

NORMAS DE CALIDAD PARA LA AGROEXPORTACIÓN. MARCO GLOBAL

Mario Bautista Castro

Facultad de Química e Ingeniería Química - UNMSM

RESUMEN

El presente trabajo tiene por finalidad describir las principales normas de calidad, que se emplean en el comercio internacional de productos alimenticios y específicamente en la agroexportación que tiene nuestro país.

Palabras clave: Agroexportación, Normas, Calidad.

ABSTRACT

This work describes the most important standards of quality, which is used in international trade, mainly in agroexportation from our country.

Keyword: Agroexport, Standards, Quality.

I. INTRODUCCIÓN

La agroexportación es la etapa final de la cadena agroindustrial, el cual se inicia con la producción agropecuaria y atraviesa varias etapas como transporte, almacenamiento, empaque, procesamiento, etc., hasta llegar al cliente en lugares ubicados más allá de nuestras fronteras. Este hecho implica mayores exigencias de calidad, tecnología y precios, que de no ser atendidos en forma consistente, podría conducir al fracaso de la agroexportación.

Partiendo de una visión general, se debe mencionar como productos de agroexportación tradicional al café y el algodón, mientras que los de exportación no tradicional o líneas emergentes, son aquellos que han evolucionado positivamente y se encuentran en franco crecimiento como los mostrados en el cuadro N° 1.

Cuadro N° 1. Exportaciones de principales hortalizas año 2004-2006.

Exportaciones	2004		2005	
	US\$ FOB	KG NETO	US\$ FOB	KG NETO
Espárragos frescos	141.454.575	72.063.072	159.508.110	79.916.855
Páprika	50.403.287	27.575.133	94.855.885	53.709.190
Espárragos conservas	79.272.604	40.594.099	82.147.119	40.334.959
Alcachofas conservas	21.913.805	9.564.046	43.954.088	18.972.713
Pimiento piquillo conservas	27.570.820	17.018.310	29.431.919	18.204.617
Espárrago congelado	15.624.617	7.420.400	20.058.793	8.698.230
Alcachofa congelada	2.971.478	1.202.075	3.469.911	1.325.661
Alcachofas frescas	7.926	2.122	10.618	3.807
Total general	339.310.111	175.439.256	433.436.443	221.165.033

Fuente: Aduanas Perú.

Por su parte, el Ministerio de Agricultura, en su Portal Agrario tiene una clasificación más amplia de cultivos emergentes, algunos de los cuales ya se exportan:

- *Frutos:* Limón, manzanas, naranjas, mandarinas, vid, durazno, piña, papaya, plátano, fresa, maracuyá, níspero, lúcuma, sauco, tumbo, membrillo, aguaje, camu-camu, carambola, zapote, marañón, chirimoya, guanábana, aguaymanto, etc.
- *Menestras:* Nueve variedades de frijoles que se exportan, haba, lenteja, arveja, tarhui, pallares, etc.
- *Cultivos andinos:* Quinua, cañihua, kiwicha.
- *Plantas medicinales.*

Nuestro país está incrementando su agroexportación y presenta un elevado potencial para diversificar su oferta y ampliar mercados.

La estrategia de las empresas debe incluir la implementación de normas de calidad en toda la cadena agroalimentaria; tales como las Buenas Prácticas Agrícolas, las Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, ISO, Responsabilidad Social, etc.

II. PRINCIPALES NORMAS DE CALIDAD PARA LA AGROEXPORTACIÓN

La calidad de un producto es un factor muy importante para decidir su compra. Antes de hacer un pedido, la organización compradora quiere saber si el proveedor es capaz de ofrecer un producto que cumpla con todos sus requisitos.

La tendencia creciente en los mercados de productos agroindustriales, es exigir, que tanto productores como exportadores, puedan dar garantía sobre la inocuidad del producto desde el lugar de origen hasta el punto de consumo. Por ello, tanto el sector público como el privado, vienen implementando diversas normas y códigos de prácticas para asegurar la inocuidad y la calidad de los productos.

La certificación de la calidad se considera hoy un factor de competitividad, ya que añade valor, aumenta la confianza de los compradores y facilita el acceso a los mercados nacionales e internacionales.

Los clientes en todo el mundo están cada vez más conscientes de la calidad y están exigiendo que se cumpla con estas normas. Estas normas están referidas a la gestión de la inocuidad de los alimentos, gestión de la calidad para lograr productos conformes; mientras que otras se refieren a especificaciones de calidad comercial, como tamaños, pesos, presentación, etc.

Además de estos requerimientos, se encuentra la preocupación actual de los consumidores con la protección del medio ambiente y la biodiversidad y cumplimiento de los principios de la responsabilidad social, de manera que han surgido nuevos códigos que regulan estos aspectos, cada vez más exigidos por los diversos mercados internacionales.

Mención especial, es la relativa a la Ley contra el Bioterrorismo, exigido por los Estados Unidos por el cual los exportadores de productos alimenticios deben cumplir adicionalmente nuevas normativas para poder acceder con éxito a dicho mercado.

Las exportaciones de productos agroindustriales deben respetar las normas sanitarias aplicables al país importador. Estas normas se adoptan para proteger:

- La vida humana o animal de los riesgos alimentarios que pueda comprometer la utilización de ciertos aditivos, contaminantes, toxinas u organismos portadores de enfermedades.
- La vida humana de enfermedades ocasionadas por planta o animales.
- A los animales y plantas de parásitos y enfermedades.

Cuando las medidas tienen por objeto impedir que las variedades vegetales importadas introduzcan enfermedades en el país se denomina «normas fitosanitarias». El término

rtalizas

35

KG NETO

79.916.855

53.709.190
40.334.959

16.972.713

18.204.617

8.698.230

1.325.661

3.807

221.165.033

«medidas sanitarias» se utiliza para designar otros tipos de medidas cuyo propósito es la seguridad alimentaria o impedir que animales vectores de alguna enfermedad la introduzcan en el país.

Los países tienen autonomía para establecer sus restricciones o normas sanitarias que regulen el ingreso de mercaderías a sus mercados. Para que estas normas no sean consideradas barreras o medidas proteccionistas deberán basarse en directrices internacionales de la Comisión del Codex Alimentarius sobre productos alimenticios, de la Oficina Internacional de Epizootias sobre salud animal y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria sobre salud vegetal.

a) Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

Las Buenas Prácticas Agrícolas combinan una serie de tecnologías y técnicas destinadas a obtener productos alimenticios frescos saludables, de calidad superior, con alto rendimiento económico, haciendo énfasis en el manejo integrado de plagas y enfermedades, conservando los recursos naturales y el medio ambiente, minimizando los riesgos para la salud humana.

En nuestro país, la aplicación de los BPA ya se ha iniciado en el sector agroexportador, y una de las mejores guías para su implantación ha sido elaborado por el Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas (IPEH) en convenio con el Banco Interamericano de Desarrollo¹.

La guía en mención comprende los siguientes capítulos:

- Historial y manejo del fundo.
- Gestión del suelo y sustratos.
- Selección de variedades de fertilización.
- Riego.
- Protección de cultivos.
- Cosecha.
- Tratamiento postcosecha.

- Gestión de residuos sólidos y agentes contaminantes.
- Salud, seguridad y bienestar laboral.
- Aspectos medioambientales.
- Manejo de quejas.
- Trazabilidad.
- Mantenimiento de registros.
- Auditoría interna.

Para la elaboración de esta guía, el IPEH menciona que se ha basado en los requerimientos de EUREPGAP (Euro-Retailer Produce Working Group Good Agriculture Practice), que es una norma de calidad para la agricultura empleada en Europa y USA.

b) Codex alimentarius

Comprende una serie de normas generales y específicas relativas a la seguridad alimentaria, que han sido formuladas con el objetivo de proteger la salud de los consumidores y de garantizar unas prácticas equitativas en el comercio de los productos alimentarios. Los productos destinados al consumo local o la exportación deben ser seguros y de buena calidad. Además, es imprescindible que los productos no sean portadores de organismos patógenos susceptibles de dañar a los animales o plantas de los países importantes.

Aunque las normas adoptadas por el Codex Alimentarius no son vinculantes desde el punto de vista jurídico, tienen un gran peso y una base científica sólida. Cuando procede, la Organización Mundial del Comercio recurre a las normas del Codex para resolver conflictos comerciales relativos a productos alimentarios. Las normas del Codex suelen servir como punto de partida para las legislaciones y las normativas nacionales y regionales. Básicamente, la influencia del Codex Alimentarius se extiende a todos los continentes, y su contribución a la protección de la salud pública y las prácticas equitativas en la industria alimentaria es extremadamente valiosa.

agentes
moral.

En el Perú se trata de armonizar las normas nacionales con las del Codex Alimentarius, a través de los Comités Técnicos de Normalización del INDECOPI. Entre estos esfuerzos cabe destacar el caso del espárrago.

Dicho Comité, presidido por PROMPEX ha elaborado la Norma de Espárragos, que constituyen aportes importantes en la mejora de la calidad y la competitividad de esta hortaliza^{2,3,4}.

c) La norma ISO 9001:2000

El año 1987, la Organización Internacional de Estandarización (ISO) publicó por primera vez sus normas relacionadas a sistemas de gestión de la calidad. Posteriormente su Comité Técnico 176, decidió efectuar algunas adecuaciones dando paso a la segunda versión (1994)⁵.

La tercera versión, actualmente en vigencia, se publicó el año 2000 y tiene por objetivo proporcionar los requisitos para un sistema de gestión de localización, cuando una organización requiere⁶:

- Demostrar su capacidad para suministrar en forma consistente productos (bienes o servicios) que cumplan los requisitos del cliente y los requisitos reglamentarios aplicables.
- Mejorar la satisfacción del cliente. Los requisitos de la norma son genéricos y aplicables a toda organización sin tener en cuenta el tipo, tamaño y el producto que entregan.

Los requisitos de la Norma ISO 9001:2000 son certificables y auditables, lo cual le proporciona una importante ventaja en el comercio internacional de productos alimenticios de agroexportación.

d) Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las BPM son procedimientos de higiene y manipulación aplicados a todos los establecimientos elaboradores de alimentos.

En nuestro país, las BPM se encuentran legislados por el DS-007-SA-98 y su aplicación en la industria alimentaria constituye la base indispensable para implementar el sistema de calidad HACCP. Comprende las siguientes áreas:

- Instalaciones: Edificios y alrededores, interiores, diseño, construcción, mantenimiento, instalaciones sanitarias, suministro de agua, hielo.
- Transporte: De alimentos, controles de temperatura, almacenamiento de alimentos de plaguicidas.
- Equipos e instalaciones: Superficies en contacto con alimentos, calibración, mantenimiento.
- Personal: Capacitación en higiene y elaboración de alimentos, higiene y salud personal.
- Saneamiento y control de plagas: Programa de limpieza, saneamiento, registros.

e) Análisis de peligros y puntos críticos de Control (HACCP)

El HACCP es un enfoque sistemático para identificar peligros y estimar los riesgos que puedan comprometer la inocuidad de un alimento, a fin de establecer medidas para controlarlos.

El sistema hace énfasis en la prevención de los peligros que posteriormente afecten la salud de los consumidores por pérdida de inocuidad. El enfoque está dirigido a controlar esos peligros en los distintos eslabones de la cadena alimentaria.

Esto le confiere la característica de adelantarse a la aparición de los riesgos y así adoptar los correctivos que permitan ajustar el proceso en curso y evitar que los alimentos no inocuos lleguen a los eslabones siguientes de la cadena, incluido el consumo⁷.

El sistema de calidad HACCP, está basado en los siguientes principios:

- Identificación de los peligros.
- Determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC).

el IPEH
requerir
Pro-
culture
ad para
USA.

erales y
ad ali-
con el
insumi-
quitati-
ductos
ados al
en ser
es im-
an por-
scepti-
s de los

Codex
el pun-
y una
de, la
corre a
conflic-
ductos
suelen
regisla-
regio-
Codex
conti-
ión de
vas en
mente

- Establecimiento de los límites críticos.
- Establecimiento de procedimientos de monitoreo de las PCC.
- Establecimiento de acciones correctivas.
- Establecimiento de procedimientos de verificación.
- Establecimiento de un sistema de registro de la información.

En nuestro país, el empleo del Sistema HACCP se inició en 1997 con la agroindustria del espárrago, y actualmente su aplicación en la industria alimentaria es obligatoria y está legislada por el DS 007-98-SA.

f) SQF 2000

La norma SQF 2000 proporciona los requerimientos del sistema de calidad y seguridad alimentaria, empleado en todas las etapas de la cadena agroalimentaria para proporcionar evidencias de proporcionar alimentos y bebidas seguros, que cumplan requisitos de calidad y también reglamentarios.

Esta norma está diseñada para disminuir los riesgos y lograr alcanzar al cliente productos seguros y de calidad.

Como todo sistema de gestión de calidad, el SQF 2000 tiene programas de soporte necesarios para cumplir sus objetivos, por tal razón considera la aplicación de ciertos pre-requisitos en su implementación, tales como: BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Safety), EUREPGAP (BPA), HACCP y BPM.

g) SA8000: Responsabilidad social

Es una norma integral, global y verificable para auditar y certificar el cumplimiento de la responsabilidad corporativa.

Se aplica, tanto a empresas pequeñas como grandes que deseen demostrar a los clientes y a terceros que realmente les interesa el bienestar de los miembros de su organización.

La norma SA 8000 tiene el principio fundamental de que todo lugar de trabajo debe ser administrado de manera tal que estén garantizados los derechos humanos básicos y que la gerencia esté preparada para asumir la responsabilidad por ello⁸.

h) ISO 22000: 2005 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Esta norma, que en nuestro país, aún se encuentra a nivel de proyecto, especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos que combina los siguientes elementos:

- Comunicación interactiva.
- Gestión del sistema.
- Programas de prerrequisitos.
- Principios HACCP.

Esta norma puede ser aplicada independientemente de otras normas de sistemas de gestión. Su implementación puede ser alineada o integrada con los requisitos de sistemas de gestión existentes.

Esta norma integra los principios del sistema HACCP, el Codex Alimentarius y la norma de gestión de la calidad ISO 9001:2000.

El objetivo de esta norma es armonizar a nivel global los requisitos de la gestión de la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria⁹.

i) La certificación de productos orgánicos

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.

La tendencia a su consumo es creciente debido a que los consumidores están a la búsqueda de alimentos inocuos, seguros y disponibles con una visión de mejorar el medioambiente.

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, basado en una norma o reglamento.

En nuestro país, desde el año 2001, se reconoce la existencia de una agricultura orgánica, la cual brinda una oportunidad para generar normas técnicas, que favorezcan el control y la promoción de nuestra agricultura orgánica. En la actualidad ya se cuenta con un reglamento técnico para la producción orgánica que norma la producción, transformación, comercialización y procesos de certificación de los alimentos orgánicos¹⁰.

III. CONCLUSIONES

1. Las estadísticas presentadas indican que el país está incrementando sensiblemente su exportación, básicamente de hortalizas como el espárrago, páprika, pimiento piquillo y alcachofa.
2. Una de las mejores herramientas para alcanzar estos niveles de agroexportación, es el uso de Normas de Calidad por parte de las organizaciones.
3. Es conveniente una masiva difusión de las normas de calidad en las organizaciones comprometidas a lo largo de la cadena agroalimentaria, con el fin de iniciar la exportación de productos alimenticios potenciales que tiene el país.

IV. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas. 2004. Guía de Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en el Espárrago. Lima. Perú.
2. Comité Técnico de Normalización de Espárragos del INDECOPI. 2003. Norma Técnica Peruana NTP 204.402. 2003. Buenas Prácticas Agrícolas. Perú.
3. Comité Técnico de Normalización de Espárragos del INDECOPI. 2001. Norma Técnica Peruana NTP 204.401. 2001. Prácticas de Higiene para el procesamiento de espárrago fresco. Perú.
4. Comité Técnico de Normalización de Espárragos del INDECOPI. 2001. Norma Técnica Peruana NTP 011.101.201. Espárragos frescos. Requisitos. Perú.
5. SURAK, J. y SIMPSON K. Using ISO 9000 Standards as a Quality Framework. Food Technology. December 1994, p. 63-65.
6. INDECOPI. Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001:2000.
7. BAUMAN. 1990. Concept Development and Application. Food Technology N° 5 (44) pp. 56.
8. Social Accountability International 2001. Responsabilidad Social 8000. Norma SA 8000.
9. La Molina Consultores. 2006. Seminario Taller «La norma 22000:2005 Gestión de la inocuidad a lo largo de la cadena alimentaria. Lima.
10. <http://www.minag.gob.pe/boletines/guiapracticaconapo>