceso de obtención de estos productos, el etiquetado, la transformación, inspección y comercialización dentro de la Comunidad, así como la importación de los mismos de países terceros.

#### Definiciones para efectos del presente Reglamento (Art. 4):

*Etiquetado*: cualquier palabra, marca comercial, nombre comercial, dibujo o símbolo que aparece en el envase, documento o publicidad, que acompaña al producto.

*Producción*: operaciones envueltas en la producción agrícola.

*Preparación*: operaciones de procesamiento y envasado de productos agrícolas.

*Comercialización*: venta, oferta o entrega de los productos.

*Operador*: persona natural o legal que produce, prepara, distribuye o importa productos orgánicos.

*Ingredientes*: cualquier sustancia, incluyendo aditivos usada en la preparación de un producto orgánico procesado.

*Detergentes*: agentes usados para limpiar algunos productos orgánicos.

#### Principios generales de la producción orgánica a nivel de la unidad de cultivo

- Cuando una unidad de cultivo a sido trabajada con el método tradicional, ésta debe pasar por un período de transición igual a tres años, durante los cuales se verifique el método orgánico de producción, para que los productos puedan ser clasificado como orgánicos. En el caso de los cultivo perennes, el período de transición debe ser igual a cuatro años.
- El Inspector, con autorización de la autoridad competente, puede reducir este período de transición cuando la unidad de cultivo no ha sido tratada con agentes prohibidos y existen evidencias objetivas en que basar esta conclusión.
- La fertilidad y actividad biológica del suelo debe mantenerse o aumentar, en primer lugar por: cultivo de legumbres, abono vegetal o plantas de raíces profundas en un programa apropiado multi-anual de rotación, por la incorporación de abono animal de producción ganadera orgánica de acuerdo con las provisiones y dentro de las restricciones de esta norma y por incorporación de otros materiales orgánicos como *compost*.
- Otros fertilizantes orgánicos o minerales, mencionados en el Anexo II de esta norma, pueden ser aplicados excepcionalmente como complemento, cuando no se lograr una nutrición adecuada de los cultivos que han sido rotados o la fertilidad o la actividad biológica del suelo no es la esperada.
- Para la activación de *compost* se deben usar preparaciones de microorganismos que no sean genéticamente modificados y como lo indica esta norma (punto 12 Artículo 4). El método bio-dinámico es aceptado.
- Las plagas, enfermedades y malezas deben controlarse por una combinación de las siguientes medidas: selección de especies y variedades apropiadas, procedimientos

<sup>55</sup> Adaptado de Le Guillou G y Scharpé A. 2000. La Agricultura Ecológica. Guía sobre la normativa comunitaria. Comunidades Europeas, Bélgica.

mecánicos, protección de los enemigos naturales de las plagas para favorecer su control natural, quema de malezas.

- La recolección de plantas comestibles que crecen naturalmente en áreas naturales, bosques y áreas agrícolas es considerado un método orgánico si esas áreas no han recibido tratamiento con productos prohibidos por un período de tres años antes de la recolección y si su recolección no afecta la estabilidad del habitat natural, ni la sobrevivencia de las especies de la zona.
- En el caso de champiñones sólo se puede usar como sustrato abonos de la unidad de cultivo y excremento animal si estos han sido criados orgánicamente.

### **Principios generales de la producción orgánica de animales**

- La producción ganadera forma parte integral de muchas fincas que practican la agricultura orgánica. Ella puede contribuir al equilibrio de los sistemas productivos agrícolas proporcionando los nutrientes requeridos por los cultivos y mejorando la materia orgánica del suelo. Puede ayudar a mantener la interdependencia el suelo-vegetal, vegetal-animal y animal-suelo.
- Al usar recursos naturales renovables (abono de ganado, legumbres y piensos), el sistema agrícola-ganadero y el sistema de pastoreo se permite la mantención de la fertilidad del suelo y mejorarla en el largo plazo y contribuir al desarrollo de la agricultura sostenible.
- La ganadería orgánica es una actividad relacionada a la tierra. El ganado debe tener acceso a pastoreo libre y el número de animales por área debe ser limitado para asegurar el manejo integral del ganado y de la producción vegetal en la unidad de cultivo, minimizando toda forma de contaminación, en particular la del suelo y de agua subterránea y superficial. El número de animales debe ser relacionado al área disponible para evitar problemas de sobre pastoreo y erosión y para permitir la preparación de abono animal evitando cualquier efecto adverso sobre el ambiente (reglas detalladas sobre el manejo del abono animal se encuentran en la Sección 7 del reglamento).
- En la ganadería orgánica, todo el ganado y los cultivos de la misma unidad de cultivo deben manejarse de acuerdo a lo estipulado en esta norma.
- La alimentación natural ocupa un lugar destacado. Todos los mamíferos deben alimentarse con leche natural durante un período mínimo determinado por la especie. La composición de la ración diaria y las materias primas y demás sustancias utilizadas en los piensos deben seguir normas muy precisas.
- En relación a la profilaxis y cuidados veterinarios, debe darse prioridad a la prevención basada en la selección de razas adecuadas, aplicación de prácticas zootécnicas que refuercen la resistencia de los animales y mantención de una densidad adecuada de animales. Si estas medidas resultan insuficientes, debe darse preferencia a tratamientos naturales (fitoterapéuticos y homeopáticos) sobre los tratamientos con antibióticos o con medicamentos veterinarios alopáticos, que pueden dejar residuos.
- El uso de sustancias destinadas a estimular el crecimiento (hormonas) o a controlar la reproducción está terminantemente prohibido.
- Para proteger el bienestar del animal, prácticas como el corte de rabo, recorte de dientes o del pico y el descuerne están sujetos a autorización y únicamente pueden darse por motivos de seguridad, higiene, salud o bienestar del animal. En principio está prohibido mantener atado a los animales y las condiciones de alojamiento deben responder a las necesidades fisiológicas de los animales. Para ello se han fijado normas precisas para los locales de cría de animales. Por su parte, el transporte de los animales también debe realizarse respetando el bienestar de los animales, con el objetivo de minimizar el estrés.

## Principios generales de la apicultura orgánica

Las normas específicas de la apicultura, por ser muy específicas, se han establecido en la parte C del Anexo I, de la reglamentación CEE N° 2092/91. A continuación se mencionan las dos reglas principales:

- El período de conversión es de un año;
- La ubicación de los colmenares debe seguir normas estrictas, con el objetivo de que las fuentes de néctar y de polen disponibles en un radio de tres kilómetros sean fundamentalmente cultivos producidos ecológicamente o cultivos que se sometan a tratamientos de bajo impacto ambiental. Los colmenares deben estar suficientemente alejados de cualquier fuente de producción no agrícola que pueda dar lugar a contaminación, como son los centros urbanos, vertederos, incineradoras de residuos, entre otras.

### *Productos procesados*

**La elaboración de productos orgánicos procesados limita, aunque sin excluirlos totalmente, los ingredientes de origen no agrario (aditivos, aromatizantes, agua, sal, preparados en base a microorganismos y minerales) y los auxiliares tecnológicos. La lista de productos autorizados, están en las partes A y B del anexo VI del reglamento CEE N° 2092/91.**

Simultáneamente, se prohíbe el empleo de ingredientes obtenidos mediante ingeniería genética o productos tratados con técnicas ionizantes. El uso de ingredientes agrarios de origen convencional está limitado a unos porcentajes concretos y supeditado a que no se encuentre el mismo ingrediente producido ecológicamente (Parte C del anexo VI del Reglamento CEE N° 2092/91).

### **Etiquetado**

El etiquetado y publicidad del alimento sólo puede hacer referencia al método de producción orgánica, si el producto ha aprobado las medidas de control establecidas en el reglamento CEE N° 2092/91. Debe indicarse el número de código del organismo certificador.

En el caso de un producto procesado, sólo se puede hacer referencia al método de producción ecológica, cuando al menos un 95% de los ingredientes han sido obtenidos por ese método. Esto significa que el producto puede tener como máximo un 5% de ingredientes producidos por método convencional, siempre y cuando sean productos que no son obtenidos en forma orgánica en la Comunidad o se encuentran en cantidades insuficientes (Parte C del anexo VI del Reglamento CEE N° 2092/91).

Los productos que tengan un porcentaje de ingredientes ecológicos entre 70 y 95%, sólo podrán hacer referencia a este método de producción en la lista de ingredientes, pero no en la denominación de venta.

Cuando menos del 70% de los ingredientes de un producto procesados son de origen orgánico, no se puede hacer ninguna referencia al método de producción ecológico en el etiquetado o en la publicidad del alimento.

### *Logotipo comunitario*

**Sólo podrán llevar el logotipo que garantiza producción ecológica u orgánica, aquellos productos que han sido sometidos a un régimen de control por parte de organismos certificadores autorizados. Todos los agentes económicos que intervienen en la producción, transformación, envasado y etiquetado del producto están sometidos a inspección.**

El uso del logotipo comunitario es voluntario.

*Comercialización y libre circulación dentro de la Comunidad*

Todos los productos que cumplan lo dispuesto en el reglamento comunitario referido a la agricultura ecológica u orgánica (CEE N° 2091/91) pueden circular por todo el territorio de la Unión Europea, tanto si han sido producidos dentro de la UE o han sido importados de países terceros.

## Anexo V

**Programa Nacional Orgánico de los Estados Unidos, *National Organic Program*  
-NOP- Índice del Texto Regulador, versión Julio 2001.  
(<http://www.ams.usda.gov/nop/regtext.htm>)**

**Sub-parte A :**

**Definiciones:**

- Definiciones de todos los términos relacionados (§ 205.2)

**Sub-parte B:**

**Aplicación:**

- Qué debe ser certificado (§ 205.100)
- Excepciones y exclusiones de la certificación (§ 205.101)
- Uso del término orgánico (§ 205.102)
- Registro por parte de las entidades certificadoras (§ 205.103)
- Sustancias, métodos e ingredientes permitidos y prohibidos en la producción y manejo de productos orgánicos (§ 205.105)

**Sub-parte C:**

**Producción Orgánica y requerimientos de Manejo:**

- General: Excepciones y exclusiones de la certificación (§ 205.200)
- Plan de manejo y producción orgánica (§ 205.201)
- Requerimientos de la tierra (§ 205.202)
- Prácticas estándares para el manejo de la fertilidad del suelo y nutrientes de las cosechas (§ 205.203)
- Prácticas estándares para semillas y plantación de cepas (§ 205.204)
- Práctica estándar de rotación de cultivos (§ 205.205)
- Prácticas estándares de manejo de insectos, malezas y enfermedades (§ 205.206)
- Prácticas estándares de recolección de cultivos salvajes (§ 205.207)
- Origen del ganado (§ 205.236)
- Alimentación del ganado (§ 205.237)
- Salud del ganado y prácticas estándares de cuidado (§ 205.238)
- Condiciones de vida del ganado (§ 205.239)
- Requerimientos de manejo orgánico durante proceso de preservación (§ 205.270)
- Prácticas estándares para manejo de plagas en los establecimientos (§ 205.271)
- Prácticas estándares para prevenir contacto con sustancias prohibidas (§ 205.272)

**Sub-parte D:**

**Etiquetas, Etiquetado e Información Comercial:**

- Uso del término orgánico (§ 205.300)
- Composición de productos procesados (§ 205.301)
- Cálculo del porcentaje de ingredientes producidos orgánicamente (§ 205.302)
- Productos envasados etiquetados como “100% orgánico” u “orgánico” (§ 205.303)
- Productos envasados etiquetados “hecho con productos (especificar ingredientes o grupo de alimentos) orgánicos” (§ 205.304)
- Productos envasados con menos del 70% de ingredientes orgánicos

- (§ 205.305)
- Etiquetado de alimentos para animales (§ 205.306)
- Etiquetado de productos almacenados o transportados, que no se venden directamente (§ 205.307)
- Productos agrícolas no envasados que se venden y anuncian como “100% orgánico” y “orgánico” (§ 205.308)
- Productos agrícolas no envasados que se venden y anuncian como “hecho con productos orgánicos” (§ 205.309)
- Sello USDA (§ 205.311)
- Requerimientos generales de la certificación (§ 205.400)

#### **Sub-parte E:**

##### **Certificación:**

- Requerimientos generales de la certificación (§ 205.400)
- Solicitud de certificación (§ 205.401)
- Revisión de la aplicación (§ 205.402)
- Inspecciones en terreno (§ 205.403)
- Otorgamiento de la certificación (§ 205.404)
- Rechazo de la certificación (§ 205.405)
- Continuidad de la certificación (§ 205.406)

#### **Sub-parte F:**

##### **Acreditación y Organismos Certificadores:**

- Áreas y duración de la acreditación (§ 205.500)
- Requerimientos generales de la acreditación (§ 205.501)
- Solicitud de acreditación (§ 205.502)
- Información del solicitante (§ 205.503)
- Evidencia de experiencia y habilidad (§ 205.504)
- Estamento de acuerdo (§ 205.505)
- Otorgamiento de la acreditación (§ 205.506)
- Rechazo de la acreditación (§ 205.507)
- Visita evaluativa de entidad certificadora (§ 205.508)
- Panel revisor interno (§ 205.509)
- Informe anual, mantención de registros y renovación de la acreditación (§ 205.510)

#### **Sub-parte G:**

##### **Administrativa:**

Lista nacional de sustancias permitidas y de sustancias prohibidas:

- Criterio de evaluación para sustancias permitidas y prohibidas, métodos e ingredientes (§ 205.600)
- Sustancias sintéticas permitidas de usar en producción agrícola orgánica (§ 205.601)
- Sustancias no sintéticas prohibidas de usar en producción agrícola orgánica (§ 205.602)
- Sustancias sintéticas permitidas de usar en producción ganadera orgánica (§ 205.603)
- Sustancias no sintéticas prohibidas de usar en producción ganadera orgánica (§ 205.604)
- Sustancias no orgánicas permitidas como ingredientes en productos procesados etiquetados como “orgánico” o “hecho con productos orgánicos (especificando ingredientes o grupo de alimentos)” (§ 205.605)
- Productos agrícolas no orgánicos permitidos como ingredientes en productos procesados etiquetados como “orgánico” o “hecho con productos orgánicos” (§ 205.606)

- Modificación de la Lista Nacional (§ 205.607)

**Programas Orgánicos Estatales:**

- Requerimientos de los Programas Orgánicos de Estados individuales (§ 205.620)
- Propuesta de un Programa Orgánico de Estados individuales y enmiendas para ser aprobado como tal (§ 205.621)
- Revisión de aprobación de Programas Orgánicos de Estados individuales (§ 205.622)

**Costos:**

- Costos y otros cargos por la acreditación (§ 205.640)
- Pago de costos y otros cargos (§ 205.641)
- Costos y otros cargos para la certificación (§ 205.642)

**Cumplimiento:**

- General (§ 205.660)
- Investigación de operaciones de certificación (§ 205.661)
- Procedimiento ante el no cumplimiento de operaciones de certificación (§ 205.662)
- Mediación (§ 205.663)
- No cumplimiento de organismos certificadores (§ 205.665)
- No cumplimiento de procedimientos bajo el programa Orgánico del Estado (§ 205.668)

**Inspección y pruebas, reportes y exclusión de venta:**

- Inspección y prueba de producto agrícola vendido y etiquetado como "orgánico" (§ 205.670)
- Exclusión de venta como producto orgánico (§ 205.671)
- Emergencia de plagas o tratamiento de enfermedades (§ 205.672)

**Proceso de apelación ante acciones adversas:**

- General (§ 205.680)
- Apelaciones (§ 205.681)

**Misceláneos:**

- Control del número OMB (Office of Management and Budget) (§ 205.690)

## *Anexo VI*

### **Encuesta sobre sellos de calidad en alimentos a los países de América Latina**

#### **Introducción**

*La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y el Programa Cooperativo de Desarrollo Agroindustrial Rural -PRODAR-, están realizando una investigación sobre el Estado del Arte de la certificación de productos alimenticios con sellos o símbolos que acrediten o garanticen alguna característica específica del producto. Por ejemplo: composición nutricional, calidad microbiológica, naturaleza orgánica de sus ingredientes, etc.*

**Con el objetivo de contar con información actualizada sobre sellos de certificación en productos alimenticios comercializados en los países latinoamericanos, hemos desarrollado la encuesta que viene a continuación en este mismo mensaje y solicitamos la posibilidad de que usted la complete de acuerdo a la situación de su país y que responda vía electrónica, en lo posible antes del próximo viernes 3 de Agosto.**

Esta es la misma *Solicitud de Información* enviada el 13 de Julio, pero en este caso se envía directamente en este mensaje, *no* como documento adjunto, con el fin de facilitar su respuesta.

Su cooperación es muy valiosa para completar la información sobre Sellos en alimentos en la Región. Rogamos que si Ud. no puede contestar la Encuesta, nos refiera el correo electrónico de la persona que usted considere más idónea para solicitarle la información.

Muchas gracias de antemano, le saludan atentamente,

Dra. Florence Tartanac, Oficial de Agroindustria y Tecnología de Alimentos  
Ing. María Teresa Oyarzún, Consultora FAO,  
Oficina Regional para América Latina y el Caribe Santiago, Chile

#### **ENCUESTA SOBRE SELLOS DE CALIDAD EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN AMÉRICA LATINA**

1. ¿Existen Sellos de Calidad en productos alimenticios comercializados en su país?  
(marcar una alternativa)

**SI                      NO**

2. Si su respuesta en la pregunta 1 es **SI**, que tipos de Sellos son: (indique todas las alternativas válidas)

- a) Calidad sanitaria, higiénica o microbiológica
- b) Composición nutricional
- c) Producto fresco orgánico
- d) Producto elaborado con materias primas producidas orgánicamente
- e) Certificado de origen o área geográfica de procedencia

- f) Certificado de calidad comercial (p.ej. grado en el arroz)
- g) Otro. Especificar: .....

3. Si su respuesta en la pregunta 1 es **SI**, por favor especificar para cada producto con Sello:

- a) Nombre del producto:
- b) Marca comercial del producto:
- c) Tipo de producto (p. ej. lácteo, cereal, bebida, etc.):
- d) Comercialización: por favor indicar si es: mercado nacional, mercado internacional, ambos.
- e) Tipo de sello (por favor indique el tipo de sello se acuerdo a la categorización en la pregunta
- f) Tiempo que el producto tiene el sello:
- g) Por favor escriba la frase que acompaña al sello, si es que existe una:
- h) Información sobre la entidad certificadora:
  - Nombre completo:
  - Persona contacto:
  - Dirección electrónica:
- i) Naturaleza de la entidad certificadora: (marque la alternativa correcta)
  - Gubernamental
  - Privada
  - Académica
  - Otra: (especificar)

**NOTA: Por favor completar con este mismo esquema de la pregunta 3, la información sobre todos los productos certificados en su país.**

**MUCHAS GRACIAS POR RESPONDER!** Si alguna pregunta no está clara, por favor, no dude en consultarnos.

## Anexo VII

### Países y personas contactadas para realizar la Encuesta sobre sellos de calidad en América Latina

PAIS	NOMBRE	INSTITUCION	Correo electrónico
ARGENTINA	Walter García Pablo Morón	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación -SAGPYA-	<a href="mailto:wgarci@sagyp.mecon.gov.ar">wgarci@sagyp.mecon.gov.ar</a> <a href="mailto:pmoron@sagyp.mecon.gov.ar">pmoron@sagyp.mecon.gov.ar</a>
	Luis Eduardo Echanis Juan Carlos Batista	Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria -SENASA-	<a href="mailto:dica@inea.com.ar">dica@inea.com.ar</a>
	María del Carmen Fernández	Instituto Argentino de Racionalización de Materiales -IRAM-	<a href="mailto:Mfernandez@iram.org.ar">Mfernandez@iram.org.ar</a>
BOLIVIA	Luis Terceros Claudia Kuramoto	Instituto Boliviano de Normalización -IBNORCA-	<a href="mailto:Claudia.Kuramoto@ibnorca.org">Claudia.Kuramoto@ibnorca.org</a>
COLOMBIA	Olga Luisa Torres	INVIMA	<a href="mailto:otorresm@invima.gov.co">otorresm@invima.gov.co</a>
	Eblin Rocío Montes	Instituto Colombiano de Normas Técnicas -ICONTEC- División Certificación de Producto	<a href="mailto:rmontes@calidad.icontec.org.co">rmontes@calidad.icontec.org.co</a>
COSTA RICA	Laura Ulate	Ministerio de Economía Industrial y Comercial Red de Desarrollo Agroindustrial Rural -REDAR-	<a href="mailto:Laura.ulate@ns.onnum.go.cr">Laura.ulate@ns.onnum.go.cr</a>
	Marvin Blanco		<a href="mailto:blancom@racsa.co.cr">blancom@racsa.co.cr</a>
CUBA	Teresa Infante Frómeta	Directora Relaciones Internas. Of. Nacional de Normalización	
	Fernández-Cao Enrique	Director de Certificación	<a href="mailto:nc@ncnorma.cu">nc@ncnorma.cu</a>
ECUADOR	Margarita Baquero	REDAR	<a href="mailto:Redar@iica.org.ec">Redar@iica.org.ec</a>
	Felipe Urresta	Instituto Ecuatoriano de Normalización -INEN-	<a href="mailto:Inen1@inen.gov.ec">Inen1@inen.gov.ec</a>
EL SALVADOR	Carlos Roberto Ochoa	Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología -CONACYT-	<a href="mailto:crochoa@conacyt.gob.sv">crochoa@conacyt.gob.sv</a>
GUATEMALA	Manuel Alonzo	Unidad de Normas y Regulaciones, Ministerio de Agricultura	<a href="mailto:unr@terra.com.gt">unr@terra.com.gt</a>
HAITÍ	Michele Paultre	Control de Calidad, Ministerio de Comercio e Industria	<a href="mailto:Dcqpc.mci@acn2.net">Dcqpc.mci@acn2.net</a>
HONDURAS	Sonia Benitez Cáceres	Secretaría de Salud	<a href="mailto:codexhonduras@hotmail.com">codexhonduras@hotmail.com</a>
	Doris Chinchilla		<a href="mailto:cda@ns.paho-who.hn">cda@ns.paho-who.hn</a>

<b>MÉXICO</b>	Carolina Jaramillo	Subdirectora de Normalización	<a href="mailto:Cjaramillo@mail.ssa.gob.mx">Cjaramillo@mail.ssa.gob.mx</a>
<b>NICARAGUA</b>	Noemí Solano	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio	<a href="mailto:noemi.solano@mific.gob.ni">noemi.solano@mific.gob.ni</a>
<b>PANAMA</b>	Mayela Ortega	Dirección General de Normas y Tecnología Industrial -DGNTI-	<a href="mailto:dgnti@mici.gob.pa">dgnti@mici.gob.pa</a>
<b>PARAGUAY</b>	Juana Zaracho Lira Gimenez Luis Fleitas	Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN- Instituto Nacional de Tecnología y Normalización -INTN-	<a href="mailto:inanpy@hotmail.com">inanpy@hotmail.com</a> <a href="mailto:intn@intn.gov.py">intn@intn.gov.py</a>
<b>PERU</b>	Carlos Pastor A Melo	Dirección General de Salud Ambiental, Ministerio de Salud - INDECOPI	<a href="mailto:cpastor@digesa.sld.pe">cpastor@digesa.sld.pe</a>
<b>REPUBLICA DOMINICANA</b>	Radhamés García Oscar Suriel	Dirección General de Normas -DIGENOR-	<a href="mailto:digenor@codetel.net.do">digenor@codetel.net.do</a> <a href="mailto:osuriel@dor.ops-oms.org">osuriel@dor.ops-oms.org</a>
<b>URUGUAY</b>	Miguel Gortari Federico Turcio	Laboratorio Técnico del Uruguay -LATU-	<a href="mailto:mgortari@latu.org.uy">mgortari@latu.org.uy</a> <a href="mailto:fturcio@latu.org.uy">fturcio@latu.org.uy</a>
<b>VENEZUELA</b>	Miguel Ángel Arvelo	REDAR	<a href="mailto:marvelo@iica.int.ve">marvelo@iica.int.ve</a>

## Anexo VIII

### Entidades y personas contactadas en Chile

NOMBRE	INSTITUCION
Luisa Kipreos	Departamento de Programas sobre el Ambiente, Ministerio de Salud
Gonzalo Narea Roberto Rojas	Programa de Agricultura Orgánica, SAG Departamento Jurídico, SAG
Alberto Niño de Zepeda Verónica Echáverri	Asesores Subsecretaría de Agricultura, Ministerio de Agricultura
Manuel Miranda	Encargado Área de Marketing, Departamento de Desarrollo Empresarial, INDAP
Sandra Evangelisti Max Pernau	Secretaría de Asistencia Técnica, Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, INTA
Dora Romo	Área Calidad y Servicios de Laboratorio Fundación Chile
Marcela Olivares	Laboratorio de Alimentos y Análisis Químico, DICTUC Pontificia Universidad Católica de Santiago
Carlos Saieh	Fundación Chilena de Hipertensión Arterial Dr. Héctor Croxatto
Nelson Rolando	AGRARIA
Pamela Alvarez	CCO-Chile
Heinrich Neisskenwirth	IMO-Chile
Luis Meléndez	BCS-Chile