

¿Cómo hacer para...

Información sobre los requisitos necesarios para efectuar todo tipo de trámites relacionados con la producción, la elaboración y la comercialización de productos alimenticios. Quienes tengan interés en algún tema específico pueden hacernos llegar su propuesta a la dirección, fax o E-mail que figuran en la página 2. Cuanto más responda la sección a los requerimientos de los productores, más útil resultará su servicio.

...Homologar o certificar un sistema HACCP?

El **HACCP** o **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** apunta a prevenir contaminaciones que puedan causar daño a los consumidores y permite garantizar la inocuidad de los alimentos. En la Unión Europea y en los Estados Unidos el HACCP es obligatorio para los elaboradores de alimentos. En el mercado internacional constituye una exigencia que se materializa en forma de barreras al comercio.

El sistema se basa en la identificación de peligros potenciales para la inocuidad de los alimentos, su control a través de medidas preventivas y el continuo monitoreo de las mismas. Los exportadores de alimentos necesitan contar, además, con garantías de inocuidad en sus procesos mediante el aval del Estado o de certificadoras de reconocimiento internacional. En nuestro país, aunque el *HACCP* no es obligatorio, el SENASA homologa los sistemas para productos elaborados de origen animal. Para el resto de los alimentos el aval sólo puede conseguirse a través de una certificadora privada.

El procedimiento

Antes de iniciar un proceso de homologación o certificación, la empresa debe implementar el sistema. Esto puede ser realizado por el personal de la firma, aunque para agilizar el proceso es recomendable la colaboración de un asesor externo.

El SENASA evalúa, verifica y observa la correspondencia de los procedimientos que se llevan a cabo en planta con el plan HACCP presentado por la empresa. Este proceso implica una auditoría *in situ* y el costo del servicio es el correspondiente al viático del auditor. La homologación del SENASA tiene la misma validez que la de otros países.

En febrero de 1998, 5 empresas contaban con certificados HACCP y 150 plantas se encontraban homologadas por el SENASA.

Las certificadoras privadas tienen procedimientos y costos diferentes. En general, están acreditadas por los gobiernos de los países de la Unión Europea o el de los Estados Unidos.

La certificación incluye una preauditoría opcional y una propiamente dicha. El procedimiento se basa en comparar el estándar con el que trabaja la certificadora y el sistema documentado por la empresa, y de este último con la gestión, la operatoria y las técnicas realmente aplicadas. Luego de un plazo acordado entre la empresa y la certificadora, en el que deben realizarse todos los ajustes necesarios, se procede a certificar el sistema HACCP.

Durante los tres años aproximados de validez del certificado, se realizan auditorías de seguimiento. Estas pueden ser anuales o semestrales, dependiendo de la modalidad de la certificadora, de la complejidad de los procesos auditados y del comportamiento de la empresa certificada.

Costos de la certificación

Se determina en función de distintas circunstancias:

1. Simultaneidad de la certificación con una ISO
2. Tamaño de la empresa
3. Número de procesos a certificar
4. Complejidad de los mismos
5. Número de empleados y turnos de trabajo

Estas variables influyen en la cantidad de días necesarios para la auditoría y, por lo tanto, en el costo de la certificación y el seguimiento.

El costo mínimo puede integrarse de la siguiente manera:

- Preauditoría opcional: 1 día
- Auditoría de certificación: 2 días
- Auditoría de seguimiento: 2 auditorías de 1 día

Considerando que el valor diario de una auditoría es de \$ 1000, el costo mínimo de un contrato de certificación HACCP será de \$ 5000, desembolsables a lo largo de la duración del certificado. Los valores indicados son aproximados y los ajustes en cada caso pueden concluir en presupuestos menores.

El listado de empresas certificadoras se halla a disposición de las empresas en:

Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria

Av. Paseo Colón 922 2º of. 221

Ciudad de Buenos Aires

Tel: (011) 4349-2789 / 2044

Subsecretaría de Acción de Gobierno

Av. Belgrano 748 9º

Ciudad de Buenos Aires

Tel: (011) 4349-1390 / 96

SENASA

Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria

Av. Paseo Colón 367

Ciudad de Buenos Aires

Tel: (011) 4345-4110 int. 1507

...Certificar un producto orgánico?

La difusión de los efectos negativos que deparan al medio ambiente los sistemas de producción tradicionales, y la conciencia sobre la necesidad de utilizar racionalmente los recursos naturales, han impulsado la búsqueda de sistemas productivos que cumplan con tales objetivos. Estas razones, sumadas a los cambios en los hábitos de vida y la preferencia por el consumo de productos más sanos y naturales, han impulsado el crecimiento de los productos orgánicos en todo el mundo.

La demanda ha experimentado un aumento exponencial en los últimos años, y la Unión Europea (UE) y Estados Unidos han pasado a liderar este proceso. En este contexto, Argentina cumple un destacado papel, dado que fue el primer país americano en ser reconocido por la UE como proveedor de este tipo de productos. Además, cuenta con ventajas adicionales tales como:

Aptitud ecológica para diversos productos

Suelos naturalmente fértiles

Fuerte presencia en los mercados mundiales de alimentos

Producción en contraestación con relación al Hemisferio Norte.

El valor de la producción orgánica argentina se estima en U\$S 55 millones. El 55% de los productos comercializados es de origen vegetal y el 45%, de origen animal. Las principales producciones orgánicas corresponden a olivo, trigo y girasol.

El producto

De acuerdo a la reglamentación argentina se define como producto *orgánico*, *biológico* o *ecológico*, a todo producto obtenido a partir de un sistema de producción sustentable en el tiempo que, mediante el manejo racional de los recursos naturales y sin la utilización de agroquímicos de síntesis (herbicidas,

fertilizantes, pesticidas) u otras de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, mantenga o incremente la fertilidad del suelo y la diversidad biológica del ambiente. El cumplimiento de estas características se asegura mediante un sistema de certificaciones.

La producción orgánica argentina está legislada por la Resolución N° 423/92 de la ex SAGyP para los productos de origen vegetal y por la N° 1286/93 de SENASA para los productos de origen animal. Dichas normas establecen las características generales que debe reunir un producto para ser considerado orgánico. En los anexos de las Resoluciones se incluyen los listados de los productos autorizados para producir orgánicamente.

Los productos abarcan una amplia gama de posibilidades: desde un grano cosechado hasta un pan orgánico; desde una fruta hasta un dulce o desde un ternero hasta un corte en una cadena de supermercados.

La certificación de los productos está a cargo de empresas habilitadas y auditadas por el SENASA.

Para lograr la certificación de un producto orgánico el primer paso es tomar contacto con una firma que certifique y que se encuentre inscripta en el Registro de Empresas Certificadoras de Productos Orgánicos, disponible en el SENASA (hasta la fecha existen 11).

Los pasos a seguir son los siguientes:

1. Firmar un convenio con la certificadora en el cual se establece el compromiso formal entre las partes.
2. Se deberán completar los datos del establecimiento o de la explotación: plano del campo, extensión, descripción del suelo, del paisaje, lugares donde se efectuará la elaboración y envasado, sistema de riego, origen del agua, memoria descriptiva de lo realizado en cada lote en los últimos tres años detallando cultivos, instalaciones, insumos utilizados, entre otros.
3. Recibir la visita de un inspector que realice el informe de la situación inicial.
4. Presentar el plan de transición a la producción orgánica y el plan de producción a seguir una vez finalizada la transición.

Posteriormente, la documentación es analizada por el Comité de Certificación de la certificadora para su admisión definitiva por parte de la certificadora. Una vez admitido, el interesado recibe la Licencia Anual y puede etiquetar sus productos con el Logo de la certificadora.

El seguimiento continúa mediante visitas periódicas por parte de los inspectores.

Al finalizar cada campaña la documentación completa es analizada. Si el dictamen es favorable, se le otorga el certificado correspondiente a cada partida de producto contra presentación de la factura comercial.

¿Cuáles son los compromisos que asume el productor?

1. Llevar registros que permitan a los organismos de control (certificadora y SENASA) localizar el origen, naturaleza y cantidad de todos los insumos y productos, y su utilización.
2. Aceptar el régimen de visitas de inspección establecido por la certificadora. En general son 2 ó 3 al año.
3. Permitir el acceso a todos los sectores de la unidad productiva y a los registros tanto de los inspectores de la certificadora como del SENASA, en caso de que lo requiera.
4. Aceptar el régimen de sanciones previstas en el caso de infracción a las normas.

Características de la producción

La producción deberá realizarse en una unidad o zona o depósito claramente separado de cualquier otra que no produzca acorde a las normas de producción orgánica.

Los productos tendrán que transportarse en envases cuyo sistema de cierre impida la sustitución de su contenido.

Deberán contar con una etiqueta que mencione el nombre y dirección de la persona responsable de la producción y/o elaboración; el número de partida identificatoria de origen y procesamiento; la empresa certificadora y número que le corresponde en el registro respectivo. Los productos se deberán rotular como *Ecológico*, *Orgánico* y/o *Biológico*.

El período de transición mínimo es de 2 años consecutivos. Se puede solicitar el acortamiento del plazo: para ello la certificadora debe presentar el caso ante el SENASA para su posterior aprobación.

Costos de certificación

El costo de la certificación incluye una suma fija, independiente de la superficie trabajada y del rinde obtenido; comprende:

costo de papelería (varía entre \$100 y \$ 300 al año)
costo de inspección (desde \$ 150 a \$ 500/día de trabajo)
viáticos.

El costo variable es proporcional al precio de venta del producto certificado (en general es del 1%).

Es importante destacar que en el caso de los pequeños productores, algunas certificadoras ofrecen la posibilidad de asociarse y suscribir un solo convenio, de manera tal que se pueden repartir los gastos.

Los costos varían en función del tipo de producto a certificar y de cada caso en particular.

Para mayor información dirigirse a:

SENASA: Producción Orgánica

Paseo Colón 367 (1063)

Ciudad de Buenos Aires

Tel. (011) 4345-4110 / 4112 int. 1508

MAPO (Movimiento Argentino para la Producción Orgánica)

Av. Santa Fe 873 (1059)

Ciudad de Buenos Aires

Tel: (011) 4314-0928
