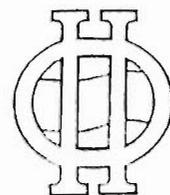


IFOAM/IOIA

**MANUAL
INTERNACIONAL DE
INSPECCIÓN ORGÁNICA**



IFOAM



IFOAM/IOIA

MANUAL

INTERNACIONAL DE

INSPECCIÓN ORGÁNICA

Recopilado y Editado por

James A. Riddle

y

Joyce E. Ford

© IFOAM e IOIA, diciembre, 2000

Órdenes de compra a:

IFOAM Head Office, c/o Hofgut Imsbach, D-66636 Tholey-Theley, Germany

Fax: +49-6853-919899 Correo-e: HeadOffice@ifoam.org Internet: www.ifoam.org

**Independent Organic Inspectors Association (IOIA), P.O. Box 6, Broadus,
MT, 59317-0006, USA, Tel/Fax: +1-406-436-2031 Correo-e: ioia@ioia.net
Internet: www.ioia.net**

ISBN 3-934055-11-7

Die Deutsche Bibliothek - CIP Cataloguing-in-Publication-Data

El registro de catálogo de esta publicación está disponible en
Die Deutsche Bibliothek



La **Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica** es la organización paraguas del movimiento orgánico mundial con 770 organizaciones e instituciones miembros en 104 países.



La **Asociación de Inspectores Orgánicos Independientes (IOIA)** es una asociación profesional - sin fines de lucro - de inspectores de finca, de ganadería y de procesamiento orgánicos, con 245 miembros en 18 países. IOIA realiza cursos completos para inspectores orgánicos en todo el mundo, promueve la consistencia del proceso de inspección y se ocupa de temas relevantes para los inspectores orgánicos.

El **Ministerio de Asuntos Exteriores de Finlandia, Departamento de Cooperación Internacional para el Desarrollo, Unidad para las Organizaciones No Gubernamentales** financió la preparación de este Manual. El objetivo primordial de las políticas finlandesas de desarrollo es promover la paz, la cooperación y el bienestar, y combatir las amenazas a estos valores en un mundo de profunda interdependencia entre las naciones. La importancia de las ONGs ha incrementado la cooperación para el desarrollo de Finlandia. Las ONGs son un buen canal para el desarrollo, y ofrecen una oportunidad para crear redes de interconexión entre los pueblos y las organizaciones del norte y del sur. Una resolución tomada en 1996 por las autoridades finlandesas establece el objetivo de destinar el 10 - 15 por ciento de los fondos de la cooperación formal para el desarrollo, para la cooperación para el desarrollo llevada a cabo por las ONGs.

Las **Juntas de Directores de IOIA e IFOAM** desean reconocer el enorme compromiso y dedicación de Jim Riddle y Joyce Ford para obtener los fondos para este proyecto y trabajar el año pasado para completarlo en pro de IFOAM e IOIA. Ambos han dedicado incontables horas durante muchos años para promover la causa de la comunidad orgánica y para mejorar el proceso de inspección. Su perspectiva histórica en el desarrollo de la certificación orgánica y muchos años de experiencia y práctica conjunta son invaluableles.

James A. Riddle. Durante los últimos 20 años, Jim Riddle ha sido productor orgánico, horticultor, inspector, educador, analista de políticas, autor, y consumidor. Ha sido presidente fundador de IOIA. Jim ha colaborado para entrenar a cientos de inspectores orgánicos en todo el mundo. Es miembro de la delegación de Estados Unidos para el Codex, ha servido en la Junta del Servicio Internacional de Acreditación Orgánica (*International Organic Accreditation Service - IOAS*) y preside el Comité de Acreditación de la Asociación Orgánica de Comercio (*Organic Trade Association - OTA*). Jim es co-autor de las Normas Orgánicas Americanas de OTA's (*American Organic Standards*). Preside el *Organic Advisory Task Force* del Departamento de Agricultura de Minnesota.

Joyce E. Ford. Joyce Ford ha sido inspectora orgánica desde 1993. Joyce ha sido coordinadora de IOIA desde 1992 hasta 1999, y ha conducido muchos cursos de capacitación para inspectores orgánicos en todo el mundo. Joyce y Jim son co-autores del Manual de Inspección Orgánica de IOIA y de los modelos de protocolos de Certificación Orgánica de OCC/IOIA, en colaboración con miembros de IOIA. Joyce es la autora principal del Programa para Inspectores Principiantes y del Manual para Coordinadores de Cursos, ambos de IOIA. Joyce es, actualmente, la presidenta del Comité de Ética de IOIA y es miembro alternativo de la Junta de Directores de la misma.

INTRODUCCIÓN

“ En los campos de la observación la oportunidad sólo favorece a aquellas mentes que están preparadas.”

Louis Pasteur

Origen: El Manual Internacional de Inspección Orgánica IFOAM/IOIA está escrito en colaboración entre la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica y la Asociación de Inspectores Orgánicos Independientes, con fondos provistos por el Ministerio de Asuntos Exteriores de Finlandia. El manual está basado en los Manuales de Inspección publicados previamente por IOIA (1994 y 1998) y por IFOAM (1987).

Propósito. Este manual es el texto más completo sobre los procedimientos y los protocolos de inspección orgánicos escrito hasta la fecha. Tiene la intención de mejorar la calidad e incrementar la consistencia de las inspecciones orgánicas en todo el mundo. Puede ser usado por las agencias de control orgánico, incluyendo IOIA e IFOAM, como herramienta de capacitación y como texto de referencia. Es un recurso fundamental para ser usado junto con las normas de certificación, las listas de materiales/insumos aprobados y los criterios de acreditación.

Contenido. El manual contiene una visión general de las normas orgánicas y de los marcos regulatorios. Contiene información detallada sobre los requisitos, las responsabilidades y los principios éticos del inspector. Presenta los protocolos, las metodologías y las técnicas correspondientes para la inspección de tipos específicos de operaciones orgánicas. El manual contiene instrucciones para la evaluación del riesgo, la toma de muestras para análisis, la identificación de puntos orgánicos de control, y para revisiones de auditoría. Contiene guías para redactar los informes de inspección, tanto de tipo narrativo como de lista de verificación (*checklist*), y concluye con una extensa sección de materiales de referencia.

Alcance. Contiene instrucciones detalladas para la inspección de fincas orgánicas, grupos de productores, operaciones de recolección de productos silvestres, ganadería, avicultura, apicultura, procesamiento y sistemas de auditoría. No están cubiertos en este manual los procedimientos de inspección para producción y procesamiento de especialidades, tales como hongos/setas, brotes o germinados (*sprouts*), jarabe de maple, acuicultura, vegetales marinos, manufactura de insumos, alimento para mascotas, procesamiento de textiles, cosméticos, venta al menudeo, y restaurantes. Tampoco son presentados los protocolos de inspección sobre justicia social y comercio justo. Para dichos sistemas se escribirán futuros módulos.

Terminología. En diferentes partes del mundo y bajo diferentes sistemas regulatorios y de certificación, los inspectores pueden ser denominados “evaluadores”, “auditores”, “asesores” o “funcionarios de verificación”. Para los propósitos de este manual, se utiliza la palabra “inspector”.

Formato. Probablemente los lectores notarán cierta redundancia en la información. El manual ha sido elaborado de tal manera que los conceptos completos y fundamentales son presentados en primer término, seguidos por instrucciones detalladas. A causa de este formato, los distintos temas son reiterados en las secciones respectivas. De esta manera, son recordados a aquellos lectores que pasen a las secciones detalladas, o que usen las mismas con propósitos de referencia. La redundancia está también insertada con propósitos de enseñanza, de manera tal que la información es repetida para mejorar la comprensión y la memorización.

Preparación. La agricultura orgánica está cambiando la manera en que nos relacionamos con la tierra. Los productores orgánicos procuran restablecer el equilibrio de la naturaleza utilizando prácticas de producción ecológicamente sustentables. La credibilidad del sector orgánico es mantenida por los productores y los procesadores que adhieren a las normas orgánicas, y por los inspectores y los certificadores rigurosos y honestos. Los inspectores deberán tener compromiso, y ser inquisitivos, responsables y estar bien preparados. Este manual ha sido redactado de manera tal que los inspectores orgánicos de todo el mundo estén bien preparados.

AGRADECIMIENTOS

Escribir un manual internacional de inspección orgánica ha sido una empresa monumental. No hubiera sido posible sin la contribución de las personas y organizaciones mencionadas más abajo. Comenzando con la *Segunda Edición del Manual de Inspección Orgánica de IOIA*, se circularon tres borradores entre los miembros del equipo participante en el proyecto. Se recibieron distintos contenidos desde colaboradores de todo el mundo. Tanto los miembros de equipo como otras personas no integrantes del mismo proporcionaron comentarios increíblemente útiles y detallados.

Los fondos para el proyecto fueron suministrados por el gobierno de Finlandia, por medio de una contribución del Ministerio de Asuntos Exteriores, Departamento de Cooperación Internacional para el Desarrollo, Unidad para las Organizaciones No Gubernamentales. Sin este apoyo, el proyecto no hubiera sido posible.

El proyecto recibió el soporte organizacional de IOIA, IFOAM y del Servicio Internacional de Acreditación Orgánica (IOAS).

Las siguientes personas formaron parte del Proyecto: Liz Clay (IFOAM, Australia), Ken Cummins (IOAS, EEUU), Ahmed El-Araby (IOAS, Egipto), Lidia A. Gaivironsky (IOIA, Argentina), Sampsa Heinonen (IOAS, Finlandia), Andreas Kratz (Ecocert, Francia), Ong Kung Wai (IOAS, Malasia), Anne Macey (Canadian Organic Growers), Vitoon R. Panyakul (IOAS, Tailandia), Gunnar Rundgren (IFOAM, Suecia), Mutsumi Sakuyoshi (Japan Organic Inspectors Association), Margaret Scoles (IOIA, EEUU), Gabriela Soto-Muñoz (IOIA, Costa Rica), Roberto Ugas (IOAS, Perú), and Bo van Elzakker (IOAS, Holanda).

Las siguientes personas contribuyeron en nombre de IOIA: Margaret Scoles, Coordinadora; por el IOIA Editorial Review Board - Joe Montecalvo, Jr, Harriet Behar, Lizabet Dwyyor, y Stanley Edwards; miembros de IOIA - Rick Martinez, Yoko Mizuno, David Gould, Bob Durst, John Warner, Garth Kahl, Pedro Landa, Arthur Harvey, Anne Mendenhall, Steven Wisbaum, John Pronk, y Byron Hamm; y la Junta de Directores de IOIA - Chip Kraynyk, Harriet Behar, Janine Gibson, Joe Montecalvo, Stanley Edwards, Chris Kidwell, Bryan Magaro, Patti Bursten, Joyce E. Ford, y Eric Feutz.

Otros colaboradores: Nadia Scialabba (FAO, Roma), Peter Jossi-Silverstein (Suiza), Julia Yamaguchi (Japón), Beate Huber (Alemania), L. Ernest Otter III (EEUU), y Joe Smillie (EEUU).

El soporte técnico fue suministrado por James Jefferson. Solicito disculpas si hubiera colaboradores que yo hubiera olvidado mencionar.

La traducción al español fue realizada por Lidia A Gaivironsky (República Argentina) y la revisión correspondiente estuvo a cargo de Roberto Ugas (Perú).

Desearía agradecer especialmente las contribuciones realizadas por mi coautora y socia, Joyce E. Ford. Joyce escribió los contenidos del borrador, desarrolló y diseñó los materiales de referencia y proporcionó comentarios invalorable y experiencia editorial. También deseo agradecer a mis hijas, Laura y Sonja, que toleraron mi febril cronograma de trabajo y mis esfuerzos para cumplir con ambiciosos plazos.

James A. Riddle
Director del Proyecto

Lidia A. Gaivironsky es Ingeniera Agrónoma, Inspectora Orgánica acreditada por IOIA, Coordinadora del Comité Latinoamericano de IOIA y “Training Coordinator” de dicha Asociación, y Profesora Universitaria. Es autora del libro “Las Plantas – La Biología – El Paisaje”.

Roberto Ugas es Ingeniero Agrónomo con postgrado en Agricultura Ecológica. Participa en diversas instancias ligadas al desarrollo rural en el Perú y en América Latina. Actualmente es Profesor de la Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú, y Coordinador del Comité de Acreditación del International Organic Accreditation Service (IOAS), que opera el Programa de Acreditación de IFOAM.

Nota : Para esta traducción se ha usado como referencia el Diccionario de la Lengua Española, Real Academia Española, 21ª Edición, 1992.

INDICE DE CONTENIDOS

	Página	N °
INTRODUCCIÓN		i
AGRADECIMIENTOS		iii
1.0 INFORMACIÓN GENERAL		1
1.1 El Mundo Orgánico		2
1.2 Qué es IFOAM		3
1.3 Qué es IOIA		4
1.4 El Ambiente Regulatorio		6
1.4.1 El Codex Alimentarius		7
1.4.2 La Guía ISO 65		8
1.5 Las Normas Orgánicas		9
1.5.1 Una Visión de la Estructura		9
1.5.2 Normas para los Cultivos		10
1.5.3 Normas para la Ganadería		11
1.5.4 Normas para el Procesamiento, el Manejo y el Etiquetado		12
1.5.5 Listas de Insumos/Materiales Aprobados		13
1.5.6 Estudio de Caso Regional - El Acceso a la Unión Europea		14
1.5.7 Resumen		17
1.6 El Proceso de Certificación Orgánica		17
1.6.1 Diagrama de Flujo de la Certificación Orgánica		19
2.0 ROLES Y RESPONSABILIDADES DEL INSPECTOR		23
2.1 El Rol del Inspector		25
2.1.1 Comprensión del Rol del Inspector		26
2.2. Responsabilidades del Inspector		26
2.2.1 Verificación		26
2.2.2 Inspección		26
2.2.3 Evaluación		27
2.2.4 Información		27
2.2.5 Comunicación		27
2.2.6 Profesionalismo		28
2.3 Requisitos del Inspector		28
2.3.1 Experiencia		28
2.3.2 Capacitación y Actualización Profesional		29
2.3.3 Familiaridad con las Normas Orgánicas y las Regulaciones		29
2.3.4 Habilidades de Observación y Evaluación		29
2.3.5 Habilidades de Comunicación		29
2.3.6 Ausencia de Conflictos de Interés		30
2.3.7 Confidencialidad		30
2.3.8 Integridad		30
2.3.9 Compromiso con los Principios Orgánicos		30

2.4	Capacitación del Inspector	31
2.4.1	Requerimientos y Oportunidades de Capacitación	31
2.4.2	Inspectores Principiantes	31
2.5	Código de Ética del Inspector	32
2.6	Código de Conducta del Inspector	33
3.0	PROTOCOLOS PARA LA INSPECCIÓN	35
3.1	Alcance de la Inspección	37
3.1.1	Inspeccionando con las Normas	37
3.1.2	Tipos de Operaciones Inspeccionadas	39
3.1.3	Tipos de Inspecciones	40
3.2	Metodología para la Inspección	42
3.3	Preparándose para la Inspección	44
3.3.1	Notificación de la Inspección	44
3.3.2	Aceptación de la Inspección	44
3.3.3	Revisión del Cuestionario/Solicitud	45
3.3.4	Contacto con el Solicitante	46
3.3.5	Listado de Comprobación para la Inspección	47
3.4	Puntos de Control Orgánico (PCOs) y HACCP	48
3.4.1	HACCP	48
3.4.2	Definiciones HACCP para la Industria Orgánica	49
3.4.3	¿Cuál es la Relación entre HACCP y la Inspección Orgánica?	49
3.4.4	PCOs en la Producción Agrícola	50
3.4.5	PCOs en la Producción Ganadera	52
3.4.6	PCOs en las Plantas de Procesamiento	53
3.5	Descubriendo y Desalentando el Fraude	55
3.5.1	Técnicas para la Detección del Fraude	56
3.6	Auditoría de Trayectoria	60
3.7	Toma de Muestras para Análisis de Laboratorio	63
3.7.1	Muestreo de Suelo y de Tejidos para Análisis de Nutrientes	64
3.7.2	Muestreo de Suelo y de Tejidos para Análisis de Residuos	64
3.7.3	Muestreo de Productos Terminados	66
3.8	Inspeccionando para Detectar Organismos Genéticamente Manipulados (Transgénicos - OGMs)	67
3.8.1	Definición de Organismos Genéticamente Manipulados	67
3.8.2	Productos Genéticamente Manipulados – ¿Qué Productos Están Comercialmente Disponibles?	67
3.8.3	Protocolos de Inspección	70
3.8.4	Análisis Genéticos	72
3.8.5	Referencias	73
3.9	El Informe de Inspección Orgánica	75
3.9.1	Informes Claros y Objetivos	75
3.9.2	Hágalo Fácil para la Agencia de Certificación	76
3.9.3	El Cuerpo del Informe	76

3.9.4	Resumen de Preocupaciones	77
3.9.5	Recomendaciones	77
3.9.6	Documentación Adjunta	78
3.9.7	Implicancias Legales	78
4.0	INSPECCIÓN DE UNA FINCA ORGÁNICA	80
4.1	Inspeccionando Sistemas de Producción Orgánica de Cultivos	81
4.1.1	Procedimientos de Inspección	81
4.2	Auditoría de una Finca Orgánica	88
4.2.1	¿Qué es una Auditoría de Trayectoria de Finca?	88
4.2.2	Elementos de una Auditoría de Trayectoria de Finca	88
4.2.3	Números de Lote	92
4.2.4	Conduciendo una Revisión de Auditoría de Trayectoria de Finca	93
4.3	Evaluación del Manejo del Suelo	96
4.3.1	Análisis de Suelos	96
4.3.2	Revisión de Insumos para la Fertilidad	97
4.3.3	Inspeccionando Cultivos y Suelos	98
4.3.4	Inspeccionando Edificios y Equipamiento	99
4.4	Evaluación del Riesgo	99
4.4.1	Evaluación del Riesgo Potencial – Fuentes de Contaminación	99
4.4.2	Operaciones Mixtas y Producciones Paralelas	103
4.4.3	Estrategias de Protección de los Cultivos Orgánicos	105
4.4.4	Indicaciones de Aplicación de Fertilizantes/Pesticidas Sintéticos	108
4.4.5	Cuando la Contaminación Ocurre	109
4.5	Informe de Inspección de Finca Orgánica	110
4.5.1	Guía para el Informe de Inspección de Finca Orgánica de Tipo Narrativo	110
4.5.2	Informe de Auditoría de Finca – Lista de Verificación con Comentarios	118
4.6	Procesamiento en Finca	127
4.6.1	¿Qué es Procesamiento en Finca?	127
4.6.2	Conduciendo Inspecciones de Procesamiento en Finca	128
4.6.3	Guía para el Informe de Inspección	129
4.6.4	Procesos Comunes en Finca y PCOs	131
4.7	Inspección de Grupos de Productores	133
4.7.1	Elementos de los Grupos de Productores	133
4.7.2	Inspección de Grupos de Productores	133
4.7.3	Sistema de Control Interno y PCOs	135
4.7.4	Guía para el Informe de Inspección de Grupos de Productores	137
4.8	Inspección de Operaciones de Recolección de Productos Silvestres	138
4.8.1	Guía para el Informe de Inspección de Recolección de Productos Silvestres	138

5.0 INSPECCIÓN DE GANADERÍA ORGÁNICA	140
5.1 Inspeccionando Operaciones de Ganadería Orgánica	141
5.1.1 Preparación	141
5.1.2 Áreas a Inspeccionar	141
5.2 Auditoría para Ganadería	146
5.2.1 Registros de Identificación de los Animales	146
5.2.2 Registros de Compra y de Crianza de Animales	146
5.2.3 Registros de Alimentos	147
5.2.4 Registros de Salud de los Animales	147
5.2.5 Registros de Insumos	148
5.2.6 Registros de Matanza y de Producción de Huevos y Leche	149
5.2.7 Registros de Ventas	149
5.3 Informe de Inspección de Ganadería Orgánica	150
5.3.1 El Informe de Inspección de Ganadería	150
5.3.2 Guía para el Informe Narrativo de Ganadería Orgánica	150
5.3.3 Informe de Auditoría de Ganadería – Lista de Verificación con Comentarios	157
5.4 Inspeccionando Operaciones de Avicultura Orgánica	166
5.4.1 Normas de Avicultura Orgánica	166
5.4.2 Normas de Inspección de Avicultura	167
5.4.3 Registros de Avicultura	169
5.4.4 Guía para el Informe de Inspección de Avicultura	169
5.5 Inspección de Apicultura Orgánica	174
5.5.1 Normas de Apicultura e Inspección	174
5.5.2 Guía para el Informe de Inspección de Apicultura Orgánica	175
6.0 INSPECCIÓN DE PROCESAMIENTO ORGÁNICO	181
6.1 Conduciendo Inspecciones en Establecimientos de Procesamiento	183
6.1.1. Tipos de Operaciones de Procesamiento	183
6.1.2. Preparación	184
6.1.3. Primera Reunión con el Responsable	184
6.1.4. Completando los Documentos	185
6.1.5. Auditoría y Revisión de una Muestra	185
6.1.6. Recorrido por el Establecimiento	187
6.1.7. PCOs - ¿Qué se Está buscando?	189
6.1.8. Reunión Final con el Responsable	191
6.1.9. En su Oficina	191
6.2 Formulaciones de Producto y Verificación de los Ingredientes	192
6.2.1 Comparando la Formulación con el Contenido del Producto	192
6.2.2. Verificación de la Información de la Etiqueta	192
6.2.3. Verificación de los Ingredientes Orgánicos	193
6.2.4. Ingredientes y Coadyuvantes de Proceso Prohibidos	193
6.2.5. Perfil del Producto Orgánico	194

6.3	Inspeccionando Sistemas Estructurales de Manejo de Plagas	196
6.3.1	El Plan de Manejo de Plagas	196
6.3.2	Opciones Estructurales	198
6.3.3	Definiciones	202
6.3.4	Responsabilidades del Inspector Orgánico	203
6.4	Aditivos de Caldera	203
6.5	Evaluando los Programas de limpieza y Desinfección	204
6.5.1	Importancia de la Limpieza y la Desinfección	204
6.5.2	Opciones de Limpieza y Desinfección	204
6.5.3	Términos y Conceptos	206
6.5.4	Respuestas Orgánicas para Prevenir la Contaminación	206
6.5.5	Responsabilidades del Inspector Orgánico	207
6.6	Auditoría Para Procesadores Orgánicos	208
6.6.1	¿Qué es una Auditoría?	208
6.6.2	Responsabilidades del Procesador	208
6.6.3	Documentación	208
6.7	Verificación: Conduciendo Revisiones de Auditoría	216
6.7.1	Definiciones	216
6.7.2	Probando el Sistema	216
6.7.3	¿El Ingreso de Ingredientes Iguala al Egreso de Producto?	218
6.7.4	Auditando el Sistema Completo	224
6.8	Claves para una Inspección de Auditoría	225
6.9	Informes de Inspección de Procesamiento Orgánico	227
6.9.1	Guía para el Informe Narrativo de Inspección de Procesamiento	227
6.9.2	Informe de Auditoría de Procesamiento – Lista de Verificación con Comentarios	233
7.0	ANEXOS	243
7.1	General	
7.1.1	Acrónimos en la Industria Orgánica	245
7.1.2	Hoja de Registro de Colección de Muestras – Formularios de Cadena de Custodia	246
7.1.3	Calendario Juliano	249
7.1.4	Tabla de Conversión de Unidades de Medida	251
7.1.5	Pesos Estándar de Algunos Productos	251
7.1.6	Nombres de Cultivos Seleccionados – en Latín, Inglés y Español	252
7.1.7	Auditoría de Puntos de Control Orgánico	256
7.1.8	Hoja de Registro de Reclamos	257
7.2	Inspección de Finca	
7.2.1	Muestras de Auditoría de Finca	258
7.2.2	Formularios de Verificación	264
7.2.3	Componentes de un Análisis de Suelos	269
7.2.4	Grupos de Productores – Guía para la Organización y Evaluación del Sistema de Control Interno (SCI)	270

SECCIÓN I

1.0 INFORMACIÓN GENERAL

	Página	N°
1.1 El Mundo Orgánico	2	
1.2 Qué es IFOAM	3	
1.3 Qué es IOIA	4	
1.4 El Ambiente Regulatorio	6	
1.4.1 El Codex Alimentarius	7	
1.4.2 La Guía ISO 65	8	
1.5 Las Normas Orgánicas	9	
1.5.1 Una Visión de la Estructura	9	
1.5.2 Normas para los Cultivos	10	
1.5.3 Normas para la Ganadería	11	
1.5.4 Normas para el Procesamiento, el Manejo y el Etiquetado	12	
1.5.5 Listas de Insumos/Materiales Aprobados	13	
1.5.6 Estudio de Caso Regional - El Acceso a la Unión Europea	14	
1.5.7 Resumen	17	
1.6 El Proceso de Certificación Orgánica	17	
1.6.1 Diagrama de Flujo de la Certificación Orgánica	19	

7.3	Inspección de Ganadería	
7.3.1	Signos de la Condición Nutricional del Ganado	272
7.3.2	Funciones y Deficiencias Vitamínicas en el Ganado	273
7.3.3	Funciones y Deficiencias Minerales en el Ganado	274
7.3.4	Planilla de Información del Ganado	275
7.3.5	Formularios de Registro de Ganadería	276
7.4	Inspección de Procesamiento	
7.4.1	Diagrama de Flujo de Producto	279
7.4.2	Mapa de la Planta de Procesamiento	280
7.4.3	Muestra de Auditoría de Procesamiento	282
7.5	Glosario	293
7.5.1.	Listado de Algunos Términos Equivalentes (Español – Inglés)	294

1.1 EL MUNDO ORGÁNICO

La agricultura orgánica incluye todos aquellos sistemas agrícolas que promueven la producción de alimentos y fibras que sean ambiental, social y económicamente sustentables. Estos sistemas consideran a la fertilidad del suelo como el factor clave para una producción exitosa. Respetando la capacidad natural de las plantas y de los animales y el paisaje, se busca optimizar la calidad en todos los aspectos de la agricultura y del medio ambiente. La agricultura orgánica reduce drásticamente la utilización de insumos externos a la finca, ya que se abstiene de utilizar fertilizantes, pesticidas y medicamentos derivados de la síntesis química. En su lugar, permite que las poderosas leyes de la naturaleza incrementen los rendimientos agrícolas y la resistencia a las enfermedades. La agricultura orgánica adhiere a principios aceptados globalmente, los cuales son implementados dentro de marcos locales socio-económicos, geoclimáticos y culturales¹.

En otras palabras, la agricultura orgánica es definida como “aquellos sistemas holísticos de producción que promueven e incrementan la salud del agroecosistema, incluyendo la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo; enfatiza el uso de prácticas de manejo antes que la utilización de insumos externos a la finca; y utiliza métodos culturales, biológicos y mecánicos en oposición a los materiales sintéticos.”²

Independientemente de que sea denominada industria orgánica, comunidad orgánica o movimiento orgánico, el sector está creciendo y cambiando rápidamente. El crecimiento orgánico se ve reflejado en el creciente número de productores, procesadores, comercializadores, distribuidores, minoristas, consumidores, proveedores, organizaciones no gubernamentales (ONGs), agencias de certificación, inspectores y organismos de regulación gubernamentales actualmente activos en lo orgánico.

El crecimiento orgánico ha seguido un apropiado proceso de evolución. El movimiento orgánico occidental comenzó con el trabajo del inglés Sir Albert Howard, quien desarrolló “métodos orgánicos de producción” en la India en los comienzos de 1900. Durante el mismo período, Rudolf Steiner y su estudiante, Ehrenfried Pfeiffer, desarrollaron métodos “biodinámicos”, basados en el concepto de que la tierra es una sustancia viva que necesita ser alimentada y revitalizada a través de medios orgánicos. Durante la Segunda Guerra Mundial, Jerome I. Rodale adoptó esos conceptos en una finca “orgánica” experimental en los Estados Unidos. En Gran Bretaña, Soil Association fue fundada en 1946 para realizar investigaciones y proveer información sobre métodos orgánicos. Desde entonces, Soil Association ha sido líder en el establecimiento de normas, en proveer educación y en las campañas de apoyo a la agricultura orgánica.

El movimiento orgánico asiático está íntimamente ligado a los conceptos de la “macrobiótica”, “agricultura natural”, sistemas “teikei” y medicina china. Desde 1929, George Ohsawa, el fundador de los “Principios de la Macrobiótica”, recomendaba a la gente que consumiera alimentos orgánicos. Ohsawa, que había sufrido numerosas enfermedades en su niñez, comenzó a practicar una “dieta simple” llamada “Shokuyo-ho”, que fue promovida por Sagen Ishizuka. Ohsawa adoptó la dieta y se recuperó completamente de sus enfermedades. Ohsawa viajó a más de 30 países y dictó más de 7,000 seminarios, durante los cuales enseñó los “Principios de la Macrobiótica” y promovió los alimentos orgánicos.

La preocupación sobre las dietas saludables y las noticias sobre los daños a la salud humana resultantes de la agricultura química intensiva, como lo informó Rachel Carson en 1962 en su libro *Primavera Silenciosa*, hizo surgir la conciencia pública y aumentó la demanda de productos orgánicos. El

¹ *Organic Agriculture Worldwide, IFOAM - Directorio de las Organizaciones Miembros y Asociadas, 2001, página 1.*

² *American Organic Standards, Organic Trade Association (OTA), Octubre 1999, página 19.*

interés en los alimentos orgánicos, junto al de los productores de encontrar métodos de producción más seguros, se ha incrementado a medida que se conoce más acerca de los riesgos asociados con la agricultura convencional.

Acompañando el crecimiento de la demanda de los productos orgánicamente obtenidos ha aparecido la necesidad de la certificación. Originariamente, los productos orgánicos eran vendidos sobre la base de la relación personal del comprador con el productor. Un acuerdo sellado con un apretón de manos aseguraba al comprador que se habían seguido prácticas orgánicas. Esta relación íntima entre el productor y el consumidor es aún muy importante para la Agricultura Apoyada por la Comunidad (*Community Supported Agriculture - CSA*), los sistemas Teikei en Japón y los mercados de productores, pero la mayor parte de los productos agrícolas son comercializados actualmente por sistemas impersonales de distribución.

La certificación orgánica, basada en normas escritas, ha evolucionado ocupando el lugar del contacto personal. El cumplimiento de las normas orgánicas en vigencia es verificado a través de una inspección anual (a veces más de una) de cada operación que produce y/o maneja productos orgánicos certificados.

Siguiendo la guía de Soil Association, las agencias de certificación (AC) han establecido normas para la producción y comercialización orgánicas; aportan consistencia a las prácticas de producción orgánica; ayudan a reducir las referencias fraudulentas hechas por los productores; educan a los productores y a los consumidores sobre los beneficios de los métodos orgánicos y acrecientan los mercados para los productos orgánicos. Para un mejor conocimiento de la estructura y funciones de la certificación orgánica, se puede consultar la publicación de IFOAM: *Building Trust in Organics – A guide to setting up organic certification programmes*, compilada por Gunnar Rundgren.

1.2 ¿QUÉ ES IFOAM?

IFOAM es la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica. Es una federación internacional, democrática, de origen popular, compuesta por más de 700 organizaciones de todo el mundo relacionadas con la agricultura orgánica. IFOAM provee una plataforma y redes de interconexión en cuestiones relacionadas con la producción orgánica, el intercambio y la cooperación global. IFOAM representa al movimiento orgánico internacional en foros parlamentarios, administrativos y formuladores de políticas. IFOAM provee enlaces a sus organizaciones miembros a través de la publicación de su Directorio anual *Organic Agriculture Worldwide*³ y de su página web www.ifoam.org

IFOAM ha establecido normas para la producción, procesamiento y comercialización, las *Normas Básicas para la Agricultura y el Procesamiento Orgánicos de IFOAM*. Las mismas son actualizadas durante la Asamblea General de IFOAM. El idioma oficial es el inglés, pero las Normas Básicas han sido traducidas a 18 idiomas.

IFOAM opera un programa de acreditación para las agencias de certificación. Dicho programa, establecido en 1992, es administrado por el Servicio Internacional de Acreditación Orgánica (*International Organic Accreditation Service - IOAS*). Cuando una agencia de certificación (AC) solicita la acreditación de IFOAM, IOAS evalúa las normas de dicha agencia en relación con las Normas Básicas

³ NOTA: El Directorio de IFOAM contiene la información completa para contactar a las agencias de certificación e inspección que son miembros de IFOAM. Las ACs acreditadas por IFOAM están identificadas en dicho Directorio.

e IFOAM. También determina, por medio de una evaluación *in situ* y de la revisión de documentos, el desempeño de cada agencia solicitante en función de los Criterios de Acreditación de IFOAM. Estos están basados en la Guía ISO 65, de la Organización Internacional para la Normalización (*International Standards Organization - ISO*), *Requerimientos Generales para Agencias que Operan Sistemas de Certificación de Productos*. IFOAM ha adaptado la Guía ISO 65 para evaluar y acreditar programas de certificación orgánica. IOAS también administra el programa del Sello de Acreditación de IFOAM, el cual regula el uso del sello "Acreditado por IFOAM" (*IFOAM Accredited*).

IFOAM organiza ferias comerciales, conferencias científicas y seminarios regionales en todo el mundo. Mantiene informados a sus miembros a través de la *Carta Interna de IFOAM*. También edita una revista internacional, *Ecology and Farming*, y posee una lista de publicaciones.

1.3 ¿QUÉ ES IOIA?

La Asociación de Inspectores Orgánicos Independientes (IOIA) es una asociación profesional - sin fines de lucro - de inspectores de finca, ganadería y procesamiento orgánicos. IOIA tiene más de 250 inspectores e inspectores principiantes que conducen inspecciones en todo el mundo, para una gran variedad de agencias certificadoras privadas y gubernamentales. IOIA provee cursos de formación y redes de interconexión para ofrecer consistencia y profesionalismo al proceso de inspección orgánica.

Desde 1992, IOIA ha conducido numerosos cursos de adiestramiento orgánico en Estados Unidos, Canadá, América Central, América del Sur, Japón, Rusia y otras partes del mundo. IOIA también colabora con otros cursos de capacitación proveyendo conferencistas y material curricular. IOIA trabaja con certificadores regionales e internacionales, gobiernos y otras organizaciones para asegurar que los cursos sean completos y satisfagan las necesidades de los inspectores.

IOIA ha establecido Criterios Regionales de Entrenamiento para los Cursos Básicos de Inspección de Finca y Procesamiento. Estos criterios definen el curriculum y los procedimientos que deberán ser seguidos para que dichos cursos sean reconocidos por IOIA. El *Manual para Coordinadores de Cursos de IOIA (IOIA's Training Coordinators Manual)* provee una guía para que los potenciales patrocinadores y los coordinadores de curso organicen y efectúen cursos de adiestramiento. Se puede encontrar información acerca de IOIA en la página web: www.ioia.net

Desde 1994, IOIA ha operado un Programa de Acreditación de Inspectores. Este programa examina a los aspirantes a la acreditación en las áreas de inspección de cultivos, ganadería y procesos. Los solicitantes son evaluados de acuerdo con su experiencia en inspección orgánica, su compromiso con lo orgánico, su educación, sus experiencias de vida y su educación continua. Los inspectores acreditados deben tener como mínimo dos años de experiencia en inspección y deberán haber conducido al menos 10 inspecciones de cada tipo. La acreditación se otorga por tres años, luego de los cuales el inspector acreditado es re-evaluado.

IOIA publica una hoja informativa trimestral, *The Inspector's Report*, y un *Directorio de Miembros* anual. Dicho directorio tiene un listado de todos los inspectores e inspectores principiantes, en el que se describe la experiencia en inspección, la educación, los cursos de inspección realizados, la pericia en el manejo de idiomas y otros datos biográficos de cada uno. IOIA también publica el *Manual de Inspección Orgánica (IOIA Organic Inspection Manual)* y otros materiales curriculares para los inspectores orgánicos, incluyendo modelos estandarizados para los informes de inspección y para la certificación.

A medida que los mercados para los productos orgánicos se expanden, sean locales, regionales o internacionales, es esencial que inspectores bien entrenados conduzcan rigurosas inspecciones orgánicas. Los criterios, el curriculum y los materiales de referencia desarrollados por IOIA proveen las pautas de trabajo necesarias para realizar inspecciones de operaciones orgánicas completas y consistentes en todo el mundo.

1.4 EL AMBIENTE REGULATORIO

La certificación y las normas orgánicas fueron desarrolladas a partir de iniciativas del sector privado. Fueron hechas por organizaciones privadas, no gubernamentales y basadas en la participación voluntaria. Con el crecimiento del mercado orgánico, dicho sector se ha convertido en una interrelación pública-privada. Los gobiernos han establecido definiciones legales de “orgánico” e implementado mecanismos de cumplimiento obligatorio. En algunos países la certificación se ha vuelto obligatoria para los operadores que etiqueten sus productos como “orgánicos”. Los acuerdos internacionales y los requerimientos de acreditación tienen impacto ahora en los inspectores y en las agencias de certificación.

Hay pequeñas diferencias en las normas y en los métodos de operación de varias ACs como resultado de la evolución de los sistemas de certificación locales y regionales. Desde su fundación en 1972, IFOAM ha trabajado para armonizar las normas y los sistemas de certificación orgánicos en todo el mundo. A partir de 1980, los gobiernos nacionales y regionales también han estado trabajando para establecer normas uniformes, de tal manera que todas las ACs que operan dentro de sus límites sigan el mismo conjunto de normas mínimas.

La Unión Europea (UE) estableció en 1991 las regulaciones básicas para los productos orgánicos, con la adopción del Reglamento del Consejo 2092/91 y sus enmiendas subsecuentes. Las regulaciones se aplican para todos los productos alimenticios vendidos como “orgánicos”, “biológicos”, “ecológicos”, “biodinámicos” o denominados con términos similares, en los 15 estados miembros de la Unión Europea. El Reglamento cubre tanto los productos locales como los importados. Los productos importados pueden ser aceptados a través de la aprobación de las regulaciones del país exportador, por la aprobación de la agencia de inspección/certificación por parte de la Comisión de la Unión Europea o por el estado miembro; o por la revisión de los documentos de certificación que acompañan cada envío en una base caso por caso. La regulación completa de la UE puede ser consultada en: http://www.organiccts.com/organic_info/certification/links/index.html#top o en www.organic-research.com.

El Reglamento de la UE establece normas mínimas. Esto permite a los gobiernos y a las agencias de certificación/inspección certificar con normas que cumplen o exceden el Reglamento de la UE⁴. La mayoría de las ACs europeas certifican con sus propias normas, si bien algunas lo hacen directamente de acuerdo con la 2092/91. La UE ha creado también un sello orgánico propio que puede ser usado en aquellas operaciones que cumplan con la regulación de la UE y que estén localizadas en los estados miembros.

Los países europeos que no forman parte de la UE, incluyendo Suiza, Hungría, Noruega y la República Checa han establecido normas y regulaciones nacionales muy similares a la 2092/91.

En los Estados Unidos, el Acta para la Producción de Alimentos Orgánicos (*Organic Foods Production Act* - OFPA) fue aprobada y convertida en ley en 1990. El reglamento final que implementa dicha Acta fue publicado en diciembre de 2000. Más de 30 estados han aprobado estatutos definiendo el término “orgánico”. Algunos de esos estatutos son muy detallados, mientras que otros son más generales. Se puede obtener información actualizada acerca de los programas orgánicos Estatales y Federales de los Estados Unidos en www.ams.usda.gov/nop.

En 1999, la Asociación de Comercio Orgánico (*Organic Trade Association* - OTA) ratificó las

⁴ NOTA: La Unión Europea mantiene una lista de agencias certificadoras de inspección, que están autorizadas para conducir certificaciones orgánicas en la UE. Listas similares de ACs aprobadas están publicadas en Australia, Japón y los Estados Unidos.

Normas Orgánicas Americanas (*American Organic Standards* - AOS). Las AOS constituyen un conjunto completo de normas de producción y manejo aplicables a todas las agencias de certificación y a los operadores que son miembros de OTA. AOS, que sirve como norma nacional voluntaria en los Estados Unidos hasta que OFPA esté completamente implementada, puede ser consultada en www.ota.com

Australia, Canadá, Japón, México, Nueva Zelanda, Rusia y algunos países de América Central y América del Sur, Asia, Africa, y del Este de Europa han implementado regulaciones nacionales definiendo el término “orgánico”, o están en proceso de hacerlo.

Muchos países, especialmente en las regiones en desarrollo, no poseen regulaciones sobre la producción orgánica. En ellos, la mayoría de las certificaciones son hechas por ACs locales, regionales, o de los países importadores. Muchas ACs con base en Europa y Estados Unidos operan internacionalmente, así como unas pocas en Asia, Africa o América Latina. A nivel mundial e independientemente de la región, la mayoría de las certificaciones son realizadas por agencias de certificación no gubernamentales.

1.4.1 El Codex Alimentarius

El Comité de Etiquetado de Alimentos de la Comisión del Codex Alimentarius ha desarrollado las *Guías para la Producción, Procesamiento, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Orgánicamente Producidos* (*Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods*) para evitar el uso engañoso del término “orgánico” y para llegar a un entendimiento común de dicho concepto a nivel internacional, en vista del incremento del comercio de productos orgánicos. La Comisión del Codex Alimentarius es un organismo intergubernamental que opera a nivel internacional, estableciendo normas alimentarias y textos relacionados, con los objetivos de proteger la salud de los consumidores, asegurar prácticas de comercio correctas, y coordinar el trabajo de normalización a nivel internacional. La Comisión del Codex Alimentarius implementa el Programa de Normas de Alimentos de la FAO (*Food Standards Programme of the Food and Agriculture Organization of the United Nations*) y la Organización Mundial para la Salud. Luego de cinco años de deliberaciones en el Comité de Etiquetado, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó en 1999 las *Guías*, en relación con los aspectos generales de la agricultura orgánica y el procesamiento de alimentos. Las secciones sobre ganadería de dichas *Guías* han sido completadas, y serán presentadas para su adopción en 2001.

Las *Guías* del Codex son de naturaleza consultiva y pueden suministrar pautas a los gobiernos para establecer regulaciones orgánicas. Las *Guías* no pueden ser usadas directamente para la certificación. Las normas o guías del Codex no son obligatorias, pero constituyen una referencia para el comercio internacional, y pueden ser usadas para dirimir disputas presentadas a la Organización Mundial del Comercio (OMC). La OMC por sí misma no regula la agricultura orgánica ni establece normas, pero podría referirse a las *Guías* del Codex, o a cualquier otro conjunto de normas orgánicas internacionales, tales como las *Normas Básicas de IFOAM* para resolver disputas comerciales sobre productos orgánicos.

La página web de FAO sobre agricultura orgánica incluye las *Guías* del Codex bajo "Documents" y "Links" (ver "Regulations"). Por favor, visite <http://www.fao.org/organicag>

4.2 La Guía ISO 65

La Organización Internacional para la Normalización (ISO) y la Comisión Internacional Electrotécnica (*International Electrotechnical Commission - IEC*) han establecido un sistema especializado para la estandarización mundial. Distintas agencias nacionales de acreditación y registro, gobiernos y organizaciones no gubernamentales han tomado parte en la elaboración de las normas ISO. Las ISO no establecen conjuntos especiales de normas, tales como las utilizadas en agricultura orgánica, sino que se concentran en normas generales, incluyendo las de inspección, certificación, acreditación y análisis de laboratorio. IOAS opera de conformidad con los requerimientos ISO para las agencias de acreditación, y como ha sido mencionado, los Criterios de Acreditación de IFOAM están basados en la Guía ISO 65. Los Estados Unidos, la Unión Europea y Japón han establecido sus requerimientos de acreditación basados en dicha Guía.⁵

La incorporación de los requerimientos de la ISO 65 en los criterios de acreditación afecta el trabajo de los inspectores orgánicos en todo el mundo. Por ejemplo, la ISO 65, 4.2 establece: “La estructura de la agencia de certificación deberá ser tal que aliente la confianza en sus certificaciones. En particular, la agencia de certificación deberá:

- (f) asegurar que cada decisión de certificación sea tomada por una persona(s) diferente de aquella que lleve a cabo la evaluación;
- (o) asegurar que las actividades de las agencias relacionadas no afecten la confidencialidad, objetividad e imparcialidad de sus certificaciones, y no deberán:
 2. dar asesoramiento o proveer servicios de consultoría al solicitante para superar aquellas barreras que impidan el otorgamiento de la certificación solicitada”.

Las dos cláusulas de la ISO 65 citadas más arriba indican que: (1) los inspectores no podrán tomar decisiones de certificación; y (2) los inspectores no deberán dar asesoramiento u ofrecer consultoría acerca de cómo los operadores pueden poner sus operaciones en conformidad con los requerimientos de la certificación.

Algunas agencias de certificación requieren que sus inspectores tomen decisiones de certificación. Si así lo hicieren, estarían en conflicto con los requerimientos de ISO 65, 4.2 (f). Otras ACs requieren que los inspectores hagan recomendaciones en relación con la situación de certificación de las operaciones que inspeccionan, o que los inspectores resuman todas las potenciales no conformidades. Dichas prácticas parecen cumplir con la ISO 65, 4.2(f).

Históricamente, muchos inspectores han proporcionado información a los operadores acerca de cómo mejorar sus operaciones, y cómo ponerlas en conformidad con las normas orgánicas. Si la información está bajo la forma de asesoramiento o consultoría, está en violación con ISO 65, 4.2 (o). Si es presentada como una aclaración de las normas, de tal manera que los operadores comprendan cabalmente los requerimientos, entonces el compartir dicha información no es considerada una violación.

El Foro Internacional de Acreditación (*International Accreditation Forum - IAF*) ha tomado la siguiente decisión en relación con este punto: “ Se permite a la agencia de certificación que explique y/o aclare sus requerimientos acerca de las normas, pero no deberá otorgar asesoramiento o consultoría como parte de la evaluación”. Esto no impide el normal intercambio de información con los clientes y otras partes interesadas⁶

Guía ISO 65. *Requerimientos Generales para Organizaciones que Operan Sistemas de Certificación de Producto, también conocida en Europa como Norma Europea 45011 o EN 45011.*

Guías para la aplicación de ISO/IEC Guía 65, *International Accreditation Forum, 1996. Sección 4.29, pag. 10.*

En otras palabras, los certificadores y los inspectores no deben decir a los solicitantes exactamente qué deben hacer para poner sus operaciones en conformidad, pero pueden compartir sus observaciones y ayudar a aclarar las normas y los requerimientos de la certificación. Esto permite el libre flujo de la información mientras previene a los certificadores y a los inspectores de dar servicios de asesoramiento y consultoría.

Los inspectores de todo el mundo necesitan hacer un seguimiento sobre como esos y otros requerimientos de la ISO 65 están siendo interpretados y aplicados por las agencias de certificación relevantes. Los inspectores también deben conocer las leyes y regulaciones en vigencia en las áreas donde conducen sus inspecciones orgánicas. Por último, los inspectores deben estar íntimamente familiarizados con, y seguir las normas y procedimientos de certificación de las ACs para las cuales realizan inspecciones.

1.5 LAS NORMAS ORGÁNICAS

Una "norma" se define como "una medida reconocida de comparación para valores cuantitativos o cualitativos", o "el grado o nivel de requerimiento, excelencia o logro"⁷. Las normas orgánicas definen las prácticas mínimas necesarias para la producción y el manejo que deberán ser seguidas para que los productos agrícolas resultantes puedan ser etiquetados y vendidos como "orgánicos". Las normas orgánicas establecen definiciones comunes. Las distintas partes interesadas (productores orgánicos, comercializadores, intermediarios, minoristas y consumidores) están normalmente involucrados en el establecimiento de las normas. La administración y el cumplimiento de las normas deben ser transparentes, entendiendo que las normas orgánicas y los procedimientos de certificación deben ser publicados, y que su aplicación y cumplimiento deben ser justos para todos los solicitantes, sin ningún tipo de favoritismo.

1.5.1 Una Visión de la Estructura

Hay distintos niveles de normas orgánicas. Las Normas Básicas de IFOAM son normas internacionales, establecidas por el sector privado. Las mismas crean un marco de referencia para que las agencias de certificación y las que promulgan normas, ya sean regionales, nacionales o internacionales, desarrollen sus propias normativas. Dado que IFOAM no es una agencia de certificación, sus Normas Básicas no deben ser usadas directamente para la certificación. En su lugar, son ofrecidas como guías para dar continuidad a las normas de certificación orgánicas, y para evaluar las normas correspondientes de aquellas agencias de certificación que solicitan la acreditación de IFOAM.

Hay normas intergubernamentales, como las emitidas por la Comisión del Codex Alimentarius. Como ya se ha visto, las *Guías* del Codex proveen antecedentes para la armonización de las normas regulatorias gubernamentales, y pueden servir como base para dirimir disputas comerciales internacionales. Las *Guías* del Codex no son utilizadas directamente para la certificación.

El Reglamento EU 2092/91 (Reglamento 1804/1999 para ganadería) establece una línea de base para las normas de los gobiernos y del sector privado europeo. Puede ser usada directamente como norma de certificación por las agencias de certificación o inspección.

Los inspectores orgánicos deben estar al tanto de todos los acuerdos internacionales, así como de

⁷ *American Heritage Dictionary, Second College Edition, 1982, pág 1188.*

las leyes y regulaciones federales y estatales, pero las normas que afectan directamente su trabajo son las de las agencias certificadoras para las que estén realizando inspecciones. Los inspectores deben estar íntimamente familiarizados con las normas de las agencias que los contraten o de las cuales sean empleados.

A continuación se presentan algunos de los conceptos básicos tratados en las normas orgánicas y se ponen de relieve algunas de las diferencias regionales.

1.5.2 Normas para los Cultivos

En general, las normas para los cultivos orgánicos requieren un programa de manejo ecológico proactivo y de largo plazo. El mismo incluye la implementación de estrategias de manejo del suelo, medidas conservacionistas, gestión de los nutrientes y de las plagas y enfermedades que sean ambientalmente sustentables, y sistemas de rotaciones adaptados regionalmente para los cultivos anuales.

En América del Norte y muchas otras áreas, se requiere un mínimo de 36 meses entre la última aplicación en campo de un insumo prohibido y la fecha en la cual el cultivo que será cosechado será certificado como orgánico (36 meses previos a la cosecha del cultivo orgánico). Bajo la EU 2092/91, los cultivos anuales sembrados 24 meses luego de la última aplicación de agroquímicos prohibidos pueden ser etiquetados como orgánicos. IFOAM requiere el manejo orgánico durante el año previo a la siembra/plantación de un cultivo certificado, verificado por una inspección durante el año final de la conversión, y una re-inspección durante el año de certificación. El Codex recomienda al menos 2 años sin uso de sustancias prohibidas previos a la siembra, y requiere un período de conversión de por lo menos un año.

La mayoría de las normas orgánicas requieren que los productores certificados tomen algunas medidas para proteger sus cultivos de los contaminantes externos a la finca. Zonas de amortiguamiento (*buffers*), franjas de separación, zanjas, cortinas rompevientos, notificación a los vecinos, y/u otras medidas protectoras pueden ser requeridas cuando los cultivos se encuentran en la proximidad de fuentes posibles de contaminación, tales como vecinos con campos convencionales. Algunas normas requieren la toma de muestras de suelo o de tejidos para realizar análisis de residuos. Las muestras pueden ser tomadas para establecer niveles de base, recogidas al azar para verificar conformidad, o recolectadas en base a evidencias que indiquen una posible contaminación. Debido a que la contaminación ambiental con pesticidas, toxinas y organismos genéticamente modificados (OGMs) es persistente, las normas orgánicas no declaran que los productos orgánicos estén “libres de residuos” o “libres de OGMs”.

Todas las normas orgánicas prohíben el uso de OGMs, incluyendo las semillas transgénicas. Se recomienda especialmente el uso de semillas orgánicas, y el reglamento de la UE las requiere dentro de un periodo específico. El requerimiento de utilizar semillas orgánicas está siendo retrasado por algunas agencias de certificación. Para la producción de brotes o germinados orgánicos (*sprouts*) son exigidas semillas orgánicas. Algunas ACs aceptan semillas convencionales no tratadas y no transgénicas para los cultivos orgánicos. Algunas ACs aún permiten el uso de semillas tratadas con fungicidas cuando no se pudieran conseguir semillas no tratadas, y siempre que esté documentado que no están “disponibles comercialmente”.

Las plántulas orgánicas son requeridas cuando sean usadas para producir cultivos anuales. Los plantones de cultivos perennes pueden provenir de fuentes convencionales, pero deberán ser cultivados orgánicamente durante un mínimo de 12 meses previos a la primera cosecha orgánica.

Todos los insumos o materiales utilizados para la producción y el manipuleo orgánicos deben estar listados como “aprobados” en las Listas de Materiales/Insumos Aprobados que acompañan a las normas

de certificación. Si se utilizan insumos “restringidos” o “regulados”, su uso deberá estar en conformidad con las restricciones, anotaciones o excepciones asociadas con ese insumo en particular, tal como lo determine el certificador. Los insumos/materiales “prohibidos” no deberán ser usados.

Todas las normas requieren el mantenimiento de registros escritos para verificar la historia de los campos/parcelas, los insumos utilizados, la producción, la cosecha, el almacenamiento, el transporte y las ventas.

Si bien hay muchas áreas de coincidencia entre varias normas orgánicas de todo el mundo, también hay ciertas diferencias. Ellas incluyen:

- si toda la finca deberá ser convertida a la producción orgánica;
- el período de tiempo en que todo el campo deberá estar libre de insumos prohibidos antes que su producción pueda ser certificada como orgánica;
- si la finca puede ser certificada sobre la base de una inspección o si la misma deberá operar orgánicamente bajo la supervisión de la agencia de certificación por un año y recibir dos inspecciones previas a la primera certificación;
- requerimiento de análisis de suelos y/o de residuos;
- la existencia de zonas de amortiguamiento con un ancho y/o alto mínimos;
- el uso de semillas tratadas, no tratadas u orgánicamente producidas;
- el uso de plántulas y plántones orgánicamente producidos;
- requerimientos acerca de las dosis, origen y/o épocas de aplicación del estiércol animal o del *compost*;
- normas para el agua de riego; y
- el uso de insumos específicos.

1.5.3 Normas para la Ganadería

Las normas para la ganadería orgánica enfatizan programas proactivos de gestión de la salud de los animales, que tomen en cuenta los factores ambientales para reducir el estrés y prevenir las enfermedades. La mayoría de las normas requieren, consistentemente, que los animales tengan acceso a un espacio adecuado, al aire libre, a la salida al exterior, a la luz natural, a la sombra, y a la protección frente a las condiciones climáticas adversas, de acuerdo con las especies y las condiciones climáticas.

Las normas requieren un programa nutricional equilibrado utilizando principalmente alimentos orgánicos. Generalmente, en América del Norte, Australia y Argentina se requiere el 100% de alimento orgánico. Bajo las normas de IFOAM, algunas asiáticas y las admitidas en la UE, sólo el 80% del alimento o aún menos, debe ser orgánico. (El porcentaje del alimento orgánico está siendo gradualmente incrementado, de acuerdo con las normas de la región).

El origen y los tipos de suplementos y aditivos de alimentos permitidos están definidos en las normas, con el énfasis puesto en las sustancias minerales extraídas de manera natural, y en las botánicas o biológicas. Los suplementos y aditivos de alimentación, así como otros insumos permitidos para el ganado, deben aparecer en la lista de materiales/insumos aprobados por la AC.

Las normas de América del Norte, Australia y Argentina requieren que el ganado orgánico sea conducido orgánicamente desde el último tercio de gestación de la madre, o al menos desde el nacimiento. Las normas europeas y asiáticas actualmente permiten que los animales provengan de fuentes no orgánicas a diferentes edades, dependiendo de las especies. Las ACs pueden hacer excepciones para la primera vez que se solicita la certificación de los animales/hatos que ya estuvieran en la finca que está convirtiéndose a la producción orgánica. Puede haber diferentes requerimientos de conversión para los

nuevos animales que ingresen a la finca que está siendo convertida a la producción orgánica.

Los insumos terapéuticos sintéticos están generalmente prohibidos o restringidos. Algunas agencias de certificación y normas nacionales prohíben el uso de antibióticos (los animales o sus productos deben ser vendidos en el mercado convencional si se usaron antibióticos), mientras otras especifican un período de carencia, generalmente el doble o el triple del que está indicado en la etiqueta, antes de que el animal o sus productos puedan ser vendidos como orgánicos.

En general, las vacunas están permitidas pero con ciertas restricciones. Los promotores de crecimiento y las hormonas generalmente están prohibidas. Algunas alteraciones físicas, tales como el corte de la cola, están prohibidos por ciertas ACs, (incluyendo las acreditadas por IFOAM), mientras están permitidas por otras, si la práctica se realiza para mejorar o mantener la salud y seguridad del animal. La castración y el descornado están generalmente permitidos. Los animales deberán ser tratados humanamente durante el transporte y el sacrificio.

Deberán mantenerse registros sobre: el origen de los animales, los alimentos y suplementos, los medicamentos/parasitocidas, la gestión de la salud; la producción y las ventas. Para los animales de matanza se pueden aplicar reglas diferentes que para los animales usados para la producción de leche o huevos, y/o para las producción de fibras.

1.5.4 Normas para el Procesamiento, el Manejo y el Etiquetado

Se deberán utilizar ingredientes orgánicos a fin de poder etiquetar como “orgánico” un producto elaborado. Los productos convencionales no podrán llegar a ser “orgánicos” por ser procesados en una planta procesadora orgánica certificada.

Las normas requieren, generalmente, que sólo sean utilizados procesos mecánicos, térmicos, y/o biológicos en el procesamiento orgánico. La extracción está normalmente limitada al uso de agua, etanol y aceites naturales.

Las normas de procesamiento y manejo están diseñadas para proteger la integridad de los productos orgánicos, a fin de evitar la mezcla con productos convencionales y de la contaminación con materiales de saneamiento, de control de plagas y enfermedades y otros materiales prohibidos. Por ejemplo, si se usan pesticidas sintéticos en la planta que procesa productos orgánicos, éstos, los ingredientes y el material de empaque deberán ser retirados antes de la aplicación del pesticida(s) correspondiente y no podrán ser re-introducidos hasta que haya transcurrido un período de tiempo mínimo, definido por las normas.

Hay reglas específicas acerca de cuales tipos y cantidades de ingredientes y coadyuvantes de proceso no-orgánicos están permitidos. Deberán llevarse registros que permitan rastrear desde el producto terminado hasta las materias primas, a fin de verificar que los mismos sean orgánicos certificados.

Las normas de etiquetado definen los porcentajes de ingredientes orgánicos que deberá tener el producto final si el mismo será etiquetado como “orgánico”. Si el producto es etiquetado como “100% orgánico” no deberá contener ingredientes convencionales ni sintéticos. El contenido completo deberá ser orgánico certificado.

Se acepta generalmente que los ingredientes orgánicos deben constituir al menos el 95% del producto (excluyendo el agua y la sal) para que el producto terminado lleve la inscripción “orgánico” en el panel frontal de la etiqueta. El 5% de los ingredientes no-orgánicos permitidos no deberán contener ingredientes prohibidos, ni aquellos convencionales que estén disponibles comercialmente de fuentes orgánicas, ni pueden contener el mismo ingrediente de ambas fuentes, orgánicas y convencionales.

En los Estados Unidos, para que un producto multi-ingrediente pueda ser etiquetado como “hecho con ingredientes orgánicos” en el panel frontal, deberá contener al menos el 70% de los ingredientes orgánicos. Bajo las normas de IFOAM, la UE y la mayoría de otras normas de certificación, los productos multi-ingredientes deberán contener al menos el 70% de ingredientes orgánicos para ser etiquetado como “hecho con ingredientes orgánicos” (Nota: la UE hace los cálculos sobre la base del porcentaje de ingredientes de origen agrícola. IFOAM y las certificadoras acreditadas por ella hacen el cálculo sobre el contenido total del producto. Estas diferencias en la forma de calcular se traducen en diferencias significativas en la cantidad de ingredientes orgánicos requeridos para ciertos productos a ser etiquetados como “hecho con ingredientes orgánicos”).

1.5.5 Listado de Insumos/ Materiales Aprobados

Como se ha indicado, generalmente las normas van acompañadas con una “Lista de Materiales” o “Lista de Insumos Aprobados” que enumera, ya sea en términos genéricos o por la marca comercial, los materiales aprobados, los restringidos y los prohibidos, que pueden o no ser usados en una operación orgánica. Para referencia, la lista de IFOAM está contenida en los Apéndices 1, 2, 3 y 4 de las Normas Básicas correspondientes.

Diferentes agencias de certificación pueden publicar sus propias listas, si bien la mayoría de las certificadoras de Estados Unidos y Canadá han consolidado su proceso de aprobación de insumos suscribiéndose al Instituto de Revisión de Materiales Orgánicos (*Organic Materials Review Institute - OMRI*). OMRI publica la *Lista Genérica y de Marcas Comerciales (Generic List and Brand Names List)* que es utilizada por muchas certificadoras.

En los Estados Unidos, OFPA está a cargo de la Junta Nacional de Normas Orgánicas (*National Organic Standards Board - NOSB*), la cual desarrolla la “Lista Nacional” de sustancias naturales prohibidas y de sintéticas permitidas. A menos que estén incluidos en la Lista Nacional, todos los materiales naturales están permitidos y todos los sintéticos prohibidos. Las sustancias están listadas con “anotaciones” que establecen las restricciones o los requerimientos para su uso.

Los inspectores europeos y aquellos que inspeccionan operaciones cuyos productos van a ser vendidos en Europa, necesitan conocer las “Listas Positivas” de la UE, que proveen un listado de los insumos que pueden ser usados en la producción y procesamiento orgánicos. Estas listas no incluyen ningún material prohibido. Solamente contienen las sustancias permitidas. Si una sustancia no aparece en alguna de las listas, entonces no debe ser usada.

Las listas de la UE están presentadas de acuerdo con las siguientes categorías: Anexo IIA – Productos autorizados para su uso como acondicionadores de suelo y fertilizantes; Anexo IIB – Productos para control de plagas y enfermedades; Anexo VIA – Ingredientes de origen no-agrícola; Anexo VIB – Coadyuvantes de proceso y otros productos que pueden ser usados para el procesamiento de ingredientes de origen agrícola orgánicamente producidos; y Anexo VIC – Ingredientes de origen agrícola que no han sido producidos orgánicamente.

Cada inspector deberá llevar siempre una copia de la “Lista de Materiales/Insumos Aprobados” correspondientes a su AC durante la inspección. Los operadores a menudo tienen preguntas acerca de materiales o insumos, y los inspectores pueden encontrar envases, etiquetas o registros de productos cuya situación es cuestionable. No hay mejor momento para aclarar la situación de un material que durante la inspección. Si el material en cuestión no está en la lista, o si hay preguntas acerca de la formulación, es conveniente recopilar toda la información posible, incluyendo la de la etiqueta, y todos los documentos de respaldo o materiales promocionales para incluirlos en su informe. Si fuera necesario, el operador deberá

solicitar más aclaración a la AC.

1.5.6 Un Estudio de Caso Regional – El Acceso a la Unión Europea

Los operadores ubicados fuera de la Unión Europea que exporten sus productos hacia ella deberán cumplir con los mismos requerimientos de producción, documentación e inspección que los operadores de la UE. Para recibir un permiso de importación, el importador deberá enviar documentación sustancial para establecer la equivalencia. Típicamente incluye los documentos de certificación y los informes de inspección.

Debido a que los informes de inspección generados en países no pertenecientes a la UE son críticos para la emisión de los permisos de importación, es imperativo que dichos informes cumplan con los requerimientos regulatorios de la UE para los productos a ser exportados hacia Europa. La mayoría de esos requerimientos son cubiertos por los informes de inspección redactados tal como lo requieren las normas de las ACs. La UE tiene algunos requerimientos distintivos, y pone énfasis en ciertos puntos, cosa que no ocurre con los informes de países que no pertenecen a la UE.

Los inspectores necesitan seguir las políticas de las ACs para las cuales conducen las inspecciones, pero deberán estar al tanto de los requerimientos de la UE. También deberán saber que hay muchas instancias de “derogación” (excepciones) tanto en las regulaciones como en la aplicación práctica.

La información acerca de los requerimientos de la UE es presentada de manera tal que los inspectores, tanto de Europa o como de fuera de ella, estén al tanto de las mismas. Las cuestiones que deberán ser consideradas incluyen, pero no están limitadas a:

1. **Ciclos de nutrientes “autosustentables”** - Un principio guía del Reglamento de la UE es que todos los insumos deberían, como regla, ser obtenidos dentro de propia finca. En otras palabras, los sistemas de producción que son totalmente dependientes de insumos externos a la finca para el manejo de la fertilidad, no están operando en conformidad con este principio fundamental, si bien no están usando materiales “prohibidos”. Los inspectores necesitan estar seguros de que en su informe figure el origen de los nutrientes utilizados en cada operación, y el grado en que el ciclo de nutrientes es “autosostenible”.
2. **No se permite el uso de estiércol (líquido o sólido) que provenga de “fincas factorías”** - El Reglamento de la UE prohíbe el uso de sustancias originadas en “fincas factorías” para la producción orgánica. La producción en factoría es definida en la UE como “la producción animal que no esté ligada al suelo”⁸. Las características de una finca factoría no están especificadas en la regulación, pero son entendidas como aquellos sistemas en los cuales los animales no pueden moverse libremente y donde no se realizan operaciones de producción de cultivos. Algunos ejemplos podrían ser la producción de cerdos en confinamiento y las operaciones con gallinas ponedoras en jaulas. Cuando un operador se está abasteciendo de nutrientes provenientes de “fincas factorías”, es imperativo que todos los tipos de productos, cantidades utilizadas, orígenes, métodos de producción y posibles aditivos estén documentados en el informe de inspección. Si se han realizado análisis de los insumos de dichas “fincas factorías”, ya sea para determinar el contenido de nutrientes o para detectar la presencia de residuos tóxicos, los resultados deberán también ser informados. Si la operación no está usando estiércol de una “finca factoría”, también deberá ser declarado.

⁸ EU Regulation “Organic Farming”, Un Comentario Legal y Agroecológico sobre el Reglamento del Consejo de la EU N ° 2092/91, por Hans-Peter Schmidt y Manon Haccius, publicado y distribuido por Margraf, PO Box 1205, 97985 Weikersheim, Alemania. ISBN 3-8236-1288-3

3. **Prohibición del uso de nitrato de Chile (nitrato de sodio)** - Bajo las regulaciones de la UE no pueden ser utilizadas en la producción orgánica las diversas fuentes solubles de nitrógeno. Incluye, entre otros, el nitrato de sodio, debido a su potencial para afectar negativamente la ecología del suelo. Todos los usos de nitrato de sodio deberán estar claramente documentados en el informe de inspección. Los productores que usen nitrato de sodio deberán saber que sus productos, y aquellos para los cuales suministran ingredientes, no podrán ser exportados a Europa.
4. **Clara separación de las unidades de la finca (orgánicas versus convencionales)** - La Regulación de la UE requiere que las unidades que cultiven, procesen o exporten productos orgánicos estén claramente separadas de aquellas que producen o manipulan productos convencionales. Una "unidad" es descrita como "las parcelas de tierra y los lugares de producción y almacenamiento que están claramente separadas de cualquier otra unidad que no está produciendo de acuerdo con las reglas establecidas en este Reglamento". Este requerimiento es implementado para disminuir la posibilidad de que la producción convencional pueda ser falsamente identificada como orgánica, ya sea con intención fraudulenta o por error debido a negligencia. Por lo tanto, los inspectores deberán claramente establecer las relaciones entre las "unidades" de producción orgánicas y las "unidades" convencionales manejadas por el mismo operador, describiendo todas las precauciones tomadas para separar dichas unidades y proteger la integridad de los productos orgánicos.
5. **Prohibición de almacenar materiales prohibidos en unidades de producción orgánicas** - No está permitido el almacenamiento de materiales prohibidos en los sitios de producción orgánica. Los inspectores deberán informar todos los materiales prohibidos que estén almacenados en las operaciones orgánicas, o verificar que no hay materiales prohibidos almacenados en el lugar. Los operadores deberán estar informados que todos los materiales prohibidos deberán ser removidos de los lugares de producción orgánica si quieren que sus productos sean aceptados en Europa.
6. **"Producción paralela"** - Cuando el mismo operador maneje operaciones convencionales y orgánicas en la misma zona, los cultivos anuales de la misma variedad no deberán ser producidos orgánicamente y convencionalmente. El inspector deberá verificar que las variedades de cultivos (orgánicos versus convencionales) sean diferentes. Cuando haya dificultad para distinguir entre variedades de la misma especie (por ejemplo, avena), entonces la agencia de certificación puede requerir del operador que cultive diferentes especies, no sólo variedades. El inspector deberá informar todos los casos de producción paralela y evaluar las diferencias entre los cultivos realizados, orgánicos y convencionales.
7. **"Inspección" durante el período de conversión** - Bajo el Reglamento de la UE, el periodo de conversión (transición) es de 2 años de manejo orgánico antes de sembrar cultivos anuales, o 3 años antes de cosechar cultivos perennes. Los operadores deben estar bajo la "supervisión" de una agencia de inspección (certificación) durante el periodo de conversión. (Nota: el Reglamento de la UE se refiere a "agencias de inspección" cuando describe a las "agencias de certificación"). Los informes de inspección de fincas (aún para la certificación subsecuente) deberán claramente estipular la fecha de comienzo del periodo de conversión así como una lista completa de los campos/parcelas, rendimientos estimados, superficies, y productos para los que se solicita la certificación.
8. **Se requiere que el 70% de los ingredientes sean orgánicos** - Para productos multi-ingredientes, al menos el 70% de los ingredientes de origen agrícola deberán ser orgánicos para que el producto pueda ser etiquetado "Hecho con ingredientes orgánicos". Las etiquetas de producto deben estipular el porcentaje real de los ingredientes orgánicos y dar el nombre o número de código de la agencia de inspección (certificación). Cuando se inspeccionen productos multi-ingredientes que van a ser exportados a Europa, los inspectores deberán verificar si han sido llenados o no dichos requerimientos de etiquetado. Los ingredientes orgánicos deberán ser obtenidos de productores y proveedores que se

compruebe que están en conformidad con el Reglamento de la UE.

9. El “Informe de Inspección” deberá estar refrendado por el operador - El Reglamento de la UE requiere que “la descripción y medidas concernientes deben estar contenidas en un informe de inspección refrendado por el productor correspondiente”. Fuera de la UE, los informes de inspección generalmente no están refrendados por los operadores. Otros documentos de certificación tales como cuestionarios, declaraciones juradas de inspección, acuerdos de uso/otorgamiento de licencias, y contratos de certificación, están firmados por los operadores. Para llenar este requerimiento, la AC puede solicitar al operador que firme un informe abreviado que incluya la lista de condiciones, en lugar del informe completo.
10. “Listas Positivas” – Como se comentó previamente, si una sustancia no aparece en una de las listas positivas de la UE, no deberá ser usada. Los inspectores deberán tomar nota de las siguientes sustancias, que no aparecen en las listas positivas de la UE:
- Cultivos – Acido giberélico; nitrato de sodio, antibióticos (oxitetraciclina y estreptomicina) usados para el control del tizón (*Erwinia amylovora* - fire blight); criolita.
 - Ganado – Preparaciones con aminoácidos; suplementos vitamínicos sintéticos.
 - Procesamiento – No utilizar vitaminas, minerales o aminoácidos para enriquecer las harinas, a menos que sea requerido por las regulaciones gubernamentales; alcohol isopropílico; cloruro de potasio; hipoclorito de calcio; peróxido de hidrógeno; sulfato de magnesio; mono o diglicéridos; ozono; citrato de potasio; yoduro de potasio; fósforo de sodio.

El inspector deberá solicitar información a la AC acerca de si la operación a ser inspeccionada intenta vender sus productos a Europa. De ser así, el operador deberá firmar una declaración de compromiso de cumplimiento del reglamento de la UE. Si los inspectores están inspeccionando ese tipo de operaciones, deberán solicitar una copia de la versión consolidada y actualizada del reglamento de la UE a la AC.⁹ Los inspectores deberán estar preparados para enviar sus informes por correo-e; listar los cultivos por los nombres comunes y los nombres latinos (científicos); y usar unidades métricas, tales como kg/ha en lugar de bu/ac, o mm en vez de pulgadas.¹⁰

Los inspectores deben saber que las ACs europeas y las acreditadas por IFOAM pueden tener requerimientos adicionales que excedan los correspondientes al reglamento de la UE, o los del país exportador. Si Ud. está inspeccionando para uno de éstos, es imperativo que su inspección cubra todos los requerimientos de la AC.

1.5.7 Resumen

Las diferencias entre las normas y los materiales/insumos aprobados de origen regional, nacional e internacional deberán ser armonizadas algún día. Se ha hecho mucho trabajo a tal efecto, y aún continúa.

Hasta que llegue el momento de la “armonía orgánica” los inspectores deberán estar al tanto de los detalles y de las diferencias entre las normas de certificación aplicables y de las leyes y regulaciones relevantes en las áreas donde realizan sus inspecciones. Por sobre todo, deben conocer las normas de las ACs para las cuales realizan inspecciones, llevar siempre una copia, referirse a las normas y listas de materiales/insumos tan frecuentemente como sea necesario, y recordar de “inspeccionar de acuerdo con las normas”.

⁹ La oficina de IOIA puede proveer una visión del Reglamento UE 2092/91, de 7 páginas, compilado por ECOCERT.

¹⁰ Ver § 7.1.6 Nombres de Cultivos Seleccionados en Latín, Inglés y Español y § 7.1.4 Tabla de Conversión de Unidades de Medida

1.6 EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

La inspección es un paso dentro del proceso de certificación. Aparte de las normas, los inspectores necesitan conocer los procedimientos de certificación y el sistema de documentación de la AC.

La elección de la agencia certificadora (AC). El proceso de certificación orgánica comienza cuando un operador (productor o procesador) solicita información sobre la certificación y el cuestionario/solicitud a una AC. En muchas instancias, el tipo de mercado decide la elección de la AC. Otros factores son los costos, las normas específicas, la reputación de la AC, el nivel de servicio ofrecido, y el reconocimiento internacional. Los operadores deberían leer cuidadosamente y conocer las normas para determinar si sus operaciones pueden calificar antes de completar el cuestionario/solicitud. Para todas las operaciones, la certificación es un proceso que se repite anualmente.

La información enviada. Si los operadores consideran que califican para la certificación, deben completar el cuestionario/solicitud. Los agricultores envían información sobre: los productos para los que se solicita la certificación; la historia del campo/establecimiento, la superficie; los mapas de la finca o de las parcelas; el origen de las semillas; el manejo de la fertilidad, el manejo de las plagas, enfermedades y de las malezas; el sistema de registros; los sistemas de cosecha y almacenamiento; el equipamiento; y toda otra información requerida por la AC. El cuestionario para el procesador requiere información sobre: la historia/manejo de la operación; los productos para los que se solicita la certificación; los ingredientes; los coadyuvantes de proceso; el sistema de registros; el manejo de plagas y enfermedades; el saneamiento; el transporte; el almacenamiento; y más. Hay cuestionarios/solicitudes para algunos tipos específicos de operaciones orgánicas, como invernaderos; operaciones de ganadería; distribuidores; y almacenes. Algunas ACs utilizan formularios de actualización simplificados para las renovaciones de la certificación.

La revisión por la AC. Una vez completado el cuestionario/solicitud por el operador, es enviado a la AC, junto con los documentos de apoyo, tales como mapas/planos, diagramas de flujo y etiquetas de insumos. En este momento se suelen firmar los acuerdos de licenciamiento y/o membresía. Las cuotas de membresía y/o de certificación son pagados a la AC. Un integrante del personal de la AC, tal como el coordinador de certificación, revisa la documentación para confirmar que está completa y clara, y puede realizar una evaluación preliminar de la capacidad de la operación para cumplir con las normas.

La asignación del inspector. Un inspector es contactado para hacer la inspección y se le envía el legajo del solicitante. Para una inspección de finca, el mismo deberá contener el cuestionario, la historia del campo, los mapas y los documentos de apoyo. También puede contener comentarios o preocupaciones del Coordinador de Certificación y, para la renovación, una copia del dictamen del comité de certificación correspondiente al año anterior y/o el último informe de inspección. Un inspector nunca deberá conducir una inspección si no está autorizado por la AC.

La inspección. El inspector deberá referirse a las otras secciones de este manual para una discusión detallada de los procedimientos de inspección. Resumiendo, el inspector acuerda la cita; conduce la inspección; evalúa cultivos, suelos, ganados, equipamiento, edificios, áreas de almacenamiento, etc., según corresponda; completa los documentos necesarios, tales como las declaraciones juradas de la AC y/o formularios de inspección; obtiene la documentación de apoyo y conduce una auditoría.

El informe de inspección. Luego de la inspección, el inspector obtiene toda la información adicional necesaria, y completa el informe de inspección, siguiendo la *Guía para el Informe de Inspección* de este manual o utilizando un modelo provisto por la AC. El mismo debe ser claro, conciso y completo.

El informe deberá dar una visión general de la operación, así como proveer detalles específicos. Deberá ser balanceado, mostrando tanto las fortalezas como las debilidades de la operación. El inspector resumirá las deficiencias potenciales y/o las no-conformidades. Si es requerido por la AC, el inspector hará recomendaciones de porqué o no la operación o partes específicas de la misma, deberían ser certificadas. El inspector envía el informe, el cuestionario, los protocolos de inspección y toda la información de apoyo a la AC. Una copia del mismo puede o no ser enviada al operador, dependiendo de las políticas de la AC. Los inspectores deberán mantener siempre en sus archivos una copia de sus informes y de las notas de campo.

La remuneración del inspector. A menos que trabajen como empleados, los inspectores generalmente reciben su pago de las ACs cuando envían sus informes de inspección. A veces los gastos de viaje (viáticos) son pagados por adelantado, especialmente cuando se hacen inspecciones internacionales, que son costosos. Para evitar conflictos de interés, los inspectores no deberán aceptar dinero directamente de las partes inspeccionadas. Los inspectores deberán seguir las políticas de pago de la AC.

La decisión de la agencia certificadora. Cuando el legajo de inspección completo ha sido recibido, la AC convoca a su comité de certificación. Algunos comités se reúnen regularmente y otros lo hacen cuando es necesario. El comité revisa el legajo completo y emite una decisión de certificación. (Nota: algunas ACs han delegado la toma de decisión a un "oficial de certificación", cuyas decisiones son ratificadas por un comité de certificación o una junta de directores).

Las opciones para una decisión de certificación son:

1. Aprobación
2. Aprobación con condiciones que deben ser cumplidas antes de la certificación
3. Aprobación con condiciones que deben ser cumplidas en un período de tiempo especificado
4. Denegación. Las razones para la denegación son claramente señaladas basadas en las normas
5. Postergación. Se requiere mayor información para poder tomar una decisión.

La certificación parcial. En algunos casos, la situación de certificación puede ser distinta para diferentes productos, parcelas o líneas de producción. Por ejemplo, una determinada línea de producción puede ser certificada sin condiciones, otra con condiciones, y una tercera puede ser denegada, todas en la misma operación. Las decisiones de certificación deberán siempre indicar clara y exactamente cuáles operaciones, procesos, o productos son certificados, y establecer todas las condiciones.

La post-inspección. El inspector no es necesariamente notificado acerca de la decisión. Algunas ACs notifican al inspector, otras no. En todo caso, el inspector no debe tener intereses creados en el resultado de la certificación y no debe ser la persona que tome la decisión acerca de la misma. Una vez que el informe de inspección ha sido entregado, el trabajo del inspector generalmente está terminado, a menos que el certificador requiera alguna información adicional. Sin embargo, si posteriormente el inspector se entera de violaciones realizadas por la parte inspeccionada, deberá notificar a la AC.

La notificación del operador. Una vez que se ha cumplido con la certificación, el productor/procesador es notificado. Si hay algunas condiciones que debe cumplir, el cliente necesita firmar un contrato o un acuerdo de compromiso indicando que acepta e implementará las condiciones. El acuerdo o contrato debe ser firmado y reenviado a la AC. Si la certificación es otorgada con condiciones, el productor deberá implementar los cambios necesarios. Si las condiciones son significativas, la AC puede requerir la realización de una inspección de seguimiento para verificar el cumplimiento antes de la emisión del contrato de certificación y del certificado. Si las condiciones son menos serias, pueden ser verificadas en la próxima inspección anual, sin una inspección adicional de seguimiento previa a la certificación.

Apelaciones. Si la certificación es denegada, el operador puede apelar, siguiendo las políticas de la AC.

Certificados y sellos. Cuando es recibido el certificado orgánico, el operador puede comenzar a vender sus productos orgánicos certificados. Los operadores pueden ser instruidos acerca de como usar el sello orgánico de la AC, el certificado orgánico y/o los certificados de transacción, si aún no lo saben. Los operadores deberán continuar cumpliendo con las normas y manteniendo los registros adecuados mientras estén certificados.

1.6.1 Diagrama de Flujo de la Certificación Orgánica

A continuación se ofrece un ejemplo de un diagrama de flujo de certificación. La estructura y la terminología organizacional variará con diferentes ACs y regiones. Por ejemplo, algunas ACs operan separadamente de los cuerpos de inspección. En dichos sistemas, algunas de las funciones listadas a continuación son realizadas por las agencias de inspección.

PASOS EN EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

DOCUMENTOS UTILIZADOS

Paso 1: El Solicitante requiere la certificación orgánica a la agencia certificadora

Ninguno



Paso 2: La AC estudia la solicitud para evaluar la elegibilidad y cuáles cuestionarios y anexos son los adecuados para entregarle.

Evaluación (en la oficina)



Paso 3: El Solicitante completa los cuestionarios/solicitudes apropiados y los envía junto con la documentación de apoyo; los Acuerdos de Licenciamiento pueden ser firmados.

Van a la oficina
Cuestionario/solicitud
Planilla con la Historia del Campo
Planilla de Historia de las Pasturas
Perfiles de los Productos Orgánicos
Acuerdo de Licenciamiento



Paso 4: La AC revisa el cuestionario/solicitud y la documentación adjunta para evaluar si está completa así como la elegibilidad potencial del solicitante.

Evaluación (en la oficina)



Paso 5: La AC asigna un inspector orgánico para la visita correspondiente.

Acuerdo con el inspector orgánico



Paso 6: El Inspector realiza la inspección, completa las necesarias Declaraciones de Inspección Orgánica y planillas y el informe de Inspección. El Inspector envía el legajo completo a la AC.

Planillas y el informe

Declaración de Inspección Orgánica (si corresponde)
Informe de Inspección Orgánica



Paso 7: La AC revisa el legajo completo. (Incluye el cuestionario, adjuntos, declaración de inspección orgánica, y el informe de inspección). La AC toma la decisión sobre la situación de certificación.

Actas del Comité de Certificación (en la oficina)
Informe sobre la situación de Certificación (en la oficina)



Paso 8: La AC notifica al solicitante sobre su situación de certificación orgánica.

Carta con el Contrato de Certificación Orgánica



Paso 9: El Solicitante firma y envía el Contrato de Certificación Orgánica e implementa las condiciones impuestas por la AC.

Contrato de Certificación Orgánica



Paso 10: El Solicitante recibe el Certificado Orgánico desde la AC.

Certificado Orgánico



Paso 11: Renovación Anual de la Certificación. El Solicitante envía el cuestionario de renovación de la certificación y los adjuntos correspondientes. Repetir los Pasos 4 al 10.*

Cuestionarios de Renovación de la Certificación
Apropiada Documentación Adjunta

*Cuando se utilicen cuestionarios/solicitudes abreviados para la renovación de la certificación, los inspectores y los comités de certificación deberán revisar los legajos originales completos, así como los formularios de cuestionario/solicitud y la documentación acompañante.

APUNTES

SECCIÓN II

2.0 ROLES Y RESPONSABILIDADES DEL INSPECTOR

	Página N°
2.1 El Rol del Inspector	25
2.1.1 Comprensión del Rol del Inspector	26
2.2 Responsabilidades del Inspector	26
2.2.1 Verificación	26
2.2.2 Inspección	26
2.2.3 Evaluación	27
2.2.4 Información	27
2.2.5 Comunicación	27
2.2.7 Profesionalismo	28
2.3 Requisitos del Inspector	28
2.3.1 Experiencia	28
2.3.2 Capacitación y Actualización Profesional	29
2.3.3 Familiaridad con las Normas Orgánicas y las Regulaciones	29
2.3.4 Habilidades de Observación y Evaluación	29
2.3.5 Habilidades de Comunicación	29
2.3.6 Ausencia de Conflictos de Interés	30
2.3.7 Confidencialidad	30
2.3.8 Integridad	30
2.3.9 Compromiso con los Principios Orgánicos	30
2.4 Capacitación del Inspector	31
2.4.1 Requerimientos y Oportunidades de Capacitación	31
2.5 Código de Ética del Inspector	32
2.6 Código de Conducta del Inspector	33

2.1 EL ROL DEL INSPECTOR

Los inspectores pueden trabajar como empleados de tiempo total o parcial para las agencias certificadoras (ACs), o pueden hacerlo como profesionales independientes contratados. Los inspectores empleados pueden hacer inspecciones orgánicas durante todo el año, si hay suficiente trabajo, o pueden cumplir otras funciones, tales como realizar inspecciones de sanidad o de seguridad, hacer verificaciones de pesos y medidas, u otras tareas.

Los argumentos a favor de los inspectores empleados incluyen:

- El certificador es responsable por la capacitación y la competencia de cada inspector.
- Los distintos certificadores operan con diferentes sistemas y puede ser necesaria experiencia con un solo sistema para realizar un buen trabajo.
- Los inspectores están disponibles para hacer el seguimiento de las inspecciones sin tener en cuenta consideraciones financieras/económicas.
- El certificador no necesita tener en cuenta los costos de cada asignación individual y puede fijar inspecciones “extra”.
- El certificador tiene inspectores rápidamente disponibles para realizar inspecciones de emergencia.
- Como los inspectores tienen el empleo garantizado por el certificador, no corren el riesgo de la pérdida potencial de su trabajo si escribieran un informe “desfavorable”.
- Los inspectores podrán estar a cubierto de responsabilidades si la AC los tiene incluidos en su póliza de seguro por responsabilidad.

Los argumentos a favor de que el certificador contrate inspectores independientes incluyen:

- Los inspectores pueden trabajar para más de un certificador, ganando más experiencia y conocimiento.
- Los inspectores pueden realizar múltiples inspecciones durante la misma visita, si es solicitado por el operador y aprobado por las ACs.
- Los inspectores que trabajan para varias certificadoras tienen mayores oportunidades de ayudar a detectar el fraude, ya que pueden encontrar solicitantes que intentan ser certificados por una nueva AC luego de haber sido rechazados previamente por otras ACs.
- Utilizar los mismos inspectores ayuda a facilitar la reciprocidad funcional y la consistencia entre diferentes certificadores.
- Los inspectores independientes pueden ser imparciales, ya que no tienen intereses creados en el éxito o el fracaso de ningún programa particular de certificación.
- Los certificadores no contraen responsabilidades acerca de impuestos ni de beneficios sociales y tienen menos gastos al no cubrir los costos de seguros por responsabilidad de los inspectores independientes.

Ambos sistemas son comúnmente empleados en todo el mundo. Algunas ACs tienen inspectores empleados que cubren la mayoría de las asignaciones y contratan a otros, independientes, por trabajos determinados, de manera de emplear un inspector con una experiencia particular o uno que está ubicado en una región remota.

Independientemente de que los inspectores operen como empleados o contratados, es necesario que contribuyan al desarrollo de la calidad del sistema de certificación. Sus experiencias y observaciones son únicas, y es necesario que sean compartidas con la AC, de tal manera que los problemas y asuntos relacionados con las normas, materiales/insumos, procedimientos de certificación, y/o documentos sean analizados. Ambos, inspectores empleados y contratados deben ser retroalimentados y evaluados por la

AC. Los inspectores deben superar sus deficiencias a través de la capacitación y del desarrollo profesional.

Los inspectores necesitan seguir las políticas y los procedimientos de la AC, independientemente de su situación laboral como empleados. La mayoría de las ACs tienen manuales de inspección propios. Tanto los inspectores empleados como los contratados deben tomar en cuenta y seguir los manuales de las respectivas ACs, así como seguir este manual.

2.1.1 Comprensión del Rol del Inspector

Un inspector orgánico debe:

1. Estar familiarizado con las normas y políticas de la AC e inspeccionar de acuerdo con las normas.
2. Ser los ojos, las orejas, la nariz y las entrañas de la AC, y en última instancia, del consumidor. Debe obtener toda la información relevante para establecer la situación de certificación del aspirante.
3. Debe informar objetivamente lo que ha visto y oído, tanto los indicadores de cumplimiento como los de no-conformidad, sustentados por la evidencia y las observaciones del inspector.
4. No debe tomar decisión acerca de si la operación debe o no ser certificada, o si un insumo está aprobado o no.

2.2 RESPONSABILIDADES DEL INSPECTOR

El trabajo del inspector orgánico consiste en *verificar* la información suministrada por el solicitante y la agencia de certificación, *inspeccionar* los establecimientos, *evaluar* toda la información y las observaciones, *informar* al solicitante acerca de los requerimientos de cumplimiento orgánicos, de acuerdo con las políticas de la AC, y *comunicar* los resultados a la AC.

2.2.1 Verificación

a. Los inspectores verifican:

1. Si la información del cuestionario/solicitud es correcta (se deberán completar los datos faltantes, de ser necesario, con indicación de la fecha y de que los cambios fueron aprobados por el operador).
2. Productos y/o procesos para los que se solicita la certificación, de acuerdo con la declaración consignada en el cuestionario/solicitud.
3. Historia previa de los sitios de producción.
4. Existencia de registros de auditoría adecuados. (Habilidad para documentar insumos, prácticas, y producción/ procesamiento orgánicos).
5. Que la operación, incluyendo los insumos utilizados, adhiere a las normas de la AC.
6. Cumplimiento de las condiciones previas para la certificación.

2.2.2 Inspección

a. Los Inspectores:

1. Reúnen la información a través de la entrevista con el operador, por la observación (visión, olfato, etc.), y la revisión de los documentos.
2. Examinan todas las partes relevantes de la operación (cultivos/ganadería/áreas de procesamiento, áreas de almacenamiento, equipamiento, registros, insumos, ingredientes, etc.).
3. Observan los límites de la finca y las fuentes potenciales de contaminación exteriores a la misma.
4. Completan las declaraciones juradas o los formularios de inspección que sean requeridas por la AC.

5. Obtienen las firmas necesarias.
6. Toman buenas notas. Toman fotografías según necesidad.

2.2.3 Evaluación

a. Los inspectores evalúan:

1. La evidencia en relación con la capacidad de la operación para cumplir con las normas orgánicas.
2. El conocimiento de las normas por parte del operador, y su compromiso con el manejo orgánico.
3. Los Puntos de Control Orgánico para determinar la pérdida potencial de la integridad orgánica (contaminación o mezcla).
4. Los registros de auditoría y hacen un muestreo para determinar la capacidad de la operación para rastrear los productos orgánicos a través de la producción y manejo, y cumplir con las normas orgánicas.
5. Cumplimiento total con las normas orgánicas, identificando las áreas específicas de no-conformidad.

2.2.4 Información

a. Los inspectores informan a los operadores acerca de:

1. Los requerimientos de las normas orgánicas.
2. Las políticas y procedimientos de la AC.
3. Las potenciales deficiencias y/o no-conformidad de insumos/procesos a fin de que el operador conozca las condiciones necesarias para poner la operación en conformidad con las normas orgánicas.
4. Los requerimientos sobre el mantenimiento de registros.

b. Los inspectores pueden ser fuentes de información, pero no deben proporcionar “asesoramiento”.

1. Los inspectores deben mantener una separación clara entre la consultoría y las actividades propias de la inspección.
2. Los inspectores pueden sugerir libros e instituciones de referencia, pero no pueden discutir acerca de otras operaciones que hayan inspeccionado.
3. Si bien los inspectores pueden proporcionar información, deben concentrarse en los temas relacionados con la capacidad de la operación para cumplir con las normas.
4. Los operadores se sienten más dispuestos a cumplir con un programa que entienden y que perciben como beneficioso.

2.2.5 Comunicación

a. Los inspectores se comunican:

1. Con la AC antes, durante (si es necesario) y/o después de la inspección para responder preguntas y resolver cuestiones no anticipadas. Manténgase en estrecho contacto con la AC, según necesidad.
2. Si se requiere información adicional o no.
3. Enviando informes claros, completos y concisos.
4. Enviando los informes a tiempo.
5. Incluyendo observaciones y evaluación (sobre la operación completa, el conocimiento de las normas por parte del operador y el compromiso con el manejo orgánico, la revisión de auditoría, etc.).
6. Incluyendo un resumen claro de las preocupaciones. Todas ellas deben estar referidas a las normas aplicables.
7. Proporcionando documentación acompañante relevante y bien organizada¹¹.

¹¹ Nota: un buen inspector no es aquel que recoge la mayor cantidad de documentos sino el que encuentra errores en los documentos recogidos y que establece la evidencia de conformidad y/o no-conformidad.

8. De ser necesario, recomendando una visita de seguimiento o un análisis de residuos, con una presentación clara de la evidencia que apoye esta recomendación.

b. Los inspectores pueden ser “promotores objetivos”, sin emitir juicio de valor.

1. Establezca una una relación basada en una comunicación abierta con los operadores.
2. Escuche cuidadosamente al operador. No le “diga” a los operadores lo que deberían hacer.
3. Explique el punto de vista o perspectiva del operador en el informe, cuando corresponda.
4. Evite informar una declaración o una opinión del operador como si fuera un “hecho”, a menos que lo haya verificado.
5. Los inspectores se entrevistan con el operador al terminar la inspección para confirmar la exactitud de las observaciones del inspector así como para discutir asuntos relevantes para la situación de certificación.

2.2.6 Profesionalismo

a. Los inspectores deben ser profesionales.

1. Conozca el tipo de operación que está inspeccionando.
2. Conozca acerca las prácticas agrícolas, el clima y la cultura de la zona.
3. Esté preparado. Revise los cuestionarios y tenga los papeles de la inspección bien organizados.
4. Vístase adecuadamente.
5. Sea puntual.
6. Organice las herramientas y los materiales para la inspección para que sean accesibles.
7. Sea claro en relación con las expectativas de la AC.
8. Sea claro en relación con los procedimientos de pago de la AC.
9. No programe demasiadas inspecciones por día.
10. Evite discusiones acerca de otras agencias de certificación.
11. Evite discusiones sobre comercialización si los operadores le preguntan dónde pueden vender sus productos o dónde pueden obtener ingredientes orgánicos o insumos aprobados.

b. Los inspectores deben mantener la confidencialidad.

1. Las ACs requieren que los inspectores firmen acuerdos de confidencialidad.
2. Practique la confidencialidad. No hable acerca de la inspección con otras personas que no sean el operador, el comité de certificación y el plantel de la AC.

c. Los inspectores deben ser imparciales.

1. No deben tener conflictos de interés, especialmente financieros (ver § 2.5 del Código de Ética y § 2.6 del Código de Conducta del Inspector).
2. No inspeccionar la misma operación más allá de 3 años consecutivos – siga las políticas de la AC.

2.3 REQUISITOS DEL INSPECTOR

2.3.1 Experiencia

El inspector debe tener experiencia profesional, académica o práctica. Para la inspección de fincas o de ganadería, incluye el conocimiento de los principios básicos de la producción orgánica. Es necesario que los inspectores conozcan el manejo, el procesamiento y los métodos de control de plagas, tanto para operaciones orgánicas como convencionales del tipo a ser inspeccionado. Si le falta experiencia para un determinado tipo de inspección, debe estar dispuesto a buscar la información adicional o la capacitación necesaria para prepararse adecuadamente para la inspección, o estar preparado para rechazar el trabajo si

está más allá de su ámbito de competencia.

2.3.2 Capacitación y Actualización Profesional

El inspector orgánico deberá completar un curso de capacitación tal como los que ofrece IOIA para finca, ganadería o procesamiento, y completar los requerimientos de inspector principiante antes de realizar inspecciones orgánicas. El entrenamiento deberá incluir la evaluación del riesgo por contaminación potencial y los pasos a seguir cuando hay sospechas de contaminación. Puede requerirse entrenamiento adicional sobre procesamiento de alimentos y/o contabilidad para inspectores que quieran realizar inspecciones de procesamiento. Los inspectores deberán desarrollar y actualizar sus calificaciones y competencias, participando en cursos de inspección avanzados, cursos universitarios y seminarios relevantes. Los inspectores necesitan estar al día leyendo publicaciones de la industria, libros y materiales adecuados en las páginas web.

2.3.3 Familiaridad con las Normas Orgánicas y las Regulaciones

El inspector debe estar al tanto de las regulaciones orgánicas definidas por las leyes federales, regionales y locales, así como las normas de certificación de la AC para la cual está conduciendo inspecciones. El inspector deberá también conocer otras regulaciones federales y locales que la parte inspeccionada debe cumplir. Deberá llevar consigo copias de las normas de la AC y la lista de materiales/insumos permitidos a todas las inspecciones.

2.3.4 Habilidades de Observación y Evaluación

El inspector debe tener adecuadas habilidades de observación. Desde que el inspector actúa como los ojos, los oídos, y la nariz del consumidor, es imperativo que esté alerta y concentrado durante toda la inspección. Los sentidos de la vista, el oído y el olfato son las más valiosas herramientas. Para ser observador, es útil comenzar la inspección antes de que Ud. arribe a la operación. Estar bien organizado y tener un plan de inspección libera al inspector y le permite concentrarse en la parte inspeccionada y en la operación. Cuando esté llegando a la finca/planta, es una buena idea observar el ambiente circundante. Tener una buena visión general inicial permite al inspector detenerse en detalles más tarde. Sea inquisitivo y firme. Mire aquí, allá y en derredor, tanto cerca como lejos. Manténgase concentrado.

Los inspectores deben ser capaces de interpretar los mensajes que le proporcionan sus sentidos. Deben evaluar continuamente la información que observan y contrastarla con la que le provee el operador. ¿Son coherentes las observaciones del inspector con la documentación provista? ¿Son consistentes las observaciones con lo que el operador está diciendo? ¿Parece que ciertas cosas están fuera de lugar? No dude en preguntar acerca de aquello que llame su atención. A través de la experiencia y el estudio, Ud. refinará sus habilidades de observación y apreciación.

2.3.5 Habilidades de Comunicación

El inspector deberá tener habilidades para la comunicación, tanto orales como escritas. Las habilidades orales incluyen comunicarse verbalmente con la parte inspeccionada de una manera profesional, y escuchar de una manera activa y atenta. Escuchar activamente puede permitir al inspector ser lo suficientemente flexible como para cambiar el plan de la inspección a fin de satisfacer las necesidades del operador.

Deberá establecerse una buena comunicación cuando se haga la cita, y deberá continuarse durante la inspección. El inspector deberá demostrar integridad, respeto, confidencialidad y abstenerse de emitir

juicios con todos los métodos de comunicación disponibles, incluyendo conversar, escuchar y usar el lenguaje corporal.

Las habilidades de comunicación escritas son esenciales para realizar un informe de inspección correcto. Son necesarios excelentes conocimientos gramaticales y ortográficos; además, el uso de computadoras se está volviendo obligatorio. Cada informe es, por naturaleza, individual, así como cada operación orgánica. El informe escrito deberá ser claro, conciso y completo.

2.3.6 Ausencia de Conflictos de Interés

El inspector debe evitar conflictos de interés o la apariencia de que haya conflictos de interés. Los inspectores deberán aceptar trabajos de inspección sólo si se cumplen los siguientes criterios:

1. El inspector no deberá haber realizado transacciones financieras con el operador por lo menos en el año previo a la inspección o en el año siguiente a la misma, con la excepción de pequeñas compras para uso personal. Esto incluye las consultas remuneradas. (Algunas ACs requieren dos años sin conflictos de interés financieros previos y posteriores a la inspección).
2. El inspector no deberá aceptar regalos de la parte inspeccionada.
3. El inspector deberá apoyar el principio que separa la inspección de la decisión final de certificación. El inspector no deberá estar involucrado en la inspección y en la certificación de la misma operación. (Vea el Código de Ética y el Código de Conducta del Inspector para más detalles).

2.3.7 Confidencialidad

Los inspectores deberán tener en su legajo un acuerdo de confidencialidad firmado con cada una de las ACs para las cuales hace inspecciones. Toda la información propietaria debe mantenerse en estricta confidencia.

2.3.8 Integridad

Los inspectores deben ser honestos y veraces en su trabajo. Los inspectores deberán informar todos los casos de sospecha de fraude a las correspondientes agencias de certificación, respetando todos los acuerdos de certificación correspondientes.

2.3.9 Compromiso con los Principios Orgánicos

Los inspectores deberán apoyar y estimular el desarrollo, la implementación y el avance de la agricultura y el procesamiento de alimentos orgánicos. Los inspectores deben ser sensibles a las variables sociales, políticas y ambientales de la región donde estén inspeccionando. Los inspectores deberán apoyar el desarrollo de programas de certificación regionales y de sistemas de agricultura sustentable.

2.4 CAPACITACIÓN DEL INSPECTOR

2.4.1 Requerimientos y Oportunidades de Capacitación

Las ACs están obligadas a asegurar que los inspectores que trabajan para ellas están suficientemente capacitados. Esto se logra tomando cursos ofrecidos por organizaciones tales como IOIA, por consultoras que se especializan en dichos entrenamientos, o bien pueden ser provistos por las mismas agencias de certificación. El entrenamiento formal y el laboral deberán incluir la capacitación en los protocolos y en los procedimientos de inspección orgánicos.

Aquellos que ingresan a la profesión de inspector provienen de muy diferentes experiencias de vida y antecedentes educativos. Algunos han completado la instrucción formal en agronomía, biología o medicina veterinaria. Otros tienen carreras de grado en contabilidad o en ciencia/tecnología de los alimentos. Muchos carecen de instrucción universitaria pero tienen años de experiencia en agricultura y/o producción orgánica. Es imperativo que los inspectores conozcan acerca de los tipos de operaciones que van a inspeccionar, y deben tener un conocimiento sólido de las normas orgánicas y de los procedimientos de certificación.

IOIA ha desarrollado cursos de entrenamiento que sirven como modelo global para la educación del inspector. Los cursos de IOIA enseñan acerca del proceso de la inspección orgánica, las habilidades de investigación, el proceso de certificación, la evaluación del riesgo, los requerimientos regulatorios, la redacción del informe, la auditoría, las normas orgánicas, la ética/confidencialidad, y otros tópicos necesarios para conducir inspecciones orgánicas completas y consistentes. Todos los cursos de IOIA incluyen salidas a campo para hacer inspecciones con la asignación de hacer un informe escrito, y concluyen con exámenes escritos. A los participantes que cumplen con los requisitos se les otorga los correspondientes Certificados de Aprobación.

Los cursos de IOIA son ofrecidos periódicamente en distintos lugares del mundo. Los cursos son dictados, generalmente, en el idioma oficial de la región, en cooperación con patrocinadores regionales. IOIA también ofrece cursos avanzados para inspectores experimentados, de manera que los mismos pueden trabajar juntos para mejorar sus habilidades y compartir sus conocimientos.

Como se ha indicado, los nuevos inspectores pueden tomar cursos de capacitación organizados y llevados a cabo por las ACs. Estos cursos generalmente se concentran en las normas, los procedimientos y la documentación propios de la AC organizadora del curso, si bien algunos cursos pueden ser genéricos y estar abiertos a inspectores que estén fuera del programa. Muchas ACs cuyos inspectores son empleados proveen cursos propios o los patrocinan para que participen en los cursos de IOIA.

2.4.2 Inspectores Principiantes

Aquellas personas que completen los cursos de capacitación necesitan realizar inspecciones de aprendizaje antes de llegar a ser inspectores orgánicos. Este aprendizaje proporciona a los nuevos inspectores entrenamiento en el trabajo, con instrucción personalizada y guía con evaluación y retroalimentación personalizadas. Dicha experiencia ayuda a los nuevos inspectores a identificar sus deficiencias educativas en áreas tales como el control de plagas y enfermedades, la fertilidad del suelo, la limpieza de las instalaciones y los coadyuvantes de procesamiento/ingredientes menores. Al final del aprendizaje, el principiante deberá tener un excelente conocimiento de las normas orgánicas, del proceso de inspección orgánico, de cómo escribir informes de inspección completos, y acerca de los procesos de certificación, políticas y documentación.

IOIA ha publicado las Guías de Aprendizaje, y está trabajando con los certificadores para establecer un programa formal. Muchas ACs tienen sus propios requerimientos y algunas proveen asistencia en la coordinación de inspecciones de aprendizaje.

En términos generales, los principiantes acompañan a un inspector experimentado (mentor) en por lo menos 1 ó 3 inspecciones de cada tipo (por ej., cultivos, ganadería, o procesamiento). Durante la primera inspección, el aprendiz observa el trabajo del mentor, y toma notas, pero no conduce la inspección. Durante las siguientes una o dos inspecciones, el aprendiz conduce la misma, mientras el mentor actúa como observador. El mentor sólo desarrolla un papel de supervisión durante la inspección.

El aprendiz completa los informes de inspección para todas las inspecciones de aprendizaje. Los informes son enviados al mentor y no directamente a la AC. El mentor revisa los informes, hace los cambios necesarios, y los firma. Si el informe del aprendiz es insuficiente, el mentor puede necesitar enviar un informe completo por separado. El mentor es el “inspector de registro” en todas las inspecciones de aprendizaje, y es absolutamente responsable por el contenido de dichos informes.

El pago al mentor por proveer asistencia depende de las políticas de la AC y de los arreglos hechos entre el aprendiz y el mentor. Como el mentor es el responsable final de la inspección, es éste y no el aprendiz el que generalmente cobra por la inspección. Las ACs que coordinan el programa de aprendizaje y otras formas de entrenamiento directamente en el trabajo pueden tener diferentes acuerdos y políticas de pago.

El aprendiz deberá firmar un acuerdo de confidencialidad con la certificadora correspondiente antes de conducir inspecciones de aprendizaje. El mentor deberá obtener permiso de la AC. Los operadores que serán inspeccionados por inspectores aprendices deberán ser notificados con anticipación. Si un operador objeta la presencia del aprendiz, la inspección deberá ser realizada solamente por el inspector experimentado.

2.5 CÓDIGO DE ÉTICA DEL INSPECTOR¹²

1. Los inspectores acuerdan cumplir con los Códigos de Ética y de Conducta y respetar todos los acuerdos de confidencialidad relacionados con su trabajo como inspectores orgánicos.
2. Los inspectores sostienen y estimulan el desarrollo, la implementación, y el avance de la agricultura y el procesamiento orgánicos.
3. Los inspectores pueden también ser miembros o empleados de, y/o ser certificados por agencias regionales, federales o internacionales, pero deberán mantener una separación clara entre las inspecciones y la toma de decisiones acerca de la certificación.
4. Mientras se encuentran en su capacidad profesional como inspectores orgánicos, deben ser justos e imparciales acerca de los diferentes programas de certificación, siempre que los mismos cumplan con las normas orgánicas federales, estatales, provinciales o internacionales.
5. Los inspectores deberán evitar situaciones de conflicto de interés.

¹² Los Códigos de Ética y de Conducta, de fecha 27 de noviembre, 2000, fueron usados como base para los correspondientes de este manual. Estos Códigos de IOIA están sujetos a revisión.

6. Los inspectores deberán rechazar aquellos trabajos que los obliguen a tomar decisiones finales (en oposición a las recomendaciones).
7. Los inspectores deberán desarrollar y actualizar sus calificaciones y competencias. Los inspectores deben tener un profundo conocimiento de las políticas, las regulaciones y las normas de las certificadoras y agencias regulatorias correspondientes.
8. Los inspectores deberán ser sensibles a las variables sociales, políticas y ambientales de las regiones cuando inspeccionan.
9. Los inspectores deberán mantener las condiciones de integridad más altas posibles. Tienen la responsabilidad de informar la sospecha de fraude, en relación con su trabajo como inspectores orgánicos, a las autoridades correspondientes.

2.6 CÓDIGO DE CONDUCTA DEL INSPECTOR

1. Los inspectores deberán tener disponibles para las partes inspeccionadas y a su solicitud, copias de los acuerdos de confidencialidad firmados, de los Códigos de Ética y de Conducta. Los inspectores deberán cumplir los acuerdos de confidencialidad hechos con todas las certificadoras para las cuales conducen inspecciones. Toda la información propietaria deberá ser mantenida en estricta confidencialidad.
2. Los inspectores deberán sostener la misión de la Asociación de Inspectores Orgánicos Independientes, que es “proporcionar a la industria orgánica inspectores entrenados y calificados, promover la consistencia en el proceso de inspección, y ocuparse de asuntos y preocupaciones relevantes para los inspectores orgánicos.”¹³
3. Los inspectores pueden ofrecer su experiencia y discernimiento sirviendo en varias juntas o comités relacionados. Los inspectores no deberán tomar decisiones finales relacionadas con la situación de certificación de las operaciones que inspeccionan.
4. Los inspectores deberán estimular la buena voluntad y la cooperación en la industria orgánica.
5. Con relación a los conflictos de interés, los inspectores:
 - a. no deberán tener ninguna relación financiera o de consultoría con la parte inspeccionada durante al menos el año anterior y el posterior a la inspección.
 - b. no deberán inspeccionar a socios o a competidores cercanos.
 - c. no deberán recibir ninguna remuneración como resultado de la información obtenida o compartida durante la inspección.
 - d. no deberán solicitar trabajo directamente a las partes inspeccionadas. Las inspecciones deberán ser conducidas únicamente con la autorización de las certificadoras.
 - e. podrán comprar productos a las partes inspeccionadas, pero las mismas deben ser hechas solamente para uso personal y no para reventa, y no deberán interferir en la relación profesional.
 - f. Deberán cortésmente rehusar regalos, de acuerdo con la cultura local.
6. Los informes de inspección en sí y por sí no constituyen certificación.

¹³ IOIA 2000 Directorio de Miembros, enero 2000, página 7.

7. Los inspectores deberán rehusar aquellos trabajos que estén más allá de su área de competencia. Los inspectores deberán trabajar individual y colectivamente para asegurar actualización y excelencia profesional.
8. Al prepararse para las inspecciones, los inspectores deberán obtener los resúmenes del comité de certificación del año anterior. Todas las recomendaciones, condiciones y cuestiones controversiales anteriores deberán ser investigadas a fondo durante la inspección.

Los inspectores deberán tener en mente que son los ojos, los oídos y el olfato del consumidor durante la inspección, deberán ser correctos, corteses, conocedores, honestos y tener la mente abierta. En todo momento

SECCIÓN III

	Página N°
3.0 PROTOCOLOS PARA LA INSPECCIÓN	35
3.1 Alcance de la Inspección	37
3.1.1 Inspeccionando con las Normas	37
3.1.2 Tipos de Operaciones Inspeccionadas	39
3.1.3 Tipos de Inspecciones	40
3.2 Metodología para la Inspección	42
3.3 Preparándose para la Inspección	44
3.3.1 Notificación de la Inspección	44
3.3.2 Aceptación de la Inspección	44
3.3.3 Revisión del Cuestionario/Solicitud	45
3.3.4 Contacto con el Solicitante	46
3.3.5 Listado de Comprobación para la Inspección	47
3.4 Puntos de Control Orgánico (PCOs) y HACCP	48
3.4.1 HACCP	48
3.4.2 Definiciones HACCP para la Industria Orgánica	49
3.4.3 ¿Cuál es la relación entre HACCP y la Inspección Orgánica?	49
3.4.4 PCOs en la Producción Agrícola	50
3.4.5 PCOs en la Producción Ganadera	52
3.4.6 PCOs en las Plantas de Procesamiento	53
3.5 Descubriendo y Desalentando el Fraude	55
3.5.1 Técnicas para la Detección del Fraude	56
3.6 Auditoría de Trayectoria	60
3.7 Toma de Muestras para Análisis de Laboratorio	63
3.7.1 Muestreo de Suelo y de Tejidos para Análisis de Nutrientes	64
3.7.2 Muestreo de Suelo y de Tejidos para Análisis de Residuos	64
3.7.3 Muestreo de Productos Terminados	66
3.8 Inspeccionando para Detectar Organismos Genéticamente Manipulados (Transgénicos - OGMs)	67
3.8.1 Definición de Organismos Genéticamente Manipulados	67
3.8.2 Productos Genéticamente Manipulados – ¿Qué Productos Están Comercialmente Disponibles?	67
3.8.3 Protocolos de Inspección	70
3.8.4 Análisis Genéticos	72
3.8.5 Referencias	73
3.9 El Informe de Inspección Orgánica	75
3.9.1 Informes Claros y Objetivos	75
3.9.2 Hágalo Fácil para la Agencia de Certificación	76
3.9.3 El Cuerpo del Informe	76
3.9.4 Resumen de Preocupaciones	77
3.9.5 Recomendaciones	77
3.9.6 Documentación Adjunta	78
3.9.7 Implicancias Legales	78

3.1 ALCANCE DE LA INSPECCIÓN

3.1.1 Inspeccionando con las Normas

Conozca las normas. Los inspectores deberán estar íntimamente familiarizados con las normas, las políticas, y la documentación de las ACs para las cuales están conduciendo inspecciones. Una manera útil de que los nuevos inspectores tomen familiaridad con las normas es construir un esquema con los principales tópicos cubiertos por las normas. Use ese esquema como lista de verificación (*checklist*) o “informe de auditoría”, para estar seguro de que todos los puntos correspondientes son cubiertos durante cada inspección. Reorganice el esquema, si fuera necesario, para seguir el plan de la inspección. En algunas inspecciones, algunos temas particulares pueden ser cubiertos rápidamente, mientras que en otras, el mismo punto puede ser muy problemático y requerir mucho tiempo. Cada operación es única, pero las normas proporcionan continuidad al proceso de inspección.

Leyes aplicables. Los inspectores deberán tener siempre en mente que están conduciendo una “inspección orgánica”. No están llevando a cabo inspecciones sobre salud y seguridad, evaluación de calidad de producto, auditorías ambientales o investigaciones de mercado. Hay veces en que la salud, la seguridad, el ambiente están directamente relacionadas con la capacidad para mantener la integridad orgánica de la operación y cumplir con las normas. En esos casos, esos puntos relevantes deberán ser completamente documentados e informados. Si las normas orgánicas especifican que las operaciones certificadas deben cumplir todas las leyes aplicables, es responsabilidad del inspector estar al tanto de dichas leyes. Esto es especialmente importante durante las inspecciones de procesamiento de alimentos. Todas las instancias de inconformidad con las leyes correspondientes deberán ser informada a la AC, así como las violaciones a las normas.

El alcance. Aquellos puntos no especificados en las normas, están fuera del alcance de la inspección orgánica. Pueden ser interesantes, pero a menos que el inspector pueda encontrar una vía para relacionarlas con las normas, solamente agregará palabras al informe y pueden ser malinterpretadas por la AC.

Desarrolle su estilo. A medida que gane experiencia, Ud. desarrollará su propio estilo. Ud. puede encontrar la manera de conducir las inspecciones en cierto orden, por ejemplo, comenzar la inspección revisando el cuestionario con el operador, continuando con el recorrido por el campo o la planta y la evaluación en el lugar, y luego revisar los registros y terminar la entrevista, lo que proporciona continuidad y permite concentrarse en el proceso. Otros inspectores pueden comenzar con el trabajo en el campo y concluir con la documentación. En algunas circunstancias el orden normal debe ser alterado, debido a causas tales como lluvias que lo impiden, oscuridad, o disponibilidad de los empleados.

Use preguntas con respuestas abiertas. Los inspectores deberán hacer preguntas tales como “¿Cual es su programa de manejo de la fertilidad?” en lugar de otras cuya respuesta sea “si” o “no”. Haga las preguntas de más de una manera. Sea creativo, paciente y respetuoso. Proporciónale al operador la oportunidad de hablar. Conozca la situación del operador y su punto de vista. Si algo pareciera no tener sentido, reitere las preguntas hasta que Ud. entienda la situación. No tenga miedo de hacer la misma pregunta varias veces, aunque conozca la respuesta. Presuponer que Ud. comprende cómo o porqué el operador hace ciertas cosas, sin que éste le haya dado todas las explicaciones pertinentes, es un error muy común de los inspectores. No llegue a conclusiones basadas en suposiciones. Escuche cuidadosamente, tome buenas notas, y pregunte para una mayor aclaración, según necesidad.

Sea consistente. Independientemente de su estilo o de las circunstancias, Ud. necesita obtener la

información necesaria para que la AC determine si la operación está en conformidad con las normas. La única manera de que ello ocurra es que el inspector “inspeccione de acuerdo con las normas”.

No interprete las normas. Algunos inspectores piensan que saben qué significa “orgánico”, y cometen el error de ignorar lo que las normas realmente dicen. Pueden juzgar las operaciones basados en sus propias percepciones, en lugar de “inspeccionar de acuerdo con las normas”. Otros inspectores piensan que han memorizado las normas, y no llevan una copia de ellas en sus portafolios durante las inspecciones. Como resultado, pueden “interpretar” las normas desde la memoria, y pueden ser menos que precisos. Estas actitudes pueden llevar a errores serios, y puede justificadamente resultar en la pérdida del trabajo de inspección.

Conozca sus prejuicios. Todos y cada uno tenemos prejuicios o sesgos. Nadie es perfectamente objetivo. Filtramos nuestras observaciones según nuestras percepciones. Como inspectores, necesitamos reconocer nuestros prejuicios y aprender a dejarlos de lado. Debemos conocer también nuestras limitaciones, y desarrollar habilidades para compensarlas, para poder ser inspectores efectivos. Dejando que las normas “guíen” la inspección, podemos dejar atrás nuestros prejuicios, y superar algunas de nuestras limitaciones, mientras buscamos la información completa que necesitamos para evaluar la conformidad.

Ofrezca aclaraciones. Los inspectores deben llevar una copia de las normas y de la lista de materiales/insumos permitidos por la AC durante la inspección. Si bien los inspectores no toman las decisiones finales acerca de la situación de certificación de las operaciones inspeccionadas, y no proporcionan “asesoramiento”, a menudo se les solicita aclaraciones de las normas o de los insumos permitidos, durante las inspecciones. Algunas preguntas pueden ser respondidas por el inspector directamente, mientras que otras requieren interpretación, y deberán ser dirigidas a la AC. En todas las instancias, el inspector está adecuadamente instruido para encontrar la respuesta en las normas, y compartir la misma con el operador

Comparta sus observaciones. En cada caso en que el inspector encuentre e informe inconformidad deberá discutir los asuntos con el operador durante la inspección o durante la entrevista final. Esto proporciona al operador la oportunidad de entender la inconformidad y de responder o aclarar. Hay excepciones, sin embargo, como cuando un inspector ha detectado un serio fraude encubierto o está preocupado por su seguridad personal, entonces lo mejor es continuar su investigación sin compartir sus observaciones.

Inspeccione el sistema. Los inspectores necesitan tener en mente que están inspeccionando la producción o el sistema de producción, no un producto o un tipo particular de productos. El sistema debe ser validado en relación con las normas y demostrar aptitud para mantener la integridad de los productos orgánicos. Los inspectores necesitan conocer con claridad para qué exactamente es solicitada la certificación, y evaluar la capacidad de la operación para cumplir con las normas.

Documente la conformidad. Los inspectores necesitan documentar los indicadores de conformidad así como los de inconformidad. La evidencia presentada a la AC necesita estar basada en hechos y en las observaciones del inspector, y no en suposiciones, declaraciones no sustentadas del operador ni rumores.

3.1.2 Tipos de Operaciones Inspeccionadas

Hay muchos tipos diferentes de operaciones que necesitan ser inspeccionadas. Algunas de ellas incluyen fincas agrícolas, operaciones de ganadería, procesamiento, grupos de productores, cultivos de especialidades (recolección silvestre, hongos/setas, jarabe de maple, etc.), y otros sistemas de producción y manejo. El tipo específico de inspección conducida depende del proceso o del sistema de producción que solicita la certificación. El conocer el tipo de operación ayuda al inspector a realizar una buena inspección. El inspector puede usar varias secciones de este manual para ayudar a identificar todas las áreas que deberá evaluar e incluir en el informe para un tipo particular de inspección.

Las inspecciones de finca son necesarias siempre que se solicite la certificación para cultivos orgánicos. Incluyen (pero no están limitadas a) hortalizas, granos, hierbas y plantas medicinales, árboles frutales, viñas, fruta fina, café, te, cacao, nueces, cultivos forrajeros, cultivos de fibra, sorgo, tabaco, y otros tipos de cultivos agrícolas. Una inspección de finca puede incluir otros, como las de ganadería o de procesamiento en finca. Por ejemplo, una finca de hortalizas orgánicas puede lavar, cortar y empacar vegetales listos para comer. Una finca de hierbas aromáticas puede cultivar algunas y cosechar otras silvestres, y puede incluir el secado, la molienda, el encapsulado y la planta de extracción. Una información completa sobre la inspección orgánica de cultivos puede ser encontrada en § 4.0.

Un **Grupo de Productores (GP)** es un grupo de agricultores, que generalmente cultivan pequeñas parcelas, que producen el mismo cultivo, usan los mismos insumos y prácticas de producción, y venden su producción bajo el mismo rótulo o el mismo sistema de mercadeo. Generalmente comparten las instalaciones de procesamiento de materia prima. Los GPs tienen un coordinador de grupo que trabaja con los agricultores para asegurar que las normas orgánicas están siendo seguidas a lo largo de todo el año. Muchas ACs tienen políticas específicas para la inspección de los grupos de productores. Por ejemplo, y a causa de que los grupos de productores pueden tener varios cientos de miembros, un cierto porcentaje, desde un 5% a un 20% de los mismos puede ser inspeccionado anualmente. Los cultivos más comúnmente producidos por ellos son café, cacao, especias, frutas tropicales, azúcar, y otros “commodities” de países no industrializados. Para mayor información sobre los GPs, ver § 4.7.

Las inspecciones para la recolección de productos silvestres son requeridas cada vez que dichos productos van a ser vendidos como orgánicos. Los productos silvestres son cultivos nativos o propios de la región, no cultivados intencionalmente, y que son cosechados en áreas no cultivadas. Las áreas de producción pueden ser “manejadas”, y la cosecha debe ser conducida de manera tal que la productividad del cultivo nativo y la salud del ecosistema sean mantenidos. Estas áreas de recolección silvestre pueden incluir bosques, tierras pantanosas, praderas, regiones montañosas, desiertos u otras tierras no agrícolas. Usualmente hay normas específicas para la recolección silvestre. Los inspectores deberán referirse al § 4.8 para mayor información sobre la inspección de operaciones de recolección silvestre.

Las inspecciones de ganadería son necesarias cada vez que se solicita la certificación orgánica para animales, y/o sus productos. Los tipos de inspección de ganadería incluyen producción de leche (vacas, ovejas, cabras, búfalos), matanza/sacrificio (carne vacuna, bisonce, oveja/cordero, cerdo, pavo, pollo, pato/ganso), huevos (gallina), abejas (miel y otros productos), fibras (lana, angora, etc.), y peces (acuicultura). Una operación de ganadería generalmente produce parte de su alimento, incluyendo cultivos forrajeros y/o granos. Estos cultivos deberán ser inspeccionados, lo que significa que una inspección de cultivos es usualmente parte de la inspección de ganadería. Una operación de ganadería puede también procesar productos animales, por lo tanto se deberá conducir una inspección en la finca o en la planta de procesamiento (a menos que la operación de procesamiento esté certificada por separado). Por ejemplo, una finca de ovejas orgánicas puede procesar la leche para producir una variedad de quesos orgánicos. Una inspección de producción de miel puede incluir la extracción y envasado de la miel así como el

procesamiento de otros productos apícolas. Las técnicas de inspección para ganadería, avicultura y apicultura son presentadas en § 5.0.

Las operaciones de **procesamiento en finca** pueden o no requerir cuestionarios/solicitudes por separado, pero deberán ser inspeccionadas, si los productos finales van a ser vendidos como orgánicos. El inspector deberá seguir las políticas de la AC en caso de que se requiera una inspección separada para el procesamiento en finca. Una discusión detallada acerca de los protocolos requeridos para este tipo de inspección se encuentra en § 4.6.

Las **inspecciones de procesamiento/manejo** son necesarias cada vez que un producto orgánico está siendo procesado. Puede ser tan simple como un secado de hierbas, o puede ser tan complicado como el procesamiento de un producto multi-ingrediente que debe ser procesado en varias plantas diferentes antes de que el mismo esté terminado. El “procesamiento” o la “elaboración” incluye la cocción, el horneado, el mezclado, el molido, el batido, la separación, la extracción, la extrusión, el cortado, la fermentación, la matanza/sacrificio, el eviscerado, la preservación, la deshidratación, el congelado, el teñido, el envasado, el enlatado, el embotellado o cualquier tipo de inclusión en un envase. Las inspecciones de procesamiento deberán seguir los protocolos descritos en § 6.0.

La inspección de **distribuidores, mayoristas y comercializadores** sigue las normas y protocolos de inspección de procesamiento/manejo, aún cuando esas operaciones no realicen actividades específicas de procesamiento. Como la inspección de esas operaciones se concentra especialmente en los registros, referirse a las técnicas de inspección de auditoría discutidas en §§ 6.6 - 6.8.

Los comercios de **venta al menudeo**, especialmente aquellos que procesan productos orgánicos, pueden o no requerir la certificación orgánica. En esos casos, los inspectores necesitan adaptarse a la situación, y evaluar e informar sobre la capacidad de la operación para cumplir con todas las secciones correspondientes de las normas orgánicas.

La **producción y el procesamiento de especialidades**, tales como setas, brotes o germinados (*sprouts*), jarabe de maple, acuicultura, vegetales marinos, alimento para mascotas, manufactura de insumos, industria textil, vendedores al menudeo, restaurantes, y cosméticos, pueden requerir normas separadas, y protocolos de inspección algo diferentes. Los sistemas de especialidades no están específicamente cubiertos en este manual.

3.1.3 Tipos de Inspecciones

Las operaciones discutidas precedentemente pueden estar sujetas a diferentes tipos de inspecciones, determinadas por la agencia de certificación. Los diferentes tipos de inspecciones incluyen la de conversión (preliminar), la inicial, la de rutina o renovación, la puntual u objetiva (con objetivos específicos), la de auditoría, al azar, la anunciada y la no anunciada.

1. Inspección de conversión (preliminar): Esta inspección ocurre durante el período de conversión (transición), cuando los cultivos aún no son certificables. Las Normas Básicas de IFOAM requieren al menos 12 meses de manejo orgánico, verificado por una inspección durante el período de conversión, seguido por otra inspección antes de la cosecha del primer cultivo certificado. (Esto se aplica a las ACs acreditadas por IFOAM). El Reglamento de la UE requiere 24 meses de conversión, verificada por una inspección durante la conversión, con una segunda inspección previa a la cosecha del cultivo certificado. La inspección de conversión, o preliminar, es una inspección completa, similar a la “inicial” descrita a continuación.

2. Inspección Inicial: es la primera realizada a una operación. Es la más utilizada por las ACs que permiten la certificación de una operación basada en una sola inspección. Por ejemplo, las regulaciones de los Estados Unidos requieren un período de conversión de la finca de 36 meses, con la ausencia de aplicación de materiales prohibidos antes de la primera cosecha orgánica certificada. La inspección “inicial” ocurre antes de la cosecha o del procesamiento del primer cultivo o primer producto orgánico. Es una inspección completa, diseñada para establecer el cumplimiento de todas las normas correspondientes. Como la operación no está aún certificada, la revisión de auditoría se concentra en los registros llevados para la producción convencional y en transición. El informe deberá describir la operación, identificar todas las áreas de cumplimiento e incumplimiento, y presentar los planes del operador para resolver las deficiencias y los asuntos de incumplimiento.

3. Inspección de rutina (renovación): La mayoría de las inspecciones posteriores son de “rutina” o de “renovación”. Estas se basan en las inspecciones previas. Tal como con las de “conversión” o “iniciales”, todas las áreas importantes deberán ser inspeccionadas y descritas en el informe de inspección. Cualquier condición impuesta el año anterior o años anteriores deberá ser revisada para verificar su cumplimiento, y en el informe deberá figurar cómo la operación ha respondido a las condiciones impuestas para la certificación. Las ACs pueden tener cuestionarios/solicitudes simplificados y pueden aceptar informes de inspección de renovación abreviados que se basan en la documentación anterior.

4. Inspecciones puntuales o con objetivos específicos: La AC puede solicitar que el inspector realice una inspección “puntual” o “específica” para verificar ciertos aspectos de la operación. Por ejemplo, la AC puede pedir al inspector que verifique si las condiciones para la certificación inicial han sido completamente implementadas. Un tipo de inspección puntual es conocida generalmente como de “seguimiento”. En esta oportunidad el inspector evalúa e informa sólo las áreas solicitadas por la AC. Otro tipo es la inspección “adicional”. Una de éstas puede ser requerida por la AC debido a que se han agregado nuevas superficies, cultivos, ganadería, productos, procesos o plantas de procesamiento desde la inspección inicial o la de renovación, o porque el volumen de los productos se ha incrementado significativamente, determinando que la AC requiera información adicional. Algunas operaciones, como las de producción paralela o mixta, pueden estar sujetas a inspecciones adicionales cada año.

5. Inspecciones de auditoría (mantenimiento de registros): Una inspección de “auditoría” es uno de los tipos de inspecciones puntuales, donde el inspector o auditor revisa los documentos y realiza un análisis completo de balance de productos para asegurar que todos los productos orgánicos fueron producidos con ingredientes orgánicos. Una auditoría de producto es similar a una auditoría financiera conducida por un contador. Durante una inspección de “auditoría”, el inspector, en general, no recorre las instalaciones o evalúa el cumplimiento de otras normas, como el manejo de plagas y enfermedades o saneamiento. Los inspectores necesitan tener buenas habilidades de contabilidad o de auditoría para hacer estas inspecciones.

6. Inspecciones al azar: éstas son inspecciones que son realizadas por la AC de una forma no programada. Pueden ser inspecciones de “renovación” que son realizadas sin formar parte del cronograma habitual, para verificar la aplicación práctica de ciertos aspectos de la operación o validar el proceso de inspección y certificación, a través de “puntos de comprobación”. Estas inspecciones al azar pueden ser también aplicadas a los operadores de alto riesgo. Los Criterios de Acreditación de IFOAM requieren que las ACs acreditadas por ella conduzcan anualmente un porcentaje de este tipo de inspecciones.

7. Inspecciones Anunciadas o No Anunciadas: la mayoría de las inspecciones son programadas con anticipación y con el conocimiento de la parte inspeccionada. Estas son conocidas como inspecciones “anunciadas”. Las “no anunciadas” pueden ocurrir cuando la parte inspeccionada no recibe aviso o lo hace con muy poca anticipación (24 horas o menos). Estas inspecciones pueden ser hechas al azar o

pueden ser inspecciones puntuales. En algunos casos, la AC puede requerir una inspección no anunciada en respuesta a quejas o sospecha de fraude. Una visita sorpresa puede evitar que el operador oculte o destruya evidencia. La mayoría de las ACs requieren que los operadores certificados firmen una declaración reconociendo que pueden ocurrir inspecciones no anunciadas. Esta declaración puede estar incluida en el acuerdo de licenciamiento, declaración jurada, o contrato de certificación.

3.2 METODOLOGÍA PARA LA INSPECCIÓN

Hay dos estilos o metodologías diferentes con las que se llevan a cabo las inspecciones en todo el mundo. Las dos están adaptadas a “inspeccionar de acuerdo con las normas”. La primera a ser discutida es una inspección de “auditoría”, basada en los procedimientos de auditoría¹⁴ establecidos por la Organización Internacional para la Normalización (ISO). El segundo es un “análisis completo del sistema”, que es una extensión de los principios que caracterizan a la agricultura orgánica y a la ecología.

En el **sistema basado en la auditoría**, las normas dirigen la inspección. Un informe de auditoría se arma dividiendo las normas en una serie de preguntas o puntos de comprobación. El inspector usa el informe de auditoría para conducir la inspección, verificando el cumplimiento de cada aspecto especificado en las normas.

Ventajas del sistema de inspección basado en la auditoría:

- Las inspecciones pueden ser conducidas de una manera objetiva y transparente.
- Los operadores conocen por anticipado lo que se espera de ellos.
- Las normas pueden ser aplicadas consistentemente. El formato del informe está ligado directamente a las normas, asegurando que todas son verificadas, y que sólo los asuntos basados en las normas serán incluidos en el informe.
- El informe de inspección sigue formatos estandarizados que pueden ser fácilmente transferidos y conocidos por otras ACs y agencias regulatorias.

Problemas asociados con la metodología basada en la auditoría:

- Un enfoque reduccionista que puede conducir a una “visión en embudo” si el inspector se concentra sólo en los temas listados en el informe de auditoría.
- Los inspectores pueden perder aspectos de “la visión general”, tales como la evaluación de los impactos ecológicos de la operación.
- Las interacciones entre el inspector y el operador pueden ser reducidas si el inspector sólo se concentra en los aspectos listados en el informe de auditoría. Esto puede dañar la relación e inhibir el intercambio abierto de información.
- Las variaciones entre las normas de distintas ACs puede aumentar la dificultad para hacer varios informes de auditoría para diferentes ACs. Los informes narrativos pueden ser más fácilmente adaptados para cubrir las normas de varias ACs.
- Los inspectores pueden funcionalmente tomar decisiones de certificación, desde el momento que determinan si una operación está en conformidad con los aspectos listados en el informe.
- La calidad de la inspección depende de las habilidades del inspector.

¹⁴ Nota: El término “auditoría” es usado en este manual para referirse a la revisión de los sistemas de mantenimiento de registros. Hay, además, otros usos de la palabra “auditoría”.

El “análisis completo del sistema” se refiere a las inspecciones que están basadas en una evaluación detallada de cada operación inspeccionada. La información correspondiente es obtenida de una manera holística. La información es evaluada para verificar la conformidad de la operación con las normas aplicables, y usualmente es presentada en un formato de tipo narrativo.

Ventajas del análisis completo del sistema:

- Es tomada en consideración la ecología de la operación.
- Los puntos de control orgánico y los riesgos pueden ser identificados y evaluados cuando el inspector tiene una visión general de la operación.
- Las inspecciones pueden ser conducidas con más flexibilidad, adaptándose a las necesidades del operador.
- Los informes de inspección pueden ser detallados y descriptivos, ayudando a las ACs a tener un conocimiento completo de las complejidades de la operación.
- Son las ACs las que claramente toman las decisiones de certificación.

Desventajas del análisis completo del sistema:

- La calidad de la inspección es altamente dependiente de las habilidades del inspector.
- Los informes de inspección pueden variar en estilo, longitud y nivel de detalle.
- Un inspector no experimentado o indisciplinado puede perder detalles esenciales, a menos que se tome el tiempo suficiente para preparar adecuadamente la inspección.

Decidir usar una u otra metodología no debe ser un problema. Los dos sistemas pueden exitosamente combinarse utilizando herramientas que tomen las ventajas y eviten las desventajas de ambos. Por ejemplo, un informe de auditoría es una herramienta excelente porque brinda continuidad, imparcialidad y disciplina al proceso de inspección. Puede ayudar a asegurar que cada operación es “inspeccionada de acuerdo con las normas”. Provee una guía durante la inspección y sirve como informe *in situ*. El mismo puede ser completado durante la inspección y dejar una copia al operador. Los comentarios son agregados más tarde en la versión en computadora, y el informe completo es enviado a la AC. Ejemplos de informes de auditoría pueden encontrarse en §§ 4.5.2, 5.3.3, y 6.9.2¹⁵. El formato de “Auditoría de Puntos de Control Orgánico” que aparece en § 7.1.7 también puede ser usado por los inspectores para recolectar y organizar la información para preparar informes de auditoría.

Los elementos del análisis completo del sistema están combinados con los de auditoría de manera de evitar esa “visión en embudo”, dando herramientas a los inspectores para ir más allá de los aspectos listados en el informe de auditoría. El análisis completo del sistema, que enseña a los inspectores a tener una visión general o de conjunto, puede ayudar a establecer una relación estrecha con los operadores, de tal manera que la información pueda ser obtenida de una manera abierta y cooperativa. Las habilidades para escribir el informe narrativo, que deriva del análisis completo del sistema, se integran con los formatos del informe de auditoría al agregar comentarios explicativos, dando a las ACs informes descriptivos, detallados y consistentes.

Si bien ambos sistemas se han desarrollado separadamente, se encuentran combinados en los protocolos presentados en este manual para utilizar las fortalezas de cada uno y proveer a los inspectores con las mejores herramientas actualmente disponibles.

¹⁵ Nota: Los ejemplos de informes de auditoría de este manual están presentados con formatos genéricos. Dicho formato debe seguir las referencias específicas de las normas, y podrían diferir de acuerdo con las normas de la AC para la cual es realizado.

3.3 PREPARÁNDOSE PARA LA INSPECCIÓN

El inspector debe seguir pasos específicos para la preparación de una inspección orgánica. Pueden variar con las diferentes ACs. Los pasos generales son indicados a continuación.

3.3.1 Notificación de la Inspección

El inspector es notificado por la agencia certificadora para que conduzca una inspección. El inspector deberá recibir o solicitar, copias de:

1. El cuestionario/solicitud del solicitante de la certificación orgánica.
2. Historial del campo, y los planos del mismo, y de las parcelas o lotes.
3. Planos de las instalaciones y/o de las plantas de proceso.
4. Otros documentos de apoyo (plan de manejo orgánico de la finca, diagramas de flujo del producto).
5. Informes de inspección previos, si corresponde.
6. Preocupaciones y/o condiciones impuestas por el Comité de Certificación para la renovación de la certificación.

3.3.2 Aceptación de la Inspección

Al ser solicitado por la AC para hacer una inspección, el inspector deberá evaluar rápidamente los conocimientos generales necesarios para realizar la misma, y determinar la posibilidad de un potencial conflicto de interés. Si existe, el inspector deberá notificar a la AC inmediatamente y rechazar la inspección. Asimismo, la inspección deberá ser declinada si está fuera de la competencia del inspector.

Para los inspectores contratados, éste es el momento de convenir los honorarios, incluyendo los viáticos. Puede firmarse un contrato para una inspección específica, por un grupo, o por la temporada completa de inspecciones. IOIA tiene disponible para los inspectores un modelo de contrato de inspección.

El inspector deberá tomar la precaución de no programar demasiadas inspecciones al mismo tiempo. Las ACs generalmente requieren que los informes completos sean enviados dentro de un determinado plazo. Dicho plazo también puede ser crítico para el solicitante. Los inspectores deberán preguntar a la AC si hay limitaciones en relación con el tiempo en que la inspección deberá ser completada y el informe enviado.

Generalmente, las normas requieren que los campos sean inspeccionados cuando sea posible observar las condiciones de crecimiento de los cultivos. La inspección luego de la cosecha está generalmente prohibida, a menos que el operador tenga permiso de la AC. Algunas ACs son más flexibles cuando hay renovación de la certificación, y para operaciones en las que la producción se hace durante todo el año.

Los animales deberán estar presentes durante la inspección, si bien varias generaciones de los mismos, como en el caso de las aves, pueden pasar por la operación durante el año de certificación.

Las plantas de procesamiento deben estar funcionando o al menos operativas, en el momento de la inspección. Algunas ACs requieren que las plantas procesen productos orgánicos durante la inspección.

Conozca las políticas de la AC. Informar a la AC acerca de la fecha proyectada para la inspección es una buena idea, de manera que la misma sepa para cuando puede esperar el informe, y pueda responder mejor las preguntas del operador.

3.3.3 Revisión del Cuestionario/Solicitud

El inspector revisa toda la información provista por la AC y por el solicitante para familiarizarse con la operación. Para la renovación de la certificación, algunas condiciones previas de la AC y el último informe de inspección, si corresponde y está disponible, deberán ser revisados. Algunas ACs no proveen el último informe de inspección. Si lo hace, puede ser una excelente fuente de información para el nuevo inspector. Muestra cuál ha sido el enfoque que se ha tenido en el pasado, y provee información no cubierta en los cuestionarios y en la correspondencia del comité de certificación. También ayuda al nuevo inspector a hacer un acercamiento a la operación con “los ojos bien abiertos”. Sin embargo, los inspectores no deberán suponer que la inspección del año presente será la misma que el año anterior, o reflejar la misma información del último informe. Este informe anterior provee antecedentes útiles, pero la situación actual puede ser muy diferente.

Al revisar la información provista por la AC, es una buena idea tomar notas de todas las preguntas y/o asuntos que tenga en mente. Tomar notas de pre-inspección es una buena manera para que el inspector esté organizado y bien preparado. Las cuestiones identificadas pueden ser señaladas al contactar al solicitante, tales como:

1. Información específica requerida por la AC.
2. Información faltante que deberá estar disponible antes o durante la inspección. Asegúrese que el cuestionario/solicitud esté lo más completo que sea posible (por ejemplo ¿están los planos y las historias de todas las parcelas, las etiquetas de todos los insumos usados, las formulaciones de todos los productos solicitados para la certificación, etc.?).
3. Factores que pueden complicar o alargar la inspección: operaciones con varias sedes, planta de procesamiento en finca, procesamiento fuera de la finca, manejo, instalaciones para almacenamiento (tanto para las fincas como para las procesadoras); la primera vez para el solicitante; animales no listados en el cuestionario; cambios en la operación desde que el cuestionario fue enviado: producción paralela, etc.

Si fuera necesario, el inspector también deberá revisar materiales de referencia apropiados sobre los cultivos/procesos a ser inspeccionados. Otros inspectores pueden ser fuente de información sobre cultivos o procesos específicos. El Directorio de Miembros de IOIA, publicado anualmente, lista la experiencia de inspección de cada tipo para cada miembro inspector y provee una red de comunicación con inspectores experimentados. Otras fuentes de información incluyen:

1. Datos de la producción agrícola de la zona por cultivo, con los rendimientos promedio para cada región, generalmente disponible desde fuentes gubernamentales, universitarias o industriales.
2. Boletines técnicos sobre métodos convencionales de producción, Manejo Integrado de Plagas (MIP), y métodos orgánicos/bioracionales para manejar las malezas, los cultivos, las plagas y las enfermedades, tanto de campo como de almacenamiento; métodos orgánicos para producir cultivos específicos, métodos de procesamiento para productos específicos, etc.
3. Libros y publicaciones periódicas sobre el tipo de operación a ser inspeccionada.
4. Publicaciones de las asociaciones de comercio.
5. Profesores universitarios, agentes de extensión, consultores y páginas web.

3.3.4 Contacto con el Solicitante

El inspector contacta al solicitante por teléfono (o cualquier otro método posible) para:

1. Definir el día y la hora de inspección.
2. Obtener la dirección de la operación, si aún no fue suministrada.
3. Aclarar cualquier información confusa o incompleta.
4. Aclarar y/o confirmar exactamente para qué productos o procesos se solicita la certificación.
5. Confirmar la información de referencia sobre operaciones en varios locales diferentes; procesamiento, manejo o almacenamiento dentro o fuera de la finca; cambios desde que el cuestionario fue enviado; producción paralela; etc.
6. Solicitar información adicional, ya sea por adelantado o para que le sea entregada durante la inspección.
7. Estimar el tiempo necesario para realizar la inspección.
8. Confirmar que el personal necesario estará presente durante la inspección.
9. Contestar preguntas del solicitante respecto del proceso de inspección.

Una vez que la cita ha sido hecha, la inspección es realizada siguiendo los protocolos correspondientes disponibles en este manual.

3.3.5 Listado de Comprobación para la Inspección

La siguiente lista puede ser usada para recordar al inspector las herramientas que puede necesitar:

- _____ Normas y lista de materiales/insumos de la agencia certificadora.
- _____ Cuestionarios/solicitudes para la certificación orgánica (copias extra en blanco)
- _____ Protocolos/formatos de inspección de la agencia certificadora
- _____ Materiales de referencia y/o listados
- _____ Manual IFOAM/IOIA de Inspección Orgánica y/o Guías para el Informe de Inspección
- _____ Ejemplos de documentos de auditoría: hojas de historial del campo, registros de insumos, registros de cosecha/ almacenamiento, ventas/registros de control de auditoría, registros de ingresos de mercadería, hojas de registro de producción, hojas de inventario, limpieza de los transportes, calendario, etc.
- _____ Tarjetas de presentación
- _____ Copia firmada del acuerdo de confidencialidad
- _____ Acuerdos de confidencialidad en blanco
- _____ Tabla con clip y cuaderno de notas
- _____ Lapiceras/bolígrafos negros y de color
- _____ Resaltadores de 2-3 colores
- _____ Calculadora
- _____ Cámara fotográfica con flash
- _____ Reloj
- _____ Clips
- _____ Hojas Post-It (auto adhesivas)
- _____ Linterna
- _____ Botas de goma/hule y capa para la lluvia
- _____ Redecillas/cofias para el cabello y cobertores estériles para los zapatos
- _____ Lupas de mano/lentes de aumento
- _____ Herramientas y recipientes para la toma de muestras, hojas de registro para la recolección de muestras, protocolo de cadena de custodia
- _____ Cinta métrica
- _____ Cuaderno/hoja de registro para los gastos y el kilometraje
- _____ Cuaderno de citas/agenda
- _____ Computadora Laptop, diskettes, cable de extensión, cable de conexión a la corriente eléctrica, etc.

3.4 PUNTOS DE CONTROL ORGÁNICO (PCOS) Y HACCP

Es responsabilidad del inspector, mientras recorre los campos, las pasturas, los edificios, las áreas de almacenamiento, las instalaciones para el ganado, o las plantas de procesamiento, evaluar los riesgos identificando todas las áreas de incumplimiento y/o potencial incumplimiento. ¿Cuáles son las amenazas para la integridad orgánica? ¿Qué previsiones han sido tomadas para protegerla? ¿Qué ocurre si la integridad orgánica es violada? ¿Cómo se interrelacionan los productos o procesos solicitados para la certificación con el resto de la operación, si ambos, productos orgánicos y no-orgánicos son producidos y manejados? ¿Cómo son las operaciones de los vecinos, o cómo las porciones no-orgánicas de la operación impactan la capacidad de la misma para cumplir con las normas?

IOIA ha desarrollado metodologías para la identificación y evaluación de las áreas de potencial incumplimiento, denominadas “**Puntos de Control Orgánico**” (PCOs). Dichos PCOs son varios puntos o procedimientos en el sistema de producción, procesamiento o manejo donde hay una alta probabilidad de que un control inapropiado pueda causar, permitir o contribuir a la pérdida de la integridad orgánica. Los PCOs son puntos donde hay riesgos de contaminación o de mezcla de los cultivos o de los productos orgánicos. Los PCOs a menudo se convierten en “preocupaciones”, “deficiencias”, “inconformidades” o “asuntos de incumplimiento” que deben ser informados por el inspector en el cuerpo del informe y reiteradas en el resumen. Los inspectores usan sus habilidades de investigación y de observación, las normas orgánicas y las guías para el informe de inspección que figuran en este manual para ayudar a identificar y explicar los potenciales PCOs.

3.4.1 HACCP

El sistema de PCO se deriva de uno desarrollado originalmente por la Administración Nacional Aeronáutica y del Espacio de los Estados Unidos (NASA) para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos. HACCP es el acrónimo para “**Análisis del Riesgo de los Puntos Críticos de Control**” (*Hazard Analysis Critical Control Points*). El HACCP está basado en la identificación de los riesgos para la seguridad de los alimentos, que puedan ocurrir durante el manejo de los mismos, desde que fueron cosechados hasta que sean consumidos. Una vez que los riesgos han sido identificados para un sistema específico de producción o de procesamiento de alimentos, los puntos críticos de control (PCCs) en dicho sistema también pueden ser identificados. Para cada PCC se establece un límite crítico. Se han desarrollado procedimientos específicos para los empleados e integrado dentro del sistema de manejo de los alimentos, para prevenir o eliminar los riesgos potenciales de cada PCC que ha sido identificado. Cuando los límites críticos para la seguridad o la calidad han sido excedidos, se toman acciones correctivas. Como en la Gestión Total de la Calidad (GTC), el HACCP se basa en la documentación, la capacitación del personal y el empoderamiento. Una planta de procesamiento con sistema HACCP, para ser realmente efectiva, deberá ser monitoreada regularmente y actualizada de acuerdo con las necesidades. Un programa de HACCP bien diseñado e implementado deberá resultar en la prevención de riesgos a la seguridad de los alimentos y en la preservación de la calidad del producto.

Todos los programas de HACCP incluyen los siguientes puntos:

1. **Organizar el equipo de HACCP – identificar al personal clave y aclarar las responsabilidades.**
2. **Conducir un Análisis de Riesgos – identificar los Puntos Críticos de Control.**
3. **Establecer los Límites Críticos para cada PCC.**
4. **Establecer los requerimientos de monitoreo de los PCCs.**
5. **Establecer acciones correctivas - establecer protocolos para ajustar el proceso y mantener el control.**
6. **Implementar un efectivo sistema de registros para documentar las actividades HACCP.**
7. **Monitorear la efectividad del sistema de HACCP – hacer los ajustes según necesidad.**

3.4.2 HACCP: Definiciones para la Industria Orgánica

1. **Punto Crítico de Control (PCC)** – Cualquier punto o procedimiento en el sistema de procesamiento donde una pérdida de control puede resultar en un riesgo inaceptable para la seguridad de los alimentos.
2. **Límite crítico** – Una o más tolerancias definidas que deberán cumplirse para asegurar que en un punto crítico de control o en un punto de control orgánico efectivamente se controle el riesgo.
3. **Diagrama de Flujo** – Es el diagrama que muestra los documentos utilizados para seguir los productos desde la compra de los ingredientes, a través del transporte, la recepción, el almacenamiento, el procesamiento, el despacho, y las ventas.
4. **Análisis del Riesgo de los Puntos Críticos de Control (HACCP)** – Es un proceso sistemático que identifica los riesgos en la seguridad de los alimentos, los puntos críticos de control, los límites críticos, las acciones correctivas y la documentación, y que integra el monitoreo como procedimiento para asegurar dicha seguridad de los alimentos.
5. **Riesgo** – Cualquier propiedad biológica, química o física que pueda causar un daño inaceptable.
6. **Pérdida de la integridad orgánica** – Es debida a la contaminación de una materia prima o de un producto procesado orgánico por la mezcla con productos no-orgánicamente producidos o por contacto con sustancias prohibidas.
7. **Punto de Control Orgánico (PCO)** – Cualquier punto o procedimiento en el sistema de procesamiento cuya falta de control puede resultar en la pérdida de la integridad orgánica.
8. **Integridad Orgánica** – Las cualidades de un producto orgánico son obtenidas por el cumplimiento de las normas orgánicas al nivel de producción, y deberán ser mantenidas a través del manejo hasta el punto final de venta, para que dicho producto pueda ser etiquetado y/o vendido como orgánico.
9. **Diagrama de flujo de producto/proceso** – Es el diagrama de los procedimientos realizados desde el ingreso de las materias primas a través del procesamiento y almacenamiento hasta el despacho del producto final.

3.4.3 ¿Cuál es la relación entre HACCP y la Inspección Orgánica?

Si bien fue desarrollado originalmente para garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos, el HACCP es ideal para que el inspector orgánico desarrolle sus habilidades de pensamiento crítico para identificar y evaluar los riesgos de contaminación y mezcla de los productos orgánicos. También puede ser usado con éxito por los productores y procesadores orgánicos para proteger la integridad y para desarrollar sus planes orgánicos.

Un inspector de procesamiento orgánico puede usar HACCP para identificar áreas específicas que

no están en conformidad con las normas orgánicas, o donde existe el riesgo de contaminación o de mezcla. Este sistema es ideal para una planta de proceso para verificar los pasos 2 – 7 que: identifica los riesgos; fija los límites críticos; instituye protocolos de monitoreo; establece acciones preventivas o correctivas; permite la verificación de la documentación a través del sistema de registros; y monitorea la efectividad del sistema.

HACCP también puede ser usado al nivel de la finca para identificar riesgos, pero es problemático establecer acciones preventivas o correctivas ya que hay muchas variables, tales como la dirección del viento y el clima, que están fuera del control del productor. Pero los conceptos pueden ser útiles para el inspector de finca para asegurar que los problemas están claramente identificados, comprendidos por el productor, minimizados o eliminados, y que se mantienen los registros necesarios.

Una vez que los Puntos de Control Orgánico han sido identificados se deberán establecer los límites críticos, las acciones de control (preventivas y correctivas), y la documentación para cada PCO. Finalmente, el operador deberá establecer procedimientos de monitoreo para asegurar que el sistema es efectivo y hacer las actualizaciones necesarias.

Note que el sistema PCO incorpora el concepto de acciones de protección o preventivas, en vez de concentrarse solamente en acciones correctivas. Las de prevención están integradas a través del sistema que asegure que los límites críticos no serán excedidos, preservando la integridad orgánica. Tenga en cuenta que los **Puntos de Control Orgánico** se refieren al mantenimiento de la integridad orgánica. Son completamente diferentes de los Puntos Críticos de Control, que se refieren sobre todo a la seguridad de los alimentos.

Pasos para implementar un sistema de Puntos de Control Orgánico:

- 1. Organizar el equipo de PCO.**
- 2. Identificar los Puntos de Control Orgánico, usando los planos de la finca y los diagramas de las plantas procesadoras, y las cartas de flujo de productos/procesos.**
- 3. Establecer los límites críticos para cada PCO (ver las normas orgánicas).**
- 4. Establecer “acciones preventivas” para cada PCO, para evitar la contaminación o la mezcla.**
- 5. Establecer “acciones correctivas” para todos los productos que han perdido su integridad orgánica.**
- 4. Implementar un efectivo sistema de registros para documentar las actividades PCO.**
- 5. Monitorear la efectividad del sistema a través de inspecciones y evaluaciones anuales (o más frecuentes).**

3.4.4 PCOs en la Producción Agrícola

Todos los PCOs deberán ser identificados con referencia a normas orgánicas específicas. Todos los aspectos de una operación orgánica pueden contener PCOs. El inspector no puede ayudar con la implementación de los Pasos 3 a 5, pero puede ayudar al productor a comprender que son necesarios para poner la operación en conformidad. Los inspectores experimentados pueden no necesitar utilizar la totalidad de este método, a medida que automaticen sus habilidades de pensamiento crítico. A continuación hay algunos ejemplos de PCOs para inspecciones de finca:

Ejemplo 1: Un productor orgánico comparte el equipo de cosecha con un vecino no-orgánico. **Paso 1:** El productor y su vecino constituyen el equipo de PCO. **Paso 2:** El equipo de cosecha compartido presenta

riesgos de contaminación y de mezcla y es un PCO. El inspector deberá hacer preguntas para comprender totalmente los riesgos. ¿Qué tipo de equipo se comparte? ¿Cómo es usado el equipo? ¿Puede ser limpiado? ¿Cómo se lo limpia? ¿Hay registros para verificar la limpieza del equipo? ¿Se han cosechado con este equipo cultivos genéticamente manipulados por parte del vecino no-orgánico? **Paso 3:** Los límites críticos establecidos en las normas establecen que los residuos de los cultivos no-orgánicos no deberán contaminar los cultivos orgánicos. **Paso 4:** La acción preventiva puede ser: discontinuar el uso de equipamiento compartido; usar un compresor de aire y una aspiradora para eliminar los remanentes de los cultivos convencionales; purgar el equipo con la primera cosecha del cultivo orgánico y vender el producto de dicha purga como no-orgánico; o lavar el equipo de cosecha con agua (dependiendo del tipo) entre un uso y otro. **Paso 5:** Una acción correctiva puede incluir un análisis de residuos del cultivo orgánico. Aquellos que presenten residuos de materiales prohibidos por encima de las tolerancias permitidas por la AC no podrán ser vendidos como orgánicos. **Paso 6:** Los registros que documenten las actividades PCO pueden incluir los registros de uso y de limpieza del equipo, indicando la fecha y los métodos de limpieza y las fechas de cada cosecha. **Paso 7:** Las condiciones para la certificación son establecidas por la agencia certificadora. Son monitoreadas para verificar efectividad y cumplimiento durante la inspección anual. Una carta al/del vecino describiendo los procedimientos de limpieza y/o una lista de verificación de la misma puede ser aceptada como verificación de los procedimientos/planes de limpieza. El examen de dichos registros puede ser requerido por la AC para verificar el cumplimiento.

Ejemplo 2: Un grupo de productores (GP) ha aumentado su tamaño al doble desde la última inspección, de 200 a 400 productores. **Paso 1:** El gerente del GP, el agrónomo del proyecto y los productores del GP constituyen el equipo de PCO. **Paso 2:** El aumento de tamaño del GP presenta riesgos de contaminación y mezcla, a menos que los nuevos integrantes hayan sido adecuadamente instruidos acerca de los métodos y los requerimientos de la producción orgánica, y que todos hayan sido inspeccionados por el sistema de control interno del GP. **Paso 3:** Las normas orgánicas establecen los requerimientos para los grupos de productores. **Paso 4:** Las acciones preventivas incluyen seminarios educativos para todos los nuevos productores; la distribución de las normas orgánicas a todos ellos; inspecciones internas a los nuevos productores antes de permitir que sus productos sean vendidos como orgánicos; la documentación de las actividades; y la notificación a la AC sobre la ampliación del grupo de productores. **Paso 5:** Una acción correctiva podría ser discontinuar la venta de los productos de aquellos productores que se haya encontrado que no estaban cumpliendo las normas orgánicas y los requerimientos del GP. Si el GP ha fallado en seguir las normas y los procedimientos de la AC, el GP entero puede perder su certificación. **Paso 6:** Los registros que documentan las actividades PCO pueden incluir una lista de todos los productores integrantes del GP; los mapas de los campos de todos los productores; la programación de cursos dados a los mismos; las declaraciones juradas firmadas por todos los productores nuevos; los informes de inspección internos del agrónomo del proyecto; y los registros de cosechas y ventas del GP. **Paso 7:** Las condiciones para la certificación son puestas por la AC. Para comprobar efectividad y cumplimiento, deberán ser monitoreadas a través de todo el año por el sistema de control interno, y ser verificadas durante la inspección anual.

Es imposible discutir todos los Puntos de Control Orgánico potenciales que pueden existir en las fincas orgánicas. Algunos PCOs comunes incluyen:

- **Producción paralela (orgánica y convencional de variedades indistinguibles)**
- **Producción mixta – producción orgánica y convencional de diferentes cultivos o variedades)**
- **Dependencia en el uso de insumos externos a la finca para el manejo de la fertilidad**
- **Uso de semillas tratadas y/o plántulas/plantones convencionales**
- **Uso de agua de riego**
- **Erosión del suelo**
- **Uso de productos prohibidos en los campos adyacentes**

- **Maquinarias compartidas con productores no-orgánicos**
- **Áreas de almacenamiento fuera de la finca**
- **Registros inadecuados o contradictorios**

3.4.5 PCOs en la Producción Ganadera

A continuación se brindan dos ejemplos de PCOs en ganadería:

Ejemplo 1: Durante la inspección de una operación lechera que ha solicitado la certificación por primera vez, el inspector observa varios envases de antibióticos en el refrigerador de la cámara de almacenamiento de la sala de ordeño. **Paso 1:** El productor y su empleado conforman el equipo PCO. **Paso 2:** Para determinar el nivel de incumplimiento, el inspector deberá hacer preguntas en relación con el uso de antibióticos (¿a cuáles animales y por cuáles problemas de salud?), períodos de carencia, registros llevados, y prácticas que el productor está implementando para prevenir dichos problemas en el futuro. El inspector deberá asimismo ver las fechas de vencimiento en los productos. Pueden no haber sido usados por más de un año. **Paso 3:** Los límites críticos dispuestos por las normas orgánicas difieren. Las normas de la UE e IFOAM permiten el uso de antibióticos, con reglas que requieren la notificación a la AC, registros de uso, períodos de carencia dos o tres veces mayores que el legal (o 48 horas si no está especificado), y sin uso de estimulantes de crecimiento. Las normas de los Estados Unidos prohíben el uso de antibióticos en la producción lechera orgánica. El cumplimiento necesita ser evaluado en referencia a las normas de la AC correspondiente. **Paso 4:** Una acción preventiva puede ser discontinuar el uso de los antibióticos; identificar y/o separar a los animales que estén recibiendo los mismos, descartar a los animales con problemas crónicos de enfermedades; y desarrollar prácticas de manejo alternativas o preventivas. **Paso 5:** Una acción correctiva podría ser apartar la leche de las vacas que han recibido los antibióticos por el período de tiempo requerido por la AC (destruir, vender, o usar como no-orgánica). **Paso 6:** Entre los registros requeridos para demostrar cumplimiento están los registros de la salud de los animales y registros de tiempos de carencia; y análisis de residuos de antibióticos en la leche. **Paso 7:** Las condiciones para la certificación son puestas por la agencia certificadora. El productor puede necesitar enviar información adicional antes de la certificación para verificar el cumplimiento. Se evalúa la efectividad y el cumplimiento de las condiciones durante la inspección anual, pero puede requerir una inspección de seguimiento previa a la primera certificación.

Ejemplo 2: Al examinar la etiqueta de una ración premezclada para aves en una operación de gallinas ponedoras, el inspector observa que el maíz partido está listado como ingrediente. **Paso 1:** El avicultor constituye el equipo PCO. **Paso 2:** Para poder determinar si es un área de no-conformidad, el inspector necesita conocer si el maíz es convencional u orgánico. **Paso 3:** Los límites críticos son puestos por las normas de la AC que prohíbe alimento no-orgánico, o pone límites a las cantidades del mismo que pueden ser usados, sea en una base diaria o en un promedio anual. **Paso 4:** Una acción preventiva puede incluir una llamada telefónica al procesador o al proveedor de la mezcla para determinar si el maíz es orgánico o no. Si el mismo es certificado orgánico, verificado por un certificado válido, no es necesaria una acción correctiva. Si es no-orgánico, y la AC permite un porcentaje de alimento no-orgánico, la acción preventiva consiste en verificar que la ración cumple con la norma. **Paso 5:** Si la AC prohíbe el alimento no-orgánico, la acción correctiva podría ser vender todos los huevos del hato como no-orgánicos, y establecer una fuente de alimento 100% orgánico certificado para los próximos hatos. Si la AC permite algún alimento no-orgánico, pero el porcentaje permitido ha sido excedido, la acción correctiva puede ser establecer un tiempo especificado para que las aves consuman una ración orgánica aprobada antes que los huevos puedan ser vendidos como orgánicos certificados. **Paso 6:** Dependiendo de lo encontrado y de las normas de la AC, los registros pueden incluir una declaración del proveedor o del procesador de que los ingredientes contenidos en la ración premezclada son orgánicos certificados; una copia del certificado orgánico; o registros mostrando que la ración cumple con los límites de las normas orgánicas acerca de

los ingredientes no-orgánicos. El molino puede necesitar estar certificado o ser inspeccionado como parte de la certificación del avicultor. **Paso 7:** Las condiciones para la certificación son establecidas por la AC. El productor puede necesitar enviar información adicional para verificar el cumplimiento antes de la certificación. Se evalúa la efectividad y el cumplimiento de las condiciones durante la inspección anual.

Otros PCOs potenciales para la inspección de operaciones de ganadería incluyen:

- **Origen de los animales externos a la finca**
- **Alimento comprado**
- **Productos de los cultivos de la zona de amortiguamiento mezclados con los orgánicos en las áreas de almacenamiento**
- **Ingredientes o aditivos no aprobados en el alimento o en los suplementos de alimento**
- **Uso inapropiado de antibióticos, o algún uso de antibióticos, dependiendo de las normas**
- **Cama no-orgánica, si los animales la consumen**
- **Dependencia en el uso de insumos antes que en el manejo para el cuidado de la salud**
- **Agua de bebida contaminada**
- **Alteraciones físicas**
- **Uso de insecticidas y/o parasiticidas**
- **Uso de luz artificial excediendo los límites permitidos**
- **Pasturas inadecuadas o inexistentes**

3.4.6 PCOs en las Plantas de Procesamiento

A continuación se ofrecen dos ejemplos de PCOs en procesamiento/manejo:

Ejemplo 1: En una inspección a una planta de procesamiento que manufactura bocadillos orgánicos y no-orgánicos (pretzels y galletas), el inspector observa que ingredientes secos orgánicos y no-orgánicos están almacenados de una manera desorganizada sobre los *pallets* en el depósito de ingredientes. **Paso 1:** El gerente de la planta, el gerente de aseguramiento de la calidad y el supervisor del almacén conforman el equipo PCO. **Paso 2:** el inspector deberá observar el etiquetado de los *pallets*, hacer preguntas concernientes a la separación de los ingredientes orgánicos y no-orgánicos, y evaluar la posibilidad de mezcla. **Paso 3:** El límite crítico puesto por las normas orgánicas es que los ingredientes orgánicos no deben ser mezclados con los no-orgánicos, si el producto final será etiquetado como “orgánico”. **Paso 4:** Una acción preventiva puede incluir la separación de ambos tipos de ingredientes dentro del área de almacenamiento; el etiquetado apropiado de cada área; y el entrenamiento de los empleados. **Paso 5:** Si de la revisión de los registros de producción y de los números de lote de los ingredientes se confirma que hubo mezcla con ingredientes no-orgánicos, la acción correctiva podría ser que los productos terminados fueran recuperados y re-etiquetados como productos convencionales. **Paso 6:** Los registros que permitirán verificar la protección de la integridad orgánica pueden incluir el etiquetado claramente visible del área de almacenamiento orgánico; *pallets* con marbetes de colores diferentes para los ingredientes orgánicos y no-orgánicos; registros de almacenamiento de cada área; y registros de producción que permitan hacer el rastreo claro de todos los ingredientes. **Paso 7:** Las condiciones para la certificación son establecidas por la AC. El productor puede necesitar enviar información adicional antes de la certificación, para verificar el cumplimiento. Se evalúa la efectividad y el cumplimiento de las condiciones durante la inspección anual.

Ejemplo 2: La etiqueta de los ingredientes para una conserva orgánica incluye ácido cítrico (usado para ajustar el pH). **Paso 1:** El gerente de planta y el de aseguramiento de la calidad conforman el equipo PCO. **Paso 2:** El ácido cítrico deberá provenir de la fermentación microbiana. El inspector deberá hacer preguntas referentes a la potencialidad de que el ácido cítrico sea genéticamente manipulado (GM), o derivado de materiales transgénicos. **Paso 3:** El límite crítico establecido por las normas orgánicas para

los ingredientes genéticamente manipulados es cero. **Paso 4:** Una acción preventiva puede ser llamar al procesador del ácido cítrico para determinar si ha sido producido usando métodos o materiales derivados de la ingeniería genética. Si la respuesta es “no”, entonces no se necesitan medidas preventivas, otra que obtener la información del elaborador por escrito. Si el material en cuestión es GM, la acción preventiva sería obtener una fuente de ácido cítrico no-GM. **Paso 5:** Si se determina que la fuente actual de ácido cítrico es GM, la acción correctiva podría ser derivar todo lo orgánico que está inventariado para venderlo como no-orgánico. **Paso 6:** Deberán mantenerse registros para verificar que el ácido cítrico es no-GM. **Paso 7:** Las condiciones para la certificación son establecidas por la AC. El productor puede necesitar enviar información adicional antes de la certificación para verificar el cumplimiento. Se evalúa la efectividad y el cumplimiento durante la inspección anual.

Algunos ejemplos de PCOs comunes en las inspecciones de procesamiento son discutidos en § 6.1.6. PCOs adicionales en el procesamiento/manejo incluyen:

- **Protocolos para la recepción de materiales/materias primas**
- **Almacenamiento de ingredientes orgánicos y no-orgánicos en la misma área**
- **Utilización de las mismas maquinarias para producción orgánica y no-orgánica**
- **Coadyuvantes de proceso no aprobados, usados en productos no-orgánicos**
- **Procedimientos y productos químicos para saneamiento**
- **Aditivos de caldera usados en la producción de vapor para cocción**
- **Manejo de plagas y enfermedades**
- **Control de auditoría**
- **Envasado y etiquetado**
- **Manejo de los residuos**

3.5 DESCUBRIENDO Y DESALENTANDO EL FRAUDE

Una de las razones de la inspección es descubrir y desalentar cualquier uso de materiales/ insumos prohibidos, y la falsedad de hacer pasar por productos orgánicos aquellos que no lo son. Los inspectores orgánicos son una importante tercera parte que actúan como guardianes de la integridad orgánica. Como los ojos y oídos de los certificadores y los consumidores, son los únicos representantes que físicamente están presentes en la mayoría de los lugares de producción, y como tales, son los que pueden encontrar inconformidad y fraude.

Algunas acciones consideradas fraude orgánico incluyen:

- **Realizar intencionalmente declaraciones falsas durante la inspección/certificación y/o ocultar la información solicitada.**
- **Uso intencional de materiales/insumos prohibidos**
- **La venta intencional de productos no certificados como certificados.**
- **La venta intencional de productos no-orgánicos como orgánicos.**
- **Excederse intencionalmente en el porcentaje de ingredientes no-orgánicos permitidos en los productos certificados como orgánicos.**
- **Falsificar documentos proporcionados a los inspectores y a las agencias certificadoras para dar la apariencia del cumplimiento de las normas orgánicas.**

La definición de fraude orgánico implica engaño, mala fe y falsificación. Los inspectores deberán tener en claro que no todas las instancias de incumplimiento son fraudulentas. El incumplimiento puede ir desde una bien intencionada equivocación en comprender o implementar las normas orgánicas hasta el intento de comercializar productos convencionales como orgánicos certificados a través del engaño intencional y consciente. El incumplimiento no puede ser tolerado, sin importar que hay sido accidental o intencional. La no-conformidad accidental puede determinar condiciones, suspensión y/o decertificación. La intencional puede derivar hacia alguna acción legal.

Por un lado, no es realmente importante qué parte del proceso de incumplimiento conduce a que productos no-conformes sean vendidos como orgánicos; el resultado es que el producto que es producido o manejado no-orgánicamente ingresa en el mercado y es vendido como orgánico.

De acuerdo con el Servicio Internacional de Acreditación Orgánica (IOAS), las instancias o causas más comunes de fraude incluyen:

- Operaciones mixtas/producciones paralelas a cargo de productores, procesadores y comercializadores.
- Productos en conversión siendo vendidos o aceptados como “orgánicos 100%”.
- Rendimientos que son 10-15% más altos que los estimados.
- Comercialización sin solicitar los certificados (porque el certificador es lento para suministrarlos).
- Publicidad basada en el certificado general del operador.
- Venta directa (no certificada) combinada con comercialización (con certificado).
- Mal uso de los certificados, que son llenados por los mismos operadores, sin enviar copias a los certificadores.
- Copias alteradas enviadas al certificador, o el certificador nunca sumó las cantidades.

- Uso repetido del mismo certificado, por ejemplo cuando se usan copias o versiones de fax de los certificados junto con los embarques, especialmente exitoso en las exportaciones.
- Falsificación de los certificados, variando desde agregar “0” a los números, pasarlos por el *scanner* a la computadora y produciendo sus propios certificados. Los mismos son usados luego para la re-certificación por otras ACs, y nunca fueron descubiertos.
- Manipulación de las facturas de ingresos y egresos. Los documentos pueden haber sido alterados, especialmente cuando se presentan copias.
- Manipulación de los registros en computadora. Los operadores los hacen tan complicados que el inspector no los puede comprender.
- Retiro de evidencia incriminatoria de las instalaciones u ocultamiento de las mismas al inspector.
- Recetas incorrectas (muy pequeñas cantidades de ingredientes costosos).
- Diferentes certificadoras certifican el mismo producto y no están comunicadas entre sí.

Nota de IOAS: Los ejercicios para combatir el fraude incluyen el rastreo de ingredientes, certificados a prueba de alteraciones y un estricto manejo de los certificados de transacción. Cuanto más producto se mueve, cuanto más ingredientes múltiples posee y más ACs están involucradas, mayor es la posibilidad de fraude.

3.5.1 Técnicas para la Detección del Fraude.

Procedimientos habituales. Como inspector orgánico, la ocurrencia de fraude o el potencial para el mismo deberán ser evaluados durante cada inspección, siguiendo los protocolos normales de la misma. Esto no significa que los inspectores vayan a cada inspección tratando de encontrar el fraude. Por el contrario, deberán encarar cada inspección con la intención de verificar el cumplimiento de las normas orgánicas. Si fuera necesario, deberán estar preparados para encontrarse con fraude o potencial de fraude.

Información inconsistente. La información contenida en el cuestionario ¿es coherente con las observaciones del inspector? Si no ¿cuáles son las discrepancias? ¿Cuáles son las explicaciones que ofrece el operador para dichas discrepancias? Si las respuestas del operador son vagas, incorrectas, inconsistentes, sin fundamento documentado, o no presentan una clara y comprensible descripción de los procedimientos seguidos para proteger la calidad orgánica, entonces es muy posible que se haya encontrado una situación de incumplimiento. Su tarea en este caso es determinar el alcance, la severidad, las causas y las posibles intenciones que lo ayuden a Ud. y a la AC a determinar si se encuentra frente a un incumplimiento no intencional o un deliberado intento de fraude.

Determinar hechos. En algunas circunstancias, determinar hechos puede ser bastante fácil: o bien los certificados están en los registros y están vigenteso no; las ecuaciones de los ingredientes recibidos y los productos finales enviados están balanceadas..... o no; los insumos que se utilizan son aprobados....o no; los operadores contestan claramente a las preguntaso no. Sin embargo, pocos aspectos de la vida son claros y sin ambigüedades. Siempre que se encuentra información contradictoria o ambigua, los inspectores están obligados a aclarar y a determinar cuál información es falsa y cuál no la es.

Confirmar la información. Estando en el lugar, los inspectores deberán tratar de entender hasta donde sea posible el alcance del incumplimiento/potencial de fraude. Otorgue al solicitante la oportunidad de comentar los factores atenuantes. Haga todo lo posible para confirmar o eliminar completamente las sospechas. Tenga en cuenta que puede haber una sutil diferencia entre dar al solicitante una oportunidad para explicar los factores atenuantes y dejar entrever que sospecha algo, dándole la oportunidad de destruir la evidencia u ocultar la mala práctica realizada.

Sea preciso: En las situaciones en las que sospeche fraude, sea tan preciso como sea posible en sus preguntas y procedimientos de inspección. No deje lugar a ambigüedades y dudas. Tome las notas necesarias. Verifique las respuestas con todos los individuos posibles, no sólo con el operador. Si fuera necesario, intente hablar con los empleados en privado. Si corresponde, hable con los proveedores de insumos para verificar la información. Asegúrese de registrar los nombres de todos los entrevistados y exactamente lo que ellos han dicho. Recopile toda la documentación posible, incluyendo documentos de apoyo o fotos. Puede no haber otra oportunidad.

Informe los hechos. Lo más importante en relación con la violación de las normas es que el inspector informe los hechos correctamente. Necesitan ser presentados usando una terminología exacta y precisa. La evidencia y las observaciones del inspector deben ser presentadas en términos cualitativos cada vez que sea posible. Si se cita al operador, es importante que lo dicho por éste sea registrado al pie de la letra en las notas de campo, y luego expresadas en el informe usando palabras tales como "De acuerdo con..." o "Joe Smith declaró..."

Mantenga el control. Los inspectores deberán tener siempre el control de la inspección, y no ser "controlados". No permita ser llevado sólo a donde quiere el operador. Si siente que está siendo "conducido", trate de cambiar la marcha o el rumbo de la inspección, y esté atento a las reacciones del operador. ¿Hay edificios o áreas de las que están tratando de mantenerlo lejos? Si es así, asegúrese y vaya hacia allí. ¿Hay documentos que repetidamente no se encuentran disponibles? Si es así, insista en ellos. Esté preparado para revisar los registros de la computadora, si es lo que se requiere. Si el operador no le proveyera cierta información que Ud. solicita, informe la situación con todo detalle a la AC.

Documentos pre-seleccionados. Nunca acepte paquetes de documentos de auditoría previamente armados. Si el operador ha recopilado una serie de documentos a fin de ahorrar tiempo durante la inspección, acéptelos amablemente y revíselos. Los números deberán sumar y los productos ser rastreados, ya que fueron pre-seleccionados por el solicitante. Pueden proveer un "mapa de ruta" para los documentos que necesitará examinar durante la revisión de auditoría que realizará al azar, en la que Ud. elegirá los lotes que serán rastreados desde las ventas o embarques pasando por la producción y llegando al ingreso de los ingredientes. Es una buena idea comenzar la auditoría con un producto comprado en un comercio. Esto le ayudará a asegurarse de que la auditoría es verdaderamente al azar.

Documentos alterados. Esté siempre atento para encontrar documentos alterados. ¿Hay señales de haber sido usado un corrector? ¿de fechas agregadas? ¿de informaciones borradas? ¿de fotocopias donde debería haber originales? ¿de fechas o cantidades que son poco claras o inconsistentes? ¿Están los certificados orgánicos o los certificados de transacción alterados? ¿Hay fechas, productos, cantidades y nombres de proveedores que corresponden con los que aparecen en otros registros? Pueden ser señales de que el operador está intentando el fraude. Recoja copias de todos los documentos sospechosos y examine cuidadosamente los registros que están conectados con esos documentos. No dude en contactar a los proveedores de ingredientes o insumos si sospecha que los registros han sido alterados por la parte inspeccionada. Pregúnteles exactamente qué le vendieron al operador en cuestión en esas fechas. Esté preparado para dar los números de las facturas, de las órdenes de compra, y/o de los números de lote. Tome notas de las conversaciones telefónicas de seguimiento, con día y hora. Solicite que estos documentos le sean enviados por fax y adjúntelos a su informe.

Confirme los rendimientos de los cultivos. Para las inspecciones de finca, recopile información acerca de qué cultivos se están haciendo, la superficie por cultivo, los rendimientos reales y los proyectados, y los correspondientes regionales por cultivo y por año. La condición de los cultivos inspeccionados ¿es consistente con los rendimientos estimados o con los obtenidos en los cultivos del año pasado? ¿Podría realmente el productor haber cosechado las cantidades de productos orgánicos vendidos, en función de las superficies bajo producción orgánica? Ud. necesita informar sus conclusiones de una manera clara, factual y objetiva.

Conozca las prácticas y los insumos convencionales. Esté familiarizado con las prácticas, procesos e insumos convencionales. Por ejemplo, conozca cuáles herbicidas se usan y en qué cultivos. Conozca los modos de acción. Conozca que malezas matan o controlan, y cuáles sobreviven. Para ganadería, conozca cuáles insumos convencionales para el cuidado de la salud son usados para controlar enfermedades específicas. Conozca a quienes proveen los insumos convencionales en la zona. Averigüe qué ingredientes y qué coadyuvantes de proceso son comúnmente utilizados en el tipo de producto que está inspeccionando. Recuerde cuáles materiales están aprobados, restringidos y prohibidos. Conozca cuáles insumos son necesarios para los distintos procesos.

Conozca los precios orgánicos y los convencionales. Cuando se está haciendo la revisión de los registros de compra y venta de insumos, de ingredientes y de productos terminados, conocer los precios de ambos (orgánicos y convencionales) es una gran herramienta para identificar los márgenes excesivos de ganancia, que pueden ser buenos indicadores de fraude.

Confirme que los ingredientes sean orgánicos. El procesador ¿tiene documentación de las cantidades de ingredientes orgánicos consistentes con las cantidades de productos orgánicos vendidos? Para hacer una determinación, los inspectores deberán conducir un balance de auditoría de ingresos/egresos, siguiendo los procedimientos de balance que están en § 6.7 “Conduciendo una auditoría de trayectoria”. Es también aconsejable preguntar al operador que planes tiene para el caso de que hubiera desabastecimiento de algún/algunos ingredientes y/o aumentos significativos de precios, y revisar los registros de desabastecimientos anteriores.

Cumplimiento de las condiciones. Los inspectores deberán investigar si la operación ha cumplido con las condiciones impuestas por el comité de certificación. ¿Tiene el operador una copia del contrato de certificación o una carta en la que se definan las condiciones, rápidamente disponibles? ¿Está al tanto de las condiciones? ¿Cómo ha respondido? ¿Cuál es la actitud tomada? Las condiciones fueron basadas en observaciones de inspecciones pasadas, algunas de las cuales pueden haber indicado potencial de fraude. Si el operador no ha tomado seriamente en cuenta las condiciones, o se resiste a hacer los cambios solicitados, existe la posibilidad de que otras inconformidades, incluyendo el fraude, puedan ocurrir.

Inspecciones no anunciadas. Una técnica que puede ser utilizada tanto para descubrir como para desalentar el fraude es la de las inspecciones no anunciadas. Los inspectores no deberán nunca, unilateralmente, tomar la decisión de llevar a cabo una inspección no anunciada. Pueden, sin embargo, recomendar la necesidad de dichas inspecciones en sus informes. De la misma manera, los inspectores no deberán dudar en recomendar que se hagan inspecciones más frecuentes, cuando se justifique. En ambas instancias, la razón necesitará ser claramente explicada a la AC. La recomendación para una inspección no anunciada o adicional, y la razón que la justifica, deben ser enviadas en forma confidencial a la AC, separada del informe de inspección.

Información que no lleva a conclusiones. Cuando la información obtenida por los inspectores no lleva a ninguna conclusión, pero que apunta a una sospecha de fraude, podrán enviar esta información en

un memo confidencial a la AC. Esto puede ayudar a informar a la agencia certificadora que la sospecha existe. Dicha información deberá estar ampliamente documentada, y deberá hacer referencia a las secciones del informe, anexos y normas.

Conozca la ley. Los inspectores deberán conocer las leyes existentes acerca del fraude al consumidor en relación con el etiquetado erróneo de los productos orgánicos. El fraude orgánico está claramente comprendido en la categoría de fraude al consumidor. Las ACs deberán trabajar estrechamente con las autoridades federales, estatales, provinciales o locales para llevar adelante cualquier denuncia o querrela por un acto criminal. Los inspectores deberán estar al tanto de dichas leyes, e informar las violaciones sospechadas en sus informes. Los inspectores deberán tener en mente que están trabajando para una AC, sin embargo, y no informar directamente a los organismos reguladores oficiales, a menos que documenten razones de incumplimiento y la posible complicidad por parte de la AC. Si se encuentra un caso de éstos, el organismo acreditador que regula la actividad de la AC también deberá ser contactado.

Informe los hallazgos. Una vez que el fraude es descubierto, la situación entre el operador y la AC puede tornarse contenciosa y posiblemente litigante. Los inspectores se ganan la vida actuando como una interfase entre los operadores y las ACs. Por esta razón, deben asegurarse de que los informes de inspección sean completos, claros, objetivos, decisivos, basados en hechos y no ambiguos. Si Ud. no informa sus sospechas concernientes al fraude e incumplimiento, no hay forma de que las ACs puedan tomar adecuadas decisiones de certificación.

Cumpla con su deber. El descubrimiento de potencial de fraude puede llevar a una situación de inspección tensa, cualquiera sea el nivel de incumplimiento encontrado. Grandes sumas de dinero, y aún la capacidad financiera de la operación, pueden estar en peligro. Recuerde también que la integridad de la economía orgánica está en riesgo. Los inspectores podrán sentirse muy solos, y en algunas regiones muy vulnerables, con su seguridad personal posiblemente en riesgo. Recuerde que no está solo en ninguna inspección. Está representando a una gran red de agencias certificadoras, inspectores, consumidores, así como productores, procesadores y distribuidores trabajadores y cumplidores todos ellos, trabajando en cumplimiento con las normas y manteniendo la integridad orgánica para que exista el mercado orgánico. Parte del trabajo de ser inspector orgánico es detectar y desalentar el fraude. Los inspectores necesitan estar preparados para hacer cumplir esta tarea.

NOTA: En casos que demanden atención inmediata, como el de fraude verificado o de evidente inconformidad, contacte a la AC lo antes posible. Comente a la AC sus preocupaciones y esté preparado para documentar la situación por escrito de una manera expeditiva.

3.6 AUDITORÍA DE TRAYECTORIA

Una “**auditoría de trayectoria**” es un sistema detallado de documentación, o las porciones correspondientes, que verifica la integridad de los productos orgánicos y/o de los ingredientes, desde la producción a través de la cosecha, el almacenamiento, el transporte, el procesamiento, el manejo, el despacho y la venta. Los requerimientos de auditoría aparecen en diferentes secciones de las normas orgánicas. El mantenimiento de registros apropiados para la operación, es obligatorio para la certificación.

Superar la resistencia. Algunos operadores mantienen registros mínimos o pobremente organizados. No entienden el propósito de los requerimientos de mantener registros, o pueden ser resistentes o desconfiados. Los inspectores pueden necesitar informar a dichos operadores acerca de los beneficios potenciales que pueden obtenerse al llevar buenos registros. Por ejemplo, las decisiones de manejo basadas en información sólida pueden resultar en una fertilidad mejorada, en mayores rendimientos, en el aumento de las ganancias, en una mayor sanidad del ganado, etc. Los operadores necesitan establecer sistemas de mantenimiento de registros para cumplir con las normas, y que sean entendibles para ellos.

Tipos de registros. Diferentes tipos de documentos son mantenidos por los productores de finca y de especialidades, operaciones de ganadería, grupos de productores y plantas de procesamiento. Los registros de las fincas son usados para documentar los cultivos realizados, las prácticas de producción, los insumos utilizados, los cultivos cosechados, almacenados y vendidos. Los registros deberán permitir el rastreo del producto orgánico hacia atrás hasta el lote/parcela donde fueron cultivados. Los registros de ganadería deberán identificar el origen de los animales, la fuente del alimento, los problemas de salud, los insumos utilizados para el cuidado de la salud, y las ventas. Las operaciones de procesamiento deberán documentar todos los ingredientes usados y mantener una auditoría de trayectoria que registre todas las actividades de recepción, producción, almacenamiento y ventas.

Evaluar los registros vigentes. Al evaluar los registros, el inspector deberá primero revisar y entender todo el sistema de registros existente. Esto puede consumir una gran cantidad de tiempo de la inspección, ya que muchos operadores de finca y de ganadería no se concentran en llevar registros, mientras que muchos procesadores tienen registros muy extensos. Una vez que el inspector ha examinado los registros existentes y entendido como funcionan, deberá conducir una revisión de auditoría para evaluar si el sistema es o no adecuado para cumplir con los requerimientos de las normas orgánicas. Si no es adecuado, el inspector deberá identificar claramente las deficiencias en el informe de inspección.

Revisión de auditoría de finca. En la finca, el inspector conduce una revisión de auditoría por muestreo, tomando al azar un producto que ha sido vendido o cosechado. Todos los registros relacionados con la plantación y producción de los cultivos deberán ser examinados. Si la historia de la producción está apropiadamente registrada, el operador será capaz de mostrar las parcelas (o grupos de parcelas) donde el producto fue cultivado. Los registros deberán también mostrar cuáles semillas o plántulas/plantones se han usado, y todos los insumos de producción, incluyendo las fechas y las dosis de aplicación. Los registros deberán mostrar los rendimientos o cantidades de los productos cosechados. El inspector deberá evaluar si la cantidad de cultivo orgánico cosechado está de acuerdo con los registros de ventas, y si el rendimiento es real para la unidad de producción.

Revisión de auditoría de ganadería. Para las inspecciones de ganadería, los registros deberán ser mantenidos de manera tal que indiquen las compras, los registros de nacimientos y los animales o productos de origen animal vendidos. Otros registros adicionales requeridos son los de la salud del hato, indicando los problemas; todos los productos/insumos usados para ellos; los registros de alimentos; la

verificación de que el alimento es orgánico certificado; las etiquetas de los suplementos de alimentación, mostrando los ingredientes; los registros de matanza, y de producción y venta de huevos/leche. El inspector deberá evaluar si la cantidad de productos animales orgánicos para los que se solicita la certificación es realista, dado el número de animales y la cantidad verificada de alimento orgánico certificado disponible.

Auditoría de procesamiento en finca. Las operaciones de procesamiento en finca deberán mantener registros similares a los llevados por otras operaciones de procesamiento. El inspector deberá llevar a cabo un muestreo de auditoría para evaluar si los registros permiten rastrear los productos terminados hacia atrás, hacia los ingredientes que ingresaron, y si la cantidad de ingredientes orgánicos se equilibra con la cantidad de productos orgánicos vendidos.

Revisión de auditoría de procesamiento. Durante la inspección de procesamiento el inspector conduce una auditoría para determinar si el producto terminado puede ser rastreado hasta los ingredientes orgánicos que ingresaron. Una verificación escrita, tal como los Certificados de Transacción o copias de Certificados Orgánicos válidos deben estar a mano para documentar la certificación de todos los ingredientes orgánicos. El muestreo de auditoría permite chequear si la cantidad de ingredientes orgánicos se equilibra con la cantidad de productos orgánicos vendidos. Los protocolos para conducir un muestreo de auditoría están detallados en § 6.7.

Identificación de las deficiencias. El inspector deberá ser claro al explicar las deficiencias del sistema actual del operador. Cualquier cambio hecho al tiempo de la inspección para corregir debilidades en la auditoría de trayectoria deberán ser descriptos en el informe de inspección como “cambios propuestos”. Los borradores de los nuevos documentos diseñados pueden ser enviados como documentación adjunta. Las deficiencias deberán ser resaltadas en el resumen, aún si se estuvieran implementando ya cambios para corregirlos. Las copias de todos los documentos de auditoría de trayectoria, especialmente aquellos obtenidos durante el muestreo, deberán ser enviados como adjuntos y sus funciones explicadas en el informe de inspección.

Documentos auxiliares. Los productores y los procesadores mantienen registros adicionales que no son parte directa de la auditoría de trayectoria. Estos registros pueden ayudar a verificar la información necesaria para el proceso de certificación. Ejemplos de dichos registros incluyen: análisis de suelos; análisis de agua; resultados de análisis de residuos; verificación de semillas, insumos o ingredientes no derivados de la ingeniería genética; cartas a los vecinos, departamentos viales u otras empresas de servicios públicos, etc.; registros de limpieza de maquinarias o transportes; registros de crianza; fórmulas para raciones; recibos por el arrendamiento del campo, maquinarias o edificios; registros de labores; hojas de registro de quejas; notas de recuperación de productos; formulaciones de productos; certificados de análisis; Hojas de Datos de Seguridad de Materiales (*Material Safety Data Sheets*- MSDS); etiquetas de insumos; hojas de registro de saneamiento; hojas de registro de manejo de plagas y enfermedades; declaraciones de importación o exportación; y formularios de despacho de aduana.

Verificación de la información. Si bien todos los documentos auxiliares mencionados no son usados en forma directa para rastrear productos, contienen información valiosa para verificar el uso de insumos aprobados y la protección de la integridad orgánica. Además, a menudo contienen información que verifica los registros de auditoría. Informaciones tales como nombres de productos, fechas y cantidades pueden ser contrastadas entre los documentos de auditoría y los auxiliares. Si la información no concuerda, es necesaria más investigación. Si un registro contiene información relevante para evaluar si una operación está en conformidad con las normas, entonces deberá obtenerse una copia de dicho documento, y la significancia del mismo explicada en el informe de inspección.

Los documentos deberán incluir la palabra “orgánico”. En general, las ACs requieren que los documentos usados para rastrear productos orgánicos incluyan la palabra “orgánico” en los mismos. Los inspectores deberán observar si los documentos consultados presentan a los productos apropiadamente etiquetados con la palabra “orgánico” o palabra o código similar.

Números de lote. Muchos productos orgánicos llevan un número de lote específico asignado por el operador. Dichos números de lote juegan un papel crítico en la identificación de los productos orgánicos a medida que se mueven por los sistemas de distribución y comercialización. Fuera de los productos vendidos directamente a los consumidores, todos los productos terminados deberán tener número de lote. El mismo es un código asignado por un operador para relacionar el producto, o grupo de productos, con los registros correspondientes. Un número de lote, posiblemente bajo la forma de código de fecha o “apto hasta” determinada fecha, puede ser físicamente agregado a la etiqueta del producto terminado. Los números también están escritos en las cajas, las facturas de venta y los documentos de transporte. Comparando los números de lote de los productos que ingresan con los documentos de transporte y las facturas de venta, los compradores y los inspectores pueden verificar que los productos recibidos son los que se han comprado.

Ejemplo de rastreo de número de lote: El productor asigna un número de lote al arroz orgánico al cosecharlo. El mismo está codificado de acuerdo con las parcelas donde ha sido cultivado. Cuando el productor vende el arroz, el número de lote es registrado en las facturas de venta y en los documentos de transporte. Luego este número es registrado por el procesador que lo recibe y lo limpia, y le asigna un nuevo número de lote. Los registros de la planta de limpieza conectan el número de lote que trae al ingreso con el que tendrá el producto terminado. El arroz limpio es vendido a un procesador para hacer cereal de arroz para alimento para bebés. El número de lote de la planta de limpieza es registrado cuando se recibe el producto. El procesador de cereal le asigna un número de lote propio a todos los ingredientes cuando son recibidos. Los registros de recepción conectan el número de lote de la planta de limpieza con este nuevo número. Cuando el arroz es combinado con otros ingredientes para hacer el alimento para bebés, el número de lote de todos los ingredientes son registrados en un informe de producción, y al producto terminado se le asigna un nuevo número. Los registros, cuando están apropiadamente llevados, pueden ser revisados para verificar la compra del arroz orgánico. El procesador del alimento para bebés puede rastrear el arroz hasta la planta de limpieza, que a su vez puede rastrear hasta la finca, que a su vez puede hacerlo hasta las parcelas donde fue cultivado. Como se ha demostrado, los números de lote juegan un papel clave en el funcionamiento de la auditoría de trayectoria.

Productos que son mezclas . En la vida diaria, a menudo los registros no son tan claros como los descritos en el ejemplo precedente. Los cultivos cosechados generalmente son mezclados, ya sea en la finca, en la planta del procesador primario, o en la planta de procesamiento. Cada vez que los productos son mezclados, se pierde la capacidad para rastrear un lote particular del campo o finca. En dichos casos es importante que todos los productos del mismo tipo que han sido mezclados sean orgánicos certificados. Si esto no puede ser verificado, el resultado es la pérdida de su condición de orgánico.

Recuperación de productos. El mantenimiento de la auditoría de trayectoria y de la capacidad para rastrear los productos es fundamental para la certificación orgánica. También es importante en relación con las demandas de los consumidores acerca de la seguridad alimentaria. Si los análisis muestran un problema de contaminación, la auditoría de trayectoria permite al investigador rastrear el

producto para determinar cuando ocurrió la contaminación, y a proceder a la recuperación de dicho producto en particular.

Requerimientos del etiquetado. Para cumplir con los requerimientos gubernamentales de etiquetado, las etiquetas de los productos orgánicos terminados deberán incluir el nombre del producto, el nombre y la dirección del procesador/productor, el uso apropiado del término “orgánico”, el número de lote o código de fecha, el número de certificación orgánica, la cantidad neta de alimento en el envase, y la lista de ingredientes en el orden de su predominio por peso. Las etiquetas pueden también contener sellos de certificación, o la información requerida por las agencias reguladoras, tales como el nombre de la AC. Los Códigos Universales de Producto (*Universal Product Codes* - UPCs) y la información nutricional también pueden estar en la etiqueta.

Información adicional. §§ 4, 5, y 6 contienen información detallada de los tipos de registros y de los requerimientos de auditoría encontrados por los inspectores. Otros ejemplos de registros están incluidos en § 7 “Anexos”.

3.7 TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE LABORATORIO

Las ACs tienen diferentes políticas acerca de la toma de muestras y los análisis de residuos. Algunas ACs requieren análisis de suelos para la certificación inicial, para determinar el pH, la materia orgánica, la capacidad de intercambio catiónico, y los niveles de macro y micronutrientes iniciales. Algunas ACs requieren un muestreo de suelo para organoclorados y organofosforados para todas las nuevas operaciones y/o nuevas parcelas/campos. Las ACs pueden solicitar a los inspectores que tomen muestras de suelos, de tejidos vegetales o de productos terminados para hacer análisis de residuos específicos si se sospecha contaminación. Los contaminantes pueden incluir pesticidas, metales pesados, patógenos, y/u organismos genéticamente manipulados. Los inspectores pueden ser también instruidos para tomar muestras para análisis al azar, a fin de validar el sistema de certificación, y para evaluar si los niveles de tolerancia establecidos por las normas han sido superados. Si los inspectores sospechan contaminación, deberán estar preparados para tomar muestras, de acuerdo con las políticas de la AC. Puede ser necesario contactar a la AC inmediatamente, explicar la situación y seguir las instrucciones dadas por la misma.

Análisis de nutrientes versus análisis de residuos. No es lo mismo tomar una muestra de suelo para hacer análisis de nutrientes que tomar muestras de suelo, tejidos, o productos para ser analizados para detectar la presencia de contaminantes. Las muestras tomadas para análisis de residuos deberán ser puestas en lugares frescos y oscuros, y si es posible, congelarlas. La toma de muestras para análisis de nutrientes sigue protocolos más laxos. Por ejemplo, las muestras no necesitan ser colocadas en recipientes esterilizados, o refrigerados para prevenir la degradación. Tomar muestras para ensayos analíticos requiere entrenamiento adecuado y apropiados utensilios para evitar que la muestra se contamine o deteriore por la misma persona que toma la muestra. Este capítulo ofrece una visión introductoria para la toma de muestras, pero no reemplaza al entrenamiento apropiado.

Protocolos normalizados. La toma de muestras deberá seguir protocolos estandarizados. Las muestras deberán ser apropiadamente tomadas, manejadas, almacenadas y transportadas. Cada una de las actividades deberá ser documentada. Las Hojas de Registro de Toma de Muestras y los formularios de Cadena de Custodia, que se encuentran en la sección 7, son usadas para verificar las actividades de recolección, de manejo, de almacenamiento y de transporte. Los resultados de los análisis pueden ser

usados en una corte judicial. La recolección y el manejo inapropiados de las muestras pueden invalidar los resultados.

3.7.1 Muestreo de Suelos y Tejidos para Análisis de Nutrientes

La elección de la fuente de la muestra de suelos depende del propósito del análisis. Si lo que se busca es el análisis de los nutrientes de una parcela o de un grupo de parcelas con características de suelos similares, se toman muestras de un número de sitios y se mezclan para obtener una muestra compuesta. De allí se toma una muestra representativa para enviar al laboratorio de análisis de suelos. Las herramientas necesarias son cánulas; palas limpias; envases para guardar las muestras (de vidrio, plástico, o bolsas de papel); y etiquetas. Las muestras deberán ser rotuladas con el número(s) de parcela y la fecha a medida que son recogidas. Los lugares de recolección deberán ser registrados en un plano de muestreo de suelos. El inspector deberá conocer los procedimientos de transporte que se deberán seguir para enviar las muestras al laboratorio, así como las instrucciones a dar al mismo acerca de la fecha en que se deberán recibir los resultados.

Las muestras de tejidos vegetales son obtenidas de una manera similar. Si el propósito es para análisis de nutrientes, se cortan las hojas u otras partes de la planta con tijeras limpias y se colocan directamente en un recipiente limpio (frascos de vidrio o bolsas plásticas). Tome suficientes muestras de una variedad de plantas a fin de obtener una muestra representativa. Las muestras de tejido pueden necesitar ser empacadas en hielo seco y ubicadas en recipientes aislantes para preservarlas mientras son enviadas al laboratorio para su análisis. Las bolsas con las muestras deberán ser identificadas a medida que son llenadas, y los envases para el envío necesitan estar identificados con la información correspondiente. El laboratorio necesita saber cuál es el análisis requerido y adonde enviar los resultados.

3.7.2 Muestreo de Suelos y de Tejidos para Análisis de Residuos

Si se sospecha que una parcela ha sufrido contaminación por deriva, el inspector deberá hacer un **plan de muestreo**, usando una plantilla cuadrículada o un mapa de gradientes para determinar las mejores ubicaciones para tomar las muestras. Un patrón de gradientes es usado para mostrar la dirección de la contaminación (deriva). Una plantilla cuadrículada es usada para establecer si ha ocurrido contaminación parcial o uniforme. Una plantilla compuesta es usada sólo para determinar si el sitio ha sido o no contaminado. Tome muestras desde las áreas con el menor grado de contaminación sospechada hacia los de mayor potencial. Manténgalas separadas para minimizar la contaminación cruzada.

Un **plan de muestreo** deberá incluir:

- **Una revisión de los síntomas u otra evidencia de contaminación.**
- **Una revisión de todos los registros, etiquetas de pesticidas, permisos, informes de uso, registros de reingreso, facturas de pesticidas, registros de labores, de cosecha y de ventas.**
- **Inspección del lugar del episodio.**
- **Documentación de las condiciones de la parcela/campo – condiciones del clima, del suelo, de la vegetación, olores, cultivos actuales y previos, uso de los campos vecinos, drenaje, etc.**
- **Entrevistas con el personal clave – aplicador, mezclador/cargador, banderillero, ayudantes de campo, productor o demandante, investigador de pesticidas, personal de campo, asesor, vecinos, etc.**
- **Revisión de los datos técnicos de los contaminantes sospechados – sitio y modo de acción, tasas de degradación, toxicidad, y recomendaciones de toma de muestra/manejo.**

- **Diagrama del sitio de ocurrencia, mostrando la plantilla o el patrón de gradientes, cantidad, tipo de análisis (suelo o tejidos), ubicación de las muestras, mojones, cultivos y sitios adyacentes, dimensiones, ubicación de los testigos, y distancias entre puntos.**
- **Hoja de registro de toma de muestras.**

Una **muestra de suelos** para análisis de residuos es tomada solamente en el lugar(es) en cuestión, en vez de enviar una muestra compuesta. Las palas son usadas para tomar muestras de superficie. Las cánulas son usadas para las muestras subsuperficiales. El inspector deberá chequear con el laboratorio la cantidad de muestras a tomar. En general, por lo menos 1 kg de material, en base a peso húmedo o seco cernido para permitir análisis separados. Los envases de vidrio esterilizados son los más apropiados para la recolección de muestras de tejido y de suelo en relación con los compuestos orgánicos semivolátiles. Las muestras de suelo deberán ser puestas en envases con tapas cubiertas con Teflon u hojas de aluminio. Inmediatamente etiquetar las muestras con el nombre, número de identificación, y fecha, y sellar apropiadamente. Un sello adhesivo o una cinta rodeando la boca del envase evita que el mismo sea vuelto a llenar, y permite saber si la muestra ha sido deteriorada/falsificada.

Los **procedimientos** para tomar las muestras son las siguientes:

- **Quite la cubierta de la boca del envase.**
- **Recoja tanto material como sea necesario para llenar, o casi, el envase de muestra, usando una pala previamente lavada o una cánula para suelos.**
- **Ponga el material recogido en el envase.**
- **Tape el envase, complete la etiqueta colocando todas las categorías o parámetros, ponga el envase(s) en una bolsa de plástico tipo *ziplock* o hermética, e inmediatamente coloque la bolsa en hielo para retardar la descomposición. La etiqueta puede servir como sello para la Cadena de Custodia si está cubriendo el eje de la tapa y del contenedor. Si no, el envase deberá ser sellado con una cinta adhesiva adicional. Mantenga la muestra en fresco y en oscuridad.**
- **Indique en la hoja de registro o bitácora la muestra con el número correspondiente, el día, la hora, la ubicación, la profundidad, el tipo y número de envases, el medio, los análisis requeridos y el nombre del inspector.**
- **Complete todos los documentos de la cadena de custodia y haga el registro correspondiente en el cuaderno de campo o en las hojas de colección de muestras.**
- **Limpie y descontamine apropiadamente el equipo luego del uso y entre muestras.**

La toma de **muestras de tejidos y de plantas** es similar al muestreo de suelo. Es más significativo el muestreo de frutos, si fuera posible, porque generalmente hay más residuos en los frutos que en las hojas. Las hojas mantienen a la planta viva y están sujetas a cambios. Los frutos son menos activos y actúan como órganos de acumulación. Si es posible, tome ambos tipos de muestras. Recoja 1 kg. de hojas si no hay frutos. Ubique los frutos u hojas en un envase esterilizado. Envuelva el envase con una hoja de aluminio para mantener la integridad de la muestra. Ponga la misma en hielo lo antes posible para prevenir la oxidación. Primero use alcohol para descontaminar el cuchillo o las tijeras antes de tomar las muestras. No corte nada antes de la descontaminación.

Los siguientes **materiales de campo** pueden ser necesarios para la toma de muestras:

- **Formularios para solicitar análisis químicos, del laboratorio al que se va a enviar las muestras**
- **Hojas de registro de recolección de muestras, formularios de cadena de custodia.**
- **Bolsas de papel y de plástico tipo *ziplock* o herméticas de varios tamaños; frascos de vidrios de tamaños variados; tapas; hojas de aluminio.**

- Cinta y engrapadora; etiquetas; cajas de telgopor/tecnopor; hielo o hielo seco.
- Tijeras de podar, cuchillos o tijeras de acero inoxidable (para muestras de tejidos), palas de acero inoxidable, cánulas para suelo (muestras de suelo), aceite lubricante.
- Alcohol, agua destilada, botella para lavado, guantes descartables.
- Toallas de papel, esponjas de algodón, almohadillas estériles.
- Marcadores de madera, banderillas para marcar o similar, cinta métrica, o rueda para medir.
- Cuaderno de campo, legajo del productor con un plano de la finca, lapicera/bolígrafo, lápiz, marcadores, planos/mapas.
- Equipo personal de seguridad (máscaras, botas altas, monos/overoles, guantes esterilizados)
- Envases y cintas para envío, y etiquetas.

Limpieza del equipo entre muestras. Todo el equipo deberá ser limpiado entre toma y toma de muestras, lavándolo con alcohol, enjuagando con agua, y terminando con un lavado final con agua destilada. Los guantes descartables deberán ser cambiados entre muestras. Quítese los guantes invirtiendo el par usado como si se los estuviera arrancando. Las toallas de papel ya usadas y los guantes descartables serán colocados en bolsas plásticas y descartadas adecuadamente. Las soluciones de lavado y enjuague ya usadas serán recogidas y eliminadas apropiadamente, dependiendo del tipo de contaminante potencial.

Contacto con el laboratorio. El laboratorio deberá ser contactado por adelantado para que puedan saber que tipos de muestras recibirán. Tenga la seguridad de que el laboratorio hace los análisis que Ud. solicita. El inspector deberá mantener todas las muestras consigo todo el tiempo. Si no es posible, deberá colocarlos en un vehículo cerrado con llave para evitar que sean dañadas. Las muestras deberán ser enviadas al laboratorio de análisis lo antes posible por un servicio autorizado de envíos u otra parte responsable. Las muestras deberán ser envasadas en contenedores nuevos de cartón o de telgopor/tecnopor y adecuadamente etiquetados. Al enviar, use los formularios de la Cadena de Custodia para verificar el manejo apropiado durante el transporte. Los formularios de cadena de custodia deberán ser parcialmente llenados por inspector para incluir el nombre de la compañía, la dirección, el número de teléfono, la identificación de la muestra, el día, la hora de colección, la ubicación y el tipo de análisis solicitado. Cada vez que la muestra cambia de manos, la Cadena de Custodia debe ser firmada, con indicación del día y hora, hasta llegar al laboratorio.

3.7.3 Muestreo de Productos Terminados

Si es asignado para obtener muestras de productos terminados, el inspector deberá ser instruido por la AC acerca de los productos específicos que necesita, el tipo de análisis requerido y el laboratorio al que se enviarán las muestras. Las muestras de productos a granel, como los granos, pueden ser recogidas con los procedimientos descritos más arriba. Las muestras de productos envasados pueden ser tomados en su envase original y puestos en bolsas de plástico o de papel o en cajas. Si es solicitado, el inspector puede tomar una muestra compuesta de materias primas. El inspector deberá tomar nota de cuándo y cómo se tomaron las muestras. Todas deberán ser inmediatamente identificadas, fechadas y selladas apropiadamente. El almacenamiento de corto plazo y los procedimientos de envío son similares a los vistos anteriormente, así como los formularios de Hoja de Registro de Colección de Muestras y Cadena de Custodia.

3.8 INSPECCIONANDO PARA DETECTAR ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MANIPULADOS (OGM - TRANSGÉNICOS)

Todas las normas de certificación orgánica regionales, nacionales e internacionales prohíben el

uso de organismos genéticamente manipulados (OGMs) en la producción y el procesamiento de productos orgánicos. Esta prohibición, ya sea que esté en la sección general de las normas o estipulado caso por caso en cada sección, tiene implicancias importantes para los operadores orgánicos y los inspectores.

Los inspectores necesitan conocer qué significa “organismos genéticamente manipulados”. Deberán estar completamente informados sobre los tipos de productos que pueden tener este origen y entender que los OGMs pueden entrar en los sistemas de producción y distribución. Los inspectores deberán seguir protocolos normalizados durante las inspecciones para asegurar que los OGMs no están siendo utilizados. Los inspectores deberán tener acceso a laboratorios capaces de analizar presencia de OGMs, a fin de asegurar el cumplimiento en los casos en que se sospeche la contaminación de productos orgánicos. Finalmente, los inspectores necesitan seguir protocolos de información de manera que las ACs puedan evaluar el cumplimiento de una operación en relación con las normas orgánicas con respecto al uso de OGMs.

3.8.1 Definición de Organismos Genéticamente Manipulados

IFOAM define a la ingeniería genética como “el conjunto de técnicas de biología molecular (tales como ADN recombinante) por el cual el material genético de plantas, animales, microorganismos, células, y otras unidades biológicas pueden ser alterados de maneras o con resultados que no podrían ser obtenidos por métodos de reproducción natural o de recombinación natural”.¹⁶

IFOAM Internal Letter 72, Marzo, 2000, página 29.

En los Estados Unidos, el National Organic Standards Board (NOSB) determinó que “los organismos genéticamente manipulados o transgénicos están hechos con técnicas que alteran la biología molecular o celular de un organismo por medios que no son posibles bajo las condiciones o procesos naturales. La ingeniería genética incluye el ADN recombinante, la fusión celular, la micro y macroencapsulación, el borrado y la duplicación de genes, la introducción de gene(s) extraño(s), y el cambio de posición de los genes. No incluye el cruzamiento/hibridación tradicional, la conjugación, la fermentación, la hibridación, la fertilización *in vitro*, ni el cultivo de tejidos.”¹⁷

3.8.2 Productos Genéticamente Manipulados – ¿Qué Productos Están Disponibles Comercialmente?

El número de organismos genéticamente manipulados que está siendo desarrollados para la agricultura y el procesamiento de alimentos se está expandiendo rápidamente con el apoyo de los gobiernos, las universidades, las instituciones de investigación, y las corporaciones de todo el mundo. La lista presentada a continuación no es completa, debido al número creciente de productos OGMs y sus derivados que están entrando en el mercado, el secreto que rodea su desarrollo, y el hecho de que no es obligatorio que estén etiquetados. El listado es presentado para aumentar la conciencia de los inspectores orgánicos. Siempre que se enteren de que hay productos disponibles bajo la forma de transgénicos y que puedan entrar en los sistemas de producción y distribución orgánicos, los inspectores deberán conseguir suficiente información para asegurar que los ingredientes y las prácticas están aprobadas y que los operadores que están solicitando la certificación no están usando OGMs.

Las agencias certificadoras, trabajando con los inspectores, las agencias gubernamentales, las asociaciones industriales, y los grupos de defensa, han comenzado a publicar, por tipo y nombre comercial, registros de semillas, materiales de plantación, insumos, insumos para animales, ingredientes,

¹⁶ IFOAM Internal Letter 72, Marzo, 2000, página 29.

¹⁷ *Toward Organic Integrity: A Guide to the Development of US Organic Standards*, Sligh, Michael, 1997, página 207.

aditivos, y coadyuvantes de proceso que se sabe que son genéticamente modificados. La comunidad orgánica también está estableciendo registros y páginas web que listan semillas, ingredientes, insumos y coadyuvantes de proceso no GMs.

Para Septiembre de 2000, los OGMs comercialmente disponibles incluyen:¹⁸

Cultivos

Semillas - Canola, maíz (incluyendo maíz dulce – choclo - y para palomitas), algodón, lino, papaya, radicchio, porotos de soja, zapallos, remolacha azucarera, tomates.

Organos subterráneos - bananas, papas, frutillas, *Rosaceae spp.*

Insumos: Herbicidas – gluten de maíz (puede ser derivado de maíz Bt)

Insecticidas - *Bacillus thuringiensis*, aceite vegetal para pulverizaciones (canola, maíz, soja, aceite de semillas de algodón).

Fertilizantes – inoculantes de *Rhizobia*, soja, canola y harina de semilla de algodón, residuos del procesamiento de alimentos.

Ganado

Animales clonados o genéticamente alterados y los productos alimenticios resultantes o su progenie.

Animales de fincas convencionales que han sido alimentados con alimentos GMs o tratados con OGMs, tales como la hormona somatotropina bovina recombinante (rBST).

Alimentos convencionales, incluyendo maíz, harina de soja, harina de semilla de algodón, torta de canola, etc.

Subproductos del procesamiento de alimentos que pueden contener GMs o han sido producidos usando coadyuvantes de proceso genéticamente manipulados (por ejemplo, un rebaño lechero tratado con rBST).

Suplementos de alimentación, vitaminas y minerales pre-mezclados conteniendo derivados de aceite, salvado o semita de maíz, soja, algodón o canola convencionales.

Transportadores (excipientes), rellenos e inhibidores de polvo en los suplementos de alimentación.

**Suplementos de aminoácidos (pueden ser derivados de subproductos de ganadería o de soja)
Vacunas.**

Aminoácidos como suplementos (pueden ser derivados de subproductos de la ganadería o de la soja).

Procesamiento

Ingredientes convencionales en productos etiquetados “hecho con ingredientes orgánicos”.

Ingredientes derivados de productos convencionales (por ejemplo, almidón de maíz, lecitina de soja, aceites vegetales, productos lácteos).

Ingredientes menores (por ejemplo, dextrosa, maltodextrina, goma xanthan, carragenina, numerosas enzimas, levaduras, cultivos).

Coadyuvantes de proceso (por ejemplo, ácido cítrico, hemicelulosa, lipasa, triacylglicerol)

¹⁸ *Genetically Engineered Food: A Self-Defense Guide for Consumers*, Ronnie Cummins & Ben Lilliston, 2000, página 104.

3.8.3 Protocolos de Inspección

En última instancia, es el operador el que debe asegurar que no está usando OGMs en el sistema de producción y manejo orgánicos. Los operadores deberán poder demostrar a los inspectores que han tomado medidas razonables como para asegurar que los OGMs no fueron ni serán usados. Como mínimo, deberán incluir cartas de todos los proveedores de insumos y/o ingredientes declarando que los insumos provistos a la operación no están genéticamente manipulados o no son derivados de la ingeniería genética. Deberán ser retenidas en el legajo del operador y renovadas anualmente. Estas declaraciones de los proveedores deberán ser revisadas durante todas las inspecciones orgánicas, y deberán enviarse copias como adjuntos en el informe.

1. Cultivos

Semillas y materiales de siembra. El origen de las semillas y de los materiales de siembra deberá ser registrado y verificado durante la inspección. Los inspectores deberán rastrear los recibos y compararlos con los rótulos de los paquetes o las etiquetas de semillas y los tipos de cultivos que están siendo producidos. Cualquier inconsistencia deberá ser anotada e investigada posteriormente. Cuando se sepa que los cultivos que están siendo producidos están disponibles también como genéticamente manipulados, toda la información, incluyendo las declaraciones de los proveedores, deberá ser evaluada.

Insumos agrícolas. Se usan los mismos protocolos de inspección si son usados pesticidas biológicos como *Bacillus thuringiensis*, inoculantes de semillas de *Rhizobia ssp* y/o inoculantes de suelo, fertilizantes naturales tales como harina de soja o de semilla de algodón, y/o herbicidas naturales tales como el gluten de maíz. El operador deberá demostrar que todos los insumos usados no están genéticamente manipulados o derivados de OGMs. Las cartas de los proveedores deberán estar en el legajo. Las mismas deberán ser verificadas en comparación con los insumos/prácticas de producción y otros registros mantenidos por el operador. Cualquier etiqueta cuestionable deberá ser copiada y enviada a la AC, junto con la explicación de los hechos y las preocupaciones en el informe de inspección.

Historia de la finca o de la parcela. Dado que los OGMs están prohibidos, y que los materiales prohibidos no están permitidos durante el período de conversión, tampoco pueden ser usados durante este período semillas, materiales de siembra, u otros insumos genéticamente manipulados. (Los inspectores deberán referirse a las normas de la AC acerca del período mínimo requerido para la conversión). El productor deberá poder demostrar que no han sido usados o aplicados OGMs durante la conversión. Para los nuevos productores y las nuevas parcelas entrando a la producción orgánica certificada, los inspectores deberán revisar los registros del período de conversión para asegurarse de que no se han usado o aplicados productos o derivados de OGMs. Los hallazgos deben ser incluidos en el informe de inspección.

Deriva (contaminación) genética. Una consideración adicional es la potencialidad real para la deriva genética desde parcelas adyacentes en las que están cultivando OGMs. Como los productos orgánicos no pueden en realidad declarar que están “libres de residuos” debido a los residuos químicos que hay en el ambiente y el estado contaminado de la tierra, los cultivos orgánicos y sus productos tampoco pueden estar “libres de OGMs”. La deriva genética ocurre. Sin embargo, deberán tomarse precauciones para evitar la contaminación potencial con OGMs, así como se toman precauciones para evitar la deriva por herbicidas. (Nota: Algunas ACs, incluyendo Soil Association, han establecido “tolerancia cero” para la contaminación con OGMs).

Evaluación del riesgo. La mayoría de los protocolos empleados para la evaluación del riesgo en el caso de la deriva de herbicidas (vea § 4.4), pueden ser usados por los inspectores para determinar el

potencial de la deriva genética. Los productores deberán ser preguntados durante la inspección acerca de los cultivos que hay en los campos adyacentes. De acuerdo con su conocimiento ¿están cultivando OGMs? Si es así ¿qué cultivos son? ¿Son de la misma especie o de la misma familia que los solicitados para la certificación? ¿Cuál es la distancia entre los cultivos OGMs y las parcelas orgánicas? ¿Es el polen distribuido por el viento o transferido por insectos, pájaros, etc.? ¿Cuál es la dirección de los vientos dominantes? ¿Hay alguna barrera física que ayude a prevenir la transferencia aérea de polen y/o semillas? El operador ¿ha hablado con su vecino acerca de estos asuntos? ¿Ha tomado el productor orgánico pasos proactivos, tales como ajustar su rotación de cultivos para evitar plantar especies similares cerca de los cultivos GM, o solicitar al vecino que siembre un área de refugio libre de cultivos GM en las parcelas vecinas? Como siempre, los hallazgos del inspector deberán ser informados a la AC, con todas las dudas claramente identificadas.

2. Ganadería

Origen de los animales. Sean animales o productos derivados (leche, huevos, etc.) los solicitados para la certificación, los inspectores deberán inquirir acerca del origen de los mismos. El productor deberá poder demostrar que todos los animales, tanto los criados en la finca como los comprados, no han sido alterados genéticamente o recibido alimentos, suplementos o medicamentos GM. Si están disponibles, los registros de la historia de vida deberán ser revisados para todos los animales (o, en el caso de aves, para todas las camadas). ¿Los animales jóvenes han sido adquiridos fuera de la finca? ¿Las técnicas usadas son de cruzamiento natural, inseminación artificial o transferencia de embriones? Normalmente, la transferencia de embriones y el clonado están prohibidos.

Alimento convencional. Si han sido usados alimentos o aditivos de alimentos convencionales (especialmente productos de maíz, soja o semilla de algodón, o sustitutos de la leche u otros productos de la leche), puede no ser posible probar que los mismos no fueron genéticamente manipulados, desde que los granos convencionales en algunas regiones consisten en una mezcla no regulada y no rotulada de productos transgénicos y no transgénicos. El ganado que come dichos productos puede no calificar para la certificación. Es un problema si las normas permiten la inclusión de algunos alimentos convencionales. Si las normas de la AC requieren 100% de alimentos orgánicos durante toda la vida del animal, entonces por definición ninguno debería haber sido genéticamente alterado. En alguna medida, el inspector deberá analizar los registros de alimento y todos los rótulos de los mismos y de los suplementos para determinar si hubo alguna posibilidad de que se hayan usado o se estén usando GMs. Si hay productos sospechosos deberá ser comunicado a la AC.

Insumos médicos. Las normas sobre inspección de ganadería incluyen la revisión de todos los registros médicos. El inspector deberá informar todos los productos (incluyendo las vacunas¹⁹ y las hormonas) usados durante el año anterior, y resaltar todos los productos cuestionables. El inspector deberá mirar alrededor del granero, vertederos, sala de ordeño, cabina de medicinas, refrigerador, etc., para buscar etiquetas de productos, envases vacíos, etc. ¿Hay algunos productos no listados en los registros médicos? Si es así ¿cómo explica el operador la presencia de esos productos? ¿hay evidencia de que alguno de esos productos sean genéticamente manipulados? Además, los animales deberán ser examinados para ver si tienen alguna inflamación, sitios de inyección, etc. Los registros de producción de las vacas lecheras deberán ser examinados para ver si hay algún aumento considerable, inexplicado, que pudiera estar ligado al uso de rBST. Si la sospecha existe, el inspector puede necesitar trabajar con el comprador de leche para analizar los registros de producción y ventas.

Cartas de los proveedores. Los productores de ganado orgánico deberán tener en el legajo cartas

¹⁹ El borrador de las regulaciones de la UE y del Codex, con referencia a las guías para ganadería, dan cierto permiso para el uso de vacunas GMs.

de todos los proveedores de insumos declarando que los productos usados no contienen organismos genéticamente manipulados y que fueron producidos y/o elaborados sin el uso de la ingeniería genética. Las declaraciones de los proveedores deberán ser examinadas durante la inspección y las conclusiones informadas a la AC, con todas las inconsistencias resaltadas.

3. Procesamiento

Formulaciones de producto. Trabajando con la AC, los inspectores deberán tener acceso a las recetas de los productos. La información de todos los ingredientes y coadyuvantes de proceso, incluyendo los rótulos y las declaraciones de los proveedores, deberán ser verificados durante la inspección. Los productos para los que se solicita la certificación ¿contienen algún ingrediente convencional? Si es así ¿cuáles son, y cómo puede el operador asegurar que no están genéticamente manipulados o hechos con derivados de OGM? ¿Se usan ingredientes menores (tales como espesantes, enzimas, levaduras y cultivos), o coadyuvantes de proceso? Muchos de esos productos están siendo ahora producidos utilizando ingeniería genética, o derivados de materias primas transgénicas. Cuando se estén inspeccionando productos que contengan dichos ingredientes, es esencial que las declaraciones de los proveedores sean escrutadas para confirmar la veracidad. Las declaraciones de los proveedores deberán indicar el nombre del ingrediente exacto o de los coadyuvantes de proceso utilizados en el producto orgánico. Las declaraciones deberán estar vigentes (dentro del año).

Operaciones mixtas que procesan productos GM. El inspector deberá preguntar acerca de los productos convencionales que se elaboran en la planta, e informar sobre todos los productos o derivados que sean transgénicos y que se están procesando. ¿Qué precauciones se han tomado para proteger a los ingredientes y a los productos orgánicos de la contaminación o de la mezcla? El inspector puede seguir los protocolos usados para los puntos de control orgánico para esta investigación.

3.8.4 Análisis Genéticos

Cuándo hacer análisis. Los análisis genéticos de los productos orgánicos y/o insumos, sean al azar o seleccionados, pueden ser solicitados como parte del proceso de certificación, si bien la mayoría de los mismos son debidos a los requerimientos del mercado, por encima y más allá del sistema de certificación. Los análisis serán llevados a cabo en los casos donde hay razones para pensar que el manejo normal y los procedimientos de verificación no han provisto suficiente protección o cuando pudieran haber sido quebrantados. Algunas ACs hacen análisis si hay sospecha. Si el inspector observa que los productos orgánicos pueden haber sido contaminados con productos o insumos GM, el muestreo y el análisis deberá ser llevado a cabo. Los inspectores deberán seguir las instrucciones de la AC en dichas instancias. Los inspectores deberán recoger e identificar las muestras de producto siguiendo los protocolos pertinentes. Las muestras deberán ser manejadas adecuadamente y enviadas a los laboratorios apropiados para su análisis, de la manera que sea indicada por la AC.

Declaración de la etiqueta como “no-GM”. Si los productos orgánicos están siendo, además, vendidos como “libres de GM” o “no-GM”, el sistema de producción y manejo deberá ser certificado por una agencia diferente para esa declaración adicional. Las muestras tomadas al azar deberán estar sujetas a análisis genético. Para los cultivos, el análisis para detectar genes alterados puede comenzar con el origen de la semilla. La experiencia y la investigación demuestran actualmente, que las fuentes de semillas, especialmente para aquellos cultivos polinizados por el viento o por los insectos, tales como maíz y canola, están contaminados con germoplasma GM. La contaminación de las semillas también ocurre durante el proceso de manejo. Los productores que están cultivando especies no-GM necesitan comenzar con semillas certificadas no-GM. Hay *kits* sencillos que permiten verificar la presencia o ausencia de material GM, pero no son lo suficientemente sensibles como para detectar bajos niveles de contaminación. Para la certificación no-GM, los cultivos deben estar aislados con zonas de

amortiguamiento (*buffer*) más anchas que las requeridas para la certificación orgánica. También pueden ser necesarias muestras de tejidos vegetales y de los cultivos cosechados, para analizar en busca de material GM.

3.8.5 Referencias

Debido a que éste es un nuevo campo de investigación, los inspectores deberán estar preparados para trabajar estrechamente con las ACs, otros inspectores, reguladores gubernamentales, y grupos de apoyo, para compartir la información y el acceso a las referencias. Cada vez que un inspector encuentre un producto GM, la información deberá ser compartida con las ACs y otros inspectores, aún cuando el producto no parezca estar presente de manera directa como para alterar la integridad orgánica de los productos. Dicha información deberá ser compartida respetando siempre la confidencialidad y la protección de la información propietaria. La Hoja Informativa de IOIA, *The Inspector's Report*, puede jugar un papel valioso en la diseminación de la información de los GMs que estén siendo encontrados por los inspectores orgánicos.

Las Organizaciones que pueden ayudar tanto en suministrar como en diseminar información incluyen:

Australian GeneEthics Network
c/o Australian Conservation Foundation
340 Gore Street
Fitzroy 3065, Australia
ph: 03-9416.2222

Enzyme Technical Association
1900 K Street
Washington, DC, USA 20006
ph: 202-496-7380
(Organización pro-OGM, tiene una lista completa de las enzimas GM y no-GM)

Greenpeace International
847 W. Jackson
Chicago, IL, USA 60607
ph: 312-563-6060

Greenpeace International
Genetic Engineering Campaign
Chausseestr.131
10115 Berlin, Germany
www.greenpeace.org

International Federation of Organic Agriculture
Movements (IFOAM)
Oekozentrum Imsbach
66636 Tholey-Theley, Germany
Ph:+49-6853-919899
www.ifoam.org

FiBL - Forschungsinstitut für biologischen
Landbau/Research Institute of Organic
Agriculture arch noah BioGene - Safeguarding
GMO-free Organic Production
Ackerstrasse, Postfach
CH-5070 Frick
www.fibl.ch
www.biogene.org/archenoah.html

Öko-Institut /Institute for Applied Ecology e.V.
Geschäftsstelle Freiburg, Postfach 6226
D-79038 Freiburg
www.oeko.de

Arbeitsgemeinschaft Lebensmittel ohne
Gentechnik
Rödelheimer Landstraße 50
D-60487 Frankfurt
www.infoXgen.com

Union of Concerned Scientists
2 Brattle Square
Cambridge, MA, USA 02238
Ph: 617-547-5552
www.ucs.org (Rastrea los OGMs que salen al mercado)

Campaign to Label Genetically Modified Foods
- www.thecampaign.org

Physicians and Scientists for Responsible Application of Science and Technology - www.psrast.org

Organic Consumers Association - www.purefood.org

Organic Materials Review Institute - www.omri.org

Organic Trade Association - www.ota.com

Food First - www.foodfirst.org

Institute for Ag and Trade Policy - www.iatp.org

General information - www.biotech-info.net,
<http://special.northernlight.com/gmfoods>
www.sustain.org/biotech/
www.biogene.org
www.gene-watch.org

Naturschutzbund Deutschland e.V.(NABU),
NABU- Projektbüro, Rauensteinerstr. 69
D-88662 Überlingen
www.nabu-bw.de

Zaadgoed Stichting voor biologische
Plantenveredeling
Hoofstraat 24
NL-3972 LA Driebergen
Contact: Edith T. Lammerts van Bueren
e.lammerts@louisbolck.nl

Para mayor información en análisis genéticos y en certificación no-GM, contactar a Genetic ID, www.genetic-id.com

EnviroLogix Inc. (*kits* para análisis de maíz)
www.envirologix.com

Strategic Diagnostics Inc. (*kits* para análisis de soya) www.postmark.com o www.sdix.com/

3.9 EL INFORME DE INSPECCIÓN ORGÁNICA

jo seguro

El informe de inspección orgánica es el producto que el inspector orgánico presenta a la agencia certificadora. Es esencialmente por el cual Ud. es retribuido. El informe deberá reflejar su profesionalismo como inspector. Por lo tanto, deberá estar bien escrito, completo, conciso, exacto, comprensible, y organizado de acuerdo con las guías explicadas posteriormente en las Secciones 4, 5 y 6, o siguiendo los formularios provistos por la AC. Es imperativo que los cuestionarios/solicitudes y los informes de inspección contengan suficiente información descriptiva como para que la AC comprenda cabalmente la operación inspeccionada. Más allá del formato, el informe debe contener suficiente información descriptiva para que la AC comprenda la operación de manera de tomar una decisión de certificación adecuada.

3.9.1 Informes Claros y Objetivos

El informe de inspección deberá tener una gramática y ortografía correctas. Escriba claramente. Sea conciso. Use adjetivos antes que frases preposicionales que agregan palabras. Trate de usar oraciones con menos de 15 palabras. Divida las secciones narrativas en párrafos concisos. Use términos específicos y concretos (ejemplo: 5%, 1000 kilogramos) en lugar de expresiones abstractas o generales (ejemplo: varios, pocos, muchos). Esto le ayudará a ser objetivo y preciso en su informe. Haga una revisión de la ortografía y una corrección antes de enviarlo.

Establezca la objetividad en su informe ofreciendo adecuadas evidencias que fundamenten las declaraciones de opinión. Cuando emita un juicio de opinión, recurra a sus observaciones. Por ejemplo, si Ud. siente que los problemas de malezas pueden disminuir el rendimiento potencial, retroceda y recuerde el tipo de malezas y la densidad observada, y sus observaciones en relación con el impacto de las mismas en la sanidad del cultivo y en el rendimiento potencial. No deberá hacer juicios de valor que no estén dentro del alcance de su experiencia profesional, o que están fuera del alcance de las normas orgánicas. El lenguaje emocional o de juicio indica opinión antes que hechos.

No haga declaraciones como si fueran hechos verificados cuando la única información que Ud. tiene es una declaración del operador. Y si fuera necesario incluir alguna declaración del operador en el informe, comience con una frase como "De acuerdo con...".

Esté seguro de poder definir claramente las limitaciones de su inspección. Por ejemplo, si Ud. no pudo inspeccionar ciertos edificios o parcelas, o visto ciertos documentos, identifique estos hechos en su informe.

Los informes de inspección necesitan ser completos, pero no deberán contener demasiada información detallada que no es relevante para la verificación del cumplimiento de las normas. Además, no deberán contener información redundante. Si el cuestionario/solicitud contiene la información pertinente, no es necesario repetir la misma en el informe. Dicha información deberá ser verificada para exactitud, y luego hacer la referencia en el informe.

Evalúe todas las condiciones impuestas el año anterior para la certificación. Ud. puede necesitar listar "Consideraciones de Inspecciones Previas y Condiciones de la AC" como un subtítulo separado. O puede describir cuales cambios fueron implementados para poner la operación en conformidad en la sección "Antecedentes", dando una explicación más detallada bajo los subtópicos en el cuerpo del informe.

Documente y explique claramente los indicadores de cumplimiento y las infracciones que observe. Puede resumir los asuntos de inconformidad al principio del informe, o reservarlos para el Resumen al final del mismo. Si envía fotografías, identifique cada foto con el nombre del operador, fecha, y que está descripto. Haga referencia a cada foto en el informe. De la misma manera, los documentos adjuntos deberán estar numerados, citados en el informe, y listados al final del mismo.

3.9.2 Hágalo Fácil para la Agencia de Certificación

Debido al hecho de que los inspectores no toman decisiones de certificación, es imperativo que los informes de inspección, en combinación con el cuestionario/solicitud y otros documentos de apoyo, contengan suficiente información para que la AC comprenda cabalmente la operación inspeccionada.

Muchas ACs proveen guías para el informe de inspección o listados de verificación (*checklist*) de algún tipo. Asegúrese que el listado de verificación cubra el material exacta y completamente. El listado de verificación, el informe de auditoría, o las planillas por sí solas no proveen suficiente información para que la AC comprenda completamente una operación. Cuando haya espacios en los listados de verificación, agregue comentarios. Suministre siempre comentarios ulteriores si Ud. pone “No” en un casillero. Los escritos a mano deberán ser legibles. Algunas ACs no aceptan comentarios escritos a mano. Ud. puede agregar en una addenda narrativa que agregue consideraciones con más detalle, o enviar un informe narrativo completo en vez de un listado de verificación.

Identifique claramente la operación inspeccionada. Incluya el nombre del operador, el nombre de la operación, la dirección, el nombre del inspector, de la AC, la fecha y la duración de la inspección, y toda otra información pertinente en la primera página del informe. Asegúrese de incluir los nombres de todas las personas entrevistadas y sus áreas de responsabilidad, ya sea en el encabezamiento del informe de inspección o en la de antecedentes. Incluya algún tipo de identificación, como nombre de la operación, del inspector, fecha y nombre de la AC, en cada página del informe. Incluya números de página. Algunas ACs requieren que los informes tengan los renglones numerados. Use encabezados en el cuerpo del informe para identificar la información. En las áreas donde son detalladas las deficiencias utilice letra cursiva, negrita o subraye. Enumere claramente y liste todos los documentos adjuntos.

Todos los informes de inspección deberán comenzar con un encabezado como el siguiente:

INFORME DE INSPECCIÓN ORGÁNICA

NOMBRE DEL SOLICITANTE: _____ FECHA DE INSPECCIÓN: _____
NOMBRE DE LA OPERACIÓN: _____ INSPECTOR: _____
DIRECCIÓN: _____
HORA DE ARRIBO: _____ HORA DE PARTIDA: _____
TELÉFONO #: _____ FAX #: _____
AGENCIA CERTIFICADORA : _____ CERTIFICADO #: _____

3.9.3 El Cuerpo del Informe

Para construir el cuerpo del informe, siga las guías narrativas correspondientes o las planillas de auditoría encontradas en este manual, o complete los formularios provistos por la AC. Si escribe un informe narrativo, use encabezados para cada sección para organizarlo mejor.

3.9.4 Resumen de Preocupaciones

La sección final del informe de inspección deberá tener un resumen con todas las áreas donde la parte inspeccionada está potencialmente fuera del cumplimiento de las normas de la AC. También se pueden resumir las áreas de conformidad.

Todas las áreas de potencial inconformidad deberán ser explicadas en detalle en el cuerpo del informe antes de incluirlas en el resumen. No agregue nuevos asuntos al resumen. A medida que redacte el informe, poner letra cursiva o subrayar cada consideración es una manera fácil de llamar la atención. También le facilita redactar el resumen, porque una vez que haya revisado su informe, las secciones resaltadas llamarán su atención, y podrán ser fácilmente repetidas en la sección Resumen.

Una preocupación deberá estar basada en hechos. No sea especulativo o subjetivo. Deberá ser específico y referirlo a una norma orgánica específica. La norma pertinente deberá ser citada o referenciada. La preocupación deberá ser clara y concisa. No es necesario explicarlo en detalle, pues ya lo fue hecho en el cuerpo del informe. Cada consideración deberá ser numerada separadamente. Algunos ejemplos de preocupaciones se encuentran al final de cada Guía de Informe de Inspección Narrativa en este manual.

Algunos inspectores, especialmente cuando envían informes a las ACs europeas, comienzan sus informes con un resumen de consideraciones. Este es presentado junto con la información introductoria acerca de la operación inspeccionada. Esto permite a la AC identificar rápidamente los asuntos de incumplimiento de mayor importancia. Los miembros del comité y/o plantel de la AC pueden luego referirse al cuerpo del informe para una mayor comprensión de dichos asuntos. Los inspectores deberán preguntar a la AC si prefiere que el resumen aparezca al comienzo o al final del informe.

El resumen deberá referenciar o declarar exactamente qué fue solicitado para certificar (por ejemplo: cultivos orgánicos específicos, parcelas, ganado, productos, o procesos).

La sección **Resumen** deberá comenzar con una declaración como la siguiente:

Como (nombre de la AC) considera la certificación de (nombre de los productos o procesos) tal como ha sido solicitado por (nombre del operador o de la operación), los siguientes puntos deberán ser tomados en cuenta:

El inspector sigue su declaración introductoria con una lista específica de asuntos de potencial incumplimiento y/o áreas con el mayor riesgo para la integridad orgánica, con referencias a las normas pertinentes.

3.9.5 Recomendaciones²⁰

Si es consistente con las políticas de la AC, el inspector puede ser preguntado o requerido para hacer recomendaciones con respecto a la situación de certificación de la operación o porciones de la misma.

²⁰ La posición oficial de IOIA es que los inspectores no deberán ser requeridos por las ACs para que hagan recomendaciones a favor o en contra de la certificación. Esto es consistente con los Criterios de Acreditación de IFOAM (revisados), que declara: "Las agencias certificadoras no deberán requerir al inspector para que haga juicios completos acerca de si el operador deberá ser certificado o no". Algunas ACs requieren que los inspectores hagan dichas recomendaciones. Muchas ACs requieren que los inspectores **no hagan** recomendaciones a favor o en contra de la misma. Los inspectores deberán estar al tanto de las políticas de las ACs en relación con las recomendaciones antes de aceptar asignaciones de inspección.

- Si la operación está en completo cumplimiento, Ud. puede recomendar por la certificación sin condiciones.
- Ud. puede recomendar la certificación condicional. listando condiciones específicas con referencia a las normas pertinentes. Todas las condiciones deberán ser detalladas en el cuerpo del informe.
- Puede recomendar que una porción de la operación, como ciertas parcelas, grupos de animales, o líneas de procesamiento, sean certificadas y otras porciones de la operación no serlo. (Sea preciso en relación a cuáles están en conformidad y cuáles no).
- Puede recomendar en contra de la certificación de la operación íntegra, con una explicación concisa de por qué debe ser denegada. Haga referencia a las normas pertinentes.
- Puede recomendar que la certificación sea demorada dependiendo de recibir mayor información o de una inspección adicional. En dichos casos, detallar qué información adicional y/o inspección(es) son necesarias.

3.9.6 Documentación Adjunta

La mayoría de los informes lleva documentación acompañante o adjuntos. Cualquier documento adicional recogido durante la inspección u obtenido luego de ella deberá ser claramente identificado con el nombre de la operación, la fecha y qué tipo de agregado es. Es buena idea numerarlos. Ejemplos de adjuntos: resultados de análisis de suelo, de agua, etiquetas de insumos, etiquetas de suplementos de alimentos para el ganado, informes de aseguramiento de la calidad, y documentos de auditoría. Haga una lista de los agregados al final del informe, para que la AC sepa exactamente qué documentos de apoyo ha enviado. También provee un registro de cuáles agregados fueron enviados, ya que el inspector normalmente no guarda copia de los mismos.

3.9.7 Implicancias legales

Su informe de inspección puede ser usado en una corte judicial. Guarde una copia de sus informes, junto con sus notas de campo. Son documentos legales, y pueden ser examinados como evidencia.

Muchos inspectores incluyen al final de sus informes, antes de la firma, una declaración como la siguiente:

La información contenida en este informe es confidencial entre el inspector, la parte inspeccionada, y la agencia certificadora. Este informe no puede ser proporcionado a ninguna tercera parte sin permiso expreso por escrito del autor. Este informe no constituye certificación o consultoría, no deberá ser usado con propósitos promocionales. Todas las evaluaciones de conformidad están hechas con referencia a las normas y políticas de la agencia certificadora mencionada precedentemente, y están basadas en las observaciones del inspector, la revisión de los documentos, y la entrevista con el operador.

Dicha declaración establece claramente las limitaciones de uso y la aplicabilidad del informe. También se relaciona con todo lo declarado en el informe en relación con las normas y políticas de la AC para la cual la inspección fue realizada. La última cláusula es importante, dado que los informes de inspección son proporcionados por las ACs para revisión de documentos y determinaciones de equivalencia.

Algunas ACs incluyen a los inspectores en su cobertura de seguros contra riesgos/responsabilidades. Otras no. Asegúrese de saber si está cubierto por el seguro de la AC. La mejor

protección legal que Ud. puede tener es conducir una inspección completa y enviar un informe profesional que claramente establezca los hechos, sus observaciones, y lo que el operador ha declarado.

Siempre revise y corrija, firme, y guarde una copia de su informe y de las notas de campo. Ambos deberán ser conservados por lo menos durante 5 años.

SECCIÓN IV

4.0 INSPECCIÓN DE UNA FINCA ORGÁNICA

	Página N°
4.1 Inspeccionando Sistemas de Producción Orgánica de Cultivos	81
4.1.1 Procedimientos de Inspección	81
4.2 Auditoría de una Finca Orgánica	88
4.2.1 ¿Qué es una Auditoría de Trayectoria de Finca?	88
4.2.2 Elementos de una Auditoría de Trayectoria de Finca	88
4.2.3 Números de Lote	92
4.2.4 Conduciendo una Revisión de Auditoría de Trayectoria de Finca	93
4.3 Evaluación del Manejo del Suelo	96
4.3.1 Análisis de Suelos	96
4.3.2 Revisión de Insumos para la Fertilidad	97
4.3.3 Inspeccionando Cultivos y Suelos	98
4.3.4 Inspeccionando Edificios y Equipamiento	99
4.4 Evaluación del Riesgo	99
4.4.1 Evaluación del Riesgo Potencial – Fuentes de Contaminación	99
4.4.2 Operaciones Mixtas y Producciones Paralelas	103
4.4.3 Estrategias de Protección de los Cultivos Orgánicos	105
4.4.4 Síntomas de Aplicación de Fertilizantes/Pesticidas Sintéticos	108
4.4.5 Cuando la Contaminación Ocurre	109
4.5 Informe de Inspección de Finca Orgánica	110
4.5.1 Guía para el Informe de Inspección de Finca Orgánica de Tipo Narrativo	110
4.5.2 Informe de Auditoría de Finca – Lista de Verificación con Comentarios	118
4.6 Procesamiento en Finca	127
4.6.1 ¿Qué es Procesamiento en Finca?	127
4.6.2 Conduciendo Inspecciones de Procesamiento en Finca	128
4.6.3 Guía para el Informe de Inspección	129
4.6.4 Procesos Comunes en Fincas y PCOs	131
4.7 Inspección de Grupos de Productores	133
4.7.1 Elementos de los Grupos de Productores	133
4.7.2 Inspección de Grupos de Productores	133
4.7.3 Sistema de Control Interno y PCOs	135
4.7.4 Guía para el Informe de Inspección de Grupos de Productores	137
4.8 Inspección de Operaciones de Recolección de Productos Silvestres	138
4.8.1 Guía para el Informe de Inspección de Recolección de Productos Silvestres	138

4.1 INSPECCIONANDO SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE CULTIVOS

Durante la inspección, el inspector entrevista a los operadores y a los trabajadores, recorre las zonas de producción (parcelas/lotés, invernaderos, etc.), examina la maquinaria, observa las áreas de almacenamiento de lo cosechado y de los insumos, y revisa los registros. Cada área de la inspección se relaciona con una norma específica. El inspector deberá verificar que la información del cuestionario/solicitud es consistente con lo que está viendo en la finca. El suelo y los cultivos son inspeccionados para observar el manejo orgánico. Los límites del campo, el equipamiento, y las áreas de almacenamiento son inspeccionadas para evaluar los riesgos de contaminación. Los registros son revisados para evaluar las prácticas de producción, los insumos utilizados, los rendimientos, y las ventas, y para poder rastrear apropiadamente los productos hasta las parcelas donde han sido cultivados. Toda la documentación de la AC deberá ser completada y firmada.

Para comenzar, preséntese al productor y explíquele en que consiste la inspección, y establezca una buena relación con él. Es elección del inspector si comienza con el recorrido de las parcelas y cultivos o si completa primero la documentación. La distribución del tiempo puede depender de las condiciones climáticas, el programa del productor, o el estilo personal del inspector. Si se espera lluvia, o la luz diurna está declinando, hacer primero el recorrido exterior puede ser lo más razonable. Si la documentación requiere mucho tiempo, Usted puede querer completarla primero. A medida que gane experiencia, podrá establecer los procedimientos que mejor le convengan.

4.1.1 Procedimientos de Inspección

La siguiente sección detalla las etapas de la inspección, y hace un listado de las preguntas apropiadas para formular o de la información a recoger durante una inspección de finca.

1. Entrevista con el productor

- a. Explique el papel del inspector y todo lo referente a la confidencialidad.
- b. Revise con él la logística del plan de la inspección y del proceso de certificación.
- c. Revise el cuestionario/solicitud, el historial de las diferentes parcelas y los mapas. Verifique la exactitud de la información. Haga las correcciones que sean necesarias. (Indique en el documento todos los cambios realizados durante la inspección, y coloque la fecha de cada uno). Los números de las parcelas, los lugares y/o los cultivos pueden haber cambiado desde que el formulario fue completado.
- d. Señale todas las áreas potencialmente problemáticas que Usted necesitará inspeccionar físicamente, tales como determinados límites del campo que podrían estar sujetos a riesgos de contaminación, o una parte del equipamiento que es usado para cosechar tanto cultivos orgánicos como convencionales.
- e. Verifique exactamente cuáles productos y cuantas hectáreas/ acres de cada cultivo son solicitados para la certificación. Confirme las parcelas/lotés que el productor maneja actualmente, incluyendo las superficies rentadas. ¿Son los pagos de la renta hechos con un porcentaje de la producción o en efectivo? ¿Desde cuándo el operador ha rentado tierras? (Si las parcelas/campos solicitados para la certificación han sido arrendados por menos de 3 años ¿tiene el operador una carta o una declaración del propietario que pueda verificar el manejo y/o los insumos utilizados en el pasado?)
- f. Haga las siguientes preguntas para conocer los antecedentes del productor:
 1. ¿Por qué hace agricultura orgánica?
 2. ¿Desde cuando es usted productor?
 3. ¿Desde cuando hace agricultura orgánica?

4. ¿Cuáles son sus mayores problemas?

5. ¿Adónde recurre en busca de información?

6. ¿Cuáles son sus planes para el largo plazo?

g. Si la inspección es para la renovación de la certificación, revise las condiciones del año anterior para la misma.

1. El operador ¿conoce las condiciones?

2. ¿Qué ha hecho el operador para estar en conformidad con las condiciones?

3. ¿Hay evidencia de que todas las condiciones han sido cumplidas, o hay evidencia de que algunas de ellas permanecen incumplidas?

h. Si la operación fue certificada previamente por otra AC ¿porqué el operador ha cambiado de

agencia? La certificación anterior ¿fue suspendida o terminada? Si es así ¿por qué? ¿Que ha hecho el operador para estar en conformidad con las condiciones impuestas por la AC anterior?

i. Si la operación tiene producción paralela y/o mixta.

1. Registre exactamente cuantas hectáreas/acres de cada cultivo se encuentran en producción orgánica, en transición y en convencional. Vea “Registros de Operaciones Mixtas o Producción Paralela de Cultivos” en § 7.2.

2. ¿Qué medidas se han tomado y qué registros se han generado, para prevenir la mezcla y/o la contaminación?

3. ¿Son visualmente distinguibles los cultivos orgánicos y los no-orgánicos?

4. ¿Qué áreas de almacenamiento están previstas para los cultivos orgánicos y no-orgánicos?

5. ¿Cómo es limpiado el equipamiento utilizado para ambas producciones, orgánicas y no-orgánicas? ¿Se llevan registros?

6. ¿Se mantienen registros para las producciones no-orgánicas? (historias de las parcelas, cosecha, almacenamiento, y ventas).

7. ¿Cuáles son las razones para seguir manteniendo las producciones paralelas y/o mixtas? ¿Hay algún plan para convertir todo a la producción orgánica?

8. Asegúrese de inspeccionar todos los aspectos relacionados con las operaciones mixtas y/o producciones paralelas durante la recorrida por la finca.

2. Complete toda la documentación de inspección de la finca tal como lo requiere la agencia certificadora.

a. Escriba de manera legible y reúna todas las firmas requeridas. Use lapicero/bolígrafo negro para tener mejores copias.

b. Si es requerido por la AC, deje copias completadas con el operador de las declaraciones o de los formularios de inspección.

3. Recorrida de la finca

a. Cultivos y campos

1. Inspeccione todas las parcelas orgánicas, o el porcentaje requerido por la AC. Tome nota de todos los campos no inspeccionados. Para las operaciones mixtas, inspeccione algunos o todos los lotes en transición y convencionales.

2. ¿Están los cultivos plantados conforme a los mapas y/o planillas de historia del campo?

3. ¿Son coherentes los mapas del campo con los tamaños/ubicación de cada lote?

4. Observe la condición de los cultivos (color, tamaño, vigor).

5. Observe la condición del suelo (actividad biológica, materia orgánica, compactación, residuos de cultivos, friabilidad).

6. Observe las medidas de conservación (erosión, cortinas rompevientos, lagunas, curvas de nivel, diversidad, áreas para la vida silvestre, etc.).

7. Observe si hay síntomas de enfermedades, insectos, u otros problemas de plagas y enfermedades en los cultivos.
8. Observe los tipos de malezas y el nivel de presión de las mismas.

d. Manejo del suelo

1. ¿Conoce el productor los principios de manejo de la fertilidad en la producción orgánica?
2. Para los cultivos anuales ¿existe una rotación de cultivos para el mejoramiento del suelo? ¿Cómo es esa rotación?
3. Para los cultivos perennes, existen sistemas vegetales integrados, tales como los agroforestales, para aumentar la fertilidad?
4. ¿Son usados cultivos de cobertura, abonos verdes, u otras estrategias?
5. Los residuos de cosecha ¿son retornados al suelo?
6. ¿Utiliza “compost”? ¿De qué origen? ¿Producido en la finca o comprado? ¿Origen de ingredientes? ¿Cuáles son los procedimientos para hacer el “compost”? ¿Es compostado o solamente apilado? ¿Cuándo y dónde es aplicado?
7. ¿Se utiliza estiércol animal? ¿De qué origen? ¿De una finca factoría? ¿Contaminantes potenciales? ¿Se han hecho análisis de residuos o de nutrientes? ¿Cuándo y donde se aplicó? ¿Se aplicó sobre suelos congelados o saturados? Al ser aplicados ¿se consideró las fechas proyectadas de cosecha? ¿Fue aplicado a parcelas donde se cultivan especies para consumo humano?
8. ¿Qué insumos externos a la finca son usados? ¿Su origen, sus etiquetas? ¿Son aprobados/ restringidos/ prohibidos?
9. ¿Se han hecho análisis de suelos? Si es así, ¿cuáles fueron los resultados? (pH, materia orgánica, capacidad de intercambio catiónico, saturación de bases, alguna deficiencia de nutrientes?
10. ¿Es el crecimiento del cultivo consistente con el manejo de la fertilidad?
11. Discuta con el productor las mejoras notadas en la textura del suelo.

c. Semillas y plántulas

1. Uso de semillas tratadas/no tratadas/orgánicamente producidas – no genéticamente modificadas o tratamientos permitidos. ¿Existe la seguridad de que no se sembraron semillas GM?
2. Documentación de los intentos para encontrar semillas orgánicas y/o no tratadas.
3. ¿Cuáles tratamientos de semillas fueron usados, si hubo alguno? ¿Se usaron tratamientos restringidos o prohibidos?
4. ¿Se usó algún inoculante de *Rhizobium*? Si es así ¿hay seguridad que son no-GM?
5. Para los trasplantes anuales, hay verificación de la categoría orgánico certificado? Si se usaron plántulas convencionales para los cultivos anuales ¿hay evidencia de que ocurrió algún desastre natural? ¿Fue notificada la AC?
6. Para las plantas perennes ¿cuándo fueron compradas y plantadas? Si las plantas fueron convencionales ¿durante cuanto tiempo han sido manejadas orgánicamente antes de la cosecha?

d. Invernaderos

1. Tipos de cultivos producidos. Observe la condición de los mismos. La producción ¿es estacional o de todo el año?
2. La producción ¿se hace en la tierra o en contenedores? Formulaciones/ingredientes de los sustratos, agentes humectantes. Tome la información de las etiquetas.
3. Manejo de plagas y malezas, productos utilizados, información de las etiquetas.
4. Manejo de la fertilidad, productos utilizados, información de las etiquetas.
5. Manejo de las enfermedades, productos utilizados, información de las etiquetas.
6. Saneamiento de las bandejas y de los contenedores, productos utilizados para la limpieza.
7. ¿Origen del agua, métodos de irrigación, insumos agregados al agua de riego, análisis de residuos para detectar contaminantes, etc.?
8. Tamaño y tipo, condición y saneamiento del edificio. ¿Uso mixto o solamente orgánico?
9. ¿Algún uso de maderas tratadas, especialmente si están en contacto con las plantas o con el

suelo? Las estructuras ¿son nuevas o ya existían?

e. Manejo de las malezas

1. ¿Cuáles son las prácticas de manejo de las malezas, incluyendo la preparación del suelo para la siembra?
2. ¿Qué equipamiento es utilizado, su condición y su efectividad?
3. Observe las poblaciones actuales de malezas y los problemas. ¿Cuáles son las principales? ¿Está el nivel de control de acuerdo con los métodos usados y el equipamiento disponible?
4. ¿Se usan productos restringidos y/o prohibidos? Consiga la información de los rótulos. ¿Las razones para su uso? ¿Hay evidencia de intentos de reducir el uso de los insumos restringidos? ¿Cuándo fueron usados herbicidas por última vez?
5. Observaciones del operador y del inspector acerca de la efectividad del programa de manejo de malezas.

f. Manejo de las plagas

1. Programa de manejo de plagas, incluyendo insectos; roedores; otros animales; predadores; y pájaros.
2. ¿Están todos los problemas de plagas declarados en la solicitud?
3. ¿Hay plagas que no están respondiendo al manejo?
4. El productor ¿conoce los ciclos de vida y los controles culturales de las plagas?
5. Examine el equipo para pulverizar (nuevo/usado, uso, limpieza, algún olor de pesticidas prohibidos?). Olfatee cuidadosamente los tanques. ¿Es el equipo usado para ambas producciones, orgánicas y convencionales? ¿Cómo se limpia entre usos?
6. Uso de productos restringidos y/o prohibidos. Busque la información en los rótulos. ¿Razones para su uso? ¿Evidencia de los esfuerzos hechos para reducir el uso de insumos restringidos?
7. Observaciones del operador y del inspector acerca de la efectividad del manejo de plagas.

g. Manejo de enfermedades

1. ¿Cuáles son las enfermedades más comunes encontradas?
2. ¿Qué métodos se utilizan para prevenir las enfermedades?
3. ¿El productor conoce los ciclos y los controles culturales de las enfermedades?
4. ¿Cuáles productos/procedimientos son usados cuando aparecen problemas con enfermedades? Aprobados/restringidos/prohibidos?
5. ¿Hay un programa de esterilización de suelo en marcha? Describa los motivos y productos/métodos usados.
6. Observaciones del operador y del inspector acerca de la efectividad del programa de manejo de enfermedades.

h. Uso del agua

1. ¿Cómo es el uso del agua? ¿Irrigación? ¿Agua de lavado? ¿Procesamiento en finca?
2. ¿Cuál es el origen del agua?
3. ¿Hay análisis disponibles? ¿Bacterias coliformes? ¿Nitratos? ¿Contaminantes químicos? ¿La AC requiere análisis?
4. ¿Cuáles son los probables contaminantes conocidos en el área?
5. ¿Cuál es el uso de las tierras vecinas y si hay riesgo de contaminación potencial debido al agua de riego?
6. ¿Cómo se aplica el agua de riego? (por ejemplo, aspersion, goteo, por inundación, etc.)
7. El programa de irrigación ¿incluye monitoreo, reutilización, y/o prácticas de conservación?
8. ¿Se aplican insumos a través del sistema de riego? Si es así, tome los nombres de los productos y la información de las etiquetas.
9. ¿Las líneas de riego son desinfectadas? Si es así ¿con qué productos?

i. Límites y zonas de amortiguamiento

1. Evalúe las fuentes posibles de contaminación (campos vecinos, orillas de los caminos, vías del ferrocarril, líneas de alta tensión, aplicación aérea, escorrentía, usos antiguos de la tierra.

accidentes, cuarentenas o programas de pulverización gubernamentales obligatorios, programas de erradicación de mosquitos). Inspeccione físicamente los bordes de los campos orgánicos. Indique los usos de la tierra de las parcelas vecinas en el mapa de campo con color o con resaltador, mostrando las áreas de contaminación potenciales.

2. Discuta las maneras de limitar la contaminación tal como es requerido por la AC (cultivos de las zonas de amortiguamiento cosechados, almacenados y vendidos separadamente, documentación de las cosechas de dichas zonas, bordes de gramíneas, cortinas forestales, cultivos trampa, acuerdos escritos con los vecinos, indicadores de “No Pulverizar Aquí”, control de las malezas por el operador en los costados de los caminos, notificación a las oficinas agrícolas gubernamentales, comisiones de drenaje, aeropuertos, aplicadores aéreos, empresas de servicios públicos, ferrocarriles y departamentos de autopistas.
3. ¿Hay evidencias de daño por pesticidas en los cultivos u otra vegetación? ¿Es necesario tomar muestras para análisis de residuos? ¿Cuáles compuestos son los contaminantes más comunes? ¿Hay usos anteriores del suelo que podrían resultar en la contaminación de los cultivos orgánicos? Si es así ¿cuáles son?
4. Discuta la prevención y detección de la contaminación. ¿Cuál es el plan del operador para evaluar los riesgos de contaminación y establecer estrategias de prevención?

j. Área de almacenamiento de materiales – Inspeccionar físicamente todas las áreas de almacenamiento

1. ¿Posee el operador algún producto(s) prohibido o restringido almacenado en la finca? Si así es ¿cuáles son esos productos? ¿Porqué están presentes? ¿Dónde están almacenados? ¿Dónde han sido usados?
2. ¿Hay envases viejos de pesticidas almacenados en la finca? Si es así ¿cuáles son? ¿Dónde están almacenados? ¿Porqué están allí? ¿Cuál es el plan del operador para deshacerse de esos envases?
3. Tome nota de la organización general, contenido, limpieza y saneamiento de las áreas de almacenamiento.
4. ¿Son las áreas de almacenamiento usadas para insumos tanto prohibidos como aprobados/permitidos? ¿Cultivos orgánicos?

k. Productos regulados o restringidos

1. Registre todos los productos e insumos restringidos o regulados encontrados (por ejemplo, mulch plástico, semillas tratadas, pesticidas botánicos, sulfato de cobre, estiércol fresco).
2. ¿Cuáles son las razones del operador para tener esos materiales? ¿Están siendo usados actualmente?
3. ¿Son respetadas las restricciones?
4. ¿Cómo son aplicados los productos? ¿El equipamiento utilizado?
5. ¿Tiene el operador un plan para reducir/eliminar su uso?
6. ¿Qué registros lleva?

l. Productos prohibidos

1. Observe las áreas de almacenamiento y de equipamiento para encontrar sobrantes de herbicidas, pesticidas o fertilizantes, y envases vacíos.
2. Revise los registros y el cuestionario. Pida al operador que explique la presencia de dichos materiales. ¿Es razonable la explicación? Puede ser necesaria más investigación si la información no tiene mucho sentido.
3. ¿Cuándo fueron aplicados por última vez los materiales prohibidos? ¿Cómo fueron aplicados? ¿Por quien? ¿En qué lugares? ¿Qué equipo fue usado?
4. Sugiera que los productos sean retirados del establecimiento si no van a ser usados. Segregue los materiales prohibidos de los insumos y equipos usados en los campos orgánicos. Elimine los materiales prohibidos de las áreas de almacenamiento de los productos orgánicos.
5. Tome información de las etiquetas si no han sido provistas con el cuestionario.

m. Evaluación del riesgo: ¿Hay evidencia de aplicación de materiales prohibidos?

1. Herbicidas: (los plaguicidas más comunes)

- a. ¿Hay malezas o cultivos malformados, descoloridos o muertos/moribundos, huellas de pulverizadoras en las parcelas, a lo largo de los bordes del campo, o en las zanjas?
- b. ¿Áreas muertas donde los productos son mezclados o el equipamiento estacionado?
- c. ¿Ausencia de malezas o diversidad limitada de la comunidad de malezas observadas en los lotes?
- d. ¿Hay una gran variación en la diversidad de malezas comparada con áreas próximas?
- e. Examine las áreas problemáticas (alrededor de los edificios, en áreas de almacenamiento, cercados/vallas, campos, entradas de los campos/lotés).
- f. ¿Hay pulverización limitada de las malezas nocivas?

2. Insecticidas

- a. ¿Hay insectos benéficos (abejas, mariquitas/vaquitas, crisopas, etc.)?
- b. ¿Existe un programa de ventilación para el grano almacenado?
- c. ¿Hay envases de pesticidas?
- d. Revise los cajones para insecticidas en el equipo de siembra/plantación. Si contienen residuos de insecticidas, el operador deberá ofrecer una explicación. Los cajones para insecticidas conteniendo materiales tóxicos deberán ser eliminados del equipamiento.

3. Fungicidas

- a. ¿Hay ausencia de actividad biológica en el suelo?
- b. ¿Hay ausencia de enfermedades sin evidencia de un programa de manejo preventivo?
- c. ¿Hay envases de fungicidas?
- d. ¿Hay residuos visibles en las plantas? Si es así, el productor deberá proveer explicaciones.

4. Análisis de residuos (Tome muestras sólo si está adecuadamente entrenado y son seguidos los protocolos de colección, manejo y documentación apropiados. Siga los procedimientos de § 3.7.)

- a. Documente la evidencia de escorrentía, contaminación accidental o deriva, o uso fraudulento sospechado de materiales prohibidos.
- b. Tome fotos como evidencia.
- c. Entreviste al operador para conocer la situación.
- d. Entreviste a otras partes involucradas (vecinos, aplicadores, proveedores, etc.).
- e. Trate de determinar los contaminantes más probables. Los análisis son costosos y problemáticos si usted no sabe qué está buscando.
- f. Un laboratorio independiente o una agencia gubernamental recibe las muestras para analizar. Siga las políticas de la AC.
- g. Si usted espera tomar muestras, esté adecuadamente entrenado. Lleve materiales para la toma de muestras y la documentación apropiada.
- h. Si ha ocurrido alguna contaminación accidental o mala aplicación, las acciones posibles incluyen hacer análisis de residuos de suelos o de cultivos en las áreas afectadas, aumentar las zonas de amortiguamiento para eliminar de la producción orgánica el área susceptible, vender el cultivo del área afectada en el mercado convencional, o retirar el sector afectado de la certificación por un período de tiempo especificado.

n. Inspección del equipamiento

1. ¿Es el equipamiento adecuado para la operación? ¿Condiciones generales?
2. Observe el mantenimiento general, fugas de aceite/grasa, pérdidas de aceite y de refrigerantes.
3. ¿Se usa maquinaria rentada/compartida? Si es así, ¿qué hace el operador para prevenir la contaminación o la mezcla?
4. ¿Cómo se limpia el equipamiento antes de su uso en las parcelas orgánicas? ¿Hay registros para verificar la limpieza correspondiente?

o. Planes de cosecha

1. Procedimientos: mecánicos, cosechado a mano, trillado y embolsado, etc.

2. Equipamiento usado: condición, propiedad, procedimientos de limpieza antes de su uso, especialmente si es usado también para cosechar cultivos no-orgánicos.
3. Planes de cosecha para las zonas de amortiguamiento y áreas propensas a la contaminación.

p. Manejo de la post-cosecha y almacenamiento: edificios y equipamiento

1. Tipo, propiedad, ubicación, capacidad y sistema de identificación. Verifique que las unidades de almacenamiento estén físicamente numeradas.
2. ¿El almacenamiento es mixto o para uso exclusivo de orgánico? ¿Cuáles son los procedimientos de separación?
3. ¿Qué prácticas de saneamiento y/o de manejo de plagas y enfermedades son usadas en las unidades de almacenamiento?
4. ¿Cuál es la condición de las unidades de almacenamiento y el equipo de manejo? ¿Son adecuados para productos para consumo humano? ¿Los insectos, pájaros, o roedores tienen acceso? ¿Se observan visualmente señales de insectos, pájaros, o roedores? ¿Están las unidades de almacenamiento ubicadas cerca de fuentes potenciales de contaminación, como ser parcelas convencionales? ¿Hay leyendas tales como “Almacenamiento de Cultivos Orgánicos – No Pulverice”?
5. Transporte del cultivo desde la finca: propietario, tipo, inspección, limpieza, registros generados.
6. El procesamiento en finca deberá ser inspeccionado siguiendo las guías de inspección para elaboración. Vea §§ 4.6 y 6.
7. Todos los sitios de almacenamiento y/o procesamiento fuera de la finca *deberán* ser inspeccionados.

q. Envasado y etiquetado

1. ¿Tipo de envase para los productos terminados?
2. Tome rótulos de productos terminados para enviar con el informe.
3. ¿Planea el operador usar un sello o una declaración aprobados por el gobierno?
4. ¿Planea el operador usar el sello de la AC? Si es así ¿está la operación en conformidad con las especificaciones contractuales y/o políticas de uso del sello de la AC?

r. Registros – revisión de todos los registros pertinentes

1. Registros de insumos comprados, incluyendo semillas. Verificación de los intentos de conseguir semillas orgánicas, no tratadas y/o no GM.
2. Mapas del campo y registros de historia de las parcelas (plantación, insumos usados, labores).
3. Registros de insumos, registros de actividades, registros de jornadas de trabajo de los empleados, planillas de horarios.
4. Registros de cosecha (cultivos cosechados, fecha, número del lote y rendimiento).
5. Registros de almacenamiento (registro de bins o contenedores, registros de la refrigeradora o cámara fría, etc.)
6. Registros de transporte (cartas de porte/traslado, boletas de balanza, declaraciones de limpieza de los camiones).
7. Registros de ventas (números de lote, facturas, recibos de ventas, registros de ventas, certificados de transacción, registros de control de auditoría).
8. Acuerdos de arrendamiento, cartas o declaraciones de los propietarios verificando los usos previos de la tierra.
9. Letras de notificación a los vecinos, registros de uso de las zonas de amortiguamiento.
10. Verificación de insumos orgánicos certificados, si corresponde.
11. Muestra para la revisión de auditoría – habilidad para rastrear los productos hasta las parcelas de producción; comparación de las cantidades vendidas con la producción actual o con la capacidad de producción de la operación.

s. Realice una entrevista al terminar

1. Aclarar información y observaciones.
2. Analizar los asuntos preocupantes.

4.2 AUDITORÍA DE UNA FINCA ORGÁNICA

4.2.1 ¿Qué es una Auditoría de Finca Orgánica?

Una auditoría es un sistema de mantenimiento de registros mediante el cual el cultivo puede ser rastreado desde la parcela hasta el almacenamiento y la venta. Es una demostración de que el productor está usando prácticas aceptables de manejo, insumos y productos orgánicos. Es revisado por el inspector para verificar conformidad con las normas orgánicas. Todas las agencias certificadoras y reguladores gubernamentales requieren una auditoría precisa. Un buen sistema de registros puede también ayudar al productor a tomar decisiones de manejo más adecuadas.

Registros precisos son especialmente importantes para las operaciones mixtas, donde son producidos tanto cultivos orgánicos como convencionales. La auditoría deberá claramente verificar que no se produjo mezcla de cultivos orgánicos y no-orgánicos. Los sistemas de auditoría son únicos para cada operación, pero deberán contener los elementos esenciales necesarios para registrar las actividades de producción y para rastrear los productos. El sistema de registros deberá ser simple y funcional.

4.2.2 Elementos de una Auditoría de Trayectoria de Finca

No todas las operaciones tienen, o necesitan tener, extensos sistemas de mantenimiento de registros. Por ejemplo, un operador que no compra insumos, produce un solo cultivo orgánico por año, y vende su producción íntegra a un solo comprador, no deberá llevar muchos registros. Los elementos mencionados a continuación representan ejemplos de los tipos de registros que pueden ser encontrados durante las inspecciones de finca. Muy pocas operaciones tendrán todos los elementos listados. Cada uno de los elementos es acompañado por una exposición sobre la relevancia de la categoría para el inspector orgánico.

Historial de la finca. 1. Mapas de la finca y del campo

- a. Los mapas deberán mostrar claramente el tamaño y la ubicación de las parcelas, los números de las mismas, los límites, las zonas de amortiguamiento y los usos de campos adyacentes. También deberán mostrar los cultivos que están siendo producidos ese año, los edificios, las pasturas, los montes, los cursos de agua, los patrones de escorrentía/drenaje, y otros puntos de referencia pertinentes. Deberá haber continuidad en los números de los mapas y de las parcelas año tras año.
- b. Los números de las parcelas existentes en los mapas deberán tener relación con los documentos de auditoría subsiguientes o con los números de lote.

El inspector deberá verificar que:

- Los mapas son exactos y consistentes con el tamaño, la forma y la ubicación de las parcelas, los cultivos plantados y los usos en campos adyacentes.
- Se mantienen las zonas de amortiguamiento donde sean necesarias, tal como está indicado en los mapas. (Un lápiz resaltador es útil para identificar esas áreas en el mapa).

2. Planillas de Historia de las Parcelas

- Que hizo antes de 1995 aun antes de irse*
- a. Las planillas de historia de las parcelas son tablas que detallan las prácticas de producción y los insumos utilizados. Generalmente muestran el número de la parcela; el tamaño; su categoría orgánica, en transición o convencional; cultivo existente; e insumos usados cada año. Las dosis y las fechas de aplicación de los insumos podrán ser registrados ya sea en la planilla de historia del campo

o en un registro de actividades separada. Las planillas de historia de las parcelas generalmente muestran los cultivos de los últimos 3 a 5 años.

- b. Dichas planillas también muestran los planes de producción del año de producción en curso.
- c. Para las parcelas que han sido arrendadas o compradas recientemente, y que no han sido manejadas por el solicitante durante el período de transición completo, se deberá obtener una declaración firmada del operador anterior indicando las prácticas de producción anteriores y los insumos con el objeto de fundamentar la historia del campo, dependiendo de las políticas de la AC.

El inspector revisa las planillas de historia de las parcelas para:

- **Verificar que los cultivos existentes corresponden a los previstos en el plan de producción.**
- **Determinar la rotación de cultivos, las prácticas de producción anteriores, y los insumos utilizados.**
- **Identificar las fechas, dosis, tipo de insumo, y número de parcela en las que fueron usados por última vez productos prohibidos o restringidos.**
- **Determinar si se está cumpliendo un programa sustentable de manejo de la fertilidad, que incluya rotaciones anuales, para mejorar el suelo.**

3. Registro o Planilla de Actividades

- a. Un registro de actividades es un recuento detallado de las prácticas de producción actuales, tales como fechas y tipos de labranzas; servicios contratados; insumos usados; fechas y variedades de los cultivos plantados; condiciones climáticas; problemas y/o logros observados; fechas y rendimientos de cosecha; sitios de almacenamiento; condiciones y limpieza del equipamiento; y otras observaciones.
- b. Esta información puede estar incluida en la planilla de historia de la parcela. Sin embargo, algunos operadores mantienen registros de actividades muy detallados, tales como libretas de campo, diarios, calendarios, o archivos de computadora.

El inspector revisa el registro de actividades para verificar las historias de las parcelas y los insumos usados.

4. Registros de Insumos

- a. Los registros de insumos detallan las compras de insumos externos a la finca. Incluyen el tipo de material; el origen; la cantidad; el nombre del aplicador; las dosis de aplicación; las fechas; y los números de las parcelas tratadas.
- b. La información puede ser registrada en un registro de actividades o en la planilla de historia de las parcelas descrita más arriba, o en una planilla de registro de insumos específica, tales como algunas usadas por ciertas ACs.
- c. La información deberá estar relacionada con el número de la parcela en la cuales los insumos fueron usados y ser verificada por los recibos y/o etiquetas de dichos insumos.

Los registros de insumos y los recibos por los mismos y por los servicios correspondientes son revisados por el inspector para:

- **Verificar los insumos y las prácticas de producción.**
- **Informar cualquier uso de productos prohibidos, restringidos y/o cuestionables.**
- **Obtener copias de las etiquetas de los insumos o tomar notas de los mismos que hayan sido utilizados, para enviar a la AC.**
- **Evaluar si los registros de insumos y otros documentos de auditoría están bien organizados y**

accesibles.

5. Registros de Cosecha

- a. Los registros de cosecha deberán mostrar el tipo de cultivo/producto; # de parcela; fecha de cosecha; y cantidades cosechadas. Un número de lote puede ser asignado al momento de la cosecha, si los cultivos van a ser vendidos directamente desde el campo. Los pequeños productores, tales como los de hortalizas y los miembros de grupos de productores, pueden sólo tener estimaciones de los rendimientos de cosecha y pueden no usar # de lote.
- b. Los registros de cosecha deben también indicar problemas en cosecha; con las maquinarias; observaciones de la calidad del cultivo o resultados de análisis; uso de equipo de cosecha o servicio rentado; y procedimientos de limpieza y documentación.
- c. Se puede mantener los registros de cosecha en la planilla de historia de la parcela, en los registros de actividades o en un registro separado, tales como cuaderno de campo, archivo de computadora, planillas de diversos tipos, boletos de balanzas, o registros de bins o contenedores.

El inspector revisa los registros de cosecha para:

- **Determinar si los productos orgánicos pueden ser rastreados hacia atrás hasta la(s) parcela(s) de producción.**
- **Verificar que los cultivos cosechados se corresponden con los planes declarados en las planillas de historia de las parcelas y/o planes de la finca.**
- **Verificar los procedimientos usados para la limpieza del equipo antes de cosechar los productos orgánicos.**
- **Verificar si se utilizó equipamiento o servicios contratados.**
- **Verificar que no ocurrió mezcla durante la cosecha en las operaciones mixtas.**
- **Verificar que los cultivos realizados en las zonas de amortiguamiento fueron cosechados separadamente.**

6. Registros de Almacenamiento

- a. Los registros de almacenamiento indican el número de las unidades de almacenamiento, la capacidad de almacenamiento de las mismas; fechas; tipos de productos almacenados; # de parcela, número de lote, cantidades ingresadas, cantidades en almacenamiento (inventario); cantidades egresadas; fecha de egreso; y destino.
- b. El # de lote puede ser asignado en la cosecha, cuando los productos son almacenados, o cuando los mismos son retirados del almacenamiento. Los productores de pequeña escala pueden no usar # de lote.
- c. Los registros de almacenamiento pueden también indicar cuestiones de limpieza, problemas de plagas y enfermedades y medidas de control.
- d. Los registros de almacenamiento pueden estar acompañados por un mapa indicando la ubicación de las unidades de almacenamiento; # de unidad; capacidad; y tipo.

El inspector revisa los registros de almacenamiento para:

- **Verificar la habilidad del operador para rastrear productos hasta la parcela(s) de producción.**
- **Verificar la limpieza apropiada y que no ocurrió mezcla en las operaciones mixtas.**
- **Verificar que los productos orgánicos no han sido contaminados con productos para el control de plagas y enfermedades.**
- **Verificar que las unidades de almacenamiento están físicamente numeradas y que los mismos corresponden a los registros de almacenamiento. (Las unidades de almacenamiento usadas**

para los productos orgánicos deberán ser rotulados “orgánicos”).

7. Registros de Ventas

- a. Los registros de ventas incluyen facturas; recibos; planillas de ventas; y órdenes de compra. Dichos registros deberán mostrar la fecha de la venta; el producto vendido; # de lote; la cantidad vendida; y el nombre del comprador.
- b. Los registros de ventas deberán indicar cuales productos son “orgánicos certificados” y mostrar el # de certificación; la fecha; el nombre; y la dirección del vendedor.

El inspector revisa los registros de ventas para:

- **Verificar la habilidad del operador para rastrear los productos hasta las parcelas de producción a través del uso de los registros de auditoría y de números de lote, o algún sistema comparable.**
- **Verificar que se hayan utilizado números de lote, cuando hayan sido necesarios (en los recibos de transporte o guías de remisión, facturas, certificados de transacción).**
- **Verificar que los productos están adecuadamente designados como “orgánicos” u “orgánicos certificados”.**
- **Determinar que las cantidades vendidas como orgánicas son coherentes con los rendimientos de años anteriores.**

8. Etiquetado

- a. Los rótulos de los productos deberán incluir tipo y cantidad de producto; nombre; dirección; número de certificación del productor; y número de lote o código de fecha.
- b. Los rótulos de los productos pueden incluir el nombre de la AC, el sello orgánico, o cualquier otro término requerido por las regulaciones gubernamentales.

El inspector deberá obtener copias de las etiquetas de los productos terminados para enviar junto con el informe de inspección.

9. Registros adicionales

Los registros adicionales pueden incluir documentos tales como informes de uso de las zonas de amortiguamiento, declaraciones de limpieza de los transportes; registros de limpieza del equipamiento; cartas de notificación a los vecinos; acuerdos de arrendamiento; declaraciones de los operadores previos o de los dueños de los campos con respecto al uso de la tierra de los lotes recientemente arrendados y/o vendidos; y registros adicionales mantenidos por las operaciones mixtas o por las fincas con producción paralela. Si bien esos tipos de documentos no “rastrean” productos orgánicos, son críticos para el operador para mostrar que la operación está en conformidad con las normas orgánicas y que se han tomado precauciones para proteger la integridad de los productos.

El inspector revisa registros adicionales para:

- **Verificar el cumplimiento de las normas orgánicas.**
- **Fundamentar la información encontrada en otros documentos.**
- **Evaluar si se han tomado medidas adecuadas para proteger la integridad orgánica.**

4.2.3 Números de lote

Los números de lote, que comienzan en el nivel de la finca, juegan un papel crítico en la identificación y rastreo de los productos, a medida que se mueven a través de los sistemas de manejo, distribución y mercadeo. Un número de lote es un código asignado por los productores para relacionar los productos a las parcelas de producción. No hay un método estándar para desarrollar un sistema de numeración de lotes sino que son únicos para cada operación. Una vez que el sistema ha sido establecido, es necesario que sea usado consistentemente. Los números de lote generalmente no son necesarios en operaciones que venden directamente a los consumidores. Esos operadores deberán mantener, sin embargo, registros de ventas diarias/semanales.

Para la mayoría de los productores, el número de lote indica el tipo de cultivo, el número de parcela o de unidad de almacenamiento, y el año de producción. A continuación se da un ejemplo para el lote # S0801.

S	08	01
(soja orgánica)	(Bin # 8)	(año de producción 2001)
<i>tipo de cultivo</i>	<i>N° parcela vinculada al almacenamiento</i>	<i>año</i>

*ejemplo finca con
262*

A fin de rastrear el producto con el número de lote más allá de la parcela, el productor deberá mantener registros de almacenamiento como se indicó más arriba (§ 4.2.2.6 Registros de Almacenamiento). En otras palabras, el registro de almacenamiento, tal como el registro de bins o contenedores, deberá conectar el número de la parcela de producción y las fechas de cosecha con el número del bin (08).

Si muchos productores con los mismos cultivos usan el mismo sistema de numeración de lote, y venden a través de la misma estructura de mercadeo, deberán agregar sus iniciales a los números de lote para diferenciar sus productos. Por ejemplo, Juan Pérez (su designación como productor es JP), debería denominar como JPS0801 a su número de lote.

Para aquellos productores que venden sus productos directamente desde el campo, el # de parcela y la fecha de cosecha pueden ser usados en el número de lote para rastrear los productos hasta la parcela de producción. Un ejemplo es: Lote # E051391.

E	05	139	1
(Espárrago)	(# de parcela)	(Día 139 -Mayo 19)	(Año de Prod. 2001)

Los productos que son almacenados pueden usar un # de lote con otros elementos. Un ejemplo es: Lote # BO21801

BO	2	180	1
(brócoli orgánico)	(cámara # 2)	(fecha cosecha: Junio 29)	(Año 2001)

“BO” designa a este lote como de brócoli orgánico, almacenado en la cámara frigorífica # 2, cosechada el 29 de Junio, de acuerdo con el Calendario Juliano (días acumulados), y en el año 2001. Este productor podría también mantener un registro para las cámaras y registros de cosecha para rastrear los productos hasta las parcelas de producción.

La fecha de envío es a menudo incorporada en el sistema de numeración de lotes para mayor especificidad. Esta fecha tiene importancia ya que es aquella en la que el productor entrega la custodia

física de su producto orgánico.

El Calendario Juliano es usado a menudo en los sistemas de numeración de lotes para designar una fecha específica. En el mismo, cada día tiene un número consecutivo, desde 001 hasta 365 (o 366 en los años bisiestos). Tres dígitos son necesarios para cada día en el Calendario Juliano. Este se encuentra impreso en § 7.1 “Anexos”.

Cada parte del # de lote deberá contener tantos dígitos como sean necesarios. Por ejemplo, si hay 12 bines para almacenamiento en la finca, dos dígitos deberán corresponder al código del bin. El bin #1 deberá ser designado como 01.

En el momento en que los productos orgánicos son mezclados, deberá asignarse un nuevo # de lote. Los números de los productos orgánicos que ingresan y el nuevo número deberán ser registrados en el mismo documento, tal como registro de bines o informe de producción, de manera que no afecte la auditoría de trayectoria. Por ejemplo, dos lotes de soja orgánica, (#SOB021 y #SOB111), provienen de los bines 02 y 11, y son mezclados cuando son cargados en el mismo camión para su transporte. El nuevo lote es designado con un nuevo número (#SOC41 con “C41” indicando la cuarta carga vendida en 2001). El antiguo número y el nuevo deberán estar conectados en el registro de almacenamiento o en el de bines. El nuevo # de lote deberá ser registrado en los recibos de transporte o guías de remisión y en los registros de ventas.

4.2.4 Conduciendo una Auditoría de Finca

El mantenimiento de registros es obligatorio para la certificación orgánica. Hay mucha flexibilidad acerca de la complejidad o simplicidad de los sistemas utilizados por los operadores de todo el mundo. Para conducir auditorías al nivel de finca, los inspectores deberán conocer el sistema de producción y mercadeo usado por la operación, examinar los registros, entender qué son los registros y cuál es su función, evaluar si los registros son mantenidos correcta y consistentemente, y si el sistema cumple con las normas orgánicas.

1. ¿Funciona el sistema de mantenimiento de registros?

En algún momento durante la inspección, el inspector deberá examinar los registros que se mantienen en el establecimiento. ¿Los registros son accesibles y están bien organizados? ¿Son usados los formularios proporcionados por la AC para organizar la información necesaria? ¿Están completos los recibos por insumos, incluyendo los de semillas? Los productos vendidos ¿pueden ser rastreados hasta la parcela donde fueron producidos? ¿Se han usado números de lote? Los registros ¿muestran la cantidad de productos orgánicos vendidos durante el año anterior?

Es una buena idea seleccionar información al azar, y solicitar los registros correspondientes. Por ejemplo, si durante la inspección de campo ha escuchado acerca del uso de un insumo en particular, tome nota de ello, y luego pida ver el recibo cuando esté revisando los registros. O, cuando esté en el campo, pregunte acerca de los rendimientos del año pasado y a quien se le vendió. Tome nota de la información, y luego solicite ver los registros de rendimientos y de ventas.

Si los registros solicitados repetidamente no están disponibles, entonces usted ha identificado una gran área de no-conformidad. Los vacíos en el sistema de mantenimiento de registros deberán ser explicados por el operador. Sus observaciones deberán ser informadas a la AC. Esta decidirá si se le otorga o no la certificación condicional. Si la operación fue previamente certificada con la condición de hacer mejoras en el sistema de registros, y la inspección revela que éstos no han sido hechos, la

información en esta área de no-conformidad es especialmente crítica.

2. Evaluando los rendimientos y los registros de ventas de los cultivos orgánicos

Otra función de la auditoría de finca es determinar si los rendimientos y los productos vendidos como orgánicos son consistentes con el área de terreno que está certificada. Para conducir esta parte de la revisión, el inspector deberá tener acceso a los registros de rendimientos y de ventas. Esta información no está disponible para las operaciones que solicitan la certificación por primera vez, aunque son necesarios. Para la primera vez, la auditoría se concentra en evaluar cuán bien está estructurado el sistema y como posiblemente funcione.

Para la renovación de la certificación, el inspector deberá poder determinar el rendimiento por hectárea o por acre a partir de los registros de producción, de cosechas y de ventas, basándose en los valores de rendimiento y en la superficie que ha sido certificada para el cultivo que está siendo revisado. ¿Es realista el rendimiento por hectárea o por acre? Esto puede ser determinado por comparación con los valores regionales promedio, que a menudo son mantenidos por las agencias gubernamentales. Otras fuentes de información sobre los rendimientos promedio incluyen los consultores de cultivos, agentes de extensión universitaria, proveedores de insumos, asesores, vendedores, aseguradores, otros productores, e inspectores que han inspeccionado similares cultivos en la región.

Los valores promedio necesitan ser comparados con los valores de las ventas. Cualquier discrepancia deberá originar preguntas. ¿Porqué el cultivo rindió tan bien (o tan pobremente)? ¿Está seguro que todo el cultivo proviene de la misma parcela/campo? ¿Pudo haber habido mezcla del cultivo orgánico con algún otro cultivo adicional? ¿Ha comprado algún/os cultivos? ¿Cómo puede explicar la diferencia entre la cantidad de producto que usted ha vendido como orgánico y la cantidad de cultivos orgánicos que ha certificado?

Es importante dar al operador la oportunidad de explicar las diferencias, y que usted incluya la explicación del operador en el informe de inspección. Asegúrese que la explicación sea informada tal cual, y no presentada ciegamente como un hecho. Busque evidencia que apoye o desapruebe la explicación del operador, e inclúyala también en el informe. Por ejemplo ¿parecen ser excepcionales las condiciones de los cultivos actuales, lo que indicaría que la operación realmente puede esperar rendimientos significativamente altos con respecto al promedio regional? U ¿otros aspectos de la operación no coinciden, determinando que sospeche que cultivos no-orgánicos han sido vendidos como orgánicos? Presente toda la evidencia de manera clara, en términos directos, especialmente si se ha establecido o se sospecha fraude.

3. Verificación de los insumos orgánicos certificados

Algunos sistemas de producción requieren insumos orgánicos certificados tales como semillas orgánicas para la producción de brotes (“sprouts”) o de plántulas/plantines orgánicos para trasplantes. Para dichos sistemas, los productores necesitan tener documentación que demuestre que dichos insumos son orgánicos certificados. Durante la auditoría, los inspectores necesitan verificar los documentos de certificación, y comparar las cantidades de insumos orgánicos comprados con las necesidades del sistema, basados en la cantidad de producto saliente.

Algunas ACs aceptan recibos, cartas o guías de transporte o remisión de los proveedores orgánicos certificados como evidencia de que los insumos proporcionados están certificados. Algunas ACs aceptan fotocopias del certificado orgánico anual del proveedor como garantía. El número de certificación del proveedor deberá estar en el certificado, y la fecha en el mismo deberá ser válida para

el período de tiempo en cuestión. Los tipos de productos listados en el certificado deberán coincidir con los comprados al proveedor. Una guía de remisión o un recibo deberán acompañar al certificado. Deberá ser coherente con la información del certificado.

Otras ACs usan Certificados de Transacción (CT) como garantía de que el producto que está siendo vendido como “orgánico” está certificado. Los CT son emitidos por la AC luego de que el producto orgánico ha sido vendido. En este sistema:

- a. El productor o vendedor envía un formulario de Autorización para Certificado de Transacción (ACT) o la guía de remisión (GR) a la AC. El ACT o la GR muestran al vendedor; comprador; direcciones; productos; número de certificación del productor; cantidad vendida; número de lote; y monto de la venta.
- b. La AC envía o manda por fax un Certificado de Transacción (CT) original al comprador y al vendedor. La cantidad vendida ingresa en el sistema de inventario computarizado de la AC.
- c. El CT original es garantía de que el producto o ingrediente es orgánico certificado. El CT no deberá ser una copia.

El inspector deberá revisar las copias de los certificados orgánicos y/o Certificados de Transacción y los recibos por semillas y plántulas orgánicas comprados, o cualquier otro insumo comprado orgánico certificado. Las fechas en los certificados y en los CTs deberán ser revisados para verificar que son válidos para el período de tiempo en cuestión. Las cantidades listadas en los CTs, los recibos o las GRs deberán ser comparados con las cantidades de insumos que se declaran como comprados para la operación. ¿Qué seguridad existe de que fueron compradas las cantidades adecuadas de insumos orgánicos? Para un mejor entendimiento de cómo conducir un análisis de balance de ingresos y egresos, vea la discusión sobre auditoría en § 6.7.

4.3 EVALUACIÓN DEL MANEJO DEL SUELO

Las normas orgánicas exigen un programa proactivo de manejo de la fertilidad del suelo. Como inspector usted deberá estar familiarizado con las normas de la AC relativas al manejo de la fertilidad y materiales aprobados, así como con las listas de materiales/insumos. Además de analizar con el operador el programa de manejo de fertilidad del suelo, es trabajo del inspector inspeccionar los cultivos y parcelas para las que se solicita la certificación. Parte de la inspección incluye una evaluación de la condición de los cultivos y de los suelos, y una evaluación de la efectividad del programa de manejo de la fertilidad de la finca, incluyendo si dichas prácticas de manejo son o no consistentes con el plan que ha sido declarado en el cuestionario/solicitud correspondiente.

El inspector utiliza diferentes fuentes de información para verificar y evaluar el programa de manejo de fertilidad de la finca. Entre otras:

- **Información del cuestionario/solicitud;**
- **Información obtenida del operador, incluyendo resultados de análisis de suelos y registros de insumos;**
- **Información obtenida por la inspección visual de los cultivos y las parcelas; e**
- **Información obtenida por la inspección visual de los edificios y equipamiento.**

El cuestionario/solicitud dará al inspector cierta idea acerca de las prácticas utilizadas por el productor para manejar la fertilidad. El inspector deberá hacer preguntas apropiadas a fin de entender el programa de manejo de la fertilidad del operador. Esas preguntas están listadas bajo § 4.1.1.3.b “Inspeccionando Sistemas de Producción Orgánica de Cultivos”. El inspector deberá procurar comprender todos los aspectos de dicho programa entrevistando al operador, revisando el cuestionario, y observando que está ocurriendo en el campo.

Las técnicas para el manejo de la fertilidad orgánica pueden incluir el uso de rotaciones de cultivos para mejorar el suelo, cultivos de cobertura, cultivos para abonos verdes, barbecho estacional, cobertura del suelo (“mulching”), compostaje, aplicación de estiércol, análisis de suelos, preparaciones biodinámicas, fertilizantes naturales aprobados, y suplementación de minerales. La condición del suelo, los residuos de cosecha, las poblaciones de malezas y de insectos, el color y la salud general del cultivo, el estado de desarrollo del cultivo para esa época del año, el equipamiento para la fertilización, y los registros, todo ayuda al inspector a verificar las prácticas de manejo de la fertilidad.

4.3.1 Análisis de Suelos

Si bien no son requeridos por todas las ACs, los análisis de suelos que muestren el contenido de nutrientes pueden jugar un papel significativo para ayudar a los productores orgánicos a entender que está ocurriendo debajo de sus pies. Los desbalances químicos y físicos pueden causar problemas al cultivo y con las malezas. Para el productor orgánico, los análisis de suelos completos son aquellos que muestran los niveles de Nitrógeno (N), Fósforo (P), Potasio (K), pH, materia orgánica, Capacidad de Intercambio Catiónico (CIC), Calcio (Ca), Magnesio (Mg), y los niveles de los micronutrientes. Algunas ACs requieren que se adjunte al cuestionario de certificación una copia de los análisis de suelo al día.

Unas palabras acerca del pH del suelo. La medida de la alcalinidad o acidez del suelo, o pH, es un factor clave en la disponibilidad de todos los nutrientes del suelo. Un pH neutro es 7.0. Un pH por debajo de 7.0 es considerado ácido, mientras que por encima de 7.0 es considerado alcalino. Un pH alto o bajo puede hacer que ciertos nutrientes no estén disponibles, o que otros lo estén a niveles tóxicos. La modificación del pH bajo a través del encalado es uno de los elementos de manejo del suelo. Los suelos con altos niveles de materia orgánica tienen una capacidad de amortiguamiento mayor para hacer que los nutrientes estén disponibles en un rango amplio de pH.

Los inspectores deberán estar al tanto de que hay muy diferentes teorías acerca de los efectos de las distintas calidades de los suelos, los compuestos químicos del suelo, y los minerales sobre la producción vegetal y la salud del suelo. Es importante para el inspector comprender los objetivos y las creencias del operador en relación con el análisis de suelo y el manejo de los nutrientes. Los inspectores deberán tener un conocimiento básico de suelos y de análisis de suelos. Aquellos que no estén familiarizados con lo que indican los análisis de suelos pueden buscar información acerca de los métodos de análisis y calidades de los suelos en el área a ser inspeccionada.

Si los análisis de suelo están disponibles, el inspector deberá revisar los resultados con el solicitante. ¿Comprende el operador lo que indican los resultados? ¿Cuáles insumos están siendo aplicados para remediar alguna deficiencia de nutrientes? ¿Con qué frecuencia se hacen los análisis? ¿El productor utiliza a algún consultor de suelos que conozca acerca de las prácticas orgánicas y de los insumos aprobados?

1. Haciendo un Análisis de Suelos

Se puede requerir que los inspectores tomen muestras de suelo mientras hacen las inspecciones de finca para hacer análisis de nutrientes o para detectar residuos de organoclorados y organofosforados, dependiendo de las políticas de la AC. Siga siempre las políticas de la AC para la cual la inspección está siendo realizada. **No tome muestras de suelos a menos que haya sido instruido para ello y que tenga adecuados conocimientos, herramientas y materiales.** Por favor, refiérase a § 3.7 para una discusión detallada de la toma de muestras, tanto para análisis de nutrientes como para detección de residuos.

4.3.2 Revisión de Insumos para la Fertilidad

El operador puede agregar insumos comprados para aumentar o mejorar la fertilidad. Es muy importante saber si el operador utiliza rutinariamente insumos para el manejo de la fertilidad, o si las aplicaciones son hechas en el contexto del reciclado de nutrientes. También es importante la categoría de los insumos utilizados. El inspector necesita revisar todos los registros de insumos para determinar si están aprobados para la certificación orgánica. La información de la etiqueta para todos los insumos cuestionables deberá ser copiada y enviada a la AC, con las indicaciones de uso del producto. El inspector deberá documentar donde fue usado el producto (# de parcela), la dosis y la fecha de la aplicación, y las razones del operador para usar ese producto. La AC puede requerir que la información del rótulo de todos los insumos acompañe el informe de inspección. Esté al tanto y siga las políticas de la AC.

4.3.3 Inspeccionando Cultivos y Suelos

Cuando inspeccione los cultivos y los campos solicitados para la certificación, el inspector deberá tomar nota de todos los residuos de cosecha y/o residuos de fertilizantes observados, presión de las malezas, problemas sanitarios del cultivo, insectos, evidencia de insumos aplicados, y la condición general, olores y friabilidad del suelo. ¿Tienen los cultivos un color y un crecimiento parejos en toda la parcela? ¿Hay signos de deficiencia de nutrientes? ¿Hay indicaciones de exceso de nutrientes? Numerosos libros y publicaciones de las universidades tienen fotos en colores que ilustran las condiciones de varios nutrientes.

Es una buena idea tener una pala para la inspección de campo. Si usted no puede llevar una consigo, solicite al operador que le proporcione una. Cave en el suelo. ¿Cuáles son sus observaciones? ¿Está el suelo compactado? ¿Anegado? ¿Con buena estructura y friable? ¿Huele dulce y “terroso” como el humus, o se huele “insípido” y sin vida? ¿Observa materia orgánica en descomposición? ¿Hay signos de actividad biológica, tal como lombrices, deyecciones de lombrices, insectos de suelo, moluscos, nematodos, algas, hongos o actinomicetes?

Observe la estructura de las raíces, tanto de los cultivos como de las malezas. Arranque algunas malezas. Pida permiso para cavar donde hay cultivos. ¿Hay buena penetración de las raíces y buen desarrollo de los pelos radicales, tanto de los cultivos como de las malezas, o las mismas están mal desarrolladas y retorcidas? Si es una leguminosa ¿observa los nódulos en las raicillas? ¿Cómo es la comunidad de malezas? Mucho puede ser aprendido acerca de la fertilidad del suelo a través de la composición y la salud de la comunidad de malezas.

Los inspectores de finca deberán tener un buen conocimiento de los requerimientos de nutrientes de los cultivos inspeccionados. También deberán conocer las estrategias y los insumos convencionales para la fertilidad, y estar familiarizados con los costos de los mismos.

Los inspectores necesitan conocer a fondo las condiciones del suelo y del clima de la zona. Por ejemplo, los suelos tropicales y los desérticos requieren un manejo diferente de los suelos de climas templados. La materia orgánica se oxida rápidamente en los suelos desérticos cultivados, y la salinidad es a menudo un problema. Los suelos tropicales están muy meteorizados y tienen capas superficiales poco profundas. Los nutrientes solubles son rápidamente lixiviados por debajo de la zona de raíces. La biomasa y los nutrientes están comúnmente en la vegetación que está por encima del suelo. Estos factores naturales afectan el sistema de manejo de la fertilidad y el tipo de insumos usados en un área dada.

Si los cultivos y/o suelos muestran síntomas de problemas sanitarios, es probable que no se cumpla totalmente el programa de manejo de la fertilidad. ¿Qué acciones o mejoras considera el productor que implementará en el futuro para solucionar los problemas? Conversar sobre la situación puede dar al productor ideas y opciones para resolver problemas específicos, tales como buscar información adicional. También puede ayudar al inspector a evaluar los conocimientos del productor acerca del manejo orgánico de la fertilidad. En ningún momento deberán los inspectores decirle a los productores lo que deben hacer en términos de sus decisiones de manejo. Cualquier información ofrecida por el inspector deberá estar en el contexto de comprender la capacidad de la finca para cumplir con las normas orgánicas.

4.3.4 Inspeccionando Edificios y Equipamiento

Como se ha señalado, los inspectores necesitan usar sus habilidades de observación cuando inspeccionan cultivos, campos, equipamiento y edificios. Busque inconsistencias entre la información contenida en el cuestionario, lo que el operador dice, y lo que el inspector ve. Por ejemplo, si el inspector observa una bolsa vacía de un fertilizante prohibido en la tolva de una sembradora de maíz, algunas preguntas serias necesitan ser hechas. Sin embargo, sea cuidadoso y no saque conclusiones precipitadas, pues puede haber una muy buena explicación.

Cuando inspeccione edificios y equipamiento, observe si la operación posee las herramientas necesarias para cumplir con el programa de fertilidad declarado en los documentos. Si se usan abonos verdes y cultivos de cobertura ¿tiene la operación equipo adecuado para sembrar? Si es así ¿está en condición funcional? ¿Ha sido usado recientemente? ¿Hay equipamiento adecuado para incorporar residuos de cosecha? ¿Qué tipo de equipamiento tiene para fertilización? ¿Está de acuerdo con lo declarado en el plan de fertilidad? Los inspectores deberán observar cuidadosamente dentro de los edificios, así como detectar residuos sospechosos, envases, y tipos de maquinarias usadas para los fertilizantes convencionales.

4.4 EVALUACIÓN DEL RIESGO

Durante el recorrido por la finca, el inspector está continuamente alerta para detectar la posible contaminación de los cultivos orgánicos. La contaminación por pesticidas u otras sustancias tóxicas pueden ocurrir por contaminación aérea accidental, escorrentía, agua de riego contaminada, inundación, descuido, usos previos del suelo, o fraude. Los cultivos orgánicos pueden ser contaminados por el equipo de cosecha inapropiadamente limpiado, durante el transporte, o cuando es almacenado. Es trabajo del inspector identificar los puntos de control orgánico relacionados con la contaminación de los productos orgánicos, tanto en el campo como en las zonas de almacenamiento.

Esta sección analiza la manera de identificar las áreas de la finca con alto potencial de riesgo. A fin de estar completamente informado, el inspector deberá obtener información acerca de ejemplos y fotografías de daños por herbicidas, tanto en los cultivos como en las malezas. Dichas publicaciones se pueden obtener de las universidades y los fabricantes de insumos.

Los análisis de residuos, tanto de suelos como de cultivos, pueden estar en orden, aunque los síntomas visuales indiquen que la contaminación ha ocurrido. Recuerde que esos análisis son costosos, y los inspectores deberán establecer una causa razonable antes de que se tomen muestras y se realicen análisis. Los inspectores deberán llevar información tanto de laboratorios gubernamentales como privados que hagan análisis de residuos. El inspector deberá consultar a la AC para tener claro el procedimiento de pago, quién es responsable por la toma de las muestras, y cuál laboratorio deberá ser usado. Si usted es el que toma las muestras, asegúrese de seguir los protocolos de colección de muestras descritos en § 3.7 “Toma de Muestras para Análisis de Laboratorio”.

4.4.1 Evaluación del Riesgo Potencial – Fuentes de Contaminación

Fuentes potenciales. Las fuentes potenciales de contaminación de campos orgánicos incluyen la contaminación aérea accidental, la escorrentía, el agua de riego, las inundaciones, los usos previos del suelo, la aplicación accidental y el uso fraudulento de productos prohibidos. El cuestionario/solicitud puede alertar al inspector acerca del potencial de riesgo, por ejemplo, cuestiones relacionadas con el uso

de agua de riego o inundaciones. Al revisar los mapas del campo con el productor, es una buena idea revisar también los usos de los terrenos adyacentes.

Bordes del campo. El inspector inspecciona visualmente los bordes del campo y las orillas de los caminos para observar síntomas de uso de herbicidas o de pesticidas. Sea observador. ¿Cuál es el uso de los terrenos aledaños? ¿Se hacen cultivos convencionales? Los tipos de cultivos plantados en los campos vecinos son también indicaciones para determinar el potencial de contaminación aérea accidental aérea o por escorrentía. ¿Hay barreras naturales tales como hileras de árboles o cercas? ¿Observa signos de uso de herbicidas/pesticidas prohibidos, tales como malezas muertas? ¿Hay letreros de “No Pulverizar”? Siempre que las observaciones indiquen potencial para la contaminación, los inspectores necesitan obtener información adicional para evaluar los riesgos de la misma.

Fincas vecinas. Haga preguntas acerca de los productores convencionales vecinos. ¿Saben los vecinos que el operador está produciendo orgánicamente? ¿Contratan los vecinos una compañía de servicios para las pulverizaciones? ¿Cuán frecuentemente hacen pulverizaciones? ¿Qué tipos de químicos y equipos de aplicación utilizan? ¿Son cuidadosos cuando pulverizan? ¿Ha detectado ocasionalmente olor a pesticidas? ¿Ha observado síntomas de daños por pesticidas químicos en el pasado?

Actitud del operador. Además de evaluar físicamente los alrededores, los inspectores necesitan saber acerca del conocimiento que el operador tiene de las condiciones que rodean a su finca. ¿Cuáles son los vientos predominantes? ¿Cómo es el patrón de dichos vientos durante la estación de cultivo? ¿Cómo son los patrones de escorrentía? ¿Cuán seriamente toma el operador orgánico el tema de contaminación química accidental a través de los bordes? ¿Qué medidas proactivas ha tomado el productor para prevenir la contaminación? Los operadores son ellos mismos inspectores en el lugar los 365 días del año. Su conocimiento y actitudes necesitan ser conocidas e integradas dentro del informe de inspección.

Olores a pesticidas. Los inspectores usan sus ojos y sus narices para detectar el posible uso de materiales prohibidos. Los herbicidas y los insecticidas generalmente tienen olores amargos característicos. Cuando ingresa a un edificio cerrado, o cuando abre un envase, el inspector puede a menudo oler pesticidas. Durante la inspección de las áreas de cultivo, de equipamiento, edificios y de almacenamiento de cultivos, el inspector deberá estar alerta a los síntomas que puedan indicar uso de pesticidas. Una conversación con el operador puede producir una explicación razonable o alertar al inspector acerca del riesgo de contaminación.

Mejoramiento biológico. El inspector también busca signos de mejoramiento biológico que puedan indicar un claro compromiso de usar métodos orgánicos. Esto es parte del sistema orgánico que el productor planifica para prevenir problemas y el posible uso de materiales prohibidos. Es una indicación de su compromiso y su interés en usar métodos orgánicos. Estrategias tales como proveer hábitats beneficiosos, nidos para pájaros y para murciélagos, policultivos, rotaciones diversificadas, plantas acompañantes, franjas con vegetación permanente, cortinas rompevientos, cortinas contrafuegos, modificaciones en el equipamiento, etc.. todos ellos indican esfuerzos para manejar los cultivos sin utilizar insumos químicos.

Observaciones. Discuta sus observaciones sobre evaluación del riesgo con el operador para verificar que existan estrategias de protección en funcionamiento. Tome nota de los planes del operador y de sus observaciones, e infórmelo a la AC.

1. Contaminación accidental (deriva)

La contaminación aérea accidental de un herbicida o pesticida puede ocurrir por efecto de los vientos durante la aplicación, por descuido por parte del aplicador, o porque ciertos pesticidas que pudieran usar el vecino se volatilizan espontáneamente en el aire bajo ciertas condiciones climáticas. El inspector deberá conocer las prácticas agrícolas y los productos utilizados en la región. En general ¿cómo son aplicados los herbicidas o los pesticidas (pulverizadoras a motor, aplicaciones aéreas, sistemas de irrigación, equipos subterráneos, dispositivos de inyección, pulverizadores manuales, otros)? La inspección visual del uso de las parcelas vecinas ayuda a evaluar el potencial por contaminación accidental, así como el conocimiento de los patrones climáticos. Es importante informar al productor acerca de las señales de contaminación accidental, a fin de que esté atento a la contaminación si ocurriera.

2. Escorrentía, inundación, e irrigación

La contaminación por escorrentía puede ocurrir cada vez que agua proveniente de los campos adyacentes, donde se aplicaron fertilizantes o pesticidas prohibidos, drene hacia o a través de los campos orgánicos. Las parcelas que bordean arroyos, ríos, o cualquier otro tipo cursos de agua pueden experimentar inundación estacional. Este agua puede venir contaminado de campos que están aguas arriba. La inundación también produce erosión del suelo. Los suelos que se inundan repetidamente pueden no ser apropiados para la producción orgánica. Si el productor espera vender como orgánicos productos provenientes de sitios próximos a zonas inundables, puede solicitarle análisis de residuos de suelos o análisis de tejidos para detectar la presencia de los agroquímicos más comunes usados en la región, antes de la certificación de dichas parcelas.

Campos propensos a las inundaciones Los inspectores deberán buscar signos visibles de inundación, tales como marcas de agua en las parcelas bajas próximas a los cursos de agua/ríos, erosión del suelo, cultivos mal desarrollados, y estar al tanto de los patrones climáticos de la región. Si la inundación se ha producido, puede haber evidencia de contaminación a través de esas plantas mal desarrolladas o decoloradas. ¿Cuál es el origen del agua y el uso de ella aguas arriba? ¿Con qué frecuencia y en qué época del año los campos se inundan?

Franjas-filtro de vegetación permanente. Si la escorrentía o las inundaciones son problemas recurrentes, será necesario establecer zanjas permanentes con gramíneas o franjas-filtro para dirigir el agua contaminada a través o fuera de la parcela orgánica. Esos sectores se mantienen de año en año y no son cosechados como orgánicos. Pueden ayudar a prevenir la erosión del suelo y a proveer hábitat para la vida silvestre y los organismos benéficos. En el informe de inspección sea específico acerca de cuáles campos los necesitan y dónde están ubicados. Indique en el mapa del campo donde están ubicadas las zanjas y las zonas de escorrentía.

Irrigación. El agua de riego proveniente de fuentes contaminadas con agroquímicos o con residuos industriales puede ser una fuente de contaminación. Si el operador riega, el inspector deberá obtener información acerca del origen del agua, y los contaminantes potenciales que pudiera contener. Para las operaciones mixtas ¿cuál es el patrón de uso del agua de riego? ¿Cómo y cuándo es aplicada? Algunas normas ponen límites al uso de agua de riego contaminada, mientras que otras no lo tienen en cuenta.

Métodos de irrigación. Incluya información acerca de los sistemas de riego y el equipo utilizado. ¿Es también usado en cultivos no-orgánicos o para otros propósitos? ¿Cuáles son los procedimientos de saneamiento y los productos usados? ¿Hay un plan de riego para minimizar el uso del

agua y disminuir la salinidad? ¿Qué insumos se utilizan? ¿Se inyectan fertilizantes o alguicidas a través del sistema?

3. Usos anteriores del campo

Ciertos lugares, tales como los rellenos sanitarios, donde anteriormente hubo estaciones de petróleo, sitios con residuos tóxicos, y campos agrícolas donde fueron usados químicos altamente tóxicos y persistentes pueden no ser aptos para la producción orgánica. Si bien las historias de las parcelas sólo incluyen los registros de los últimos 3 a 5 años, los inspectores deberán preguntar acerca de los usos anteriores, especialmente si están al tanto de usos tóxicos de la tierra en el área. El inspector puede observar síntomas en el cultivo o en las plantas próximas. Si la parcela o la finca ha estado sujeta en el pasado a materiales altamente tóxicos, antes de la certificación del lugar se deberá ordenar análisis de residuos en suelos o en tejidos para determinar si dichos materiales están presentes. Contacte a la AC con respecto a dichas situaciones.

4. Aplicación Accidental

La aplicación accidental de productos prohibidos puede ocurrir en los campos orgánicos por una variedad de razones. Un operador puede creer que un insumo prohibido está aprobado, y aplicarlo por error. Las operaciones que también tienen producción convencional o están en una larga transición hacia la producción orgánica pueden accidentalmente usar materiales prohibidos en las parcelas orgánicas. El equipamiento usado en los campos convencionales pueden accidentalmente contaminar los campos o los cultivos orgánicos. Las áreas de almacenamiento de fuera de la finca que no están bajo el control directo del operador orgánico pueden ser accidentalmente pulverizadas para control de malezas alrededor de los edificios.

Aplicadores contratados. De manera creciente, los productores convencionales contratan compañías para pulverizar sus campos, en vez de hacerlo ellos mismos. Si los pesticidas son comúnmente aplicados de esta manera, ciertos riesgos pueden aumentar. Generalmente usan grandes equipos, con el propósito de cubrir toda la máxima superficie en el menor tiempo posible. Esto puede derivar en mala aplicación ya que los aplicadores y sus empleados pueden desconocer la distribución de la tierra o no saber de quien es cada campo. Las parcelas orgánicas pueden haber sido pulverizadas o fertilizadas con materiales prohibidos por accidente. Debido a que menudo están apurados, dichos aplicadores no son cuidadosos con las condiciones del viento en el momento de la aplicación. Afortunadamente, en algunas áreas, dichos aplicadores mantienen registros de aplicación con fines de facturación y por requerimientos legales. Si fuera necesario, estos registros pueden ser solicitados a dichos aplicadores.

Estrategias de prevención. Una adecuada observación de las entradas al campo, caminos y espacios vacíos en las parcelas ayuda a alertar al inspector sobre derrames accidentales. Preguntar al operador acerca de las estrategias de prevención de la contaminación puede ayudar a evaluar el potencial por aplicación accidental de materiales prohibidos. El operador puede tener evidencia documentada, tales como fotografías o declaraciones escritas de los vecinos o de las compañías pulverizadoras.

Programas de erradicación. Los campos orgánicos pueden ser pulverizados cuando los gobiernos ordenan un programa de erradicación de plagas y enfermedades. Si bien no es una aplicación accidental, el uso de materiales prohibidos puede no estar bajo el control del operador. Entonces, obtener documentación inmediata tal como fotografías y descripción de la localización del campo es importante. La AC deberá ser notificada del suceso. Los cultivos de las parcelas afectadas generalmente no pueden ser vendidas como orgánicas, y esos lotes pueden requerir análisis de residuos o pasar por una re-

conversión antes que los futuros cultivos puedan ser vendidos como orgánicos.

5. Aplicación fraudulenta

La contaminación de los campos orgánicos por aplicaciones fraudulentas ocurre cuando el productor deliberadamente usa fertilizantes, herbicidas o pesticidas prohibidos en parcelas orgánicas o alrededor de áreas de almacenamiento orgánicas. El inspector puede enterarse de este uso fraudulento a través de la inspección visual de los campos, del equipamiento o de las áreas de almacenamiento de cultivos, o durante la revisión de los registros. La AC puede haber recibido una denuncia. Las visitas no anunciadas son excelentes herramientas a emplear si hay sospechas. ¿Están contentos de verlo? ¿Tratan de apurarlo durante la inspección? Asegúrese que las visitas no anunciadas estén autorizadas por la AC. Vea § 3.5 “Descubriendo y Desalentando el Fraude” para mayor información en este tema.

Síntomas. Listadas en § 4.4.4 se encuentran distintas señales a buscar durante la inspección que pueden ser indicación de uso accidental o fraudulento de materiales prohibidos. Si los síntomas son observados, puede ser necesario documentario con fotografías y análisis de residuos. Si estos últimos son realizados, esté al tanto de que no son definitivos para todos los productos prohibidos. Los inspectores pueden también necesitar conversar con los vecinos y los comercios locales que venden productos prohibidos frecuentemente usados en la zona.

Reúna evidencia. Si encuentra materiales prohibidos en la finca, escuche cuidadosamente la explicación del operador. ¿Tiene sentido? ¿Cuál es su reacción inmediata? ¿Está el operador nervioso o contrariado? Sea concienzudo en su investigación. Tome notas detalladas. Reúna evidencia tal como recibos o declaraciones de testigos. Tome fotografías para documentarlo.

4.4.2 Operaciones Mixtas y Producción Paralela

Operaciones mixtas. Algunas normas permiten operaciones mixtas, donde cultivos orgánicos y no-orgánicos son producidos en la misma unidad. Los productores convencionales que están en transición hacia la producción orgánica pueden producir cultivos orgánicos, en transición y no-orgánicos en la misma finca. Este tipo de operaciones presenta grandes riesgos de contaminación para los cultivos orgánicos en relación con aquellas fincas que son 100% orgánicas. Dependiendo de la ubicación de las parcelas orgánicas, puede haber riesgos por contaminación accidental y escorrentía. Debido al uso de materiales prohibidos, hay grandes riesgos de aplicaciones accidentales o fraudulentas. La cosecha, el transporte y el almacenamiento de cultivos orgánicos y convencionales también conlleva el riesgo de contaminación y mezcla.

Examine los registros. Los productores deberán mantener registros de aplicación de pesticidas, de cosecha, de almacenamiento y de ventas para sus parcelas y cultivos convencionales/en transición. El inspector necesita revisar los registros de ambas partes de la operación, orgánica y no-orgánica. Los registros deberán verificar que no ha ocurrido mezcla ni contaminación de los cultivos orgánicos. Pueden ser necesarias zonas de amortiguamiento entre las parcelas no-orgánicas y orgánicas del productor. Todas las parcelas, convencionales, en transición y orgánicas, deberán ser inspeccionadas para verificar qué cultivos están presentes y para evaluar la necesidad de zonas de amortiguamiento. La observación de las entradas al campo y de los caminos para detectar goteo de las maquinarias, y zonas muertas donde el equipo de pulverizar puede haber sido limpiado o aparcado pueden alertar al inspector acerca del potencial de contaminación

Estrategias para proteger la integridad orgánica. Es también útil para la AC identificar claramente en el informe de inspección los números de las parcelas en transición y convencionales. los

tipos de cultivos, el área, y para que año calificarán para la certificación orgánica. Los inspectores pueden usar los formularios en § 7.2.2 para organizar y presentar la información acerca de operaciones mixtas, zonas de amortiguamiento, y las notificaciones a los vecinos. Si el operador no está bien organizado o no tiene los procedimientos en marcha para proteger la integridad de los cultivos orgánicos, la operación puede no estar lista para la certificación, o puede ser necesaria una inspección adicional en el momento de la cosecha.

Producción paralela prohibida. La producción paralela consiste en cultivar el mismo cultivo o variedad indistinguible, de manera tanto orgánica como no-orgánica en la misma operación. Algunas normas prohíben la producción paralela, mientras que otras requieren que los cultivos orgánicos sean visualmente diferentes de los no-orgánicos. Para cumplir con dichas normas, las diferencias entre ambos sistemas necesitan ser verificadas e informadas por el inspector.

Producción paralela permitida. Otras normas permiten la producción paralela, si el operador puede demostrar claramente su capacidad para prevenir la mezcla y la contaminación. Las piezas del equipamiento usados para ambos tipos de producción, tales como pulverizadoras, aplicadoras de fertilizantes, y cosechadoras, deberán ser limpiadas antes de su uso en los cultivos orgánicos. El equipamiento usado para manejar y transportar cultivos orgánicos deberá ser limpiado antes del uso. Deberán proveerse áreas de almacenamiento separadas para ambos tipos de cultivos, y deberán estar claramente numerados. Los registros de la producción, la cosecha, el almacenamiento y las ventas deberán mostrar que los cultivos orgánicos y no-orgánicos no han sido mezclados. Inspecciones adicionales, programadas para la época de la cosecha, pueden ser requeridas por la AC.

Equipamiento para pulverizaciones. La contaminación de parcelas orgánicas puede ocurrir cuando el mismo equipo, tal como una pulverizadora, es usada en parcelas orgánicas y no-orgánicas. Idealmente, la misma pieza del equipo de pulverización no debería ser usada en ambos tipos de campos, si se usan para aplicar insumos prohibidos. Las piezas de goma, fibra de vidrio, y plástico de las pulverizadoras deberían ser reemplazadas antes de usar dicha maquinaria en cultivos orgánicos, ya que los agroquímicos se unen con esos materiales, haciendo extremadamente difícil removerlos completamente. Las partes metálicas, tales como las de acero inoxidable, pueden ser limpiadas usando detergentes apropiados para remover residuos químicos. Los registros deberán ser mantenidos para verificar la limpieza del equipo cuando las mismas piezas sean utilizadas para aplicar insumos tanto a campos orgánicos como no-orgánicos.

Inspeccione el equipamiento. Tome nota de qué tipos de maquinarias para pulverizar hay en la finca, cuándo y dónde son usadas, y sus condiciones. Vea tanto las conducidas por el tractor como el equipo manual, incluyendo las pulverizadoras tipo mochila. Otras maquinarias, tales como plantadoras/sembradoras, cultivadoras, y cosechadoras pueden tener cajones o tanques para la aplicación de insumos. Estas piezas también deberán ser inspeccionadas. ¿Son los cajones o tanques retirados, limpiados o desconectados cuando el equipo es usado en parcelas orgánicas?

¿Qué permiten las normas? Bajo ciertas normas orgánicas, el equipamiento usado para insumos prohibidos no puede ser usado en parcelas orgánicas. Otras normas permiten el uso de pulverizadoras, incluyendo aviones y otras maquinarias, para aplicaciones de ambos tipos insumos, prohibidos y permitidos. Se requiere una limpieza completa y la documentación de la misma. Discuta cualquier pregunta que tenga con la AC antes de la inspección, a fin de estar al tanto de sus políticas.

Envases de agroquímicos. Los inspectores necesitan observar los envases de agroquímicos, tales como los de pesticidas y las bolsas de fertilizantes. Cuando dichos envases sean encontrados, el inspector deberá tomar nota de cuáles exactamente están presentes, que contienen, la edad y la condición

de los mismos, dónde están almacenados y porqué están presentes. El operador necesita explicar porqué están allí. Si es una operación mixta, y los productos aún son usados, la presencia de dichos materiales es lógica. Si están presentes productos prohibidos, deberán ser almacenados en áreas que claramente no contaminen ni semillas, ni equipamiento ni áreas de almacenamiento de productos orgánicos. Los productos prohibidos almacenados en la finca deberán ser listados siempre en el informe de inspección.

Envases viejos. Si los envases parecen ser muy viejos y polvorientos, son encontrados fuera de lugar, y el operador explica que los materiales viejos han quedado de la producción convencional previa, es improbable que dichos materiales están siendo aún usados. El operador deberá ser instruido para deshacerse apropiadamente de dichos materiales.

Hallazgo de materiales prohibidos. Si los materiales no estaban listados en el cuestionario, no fueron mencionados al inspector anterior, los envases parecen relativamente nuevos, (y no están cubiertos con polvo), y el operador se pone a la defensiva o está turbado por el hallazgo, entonces es posible que esté usando el insumo. Toda la evidencia, incluyendo el tipo y las cantidades exactas de material prohibido, necesita ser documentada e informada. Muestras de suelos o de cultivos donde la sustancia pudo haber sido aplicada deberán ser colectadas. El inspector puede necesitar obtener información de los comercios donde los materiales pudieron haber sido comprados. El inspector deberá contactar a la AC lo antes posible para solicitar instrucciones adicionales, a menos que el inspector tenga autoridad y esté preparado para tomar muestras para análisis.

Almacenamiento de los cultivos. La operación mixta deberá también mostrar un almacenamiento adecuado para ambos tipos de cultivo, orgánicos y no-orgánicos. Todas las áreas de almacenamiento deberán ser inspeccionadas. Las áreas orgánicas deberán estar físicamente numeradas y rotuladas “Orgánico”. Las áreas de almacenamiento orgánicas deberán ser limpiadas completamente antes de descargar productos orgánicos. Una verificación escrita de la limpieza deberá ser anotada en los registros de almacenamiento.

Almacenamiento fuera de la finca. Algunos operadores arriendan instalaciones de almacenamiento fuera de la finca orgánica. Como esos lugares no están bajo el control del productor orgánico, hay riesgos especiales de contaminación. Todas las áreas deberán ser físicamente inspeccionadas. Deberán estar claramente identificadas, y pueden ser identificadas como “orgánicas” para ayudar a prevenir contaminaciones accidentales.

- ¿Cómo son manejadas las malezas alrededor de las áreas de almacenamiento? ¿Se corta el pasto? ¿Hay signos de uso de herbicidas?
- ¿Hay parcelas convencionales cerca?
- ¿Las instalaciones de almacenamiento están cerradas para evitar el acceso de roedores y pájaros? ¿Han sido usados rodenticidas, avicidas o insecticidas dentro o alrededor de las instalaciones?
- ¿Cuál fue el producto almacenado previamente? Si el producto anterior fue genéticamente manipulado, pueden ser necesarios procedimientos especiales de limpieza.
- ¿Cómo y cuándo es limpiada el área de almacenamiento?
- ¿El productor comparte el área de almacenamiento? ¿Qué más es almacenado allí?

4.4.3 Estrategias de Protección de los Cultivos Orgánicos

Cuando los cultivos orgánicos corren el riesgo de ser contaminados con productos prohibidos, los operadores pueden usar una variedad de estrategias para proteger la integridad orgánica. El inspector puede discutir opciones con el operador a fin de cumplimentar las normas. Compartiendo sus

observaciones de evaluación del riesgo con el operador lo ayuda a comprender la importancia de un plan de protección que funcione. Tome nota de los planes del operador y de sus observaciones, e infórmelo a la AC. Algunas opciones son discutidas a continuación.

1. Zonas de amortiguamiento (“buffers”)

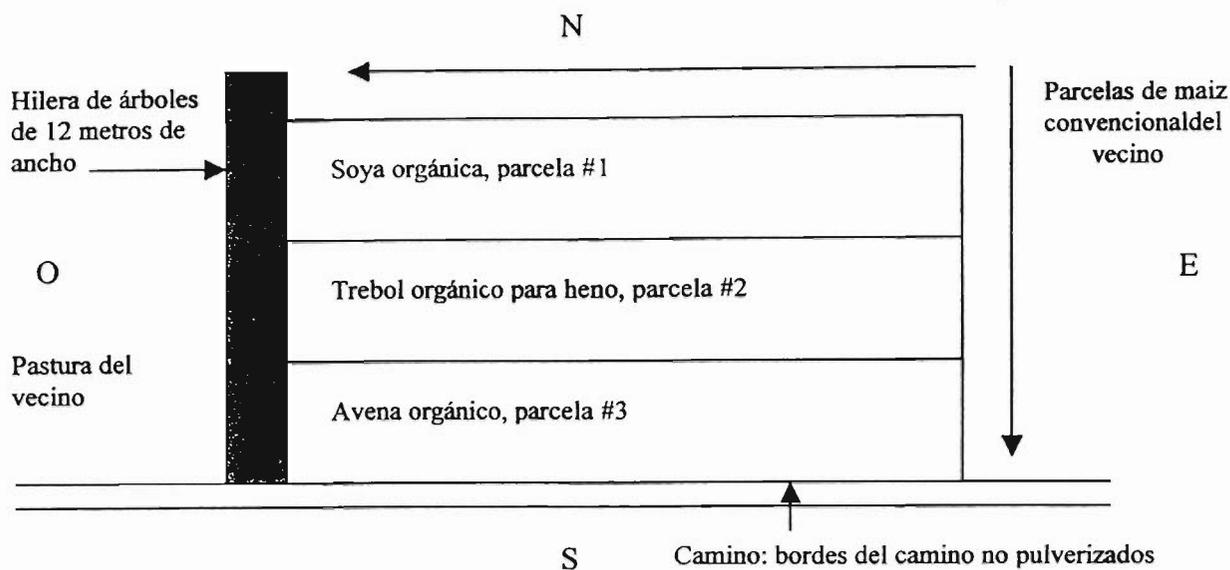
Tamaño de las zonas de amortiguamiento. Muchas normas orgánicas requieren una zona de amortiguamiento cuando las parcelas orgánicas comparten bordes con tierras donde son usados pesticidas u otros materiales prohibidos. El tamaño de la zona de amortiguamiento es determinado por las condiciones del lugar, el riesgo potencial, y las normas de la AC. Si una zona de amortiguamiento es necesaria, las normas a menudo requieren un ancho mínimo de 8 a 16 metros. Algunos países europeos no establecen un valor mínimo. En Japón, donde las parcelas son pequeñas, el ancho mínimo es de 4 metros generalmente. Algunas normas, como las de British Columbia, Canadá, requieren una zona de amortiguamiento igual a dos veces la altura del cultivo que se está produciendo en la parcela orgánica, sumada a un ancho mínimo. Para cultivos arbóreos perennes, algunas normas especifican la distancia requerida desde la línea de proyección de la copa del cultivo orgánico hasta la fuente de contaminantes más próxima.

Cosechas de las zonas de amortiguamiento. Los cultivos pueden ser cosechados de las zonas de amortiguamiento y vendidos o usados como no-orgánicos, o puede establecerse una zona de amortiguamiento permanente. Si las cosechas son vendidas, el productor deberá tener registros para verificar la cantidad cosechada, almacenada y vendida. Estos cultivos de las zonas de amortiguamiento pueden también ser usados para producir semillas, hasta tanto las mismas no necesiten ser orgánicas certificadas. Estos cultivos pueden ser utilizados para alimentar ganado no-orgánico pero no podrán utilizarse como forraje para los animales orgánicos certificados, si se requiere 100% de alimento orgánico. Las zonas de amortiguamiento ideales son las hileras permanentes de árboles o arbustos plantados para proporcionar hábitat a la vida silvestre; plantaciones para insectos benéficos y pájaros; franjas para control de erosión; caminos internos; y/o contrafuegos. Las barreras físicas tales como cercas, arbustos, o árboles pueden ayudar a reducir la contaminación aérea accidental.

Zonas de amortiguamiento para pasturas. Para las pasturas donde los animales orgánicos certificados pastorean se puede requerir la existencia de zonas de amortiguamiento, si dichas pasturas limitan con áreas donde se aplican materiales prohibidos. Las zonas de amortiguamiento “adecuadas” varían de parcela a parcela, de finca a finca, y de año en año, dependiendo de las circunstancias. Pueden no requerirse zonas de amortiguamiento cuando los campos vecinos no han aplicado materiales prohibidos durante ese año, aún cuando los campos vecinos no sean orgánicos.

Zonas de amortiguamiento para OGMs. A medida que más cultivos genéticamente manipulados están siendo plantados, especialmente en los Estados Unidos, Canadá y partes de Argentina, los operadores necesitan tomar especial cuidado para evitar la contaminación genética accidental. Por ejemplo, si está siendo cultivado maíz convencional en la proximidad de maíz orgánico, el operador puede necesitar verificar cual variedad de maíz está siendo cultivada en las parcelas del vecino. Aún cuando sea punitivo para el productor orgánico, puede ser necesario incrementar las zonas de amortiguamiento para evitar la contaminación genética accidental. Ciertos factores, tales como la época de la polinización, pueden ser útiles para determinar el tamaño de las zonas de amortiguamiento necesarias. Si fuera posible, los operadores pueden elegir plantar sus cultivos de maíz orgánico en parcelas que estén aisladas de dichos bordes. En el largo plazo, los productores orgánicos no deberían cargar con el peso de que otros productores estén eligiendo cultivar OGM's. (Para mayor información sobre OGM, vea § 3.8.)

Ejemplo: Describa las zonas de amortiguamiento en el informe. El inspector deberá ser muy específico acerca de la descripción de los usos de las parcelas vecinas y de las zonas de amortiguamiento en el informe de inspección. El siguiente ejemplo muestra parcelas convencionales vecinas a campos orgánicos por los lados norte y este.



En el informe, el inspector deberá indicar cuáles lados de cuáles parcelas necesitan zonas de amortiguamiento, y que pasos ha tomado el operador para minimizar la contaminación potencial. Esta información deberá ser presentada completa en la sección Usos de los Campos Vecinos del informe, y si se requiere zonas de amortiguamiento, incluida en la sección Sumario. En el ejemplo precedente, una zona de amortiguamiento mínima deberá ser cosechada de los lados Este de las parcelas #1, #2 y #3, y el lado norte de la parcela #1, y los productos de esas zonas de amortiguamiento deberán ser vendidas o usadas como no-orgánicas.

Se deberá mantener registros para verificar las cosechas de las zonas de amortiguamiento. No son necesarias las zonas de amortiguamiento en los lados Oeste de las parcelas #1, #2 o #3, pues está la línea de árboles de 12 metros de ancho a lo largo de este borde. Las orillas del camino no son pulverizadas, por lo tanto no se necesita buffer en el lado Sur de la parcela #3. Si estas orillas fueran pulverizadas para el control de malezas, el operador podría necesitar establecer zonas de amortiguamiento en el lado Sur de la parcela #3. Alternativamente, el operador podría informar al departamento de obras viales (por escrito) que no pulverice dichos sectores. El operador podría probablemente tomar la responsabilidad de mantener dicho borde.

2. Notificaciones Escritas y Otras Estrategias

Cartas de notificación a los vecinos. Los inspectores deberán preguntar acerca de todas las estrategias, incluyendo la notificación y la documentación, usadas por los operadores para proteger los cultivos orgánicos. Los operadores orgánicos deberán notificar a los vecinos, departamentos de caminos, compañías eléctricas, ferrocarriles, servicios de pulverización, y todas otras entidades que apliquen materiales prohibidos cerca, que son orgánicos certificados y no desean tener su campo o caminos pulverizados. Estas cartas son verificaciones escritas que indicarán a la AC que el operador está trabajando para proteger la integridad orgánica. Vea en § 7.2.2 un ejemplo de una carta de notificación a un vecino.

Pulverizaciones aéreas. La pulverización aérea puede ser un problema en ciertas zonas. Los operadores orgánicos deberán hablar con las compañías aéreas de pulverización, aeropuertos locales, comisiones aeronáuticas, y vecinos cuyos campos son pulverizados. Además, deberán contactar a las agencias gubernamentales apropiadas para registrar sus fincas como orgánicas. Si ocurre una pulverización accidental o deriva, el operador deberá documentar los problemas tomando fotos del área y poniendo por escrito toda la información pertinente. Esto ayuda a identificar donde y cuando ocurrió la contaminación, y puede ayudar a establecer responsabilidades por el traspaso químico de los límites. Muchas ACs requieren que todas las incidencias de contaminación accidental les sean informadas inmediatamente. Si la contaminación accidental ha ocurrido, los inspectores deberán verificar si la AC fue notificada.

Zonas de amortiguamiento sin pulverizar. Algunas parcelas vecinas pueden no ser pulverizadas todos los años, en cuyo caso una zona de amortiguamiento puede no ser necesaria en los años en que no se pulverizan, dependiendo de las políticas de la AC. Para verificar que las parcelas vecinas no han sido pulverizadas, la AC puede requerir declaraciones firmadas de los vecinos. Algunos ACs también requieren que los operadores certificados envíen cartas a sus vecinos indicando exactamente cuáles parcelas son cultivadas orgánicamente. Conozca las políticas de la AC. Las declaraciones firmadas de los vecinos pueden ser obtenidas por el operador, enviadas al inspector, y luego a la AC junto con el informe de inspección.

4.4.4 Indicaciones de Aplicación de Fertilizantes/Pesticidas Sintéticos

Durante la inspección, el inspector está continuamente observando las áreas circundantes para hallar inconsistencias en la flora, plantas o partes de plantas decoloradas o muertas, zonas muertas en el suelo por fugas químicas o limpieza del equipamiento, o el almacenamiento de químicos prohibidos en el equipamiento o en las instalaciones de almacenamiento.

Los siguientes elementos pueden o no indicar el uso o la presencia de materiales prohibidos. Hay una gran cantidad de explicaciones de porqué un cultivo se ve pobre o particularmente bien. El inspector deberá discutir todas las observaciones con el operador. Los síntomas observados pueden no ser definitivos, pero proporcionan información que puede llegar a ser parte de la evidencia.

1. Suelo

Huela el suelo para ver si tiene olores de productos químicos. Debería tener un aroma dulce a humus. Examine el suelo para encontrar signos de lombrices, hormigas, hongos, etc. Busque signos de fertilizantes (restos de estiércol, “compost”, roca en polvo, fertilizantes granulados). Un inspector deberá conocer como se ven los fertilizantes prohibidos.

2. Agua

Examine el agua para evaluar su claridad. ¿Hay una capa muy fina en la superficie? Huela el agua y observe signos de actividad biológica. En las orillas del agua, ¿hay signos de pulverización, tales como hojas muertas o arbustos o pequeños árboles sin hojas?

3. Malezas y Plantas No Cultivadas

Observe las especies de malezas presentes. ¿Hay diversidad de especies? ¿Hay algún tipo de decoloración o clorosis (ausencia de clorofila) en las hojas? ¿Están las plantas debilitadas o malformadas? ¿Hay cambios en los patrones de crecimiento? ¿Hay algunas plantas muertas,

especialmente en los bordes de la parcela y cerca de las orillas de los caminos? ¿Hay franjas o fines de surcos donde las malezas fueron dejadas? ¿Hay franjas o fines de surcos con daño de herbicidas debido a una sobre-aplicación?

4. Cultivos

Observe cualquier cambio en el follaje (hojas malformadas o decoloradas). ¿Están las plantas débiles? ¿Es el crecimiento mayor que el normal para esta época del año? Esté alerta a cualquier crecimiento anormalmente lujurioso, temprano en la estación, cuando los suelos aún están fríos. ¿Hay olores? ¿Hay algún residuo sobre las hojas? ¿Hay marcas de la pulverizadora en el suelo, como aquellas cuando un cultivo de soja o de granos pequeños han sido pulverizados con herbicidas? Observe las áreas donde la sembradora comienza los surcos. ¿Hay residuos de fertilizantes o semillas tratadas? ¿Hay algunas diferencias entre las plantas del centro de la parcela y las que están en los surcos de los bordes? (Esto puede indicar exceso de pulverización de herbicidas).

5. Insectos y Pájaros

¿Qué tipo de insectos y pájaros observa? ¿Está todo demasiado quieto? ¿Están las poblaciones de acuerdo con los tipos de hábitat disponibles? Busque insectos de suelo así como voladores. Examine los registros para detectar el uso excesivo de productos botánicos o pesticidas minerales (por ejemplo, sulfato de cobre).

6. Edificios y Equipamiento

Inspeccione todos los equipos para pulverizar, especialmente aquellos usados en operaciones orgánicas. Huela el tanque. ¿Huele a químicos? Inspeccione todo el equipamiento usado en parcelas tanto orgánicas como no-orgánicas en operaciones mixtas. Inspeccione las maquinarias que tienen tanques o cajones, tales como las sembradoras. ¿Hay manchas debidas a semillas tratadas con fungicidas? También inspeccione todos los edificios de almacenamiento de materiales prohibidos. busque bolsas viejas, cacharros, envases plásticos, o tambores. Verifique el producto observando los rótulos, si fuera necesario.

4.4.5 Cuando la Contaminación Ocurre

Si la evidencia indica que ha ocurrido contaminación de los cultivos o productos orgánicos, y el tipo de contaminante puede ser determinado, entonces el muestreo está justificado. Dependiendo de los resultados, los productos orgánicos podrán o no ser vendidos como “orgánicos”. Para evitar el gasto del análisis de residuos, el productor puede optar por retirar de la certificación el sitio o la parcela afectados, y comenzar nuevamente la conversión. Otra opción es la expansión de la zona de amortiguamiento permanente.

A menos que se sospeche fraude, la decisión acerca de tomar muestras para residuos deberá ser hecha luego de la conversación con el operador, y deberán también seguirse las políticas de la AC. El inspector puede querer consultarlo con la AC para aclarar quien será el responsable de tomar las muestras, y que laboratorio será requerido. Vea § 3.7 “Toma de Muestras para Análisis de Laboratorio.

4.5 INFORME DE INSPECCIÓN DE UNA FINCA ORGÁNICA

A continuación se presentan dos modelos de informes de inspección completos. El primero es de tipo narrativo y el segundo es uno de auditoría con comentarios. Los informes de inspección deberían incluir todos los temas relevantes contenidos en estos modelos, aún cuando se usen formatos diferentes.

Comuníquese claramente con la AC acerca de los requerimientos del informe antes de enviarlos. Algunas ACs aceptan un formato tipo lista de verificación (“checklist”), otras no. Algunas sólo aceptan los informes en sus propios formatos. Otras requieren que los informes de inspección estén organizados en un orden específico.

Debido a que el inspector representa los ojos, orejas, nariz y entrañas de la AC, y finalmente del consumidor, es crítico que sean enviados informes completos aunque concisos. Independientemente del formato usado, la AC deberá ser provista de suficiente información como para comprender cabalmente la operación a fin de tomar una decisión de certificación informada.

Los modelos presentados a continuación pueden ser usados para una gran variedad de inspecciones de finca, en diferentes regiones, con diferentes cultivos, para diferentes ACs. Tenga en cuenta que todos los informes necesitan comenzar con un encabezado identificatorio, como fuera descrito en § 3.4.2, y finalizar con una declaración como la presentada en § 3.4.3. Siempre deberá estar firmada y fechada por el inspector.

4.5.1 Guía Para el Informe de Inspección de Finca Orgánica de Tipo Narrativo

La siguiente guía contiene una lista de elementos a ser cubiertos en un informe de inspección narrativo. No todos son relevantes para todas las operaciones. El informe deberá contener suficiente información en lo referente a la operación, concentrándose en las fortalezas y debilidades de la misma, en relación con el cumplimiento con las normas de la AC.

Describe sus observaciones para las siguientes categorías:

1. ANTECEDENTES

Certificación

- Lotes, cultivos, y número de hectáreas para las que se solicita certificación
- Ubicación de las parcelas si están en finca(s) separada(s); indicaciones para llegar
- Cantidad de años inspeccionado y/o certificado por esta AC
- Parcelas y/o cultivos en programa de transición/conversión y/o bajo manejo convencional
- Inspecciones previas, certificación, y/o denegación de la certificación de la finca y/o del operador/propietario por otra AC (indicar el nombre de la AC; fechas; circunstancias; y categoría actual)

Aspectos Generales

- Antecedentes del productor (experiencia/educación)
- Aspecto legal del negocio (propietario único, cooperativa, corporación, sociedad, otros)
- Historial del uso de la tierra/ propiedad (número de años del solicitante como propietario; años en producción orgánica)
- Número de empleados (tiempo completo/parcial/estacional); nombres y responsabilidades de las personas presentes para la inspección

Asesor(es) (nombre, dirección, teléfono y correo-e)

Exactitud de los mapas de la finca (parcelas, edificios, cultivos, zonas de amortiguamiento, usos de las parcelas colindantes, agua)

Exactitud del cuestionario/solicitud de la finca y otros documentos

Documentación de las prácticas de cultivo y/o insumos de los últimos tres años (historia de la finca/registros de actividades; facturas y/o recibos por servicios e insumos; declaraciones de los propietarios/operadores anteriores; análisis de suelos/residuos)

2. CONDICIONES DE CERTIFICACIÓN ANTERIORES /Y/O

Indique todas las condiciones de certificación anteriores y las acciones que ha realizado el operador para mostrar cumplimiento

3. PRODUCCIÓN PARALELA Y/O MIXTA

Cultivos producidos orgánicamente y no-orgánicamente; aptitud para distinguir visualmente entre ambos

Límites y zonas de amortiguamiento entre las parcelas orgánicas y no-orgánicas

Equipamiento utilizado por ambos tipos de producción, cosecha, manejo y/o transporte; medidas tomadas para limpiar el equipamiento antes de su uso en cultivos orgánicos.

Áreas de almacenamiento usadas para insumos; presencia de insumos prohibidos; registros de aplicación de pesticidas

Áreas de almacenamiento usados para los productos orgánicos y no-orgánicos; rotulado apropiado

Medidas tomadas para prevenir la mezcla y la contaminación; documentación para verificar la prevención de la mezcla y de la contaminación

Registros de producción, cosecha, almacenamiento y ventas de ambos tipos de operaciones

Inspecciones adicionales a ser conducidas durante la cosecha

4. VERIFICACIÓN DE LOS CULTIVOS

Verificación de las parcelas y cultivos inspeccionados (números de las parcelas, madurez del cultivo), incluyendo aquellos que se encuentran en conversión y en producción convencional

Evaluación del operador y del inspector acerca de los cultivos (vigor; color; presión de insectos/enfermedades/malezas)

Evidencias de uso no-conforme de insumos

5. MANEJO DE LA FERTILIDAD

Aspectos Generales

Tipos de suelos

Rotación de cultivos (tipos de cultivos; secuencia; abonos verdes; cultivos de cobertura; barbechos)

Criterios para la rotación (nutrientes; intensidad de nutrición; profundidad de las raíces)

Reciclado de nutrientes (prevalencia de uso de insumos propios versus nutrientes externos a la finca)

Fuentes de información (autodidacta; otros productores; consultores; universidades; gobierno; compradores)

Evaluación del operador y del inspector sobre la efectividad del programa de mejoramiento de suelos (materia orgánica; pH; compactación; nutrientes; friabilidad; vida del suelo; malezas; salud del cultivo/productividad)

Programa del operador acerca de análisis de suelos, tejidos y/u otros análisis (objetivos; frecuencia; parámetros; resultados)

Manejo del Estiércol

Estiércol fresco (cantidad/dosis usadas; período de tiempo desde la aplicación hasta la cosecha de cultivos para consumo humano; métodos de aplicación; época del año/temperatura del suelo; métodos de almacenamiento; prácticas usadas para reducir la contaminación del agua superficial y subterránea con nitratos y/o bacterias)

Métodos de compostaje; ingredientes e insumos para el mismo

Fuentes del estiércol y contaminantes potenciales (pesticidas; antibióticos; metales: sales; patógenos); uso de estiércol de “fincas-factorías”

Insumos

Tipos de insumos (materia orgánica a granel; estiércol; minerales de roca; fertilizantes foliares; inoculantes; mezclas comerciales; fertilizantes iniciadores)

Fuentes de los insumos y contaminantes potenciales (pesticidas: metales: sales: patógenos)

Cantidades y/o dosis de aplicación; métodos de aplicación

Categoría de los insumos (aprobados; restringidos; prohibidos; cuestionables)

Otros materiales prohibidos y/o restringidos usados en la finca (tipos; razones; conformidad con las restricciones; estrategias alternativas implementadas o planeadas)

6. SEMILLAS Y PLÁNTULAS

Uso de semillas/plántulas no tratadas, no genéticamente manipuladas y/u orgánicas (tipos, fuentes)

Uso de semillas tratadas y/o plántulas convencionalmente producidas (tipos, fuentes, razones para su uso)

Documentación de su categoría orgánica/no tratada/ no GM (etiquetas, certificados orgánicos)

Intentos para encontrar semillas/plántulas aprobadas y documentación (cartas, notas)

7. PRODUCCIÓN EN INVERNADERO

Aspectos Generales

Edificios/instalaciones (tipos; tamaños/capacidad; equipamiento)

Ingredientes del medio de cultivo/sustrato (tipos; origen; contaminantes potenciales; etiquetas)

Origen de los fertilizantes; categoría de los insumos usados; métodos de aplicación

Origen del agua; potencial de contaminación; insumos

Fuentes de información (consultores, gobiernos/universidades; autodidacta; otros productores)

Manejo de Plagas y enfermedades

Presión de las plagas y enfermedades (tipos de plagas y enfermedades, frecuencia/poblaciones)

Presión de las enfermedades (tipos de enfermedades, frecuencia/concentración)

Programa de inspección y monitoreo

Prácticas culturales (control de la humedad; exclusión; saneamiento)

Insumos (tipos; cantidades y/o dosis; categoría de aprobación)

Efectividad de las estrategias

Producción mixta/paralela (Orgánica y no-orgánica)

Razones para tener una operación mixta

Métodos de segregación (producción; aplicación de insumos; limpieza del equipo; envío; rotulado)

Materiales restringidos y/o prohibidos

Tipos de materiales restringidos y/o prohibidos usados y razones para su uso

Cumplimiento de las restricciones, estrategias alternativas implementadas o planeadas

Ubicación del almacenamiento y riesgo potencial para la contaminación de los productos orgánicos

Uso de madera tratada; contacto con el suelo o con las plantas

8. MANEJO DE LAS MALEZAS

Aspectos Generales

Especies de malezas más importantes y su impacto en los cultivos.

Programas de monitoreo e inspección, mapeo de malezas

Controles mecánicos (corte o segado; cultivación; arrancado a mano; equipo con flameador; equipamiento usado)

Manejo preventivo (cultivos de cobertura; mulch/cultivos supresores; prevención de formación de semillas de malezas)

Fuentes de información (consultores, extensionistas agrícolas; autodidacta; otros productores)

Efectividad de las estrategias

Materiales restringidos y/o prohibidos

Para operaciones mixtas o paralelas, describa el uso de materiales restringidos o prohibidos; razones para su uso; cumplimiento de las restricciones; registros de uso llevados; ubicación del almacenamiento de los materiales prohibidos; potencial para la contaminación de los productos orgánicos)

Estrategias alternativas implementadas o planeadas

Fuentes de información (consultores, extensionistas agrícolas; autodidacta; otros productores)

9. MANEJO DE LAS PLAGAS

Presión de las Plagas

Tipos de plagas (insectos; pájaros; mamíferos)

Concentraciones relativas y daño al cultivo (tipo; severidad)

Organismos Benéficos Presentes en la Finca

Tipos (insectos; pájaros; anfibios); concentraciones relativas

Hábitats para estimular la presencia de organismos benéficos

Estrategias de Manejo de Plagas

Programas de inspección y monitoreo

Controles culturales (rotaciones; cultivos resistentes; modificación de las fechas de plantación/cosecha; plantas trampa; plantas acompañantes)

Controles mecánicos (barreras; trampas; feromonas de atracción y de confusión sexual; eliminación manual)

Insumos (tipos; cantidades; frecuencia; registros llevados). Tome la información de las etiquetas

Fuentes de información (consultores, extensionistas agrícolas; autodidacta; otros productores)

Efectividad de las estrategias (frecuencia/cantidad de insumos)

Uso de materiales restringidos y/o prohibidos (tipos; razones; frecuencia/cantidades; cumplimiento de las normas; registros llevados; estrategias alternativas implementadas o planeadas).

10. MANEJO DE LAS ENFERMEDADES

Presión de las Enfermedades

Tipos (mildíu; hongos; virus; bacterias)

Concentración relativa y daño al cultivo (tipo; severidad)

Estrategias para el Manejo de las Enfermedades

Programa de inspección y monitoreo

Uso de compost y aumento de la fertilidad

Controles culturales (saneamiento; cultivos resistentes; rotación de cultivos; fechas de plantación; densidad de plantas; flujo de aire; remoción, compostado o quemado de las plantas enfermas)

Insumos (tipos; cantidades; frecuencia; registros llevados; esterilización del suelo; fertilización)

Fuentes de información (consultores, extensionistas agrícolas; autodidacta; otros productores)
Efectividad de las estrategias (frecuencia/cantidad de insumos; concentración de las enfermedades)
Uso de materiales restringidos y/o prohibidos (tipos; razones para su uso; cumplimiento de las normas; estrategias alternativas implementadas o planeadas; registros llevados)

11. AGUA

Calidad

Fuentes (pozos; suministro urbano/rural; agua superficial; estanques; cursos de agua; distrito de irrigación; cisternas/agua de lluvia)
Profundidad y antigüedad del pozo
Tratamientos del agua, filtros, o aditivos usados
Copias de análisis si es requerido o están disponibles

Irrigación

Métodos de irrigación (bajo volumen; presión; energía; sistemas de reuso del agua)
Equipamiento usado; otros usos del mismo equipamiento
Insumos agregados a través del sistema de irrigación; sistemas de inyección
Procedimientos de saneamiento del equipamiento y productos usados
Monitoreo/mediciones de la humedad del suelo
Conservación del agua y/o estrategias de prevención de la salinización

12. MANEJO GENERAL

Erosión potencial del suelo (viento y agua)
Métodos de prevención usados (árboles/cercos plantados; zanjas permanentes; cultivos de cobertura; plantación en contorno; cultivo en franjas; uso de terrazas; labranza de conservación; cultivos perennes; técnicas de preparación del suelo; lagunas de retención; mulches; residuos de cosecha; cercas vivas para la nieve; contrafuegos)
Esfuerzos para proveer hábitats para la vida silvestre y aumentar la biodiversidad en las áreas cultivadas y no cultivadas
Evidencia de limpieza/roza del campo
Indicadores de biodiversidad observados

13. EVALUACIÓN DEL RIESGO

Fuentes Potenciales de Contaminación

Usos de las tierras contiguas, incluyendo parcelas convencionales o en transición del propio productor
Contaminación accidental/deriva o exceso de pulverización
Esguerrimiento contaminado, inundación potencial
Pulverización de los bordes de los caminos; líneas de electricidad; ferrocarriles; pulverizaciones aéreas, etc.
Programas obligatorios de erradicación
Uso accidental o fraudulento de insumos prohibidos
Usos anteriores de la tierra; potencial de residuos de contaminantes

Protección de los Cultivos de la Contaminación Originada fuera de la Finca y en las Parcelas Convencionales del Operador

Descripción de las zonas de amortiguamiento de todas las parcelas adyacentes a sectores convencionales u otras fuentes potenciales de contaminantes
Cercos/montes para la reducción de contaminantes del aire o barreras para la reducción del

escurrimiento

Letreros en el perímetro de los campos orgánicos

Notificación escrita a los vecinos, gobiernos, aeropuertos, ferrocarriles, comisiones de drenaje, y oficiales de carreteras – copias de las cartas

14. COSECHA Y MANEJO POSTCOSECHA

Aspectos Generales

Madurez del cultivo a la cosecha

Procedimientos de cosecha

Equipamiento (tipo; propiedad; uso mixto o exclusivo orgánico; saneamiento y limpieza del equipamiento)

Registros/informes de cosecha; registros de limpieza del equipamiento

Métodos para segregar los cultivos orgánicos de los correspondientes a las zonas de amortiguamiento y los cultivos en transición/convencionales

Manejo Post-Cosecha (vea también la sección de Procesamiento en Finca)

Procedimientos y equipamiento utilizados

Uso de materiales de empaque y potencial de contaminación

Métodos para segregar los cultivos orgánicos de los no-orgánicos

Uso de sistema de numeración de lotes; identificación de las unidades de almacenamiento orgánico

15. ALMACENAMIENTO

Instalaciones y Equipamiento para el Almacenamiento

Almacenamiento en finca (tipo de instalación/equipamiento; capacidad; identificación)

Almacenamiento fuera de la finca (nombre comercial; ubicación física; dirección postal; número de teléfono, persona de contacto, tipo; capacidad; identificación y designación “orgánico”)

Uso mixto o exclusivo para orgánico

Condición de las instalaciones, almacenamiento adecuado para los cultivos orgánicos

Prácticas de saneamiento para las instalaciones (procedimientos; manual de políticas; métodos; productos usados; tiempo requerido; frecuencia)

Métodos para prevenir la mezcla y la contaminación

Inventario actual (tipo de cultivo; categoría; año de producción)

Manejo de Plagas en las Áreas de Almacenamiento

Tipos de plagas problemáticas (insectos; pájaros; roedores) y daño al producto (tipo; severidad)

Programas de inspección y monitoreo

Controles culturales (saneamiento; exclusión; aireación)

Controles mecánicos (barreras; trampas)

Insumos (tipos; cantidades y/o dosis; frecuencia; registros); categoría de los insumos '

Tomar información de las etiquetas

Controlador de plagas y enfermedades contratado (nombre, número de teléfono); servicios provistos; registros llevados

Fuentes de información (consultores; extensionistas agrícolas; autodidacta; otros productores)

Efectividad de las estrategias

Materiales Restringidos y/o Prohibidos

Tipos de materiales restringidos o prohibidos usados y razones para su uso

Cumplimiento de las restricciones; estrategias alternativas implementadas o planeadas

Potencial para contaminar productos orgánicos

16. OTROS EDIFICIOS

Identificación de otros edificios en la finca (tipo; tamaño; uso)

Almacenamiento de materiales restringidos y/o prohibidos (tipo; uso informado); almacenamiento de envases viejos de pesticidas

Listado de edificios no inspeccionados

17. PROCESAMIENTO EN FINCA

Referirse a § 4.6 “PROCESAMIENTO EN FINCA” y § 6.0 “INSPECCIÓN DE PROCESAMIENTO ORGÁNICO” para mayores detalles; utilice las guías para el informe de inspección de procesamiento detallado en § 6.9

Tipo de operación procesadora, capacidad; flujo de producción y equipamiento usado

Mixto o sólo orgánico

Métodos usados para mantener la integridad orgánica (mezcla; contaminación; control de plagas; saneamiento; auditoría)

18. TRANSPORTE

Aspectos Generales

Propiedad de las unidades de transporte (nombre de la compañía; número de teléfono; persona de contacto)

Protección de la integridad orgánica y de la calidad de los productos (procedimientos de limpieza y de saneamiento; productos usados; procedimientos y materiales para el control de plagas); métodos usados para prevenir la mezcla

Inspección de los vehículos por el productor; uso de “Declaraciones de Limpieza de Transporte”; otros registros llevados

Uso de contenedores/furgones aprobados para transportar alimentos

Firmas de las compañías de transporte en las cartas de porte (o documentos similares) afirmando su conocimiento y acuerdo para mantener su integridad orgánica

19. MERCADEO/COMERCIALIZACIÓN

Estrategias de Mercadeo/Comercialización para los Productos Orgánicos

Cómo son comercializados los productos orgánicos; ventas al menudeo (en la finca; mercados de productores; suscripción; orden por correo); mayorista (empacadores; distribuidores; cooperativas)

Tipo de envase y potencial para la contaminación (envases nuevos/usados)

Uso del sello gubernamental o declaraciones reguladas por el gobierno

Uso de la etiqueta orgánica y del sello de la AC en los productos, etiquetas; recibos/ facturas; listas de precios; cumplimiento de las especificaciones del contrato y/o acuerdo de uso del sello de la AC

Producción y Ventas

Producción y ventas de los cultivos orgánicos del año anterior (por parcela o por hectárea)

Cultivos orgánicos vendidos como convencionales debido a falta de mercado o por baja calidad

Productos/cultivos actualmente en inventario

Producción proyectada para el año de cultivo en curso (parcelas; cultivos; volumen; valor; cantidad estimada)

Ventas de Productos No Producidos en la Finca

Verificar la venta o manejo de cultivos orgánicos y/o convencionales no producidos por el operador

20. AUDITORÍA

Prácticas de Producción

Documentos revisados (mapas de los campos; historias del campo; facturas de compra de semillas/plántulas; recibos; verificación de plántulas orgánicas; registros de actividades; registros y etiquetas de insumos; informes de monitoreo de plagas y enfermedades; facturas de servicios contratados; planilla de jornales de los empleados/resúmenes de actividades diarias; registros de limpieza del equipamiento; declaraciones de limpieza de transportes; otros)

Rastreo de Inventario

Uso del sistema de numeración de lotes (historias de las parcelas; mapas del campo; registros de cosecha; registros de almacenamiento; informes de empaque/embolsado; informes acerca de descartes; registros de inventario; registros de facturas de venta; etiquetas de pesada; Certificados de Transacción; cartas de porte de salida)

Revisión de Auditoría

Lotes específicos revisados/rastreados

Habilidad para rastrear los cultivos desde las parcelas a través de la cosecha y almacenamiento hasta el embarque y venta

Evaluación de la capacidad de la operación para producir la cantidad solicitada para la certificación

Documentos de auditoría no disponibles para revisión

21. MUESTREO RECOMENDADO

Describa el muestreo conducido durante la inspección o el muestreo futuro recomendado (número y tipo de muestras recogidas; razones para el muestreo; persona encargada de tomar las muestras; procedimientos para la toma de muestras; métodos de conservación, transporte y fecha de envío de las muestras; formularios de “cadena de custodia”; laboratorio usado; resultados)

22. OTRAS CONSIDERACIONES

Familiaridad y/o conocimiento del productor y de sus empleados acerca de las normas orgánicas

Evidencia del compromiso del productor para seguir las normas orgánicas

Fortalezas y debilidades de la operación

Evaluación de la estrategia de conversión de las parcelas no-orgánicas y/o progresos hechos en obtener los objetivos de la conversión

Discrepancias entre la información proporcionada por el productor y las observaciones del inspector

Cambios anticipados descritos por el productor (cultivos/productos; prácticas de producción; parcelas dentro o fuera del programa orgánico; edificios; equipamiento; mercadeo)

Aspectos de la operación de la finca que el inspector no pudo cubrir adecuadamente durante la inspección

Inspecciones adicionales sugeridas y/o balance de auditoría, con explicación

23. RESUMEN²¹

Resumen de los puntos de relevancia identificados por el inspector en relación con el cumplimiento de las normas orgánicas por parte de la operación, incluyendo citas a las normas específicas correspondientes.

²¹ El Resumen puede incluir recomendaciones a favor, en contra, o para la certificación condicional, si es requerido por la AC.

Ejemplos de Deficiencias o de Asuntos de No-conformidad

- El plan de producción de la finca orgánica necesita ser actualizado o mejorado (liste las cuestiones específicas)
- Se necesita un mayor énfasis en mejorar la fertilidad del suelo; necesidad de una rotación de cultivos para el mejoramiento del suelo
- Necesidad de implementar alternativas al uso de insumos restringidos
- Necesidad de cumplir condiciones específicas en relación con el uso de insumos restringidos
- Necesidad de mejorar los métodos para segregar y/o rastrear cultivos producidos en las zonas de amortiguamiento, en transición, y/o parcelas convencionales (listar las cuestiones)
- Algunas parcelas o unidades pueden cumplir, pero otras no lo hacen completamente (sea específico)
- Las planillas de historia de las parcelas necesitan ser corregidas o aclaradas (sea específico)
- Se necesita mejorar el mantenimiento de registros en relación con los recibos por insumos y servicios contratados
- Se necesitan análisis específicos de agua, suelo o de tejidos de plantas
- Se necesita establecer sistemas de numeración de lote o de rastreo de productos
- Los registros de producción, cosecha, almacenamiento y/o ventas necesitan ser mejorados (sea específico)
- Se necesitan declaraciones firmadas acerca del uso previo de la tierra, uso de las parcelas aledañas, o notificación a los vecinos
- Las instalaciones de almacenamiento son inadecuadas
- Las instalaciones de almacenamiento necesitan estar claramente identificadas

NOTA: TODAS LAS DEFICIENCIAS O ASUNTOS DE NO-CONFORMIDAD DEBERÁN SER PRESENTADAS EN DETALLE EN EL CUERPO DEL INFORME ANTES DE SER MENCIONADAS EN EL RESUMEN

24. LISTADO DE DOCUMENTACIÓN ADJUNTA

Ejemplos de documentos adjuntos más comunes

- Copias de las etiquetas de insumos o recibos
- Análisis de agua; resultados de análisis de suelo
- Declaraciones del propietario/operador anterior verificando la historia de la finca
- Copias de las cartas de notificación a los vecinos o a los departamentos de carreteras
- Verificación de los esfuerzos realizados para obtener semillas orgánicas y/o no tratadas
- Mapas de la finca e historias de la misma actualizados
- Copias de las etiquetas de los productos de la operación y uso del sello de la AC
- Copias de las etiquetas de productos para control de plagas y enfermedades u hojas de datos de seguridad de los materiales

Firma del Inspector : _____ Fecha: _____

Nombre del Inspector: _____ Inspector N ° : _____

4.5.2 Informe de Auditoría de Finca – Lista de Verificación con Comentarios

La siguiente guía de informe de auditoría contiene una lista de los temas a ser cubiertos en un informe de inspección. Están presentados en un formato tipo lista de verificación o “checklist”, con espacio para comentarios. No todos los ítems son aplicables para todas las operaciones. El informe de auditoría deberá contener todo lo pertinente a la operación, concentrándose en las fortalezas y debilidades de la misma en relación con el cumplimiento de las normas de la AC. El formulario que está

a continuación puede ser usado como informe de auditoría *in situ*, con comentarios escritos a mano. Idealmente, los informes de auditoría *in situ* deben ser complementados con un informe de auditoría completo, hecho en una computadora, luego de la visita. Los comentarios pueden ser tan extensos como sea necesario. (Por favor, tenga en cuenta que los comentarios son esenciales para que la AC comprenda cabalmente la operación inspeccionada).

Generalmente, los informes de auditoría están escritos basados en las normas de la AC, con ítems dispuestos en el mismo orden en que se encuentran las mismas. Para los propósitos de este manual, el modelo presentado está basado en las normas orgánicas generales. No está basado en las normas de ninguna AC en particular. **El modelo deberá ser adaptado para seguir las normas de la AC para la cual las inspecciones están siendo realizadas.**

Tome nota que el modelo de informe de auditoría está armado para verificar cumplimiento. Las preguntas que son contestadas con “No” deberán ser aclaradas con comentarios. A menos que se indique otra cosa, las preguntas contestadas con “Sí” pueden ser aclaradas con comentarios. Las preguntas que no son aplicables para la operación deberán ser indicadas como “NA” en la columna de “Comentarios”.

INFORME DE AUDITORÍA DE INSPECCIÓN DE FINCA ORGÁNICA

Lista de Verificación con Comentarios

A. Información General

	Si	No	Comentarios
1. ¿Tiene el productor una copia de las normas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. ¿La información contenida en la solicitud es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. ¿El mapa de la finca presenta una imagen correcta de la misma?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. ¿Fueron verificadas las historias de las parcelas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. ¿Son todas las parcelas manejadas orgánicamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. ¿Fueron todas las parcelas/edificios inspeccionadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. ¿Están todas las parcelas localizadas en la misma finca?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. ¿Hay cultivos/productos almacenados o manejados en otro lugar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. ¿Estuvo presente el operador durante toda la inspección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. ¿La operación ha sido certificada por otra agencia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. ¿Le ha sido denegada la certificación alguna vez?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí, explique _____			
12. Para la renovación de la certificación, enumere todas las condiciones necesarias y describa las acciones y/o planes del productor para colocar la operación en cumplimiento.			
13. Liste los cultivos, # de parcela, rendimientos proyectados, y las hectáreas de cada cultivo solicitado para la certificación (sea específico).			
14. Total de hectáreas cultivadas ____ Total de hectáreas propias ____ Total de hectáreas arrendadas ____			
15. Hectáreas Orgánicas ____ hectáreas en Transición ____ hectáreas Convencionales ____ (Puede usar el formulario de “Operaciones Mixtas o Producciones Paralelas” en § 7.2)			

16. # de años en manejo orgánico _____ # de años certificado _____ # de años de actividad del operador _____ (Si alguna parcela no fuera cultivada por el solicitante durante el período de conversión requerido, deberá enviarse documentación sustentadora)

B. Evaluación

Si No Comentarios

Producción Paralela

17. ¿Es orgánica toda la producción de la finca?
 a. Si no es así, son los cultivos orgánicos y no-orgánicos distinguibles visualmente?
18. ¿Se usa equipamiento separado para producir cultivos orgánicos y no-orgánicos?
19. ¿Se usa equipamiento separado para cosechar cultivos orgánicos y no-orgánicos?
20. ¿Hay almacenamiento separado para los cultivos orgánicos y no-orgánicos?
21. ¿Tiene el solicitante habilidad administrativa para rastrear los cultivos orgánicos y no-orgánicos?

Verificación de los Cultivos

22. ¿Fueron plantados todos los cultivos para los que se solicitó la certificación?
 a. ¿Fueron vistos por el inspector todos los cultivos para los que se solicitó la certificación?
23. ¿Mostraban todos los cultivos la falta de uso de insumos prohibidos?
 a. ¿Todos los cultivos aparecían saludables?

Semillas y Cepas/Plántulas

24. ¿Todas las semillas fueron de origen orgánico?
 a. ¿Hizo el solicitante todos los esfuerzos posibles para obtener semillas orgánicas?
25. ¿Todas las semillas fueron no tratadas?
 a. ¿Hizo el solicitante todos los esfuerzos posibles para obtener semillas no tratadas?
26. ¿Todas las semillas fueron no manipuladas genéticamente?
 a. ¿Puede el solicitante documentar los esfuerzos para obtener semillas no manipuladas genéticamente?
27. ¿Fueron todas las cepas/plántulas obtenidas orgánicamente?
 a. ¿Son las cepas/plántulas obtenidas de un invernadero orgánico certificado?
 b. ¿Tiene el solicitante un certificado(s) orgánico válido en su archivo?
28. ¿Hay un invernadero en el lugar?
 a. ¿Son las instalaciones usadas sólo para producción orgánica?
 b. ¿Se usan insumos aprobados en las mezclas de suelo/sustratos?
 c. ¿Se usan insumos aprobados para el manejo de plagas?
 d. ¿Se usan insumos aprobados para el manejo de enfermedades?

B. Evaluación

Si No Comentarios

Manejo de la Fertilidad

29. ¿Las condiciones de los cultivos indican el uso de insumos aprobados para la fertilidad? Si No
30. ¿Hay evidencia de un sistema de manejo de la fertilidad aprobado? Si No
- a. ¿La operación se basa en el reciclado de nutrientes? Si No
31. ¿Se usa estiércol animal en la operación? Si No
- a. Si es así ¿es todo el estiércol compostado? Si No
- b. ¿Todos los ingredientes del compost están permitidos por las normas orgánicas? Si No
32. ¿El estiércol animal se aplica cuando el suelo está tibio y biológicamente activo? Si No
33. ¿El estiércol animal es obtenido de la propia finca? Si No
- a. Si es no, describa el origen, potencial de contaminación, análisis de residuos, etc.
34. ¿Son el estiércol y/o compost manejados de manera que se evite la degradación ambiental? Si No
35. ¿Son el estiércol y/o compost manejados de manera que se evite la diseminación de patógenos? Si No
36. ¿Está agrónomicamente justificado el uso de insumos restringidos? Si No
37. ¿Tiene el operador un plan para discontinuar el uso de insumos para la fertilidad restringidos? Si No
38. ¿Usa fertilizantes foliares aprobados? Si No
39. ¿Hay análisis de suelos recientes en el legajo? Si No
40. ¿El examen físico del suelo revela:
- a. ¿Buena friabilidad? Si No
- b. ¿Evidencia de actividad biológica? Si No
- c. ¿Adecuada cantidad de materia orgánica? Si No
- d. ¿Un aroma dulce, terroso? Si No

Rotación de Cultivos

41. ¿Hay un programa concienzudo de rotaciones para el mejoramiento de los suelos? Si No
- a. ¿El inspector verificó la existencia de dichas rotaciones analizando la historia de las parcelas? Si No
42. ¿La rotación de cultivos incluye una diversidad de especies? Si No

Manejo de Malezas

43. ¿Las estrategias de manejo de malezas están en conformidad? Si No
44. ¿Se han implementado estrategias de prevención de malezas? Si No
45. ¿Indica toda la evidencia el uso de estrategias e insumos aprobados para el manejo de malezas? Si No
- a. ¿Existe adecuado equipamiento o mano de obra para lograr un control de malezas no- químico? Si No
46. ¿Hay diversas especies de malezas en las áreas no cultivadas? Si No

B. Evaluación

Si No Comentarios

47. ¿Los cultivos solicitados para la certificación están relativamente libres de la presión de las malezas?

Manejo de Plagas

48. ¿Las estrategias de manejo de plagas están en conformidad?
49. ¿Están implementadas estrategias de prevención de plagas?
50. ¿Toda la evidencia indica el uso de estrategias e insumos aprobados para el manejo de plagas?
51. ¿Tiene el operador un plan para discontinuar el uso de insumos restringidos para el control de plagas?
52. ¿Los cultivos solicitados para la certificación están relativamente libres de presión de plagas?
53. ¿Hay evidencia de la presencia de organismos benéficos?
54. ¿El operador ha provisto activamente hábitat para los organismos beneficiosos?

Manejo de Enfermedades

55. ¿Las estrategias de manejo de enfermedades están en conformidad?
56. ¿Están implementadas estrategias de prevención de enfermedades?
57. ¿Toda la evidencia indica el uso de estrategias e insumos aprobados para el manejo de las enfermedades?
58. ¿Tiene el operador un plan para discontinuar el uso de insumos restringidos para el control de enfermedades?
59. ¿Los cultivos solicitados para la certificación están relativamente libres de la presión de las enfermedades?

Evaluación del Riesgo

60. ¿Las parcelas están bien aisladas de las fuentes potenciales de contaminación?
- a. Si es no, indique los # de parcelas, fuente(s) de contaminación potencial, acciones tomadas
-
61. ¿Las orillas de los caminos están libres de la aplicación de herbicidas?
62. ¿Hay letreros con la indicación "Finca Orgánica – No Pulverizar"?
63. ¿El operador tiene acuerdos firmados o cartas de notificación con las operaciones vecinas?
64. ¿Se mantienen zonas de amortiguamiento en las áreas correspondientes?
65. ¿Las zonas de amortiguamiento están plantadas con cultivos diferentes de aquellos para los que se solicita la certificación?
- a. Si es no, describa el plan del operador para manejar la cosecha de dichas zonas
-
- b. ¿Se mantienen registros de las cosechas, almacenamiento, ventas u otros usos de las zonas de amortiguamiento?

B. Evaluación

Si No Comentarios

Agua

66. ¿El agua entra en contacto directo con los productos orgánicos?
a. Si es sí, describa la fuente de agua. _____
67. ¿Hay en el legajo un análisis reciente de agua para nitratos y bacterias coliformes?
68. ¿El agua reúne condiciones de potabilidad?
69. ¿Se usa el agua con propósitos de irrigación?
a. Si es sí ¿está el agua libre de insumos aplicados a través del sistema de riego?
70. ¿Está el agua libre de contaminantes conocidos que puedan afectar su calidad?
71. ¿Están implementadas estrategias de monitoreo de la humedad, de conservación del agua y/o de prevención de la salinización?

Manejo general

72. ¿Hay estrategias de control de la erosión implementadas?
73. ¿Hay evidencia que indique ausencia de erosión?
74. ¿Se han implementado estrategias para proveer hábitat a la vida silvestre?
75. ¿Hay evidencia de diversidad biológica?
76. ¿Están en conformidad las actividades de roza o apertura de nuevas áreas?

Equipamiento

77. ¿La maquinaria para pulverizar se usa sólo con insumos aprobados?
a. Si es no, describa los procedimientos de limpieza.
b. ¿Están documentados los procedimientos de limpieza?
78. ¿Es el equipamiento de siembra usado sólo con insumos aprobados?
a. Si es no, describa los procedimientos de limpieza.
b. ¿Están documentados los procedimientos de limpieza?
79. ¿Es el equipamiento de cosecha usado sólo para productos orgánicos?
a. Si es no, describa los procedimientos de limpieza previos a la cosecha orgánica.
b. ¿Están documentados los procedimientos de limpieza?
80. ¿El equipamiento está bien mantenido y libre de contaminantes que puedan impactar los cultivos orgánicos o los campos (fugas de aceite, combustible, refrigerante, etc.)?

Cosecha

81. ¿Son todos los cultivos cosechados por el operador?
a. Si es no, proporcione el nombre del operador contratado y describa los procedimientos para proteger la integridad orgánica. _____

B. Evaluación	Si	No	Comentarios
82. ¿Es el equipamiento de cosecha del operador usado solamente para cultivos orgánicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Manejo Post-cosecha

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--|
| 83. ¿Hay algún tipo de procesamiento en finca de los productos orgánicos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. Si es sí, complete y envíe un Informe de Inspección de Procesamiento. | | | |
| 84. ¿Están libres de materiales prohibidos todas las áreas donde los cultivos orgánicos están almacenados, manejados o procesados? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 85. ¿El solicitante es propietario y/o controla todas las piezas del equipamiento y las instalaciones usadas para manejar cultivos orgánicos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 86. ¿Son todas las unidades de transporte limpiadas antes de la carga de cultivos orgánicos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 87. ¿Hay documentación que verifique la limpieza de los vehículos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Almacenamiento

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 88. ¿Las unidades de almacenamiento son usadas sólo para cultivos orgánicos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 89. ¿Las unidades de almacenamiento están en condiciones adecuadas? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 90. ¿Las unidades de almacenamiento están libres de materiales prohibidos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 91. ¿Se han tomado medidas para evitar que insectos, roedores o pájaros puedan ingresar en las unidades de almacenamiento? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. ¿Están las medidas en conformidad con las normas orgánicas? | | | |
| 92. ¿Están las unidades de almacenamiento físicamente numeradas? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 93. ¿Hay suficiente capacidad de almacenamiento como para manejar los rendimientos orgánicos proyectados? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 94. ¿Está todo el almacenamiento localizado en la finca orgánica? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 95. ¿Se inspeccionó el almacenamiento fuera de la finca durante la visita? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. Si es si, describa todas las unidades, incluyendo quién es el propietario y la ubicación. | | | |

Otros Edificios

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 96. ¿Fueron inspeccionados todos los edificios? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. ¿Los edificios están libres de materiales prohibidos? | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Control de Auditoría (sistema de mantenimiento de registros)

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 97. ¿Los mapas del campo son claros y precisos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. ¿Muestran el número de las parcelas? | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| b. ¿Muestran los usos de las tierras contiguas y las zonas de amortiguamiento? | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 98. ¿Las planillas de historia de las parcelas están completas y son exactas? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

B. Evaluación

Si No Comentarios

99. ¿Están en el legajo los recibos de los insumos comprados y de los servicios?
100. ¿Se mantienen registros de producción o registros de actividades?
101. ¿Se mantienen registros de cosechas?
102. ¿Se mantienen registros de almacenamiento?
103. ¿Los registros de ventas estaban completos y eran accesibles?
104. ¿Se emiten recibos o facturas de ventas?
105. ¿Hay un sistema de numeración de lote en funcionamiento?
a. Si es sí, proporcione un ejemplo y describa el código de lote
106. ¿Se emiten cartas de porte cuando los productos son enviados?
107. ¿Están los Certificados de Transacción o Certificados Orgánicos usados de acuerdo con los procedimientos de la agencia certificadora?
108. ¿Son los rendimientos y las ventas consistentes con la superficie y la producción?
109. ¿Permiten los registros de la finca rastrear los productos hasta las parcelas de producción?

Gestión

110. ¿El solicitante ha demostrado un entendimiento cabal de las normas orgánicas?
111. ¿ El solicitante ha demostrado el compromiso de seguir las normas?
112. ¿La evidencia indica que la operación está bien manejada?

C. Evaluación

Muestreo Recomendado

Describa los muestreos conducidos durante la inspección o los recomendados para el futuro: (Indique la cantidad y tipo de muestras colectadas; razones para el muestreo; persona encargada de tomar las muestras; los procedimientos, los métodos de preservación y el transporte de las muestras; la fecha de envío; cadena de custodia; laboratorio usado; análisis requeridos; resultados de los análisis)

Otras Consideraciones

Describa todos los asuntos encontrados durante la inspección y no cubiertos en el informe, tales como cambios en la operación anticipados por el productor, aspectos de la operación que no pudieron ser adecuadamente cubiertos durante la misma debido a circunstancias imprevistas, recomendaciones para inspecciones de seguimiento adicionales o no anunciadas, etc.

Resumen

Indique todos los asuntos relacionados con el cumplimiento de las normas orgánicas por la operación. Indique el # de ítem, describa brevemente el potencial de no-conformidad, haciendo referencia al número de la norma orgánica pertinente.

Firma del Inspector

Número de Inspector

Documentación adjunta:

- _____ Cuestionario de la Finca
- _____ Mapas del Campo
- _____ Historias completas de las parcelas
- _____ Copias de etiquetas de insumos o recibos
- _____ Análisis de agua; resultados de análisis de suelos
- _____ Declaraciones de los operadores/propietarios anteriores, verificando la historia del campo
- _____ Copias de las cartas de notificación enviadas a los vecinos, departamentos de carreteras, etc.
- _____ Verificación de los esfuerzos hechos para conseguir semillas orgánicas y/o no tratadas
- _____ Copias de las etiquetas de los productos de la operación y usos del sello de la AC.
- _____ Copias de las etiquetas de los productos para control de plagas y enfermedades o planillas de datos de seguridad de materiales
- _____ Otros (especificar)

4.6 PROCESAMIENTO EN FINCA

4.6.1 ¿Qué es el Procesamiento en Finca?

El procesamiento en finca puede incluir limpieza, envasado, mezcla, molido, deshidratación, cocción, extracción de jugo, tostado, extracción de cacao, café, frutas, granos, hierbas, miel, productos animales, jarabe de maple, hortalizas, y otros productos al nivel de la finca. Muchas fincas de fruta fresca y/o hortalizas tienen operaciones de pequeña escala para obtener productos con valor agregado que venden directamente a los consumidores. Los productores de grano pueden tener una pequeña operación de limpieza o de molienda en la finca. Los productores de huevos pueden limpiar y envasar huevos, y los productores avícolas pueden sacrificar pollos. Las instalaciones de procesamiento pueden ser usadas solamente para los productos propios del productor, o pueden también ser usados por otros productores. El equipamiento de procesamiento arrendado, que puede ser movido de finca a finca, tal como el de pelado de nueces, limpieza de granos, o molido de alimento, también constituyen procesamiento en finca.

Desde el punto de vista económico, el procesamiento en finca agrega valor al producto terminado, resultando en una mayor ganancia para el productor. Para el productor orgánico se abren mayores posibilidades de comercialización local y global si ofrece productos elaborados en vez de materias primas.

El tamaño de la operación de procesamiento puede determinar la necesidad de usar cuestionarios y formularios de inspección de procesamiento de la AC. Puede ser determinado por la AC. Si no, los inspectores deberán llevar copias en blanco de los formularios de la AC, para cuando sean necesarios. Las pequeñas operaciones que sólo lavan y envasan sus propias hortalizas para un mercado de productores, generalmente no necesitan documentación por separado. La información relativa al lavado, envasado, y almacenamiento del producto deberá estar cubierta en el informe de inspección de finca. Sin embargo, cuando la operación procesa materias primas externas a la finca, deberán ser usados los cuestionarios de procesamiento y los formularios de inspección. En ambos casos, todos los aspectos de la operación necesitan ser inspeccionados e informados a la AC.

Las ACs difieren en sus políticas, documentación, y honorarios para el procesamiento en finca. Tenga claros los requerimientos de la AC. Para operaciones muy simples, tales como lavado y empaque de productos frescos, secado de hierbas, o limpieza de granos usados sólo para los cultivos de la finca, generalmente se requiere menor documentación. Operaciones más complejas estarán asociadas con requerimientos de certificación más complicados, especialmente cuando se procesa para terceros. Contacte a la AC si tiene dudas/preguntas.

4.6.1.1 ¿Porqué es Necesaria la Inspección?

La inspección es necesaria para verificar que se mantiene la integridad orgánica de los productos procesados en la finca. No sólo durante la época de cultivo puede perderse la integridad orgánica. El almacenamiento, el transporte, y el procesamiento pueden destruir por completo la integridad de los productos orgánicos. Es importante que un procesador en finca esté al tanto de los problemas comunes asociados con el procesamiento de productos orgánicos, como identificar los puntos de control orgánico, como prevenir la mezcla y la contaminación, y como operar en conformidad con las normas orgánicas.

La inspección de la operación puede ayudar a informar al procesador en finca acerca de la

importancia de todos los aspectos de la operación y como pueden impactar la integridad de los productos orgánicos. Ocasionalmente, los procesadores en finca no comprenden la necesidad de un efectivo control de plagas y enfermedades, saneamiento y procedimientos de auditoría, ya que probablemente no tienen sofisticados programas de aseguramiento de la calidad en vigencia.

La certificación verifica la protección de la integridad orgánica y la existencia de un sistema funcional de auditoría. La trayectoria de la auditoría se interrumpe cada vez que los productos certificados son limpiados, procesados, reenvasados, mezclados, o manejados por una parte no-certificada (a menos que el producto esté envasado y sellado para la venta al menudeo). Cada vez que los productos orgánicos son movidos necesitan que sea registrado como parte de la auditoría. Incluye el movimiento a varios sitios en la misma finca. La inspección evalúa la estructura, la función y la exactitud del sistema de control de auditoría de la operación.

El inspector deberá estar completamente familiarizado con la sección de procesamiento de este manual (§ 6.0) y las normas de procesamiento orgánicas. Las normas orgánicas para procesamiento y manejo se aplican tanto a los procesadores en finca como a aquellos que están fuera de la misma.

4.6.2 Conduciendo Inspecciones de Procesamiento en Finca

El inspector deberá conducir la inspección de operaciones de procesamiento en finca de manera similar a la de otras instalaciones de elaboración. Si bien la inspección puede no ser como la de una gran planta de procesamiento, todos los aspectos de la operación deberán ser inspeccionados, incluyendo todas las instalaciones externas a la finca usadas en el procesamiento y/o almacenamiento de productos orgánicos. Esté al tanto de la mayor parte de los parámetros posibles antes de comenzar la inspección.

La AC deberá proporcionar el Cuestionario/solicitud de Procesamiento completado por el operador, además del Cuestionario de finca. Se requiere un diagrama de flujo del proceso y un mapa de la instalación para completar la solicitud. Revise el cuestionario/solicitud y toda la documentación asociada antes de concretar la cita.

Si, durante la inspección, usted encuentra que hay una operación de procesamiento en finca significativa que no fue mencionada previamente, contacte a la AC. Puede ser necesario completar un cuestionario/solicitud. Si usted es un inspector experimentado puede ser autorizado por la AC para completar la inspección antes de completar el cuestionario. El operador deberá enviarle completado el cuestionario antes de que Ud. termine y envíe el informe final de inspección.

Familiarícese con el tipo de operación, si no tiene experiencia previa. Hable con otros inspectores. Visite una operación local similar, aún cuando no sea orgánica. Conozca los requerimientos gubernamentales de saneamiento y manejo de plagas y enfermedades. IOIA ofrece entrenamientos para inspectores de proceso que son muy útiles para la inspección de plantas de procesamiento en finca. Use la biblioteca, internet, asociaciones de procesamiento de alimentos, y lea otros materiales pertinentes.

Cuando haga la cita, explique qué planea hacer, para que el operador esté al tanto de la duración de la inspección. Por anticipado haga preguntas acerca de la operación para ayudar a determinar la cantidad de tiempo necesaria. Asegúrese de preguntar si hay algún almacenamiento o planta de procesamiento que necesite ser inspeccionado. Algunos operadores no están al tanto de que todas las facetas de la operación deberán ser físicamente inspeccionadas. Calcule el tiempo necesario para completar la inspección íntegra.

Las referencias a consultar incluyen boletines informativos sobre almacenamiento y plagas y

enfermedades de almacenamiento. Consiga ejemplos de planillas de registros de inventario, de almacenamiento, de auditoría, diagramas de flujo de procesos, listas de verificación de limpieza, certificados de transacción (si son usados por la AC), calendario Juliano, y un diccionario de aditivos de alimentos. También lleve formularios de inspección.

El inspector deberá seguir los mismos procedimientos para la inspección de procesamiento en finca como para cualquier otro tipo de inspección de procesamiento. Consulte § 6.1 “Conduciendo Inspecciones en Instalaciones de Procesamiento” y § 6.9 “Guías para el Informe de Inspección de Procesamiento” para mayores detalles. La siguiente guía puede ser usada tanto para conducir la inspección como para escribir el informe. Como con todos los informes de inspección, la identificación apropiada del informe y de la parte inspeccionada, direcciones, números de contacto, y el nombre del inspector deberán ser puestos al comienzo. Los encabezados deberán estar claramente definidos o remarcados en negrita. El informe deberá contener un resumen, la declaración final, la lista de documentación acompañante, y estar firmado.

4.6.3 Guía para el Informe de Inspección

Las siguientes áreas necesitan ser inspeccionadas e incluidas en el informe:

a. Antecedentes

1. Sea claro sobre exactamente para cuáles productos solicitan la certificación. Puede haber algunos que estén siendo producidos para los que no se solicita certificación orgánica.
2. Volumen proyectado de cada tipo de producto procesado; % orgánico; % convencional
3. Número de años certificado, condiciones de la certificación anteriores, respuesta a esas condiciones.
4. ¿Es ésta una operación 100% orgánica o es mixta?
5. Si un procesador contratado hace el procesamiento en finca ¿cómo asegura que no habrá mezcla o contaminación? ¿Documentación?

b. Manejo

1. Forma legal de la empresa, propiedad.
2. Antigüedad de las instalaciones.
3. Nombres y responsabilidades de todas las personas entrevistadas durante la inspección.
4. Cantidad de empleados/conocimiento de las normas orgánicas de procesamiento.

c. Tipos de otras inspecciones, si hubiera

1. Nombre de la agencia(s) gubernamental(es) responsable(s). Categoría actual.
2. ¿Certificación por otra AC? Categoría actual.

d. Ingredientes (primarios y secundarios)

1. Origen de los ingredientes. Documentación de certificación orgánica. Porcentaje de los ingredientes orgánicos en el producto final. Use el formulario de Perfil de Producto Orgánico (§ 6.2.5) si está autorizado.
2. Ingredientes menores y aditivos usados.
3. Coadyuvantes de procesamiento utilizados.
4. Categoría de todos los ingredientes y coadyuvantes de procesamiento. Enviar las etiquetas de los ingredientes y de los coadyuvantes de procesamiento.

e. Uso del Agua

1. ¿Es un ingrediente, coadyuvante de procesamiento, o se usa con propósitos de limpieza?
2. Origen del agua ¿Copias de los análisis para bacterias coliformes y nitratos?

f. Flujo de Producto

1. ¿Es exacto el diagrama de flujo de producto? Haga las correcciones necesarias. (Indique las modificaciones hechas durante la inspección).

2. Identifique y describa los puntos de control orgánico. Describa las medidas tomadas para proteger la integridad orgánica en cada punto de control orgánico. ¿Documentación?

g. Tipo, capacidad y condiciones del equipamiento

1. ¿Cómo son las superficies que están en contacto con los alimentos? (plásticos aprobados para alimentos, acero inoxidable, partes galvanizadas, lubricantes aprobados para alimentos, etc.)
2. ¿Limpieza del equipamiento antes de comenzar el procesado orgánico? ¿Documentación?

h. Auditoría

1. Realice un muestreo de auditoría para verificar si los productos salientes pueden ser rastreados hasta el origen de los ingredientes ingresantes (# de parcela o proveedor). Obtenga copias de cada paso en la auditoría (*tickets* de pesada, facturas de compra de productos, registro de recepción, cartas de porte/guías de remisión ingresantes, documentación de productos orgánicos certificados que ingresan, registros de bins/almacenamiento; registros de producción, registros de limpieza, de control de plagas y enfermedades, de inventario, de transporte y ventas, guías de remisión de egreso). ¿Están todos los registros apropiadamente identificados con la palabra “orgánico”?
2. Sistema de numeración de lote. Describa en el informe.
3. ¿Cuán bien organizados y accesibles están los registros?
4. ¿Son razonables las ventas comparadas con la producción o con la compra de los ingredientes?
5. ¿Las cantidades de ingredientes orgánicos que ingresan guardan relación con las ventas de productos orgánicos terminados en las muestras de auditoría analizadas?

i. Programa de Aseguramiento de la Calidad

1. Describa el muestreo, los análisis hechos, la capacitación de los empleados, los registros de aseguramiento de la calidad, los procedimientos para recuperar productos, y los registros de quejas.

j. Tipo y calidad del almacenamiento de las materias primas y los productos terminados.

1. ¿Sólo orgánico? ¿Está el área de almacenamiento apropiadamente etiquetado o identificado?
2. ¿Están las unidades de almacenamiento físicamente numeradas en correspondencia con los registros de almacenamiento?
3. Tipo de almacenamiento o envasado para las materias primas y para los productos terminados.

k. Limpieza y Saneamiento

1. ¿Cómo se limpian las áreas de producción y de almacenamiento? Productos usados.
2. ¿Cómo se ve el área en el momento de la inspección?
3. ¿Hay letreros en los baños indicando la necesidad de lavarse las manos?
4. ¿Hay adecuada limpieza entre lotes? ¿Están documentados?

l. Manejo de Plagas (fumigación, nebulización para insectos, roedores, etc.)

1. ¿Cómo es el programa de manejo de plagas? ¿Productos usados? Consiga etiquetas.
2. Observe cualquier problema, tales como deyecciones de roedores, insectos muertos, pájaros, etc.
3. ¿Uso de productos prohibidos? Describa los productos usados (pesticidas, rodenticidas, herbicidas, avicidas, fumigantes, etc.). Lugares donde fueron usados. Razones para su uso. Registros llevados (fechas, dosis, productos usados, nombre del aplicador, etc.)
4. Tiempos de carencia antes que los productos orgánicos sean almacenados o procesados. Documentación de la remoción de productos orgánicos, si fuera necesario.

m. Etiquetado de los productos terminados

1. ¿Las declaraciones de etiqueta cumplen con las normas orgánicas? Tome ejemplos.
2. Si el sello de la AC es usado ¿está la operación en conformidad con las especificaciones del contrato o de los acuerdos de licenciamiento?

n. Transporte

1. ¿Cómo son enviados los productos a los compradores?
2. Las unidades de transporte ¿son propias o contratadas?
3. ¿Cómo son limpiadas las unidades de transporte? ¿Algún otro uso?

4. Declaraciones de transporte/limpieza son requeridas por algunas AC. ¿Son usadas?

4.6.4 Procesos Comunes en Finca y PCOs

A continuación se presentan algunos ejemplos de operaciones de procesamiento en finca frecuentemente encontrados. Los flujos de producto y el equipamiento asociado están resumidos, junto con los puntos de control orgánico. La información no pretende ser completa o aplicable a todas las situaciones, pero es suministrada para dar ejemplos de este tipo de operaciones.

1. Limpieza y Embolsado de Granos/Frijoles

Flujo de producto: foso de descarga, tornillo sinfín, elevadores de cangilones, bins, transportadores de cinta, aventadora, mesa gravitacional, espiral para frijoles, embolsadora, cosedora de bolsas.

Posiblemente un despepitador, una pulidora, un desbarbeador, y separador por tamaño.

PCOs: Observe la limpieza en el ingreso; herramientas; registros de limpieza; supresores de polvo; aditivos para abrillantar; bins y equipamiento de uso mixto; registros de inventario y de producción; y estrategias e insumos para manejo de plagas.

2. Molienda y Embolsado de Harina

Flujo de producto: bins para granos, tornillos sinfín, molinos de piedra y/o de martillos, cribadora o zaranda, embolsadora, unidades de llenado, balanza, transportadores y/o tubos de transferencia al vacío. Posiblemente una refrigeradora para el almacenamiento de las harinas.

PCOs: Observe la limpieza en el ingreso; herramientas; registros de limpieza; bins y equipamiento de uso mixto; registros de inventario y de producción; estrategias e insumos para el manejo de plagas; registros de compra de ingredientes versus ventas de producto terminado.

3. Mezclas Secas/Deshidratadas

Flujo de producto: bins de almacenamiento, tornillos sinfín o transportadores, balanzas, mezcladoras, unidades de llenado, ingredientes secos agregados, tales como polvo de hornear, levadura, sal, o manteca deshidratada, equipamiento para el empaque. Posiblemente, almacenamiento en frío.

PCOs: Observe la limpieza en el ingreso; utensilios para la limpieza; registros de limpieza; bins y equipamiento de uso mixto; registros de inventario y de producción; estrategias e insumos para el manejo de plagas; registros de compra de ingredientes versus ventas de producto terminado.

4. Extracción de Miel

Flujo de producto: cámara para procesamiento en caliente, alzas de colmenas, equipamiento para el desoperculado, extractor, colector de miel, sistema de bomba y línea de producción, tanques de estacionamiento, filtros, estación de llenado de barriles o frascos.

PCOs: Observe la limpieza en el acceso; limpiadores y desinfectantes usados; registros de inventario y de producción; estrategias e insumos para el manejo de plagas; registros de compra de ingredientes versus ventas de producto terminado; información de las etiquetas.

5. Hierbas Secas

Flujo de producto: equipamiento de cosecha de hierbas frescas; limpieza e inspección de las hierbas, deshidratador, bandejas de secado, equipamiento de cortado y mezclado, transportador, línea de empaque, zona de almacenamiento.

PCOs: Observe la limpieza en el acceso; herramientas; registros; unidades de almacenamiento y equipamiento de uso mixto; registros de inventario y de producción; estrategias e insumos para el manejo de plagas; registros de compra de ingredientes versus ventas de producto terminado.

6. Brotes o Germinados (“sprouts”)

Flujo de producto: zona de almacenamiento de ingredientes (semillas), cubos de plástico aptos para alimentos, cubas o bateas, tambores de pre-germinación, germinador, tanque para lavar los brotes, bastidores para crecimiento, área de envasado, refrigeradora.

PCOs: Observe análisis de agua; uso de cloro; evidencia de uso de ingredientes orgánicos (semillas); protocolos de saneamiento y productos usados; registros de inventario y de producción; estrategias e insumos para el manejo de plagas; registros de compra de ingredientes versus ventas de producto terminado (factores de conversión); etiquetas de producto terminado.

7. Lavado, Envasado y Selección – Frutas y Hortalizas

Flujo de producto: bins o cajas/cajones con producto, tanques, mesas de flotación, tambores para lavado, transportadores, cepillos y cintas. líneas de clasificación y selección, unidades de llenado, envasado, refrigeradoras.

PCOs: Observe si el equipo es exclusivo o compartido; aplicadores de cera para fruta; uso de cepilladoras para limpiar; protocolos y productos de saneamiento usados en la instalación; origen del agua; análisis de agua; uso de cloro; coadyuvantes de proceso agregados al agua; enjuague; estrategias e insumos para el manejo de plagas; identificación y segregación de productos orgánicos; materiales para envasado; métodos para evitar la mezcla; registros de compra de ingredientes versus ventas de producto terminado.

8. Jaleas, Conservas, Zumos/Jugos

Flujo de producto: ingreso de los bins con los productos; tanques; mesas de flotación; tanques para lavado; transportadores, línea de clasificación y selección; extractor de jugos; cocinador; bombas; unidades de llenado; destilador; empaque y etiquetado; refrigeradora o almacén.

PCOs: Observe la condición e identificación de las cargas entrantes; plan de procesamiento; protocolos y productos de saneamiento usados en la instalación; origen del agua; análisis de agua; uso de cloro; uso de coadyuvantes de proceso, aditivos de caldera, e ingredientes menores; estrategias e insumos para el manejo de plagas; identificación y segregación de productos orgánicos; materiales para el envasado; métodos para evitar la mezcla; registros de compra de ingredientes versus ventas de producto terminado (factores de conversión).

9. Jarabes (Maple/Sorgo)

Flujo de producto: cosecha de las cañas de sorgo, extracción del jugo (sorgo), utensilio para horadar árboles (maple), mangueras, tanques para procesamiento, bombas, evaporadores, filtros de tierra de diatomeas, envasado, almacenamiento. Uso posible de máquina de ósmosis inversa para eliminar el agua antes de la evaporación.

PCOs: Observe los protocolos y productos usados para saneamiento del equipamiento y de línea; cronograma de procesamiento; uso de tabletas de formaldehído (maple); uso de coadyuvantes de proceso y de ingredientes menores (antiespumantes, clarificadores); estrategias e insumos para el manejo de plagas; identificación y segregación de productos orgánicos; materiales para envasado; métodos para evitar la mezcla; registros de compra de ingredientes versus ventas de producto terminado (factores de conversión).

10. Descascarado/Pelado de Nueces

Flujo de producto: descascaradoras/peladoras, desgranadoras, molino de mallas, transportadores, elevadores, unidades de llenado, bins para el almacenamiento, refrigeradora.

PCOs: Observe la limpieza en el acceso; herramientas de limpieza; registros de limpieza; bins y equipamiento de uso mixto; registros de inventario y producción; estrategias e insumos para el manejo de plagas; registros de compra de ingredientes versus ventas de producto terminado.

4.7 INSPECCION DE GRUPOS DE PRODUCTORES (GP)

Se refiere a la certificación de un grupo de productores que están muy próximos entre sí, sus fincas son mayormente uniformes, y están organizados bajo un sistema de gestión y mercadeo. Las certificaciones de GP han sido usadas históricamente para cooperativas o grupos de productores ubicados en regiones geográficas o sociales, cuyos cultivos son comercializados colectivamente.

4.7.1 Elementos de los Grupos de Productores²²

- **Los productores deberán estar geográficamente próximos entre sí.**
- **Las prácticas de producción y los cultivos del grupo deberán ser uniformes y reflejar procesos o metodologías consistentes.**
- **Los grupos deberán ser manejados por una administración central que sea uniforme y consistente.**
- **Los GPs deberán establecer e implementar su propio sistema de control interno, supervisión, y documentación de las prácticas de producción, así como otros importantes aspectos de la operación de cada miembro, para asegurar la conformidad con las normas de certificación orgánicas.**
- **Los GPs deberán tener un programa de educación que asegure que todos los miembros comprenden las normas orgánicas y cómo se aplican a sus operaciones específicas.**
- **Los GPs deberán utilizar sistemas e instalaciones centralizadas de procesamiento, distribución y comercialización.**

4.7.2 Inspección de Grupos de Productores

Adáptese a la situación. Dadas las vastas diferencias que existen entre los distintos GPs, los inspectores, así como las ACs, necesitan ser perceptivos y creativos para adaptar los protocolos de inspección y certificación a escenarios diferentes. Los mismos, a menudo, incluyen no sólo métodos de producción y procesamiento, sino cuestiones sociales complejas. Diferentes GPs están en muy distintos niveles de desarrollo. Dependiendo de las localidades, las inspecciones de un GP pueden ser físicamente muy demandantes, y la seguridad física y la salud pueden estar en riesgo. Estos tipos de inspecciones deben ser cuidadosamente consideradas por adelantado. El inspector deberá verificar con la AC, y si es posible, con el inspector anterior, para determinar la longitud de la inspección, y para conocer otros detalles críticos antes de aceptar la asignación.

Examine la información provista. El primer paso para la inspección de cualquier GP es revisar el material de la AC para determinar el alcance del proyecto. Los GPs a menudo son muy complejos. Pueden incluir cientos o hasta miles de productores. Estos tipos de operaciones no siguen fácilmente los protocolos normales de inspección. Además, son necesarios muchos datos complementarios, además de los documentos normales de certificación. La siguiente es una lista de la información que el inspector deberá tener antes de la inspección.

- Un mapa general indicando la región aproximada de la zona de producción.
- Un mapa más detallado indicando la ubicación de cada una de las comunidades a ser inspeccionadas.
- Listas de los productores por comunidad, que incluya a los productores, código o número de

²² *Criterios de Acreditación de IFOAM para Programas de Certificación de Agricultura y Procesamiento Orgánicos, Mayo, 1998, página 23.*

productor, superficie bajo producción de cada productor, cultivos, rendimientos estimados, e historia de producciones pasadas. Muchos GPs mantienen registros individuales tales como mapas de las parcelas y acuerdos con el productor, que son generalmente revisados en el momento de la inspección.

- Cuestionario/solicitud de certificación
- Nombre de las personas contacto con los números de teléfono, tanto de la casa como del trabajo. Es importante tener acceso por lo menos a dos personas en caso de que la principal no pueda ser encontrada.
- Una descripción del proyecto para entender como está organizado. Un informe previo de inspección puede ser suficiente.
- Cuestionario/solicitud de procesamiento, si fuera necesario. (Muchos GPs operan instalaciones de procesamiento y/o almacenamiento).
- Información sobre las ventas finales y la distribución es importante para determinar si es necesario inspeccionar instalaciones de almacenamiento o exportación fuera de las fincas.
- En el caso de renovación de certificación, el inspector deberá recibir la carta de certificación anterior con todas las condiciones claramente estipuladas. Como se indicó, el último informe de inspección puede ser extremadamente valioso, y deberá ser solicitado.

Conozca y siga las políticas de la AC. Es esencial para el inspector conocer claramente las políticas y procedimientos de la AC en relación con las inspecciones de los GP. Pueden diferir sustancialmente entre una AC y el siguiente. Por ejemplo, una AC puede requerir que todos los productores integrantes del GP sean visitados cada año, mientras otro puede requerir que sólo el 20% sea visitado, mientras que una tercera AC puede requerir el 100% el primer año, con un porcentaje reducido en los siguientes años de inspección.

Preparativos para el viaje. Una vez que han sido hechos los arreglos iniciales, y el inspector ha acordado conducir la inspección, el siguiente paso es hacer los arreglos para el viaje calculando el tiempo necesario para la inspección. Los modos rústicos de transporte interno durante la inspección y las condiciones climáticas inclementes pueden dificultar o impedir el viaje y alargar la inspección significativamente. También, puede haber grandes distancias a pie entre las parcelas. La comunicación con el inspector anterior, la parte inspeccionada y la AC es importante para determinar esas variables. Es importante dejar en claro a la AC y al GP que puede ser necesario tiempo adicional.

Revisión de documentos de control interno. Al arribar al lugar de inspección, encuéntrese con el responsable para planear el itinerario de inspección. Deberá tener claramente comprendida la gestión organizacional del proyecto antes de salir al campo. Necesitará documentación del sistema de control interno para verificar apropiadamente los esfuerzos locales de seguimiento, programas de educación, flujo de producto, y prácticas de producción. Es aconsejable revisar los documentos de control interno y otros registros antes de salir al campo. Esta información puede ayudar a elegir donde concentrar los sitios de visita de inspección.

Seleccione los lugares a visitar. Asegúrese que tiene la libertad de elegir cualquier parte del proyecto para inspeccionar. No permita que el gerente del GP “dirija” la inspección. Tenga en cuenta que cuanto más lejos esté un grupo de productores de la oficina central o del sistema de control interno, más débil puede ser el control. Intente visitar a los productores más lejanos para evaluar mejor el sistema.

Entreviste a los miembros del GP. Cuando comience la inspección, lo mejor es seguir el flujo del producto, comenzando con los sitios de producción, seguido por el procesamiento primario, el

procesamiento final, el empaque, el almacenamiento y la distribución. Cuando visite a los productores, además de observar las prácticas de producción y los puntos de control orgánico específicos de la operación, deberá verificar aspectos críticos de todo el proyecto. Entreviste a los productores directamente. Haga preguntas no sólo sobre sus fincas, sino también sobre otros programas del proyecto. ¿Cuán bien conoce el productor lo que significan la producción orgánica y la certificación?

Haga preguntas directas. También es importante preguntar a los productores, de manera directa ¿“Cuando fue la última vez que usó agroquímicos”? Usted puede preguntar específicamente si incluye urea o Roundup u otros nombres comerciales de productos comunes en la zona. A menudo los productores de áreas remotas no entienden claramente que esas sustancias están prohibidas. No asuma nada. La integridad individual de la finca generalmente refleja los conocimientos del productor sobre la certificación orgánica, que está directamente relacionada con los proyectos educativos y los esfuerzos de supervisión.

Entienda las cuestiones locales. Es crítico conocer la cultura local, las tradiciones y los insumos comunes. Es ventajoso invitar a un inspector local para que lo acompañe. Puede ayudar a aumentar la confianza con los productores y también a conocer las cuestiones locales. Estos arreglos de cooperación pueden ayudar a fortalecer a los inspectores locales.

Auditoría de la oficina. Cuando todos los aspectos del proyecto han sido inspeccionados, puede ser necesaria una visita final a la oficina central del proyecto para conducir una auditoría. La auditoría del proyecto completo se realiza mejor al final de la inspección, cuando el inspector tiene un conocimiento completo de la operación entera. Además, lo más probable es que sea necesario verificar diferentes secciones de información obtenidas durante la inspección de campo.

Obtenga la información faltante. Una entrevista final con el responsable del proyecto es necesaria para averiguar asuntos pendientes. Esto da al inspector la última oportunidad para obtener la información faltante y las firmas requeridas.

4.7.3 Sistema de Control Interno y PCOs

Evalúe el sistema de control interno. El componente más crítico, tanto de la inspección como del informe correspondiente, es la evaluación del sistema de control interno. (Una inspección de un GP es en realidad una evaluación del sistema de control interno). El informe deberá contemplar los pasos tomados por dicho sistema para hacer cumplir las normas orgánicas.

- ¿Se le ha proporcionado a los operadores copias de las normas en un idioma o formato que puedan comprender?
- ¿El sistema de control interno usa informes de inspección individuales para evaluar el cumplimiento del operador? Si no ¿cómo es documentado ese cumplimiento?
- ¿Con qué frecuencia un representante oficial del sistema de control visita cada operación?
- ¿Qué tipo de documentos se generan para verificar esas visitas?
- ¿Son los nuevos operadores inspeccionados antes de ser incorporados al GP?
- ¿Tienen todos los miembros del GP un contrato firmado declarando que cumplirán con las normas orgánicas y permitirán las inspecciones anuales?
- ¿Se les provee asistencia para cumplir con las normas?
- ¿Qué ocurre cuando se sospecha o se detecta no-conformidad?
- ¿Hay registros de las acciones tomadas cuando son investigadas las no-conformidades?
- ¿Tiene el sistema de control políticas de “sanciones” oficiales? Si es así, envíe una copia con su

informe.

Informe las inconsistencias. Es importante que describa claramente la consistencia del proyecto de productor a productor. Como se ha indicado, diferentes ACs tienen diferentes requerimientos para este tipo de inspecciones. Algunos pueden requerir planillas con información de cada productor, otros pueden requerir hojas de visita firmadas por el productor en la finca; otros requieren la inspección de un porcentaje del número total de productores. Si usted encuentra prácticas prohibidas y está inspeccionando solamente el 20% de las operaciones, puede apostar que ha hallado sólo 1/5 de los problemas. El retiro del productor individual no es necesariamente la respuesta final. La situación puede ser una indicación de que el proyecto no está supervisado apropiadamente. Los registros internos deberán estar de acuerdo con sus conclusiones y con el programa de certificación. Incluya toda esta información en el informe de inspección, junto con cualquier inconsistencia y condiciones no resueltas.

Programas educativos. Es importante evaluar y describir los programas educativos de los GP. El informe de inspección deberá claramente indicar esos y otros aspectos claves del sistema de control interno. § 7.2.4 contiene más información concerniente a la organización y evaluación de los sistemas de control interno.

PCOs. Es muy importante describir los puntos de control orgánico de la operación completa, donde pueda ocurrir la pérdida de la integridad orgánica. El inspector deberá informar las medidas preventivas tomadas para proteger a los productos orgánicos, e identificar las deficiencias cuando los puntos de control orgánico no están suficientemente cubiertos.

La siguiente es una lista de ejemplos de **Puntos de Control Orgánico** encontrados durante las inspecciones de GP.

- Registros poco claros de los miembros del GP.
- Mapas poco claros o inadecuados.
- Inclusión de nuevas parcelas o de nuevos productores sin conversión ni documentación.
- Uso de fertilizantes sintéticos. Un productor puede pensar que como no usa herbicidas o pesticidas, la operación es orgánica.
- Uso de bolsas o envases de agroquímicos para los productos cosechados.
- Contaminación durante el almacenamiento o el transporte, por ejemplo, buques con gasolina y agua debajo de la cubierta, o almacenamiento debajo de la casa con gasolina y pintura encima del producto.
- Zonas de amortiguamiento insuficientes o falta de separación de otros cultivos que tienen químicos; por ejemplo, cacao interplantado con plátano, con urea usada para fertilizar al plátano.
- Inclusión de cultivos de los vecinos o parientes que no están en la lista de productores.
- Uso intencional de agroquímicos. “Sólo usé un poquito”.
- Uso compartido de pulverizadoras tipo mochila, que son usadas también para aplicar productos prohibidos.
- Registros de compra y transacción internos dentro del GP, poco claros.

Procesamiento en los GPs. Finalmente, los informes de los GP pueden incluir los informes de inspección de todos los procesamientos realizados por el proyecto del GP. Siga las guías para la Inspección de Procesamiento en Finca (§ 4.6) y de Informe de Inspección de Procesamiento (§§ 6.0 y 6.9) de este manual para conducir las inspecciones de procesamiento y escribir los informes.

4.7.4 Guía para el Informe de Inspección de los Grupos de Productores

El informe de inspección del GP básicamente sigue los lineamientos de un informe de inspección de finca. Sin embargo, puede ser necesario aumentar, agregar o modificar secciones. Por ejemplo, una sección sobre Gestión Organizacional es útil para describir muchos aspectos del proyecto. Esta sección deberá describir la estructura y evaluar el funcionamiento del sistema de control interno. Deberá también listar los nombres de las comunidades, el número de productores en cada una, las hectáreas de cada uno, y, si es posible, los rendimientos estimados, con totales.

La siguiente guía resume las áreas generales de los GPs que siempre deberán ser inspeccionados y provee una lista de los tópicos adicionales que deberán ser cubiertos en un informe de inspección de un GP.

- 1. Antecedentes**
- 2. Oficina principal del proyecto e información de auditoría; organización, accesibilidad y exactitud de la información; rendimientos proyectados de los productos solicitados para la certificación**
- 3. Gestión de la organización, del sistema de control interno, y de los mecanismos de cumplimiento, incluyendo los registros llevados**
- 4. Listado de comunidades**
- 5. Listado de productores**
- 6. Todas las instalaciones de procesamiento, tanto en finca como fuera de ella**
- 7. Sistemas de transporte**
- 8. Instalaciones de almacenamiento**
- 9. Condiciones del campo; observaciones del inspector**
- 10. Evaluación del riesgo; usos de las tierras contiguas; otros puntos de control orgánico**
- 11. Insumos usados**
- 12. Equipamiento usado**
- 13. Materiales de empaque**
- 14. Entrevistas con el productor; observaciones del inspector**
- 15. Programa de educación – conocimientos del productor sobre los principios y las normas orgánicas**
- 16. Operaciones mixtas – producción de cultivos/productos no-orgánicos por miembros del GP**
- 17. Otras consideraciones**
- 18. Resumen**
- 19. Documentación adjunta**

4.8 INSPECCIÓN DE OPERACIONES DE RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES

Las inspecciones de operaciones de recolección silvestre son necesarias cuando los productos cosechados de áreas no cultivadas van a ser vendidos como “orgánicos”. Algunos ejemplos incluyen zarzamoras, otras frutas finas, setas silvestres, arroz silvestre, hierbas y plantas medicinales.

Las normas de las ACs generalmente requieren que estas operaciones puedan ser cosechadas sólo de poblaciones y ambientes estables y sustentables. La cosecha o recolección no deberá exceder el rendimiento sustentable del ecosistema, ni comprometer la existencia de especies animales o vegetales de la región. Los productos deberán provenir de áreas de colección claramente definidas, y dichas zonas no deberán estar expuestas a materiales prohibidos. Deberán estar localizadas lejos de fincas convencionales y de otras fuentes de contaminación. Las áreas deberán ser inspeccionables. Los operadores que cosechen los productos y manejen la operación deberán completar un cuestionario/solicitud de la AC. Los operadores deberán estar identificados, y familiarizados con la operación y las áreas de recolección.

Los inspectores de dichas operaciones deberán estar familiarizados con el tipo de operación, y con el clima, la cultura y el ambiente del área inspeccionada. Todas las áreas de recolección, o un porcentaje especificado de las mismas, deberán ser inspeccionadas físicamente. Se deberá identificar los usos de las tierras vecinas y las fuentes de contaminación potenciales. Los mapas y los planes de manejo deberán ser enviados y revisados para todas las áreas de recolección.

4.8.1 Guía para el Informe de Recolección Silvestre

Toda la información obtenida a través de la observación y de la entrevista con el gerente, recolectores y consultores ambientales, relevantes para la certificación de la operación, deberá ser informada a la AC. Deberá contener una descripción del proyecto completo, incluyendo las observaciones del inspector, e identificar todas las áreas de potencial no-conformidad. El informe deberá comenzar con el encabezado y las secciones de antecedentes, y terminar con un resumen y declaración final, estar firmado, e incluir una lista de documentación adjunta.

1. Área de cosecha y recolección. ¿El área de recolección está claramente definida? ¿Son exactos los mapas? ¿A quién pertenece la zona? ¿Quién es el responsable por el manejo ecológico de la misma? ¿Tiene el operador autorización del gobierno o licencias, si es requerido? ¿Hay alguna agencia ambiental, sea gubernamental u ONG, involucrada en el manejo del área? ¿Qué otros cultivos o productos son cosechados del mismo? ¿Hay otros operadores cosechando en la misma área?

2. Métodos de cosecha y recolección. ¿Cuáles son los cultivos cosechados? ¿Con qué frecuencia son cosechados? ¿Qué medidas proactivas se toman para mantener o mejorar la sustentabilidad de las especies cosechadas?

3. Sustentabilidad del área de cosecha. ¿Qué medidas se han tomado para mantener o mejorar la diversidad biológica en el área? ¿Cuáles para prevenir la erosión del suelo? ¿Qué problemas ambientales encontró el operador? ¿Qué indicadores de biodiversidad fueron observados?

4. Evaluación del riesgo. ¿Se pulveriza alguna vez el área? ¿Para erradicación de plagas y enfermedades? ¿Para erradicación de malezas? ¿Para erradicación de drogas? ¿Cuáles son los usos de las tierras vecinas? ¿Cuáles son los riesgos primarios para la integridad orgánica? ¿Cuáles medidas se han tomado para prevenir los riesgos? ¿Están documentadas las estrategias de prevención?

5. Transporte. ¿Cómo son transportados los cultivos fuera del área de recolección?

6. Almacenamiento y procesamiento de los cultivos. ¿Dónde se almacenan los productos? ¿Cómo son procesados?

7. Auditoría. ¿Qué registros se llevan? ¿Qué etiquetas son usadas? ¿Pueden ser rastreados los cultivos hasta los sitios de recolección? ¿Son las ventas razonables para el tamaño de la operación y la cantidad de producto solicitada para la certificación? ¿Hay otros cultivos provenientes de otras áreas vendidos junto con los de las áreas inspeccionadas? ¿Esas zonas adicionales son inspeccionadas o certificadas?

8. Resumen. Resuma todas las áreas de no-conformidad potencial, citando las normas correspondientes.

SECCIÓN V

5.0 INSPECCION DE GANADERÍA ORGÁNICA

	Página N°
5.1 Inspeccionando Operaciones de Ganadería Orgánica	141
5.1.1 Preparación	141
5.1.2 Áreas a Inspeccionar	141
5.2 Auditoría para Ganadería	146
5.2.1 Registros de Identificación de los Animales	146
5.2.2 Registros de Compra y de Crianza de Animales	146
5.2.3 Registros de Alimentos	147
5.2.4 Registros de Salud de los Animales	147
5.2.5 Registros de Insumos	148
5.2.6 Registros de Matanza y de Producción de Huevos y Leche	149
5.2.7 Registros de Ventas	149
5.3 Informe de Inspección de Ganadería Orgánica	150
5.3.1 El Informe de Inspección de Ganadería	150
5.3.2 Guía para el Informe Narrativo de Ganadería Orgánica	150
5.3.3 Informe de Auditoría de Ganadería – Lista de Verificación con Comentarios	157
5.4 Inspeccionando Operaciones de Avicultura Orgánica	166
5.4.1 Normas de Avicultura Orgánica	166
5.4.2 Normas de Inspección de Avicultura	167
5.4.3 Registros de Avicultura	169
5.4.4 Guía para el Informe de Inspección de Avicultura	169
5.5 Inspección de Apicultura Orgánica	174
5.5.1 Normas de Apicultura e Inspección	174
5.5.2 Guía para el Informe de Inspección de Apicultura Orgánica	175

5.1 INSPECCIONANDO OPERACIONES DE GANADERÍA ORGÁNICA

5.1.1 Preparación

La inspección de una operación de ganadería es generalmente más larga y complicada que la correspondiente a una de agricultura. El inspector, a menudo, tiene que inspeccionar los cultivos, ya que la mayoría de las operaciones ganaderas producen su propio alimento. Además, todos los aspectos del sistema ganadero, sean para carne orgánica, productos derivados de la carne, leche, huevos, o animales vivos, deberán ser inspeccionados e informados a la AC.

El inspector deberá conocer las normas de ganadería de la AC. Familiarícese con el tipo de animales que está inspeccionando. Hay mucha información disponible acerca de las diferentes especies de animales, la nutrición, la gestión de la salud, el control de plagas y parásitos, y el alojamiento. Contacte a las universidades de la zona, veterinarios y consultores de ganadería. Investigue en bibliotecas y en Internet. Consiga buenos libros, boletines, o revistas, y llévelos consigo a la inspección como referencia.

Siga los mismos pasos previos que para la inspección de finca. Al hacer la cita, haga preguntas acerca de cualquier duda/problema notado durante la revisión del cuestionario. Permita que el productor conozca qué esperar y cuanto tiempo deberá asignar. Para las inspecciones de lechería, sería conveniente que el productor convoque a algún empleado para que ordeñe, si la inspección está planeada durante el período de ordeño; también podrá disponer que la inspección ocurra entre ordeños. Las inspecciones de ganadería pueden, a menudo, durar 3-4 horas, y con lechería tomar 4-5 horas. Si el productor es nuevo en el programa, o si surgen complicaciones, la inspección puede hacerse aún más larga.

Asegúrese de llevar los formularios apropiados y las normas de la AC. Algunas AC tienen formularios adicionales para ganadería. Para muchas inspecciones de ganadería es necesario llevar botas de goma/hule. Cuando se inspeccionan operaciones múltiples y a fin de no diseminar enfermedades, puede ser necesario usar coberturas estériles para los zapatos o hacer cambios de calzado. Verifique con el operador, por anticipado, si hay restricciones en áreas que puedan ser visitadas, o si hay procedimientos especiales que necesite seguir o suministros que deba llevar, además de los correspondientes para la inspección de finca.

5.1.2 Áreas a Inspeccionar: Preguntas que Hacer e Información que Verificar

a. Condición de los Animales – observaciones del inspector

1. Verificar el ganado para el que se solicita certificación.
2. Observar el comportamiento animal (¿activo o aletargado?).
3. Apariencia física (pelaje: lustroso, opaco, irregular; ojos brillantes o apagados/sin brillo; condición de las pezuñas; evidencia de úlceras, llagas, hinchazones, inflamaciones, o inyecciones).
4. Evidencia de malnutrición o de infestaciones por parásitos.
5. Para vacas lecheras, condición de las ubres, caderas inflamadas, daño en los pezones.
6. Para aves, condición de las plumas, patas, picos, crestas, y tipo de comportamiento.

b. Origen de los Animales

1. ¿Los animales son criados en la finca? Revise los registros de cría o de reproducción; inseminación artificial o servicio natural.
2. ¿Los animales son comprados? Verifique los orígenes, las fechas de compra.
3. ¿Proviene los animales de fuentes orgánicas certificadas? ¿Cuál es la documentación?

4. Si provienen de fuentes convencionales ¿cómo encajan en el plan orgánico? % del rebaño, etapa de gestación, edad a la compra.
5. ¿Cuáles son los objetivos de programa de crianza del productor?
6. Los animales comprados ¿son analizados para verificar enfermedades, o puestos en cuarentena antes de ser introducidos en el pasto o en el rebaño?

c. Alimentación

1. ¿Cuál es la ración? ¿Cómo son las raciones de los animales en las diferentes etapas de vida? (iniciación, crecimiento, terminación, etc.) ¿Hay distintas raciones en diferentes épocas del año?
2. ¿Hay documentación disponible para la alimentación 100% orgánica? Verifique.
3. Si la AC requiere menos del 100% de alimento orgánico, cumple éste con las normas de la AC? Verifique.
4. ¿Hay documentación disponible de que ningún alimento es genéticamente modificado?
5. ¿Qué suplementos son usados? (minerales, vitaminas, sal, algas marinas, concentrados de proteínas, aminoácidos, probióticos, etc.). Consiga etiquetas.
6. ¿Se usa algún ingrediente/aditivo sintético en las raciones o suplementos de alimentación? Consiga etiquetas.
7. ¿El alimento es de buena calidad?
8. ¿Cómo y dónde es almacenado el alimento? Condición de las unidades de almacenamiento, segregación de materiales prohibidos (rodenticidas, insecticidas, semillas tratadas, alimentos no-orgánicos, etc.).
9. ¿Está etiquetado el área de almacenamiento orgánico? ¿Cómo?
10. ¿Hay problemas de plagas en las áreas de almacenamiento de alimentos? Describa los controles.
11. ¿Se usa silo? Si es si ¿se usa algún inoculante para el mismo? Consiga etiquetas. ¿Cómo es almacenado el silo? Si se usan bolsas de plástico ¿cómo se eliminan?
12. ¿Se usan reemplazos de leche o de calostro? Consiga etiquetas.
13. ¿Hay diferentes fuentes de alimentos usados para el ganado de cría? Describa.
14. Si el alimento está peleteado o molido ¿hay equipamiento en la finca? Si se usa un molino contratado ¿está el molino certificado orgánico? Si no lo está ¿cómo es protegida la integridad orgánica del alimento?
15. ¿Cuál es el plan del operador si por una emergencia necesita comprar alimento?

d. Pasturas

1. Historia del campo y condición de las pasturas. Capacidad de carga (número de animales/hectárea); # de lotes de pastoreo o potrero; cuánto tiempo están los animales en cada potrero. Propiedad de las pasturas.
2. Gestión de las pasturas. Resiembra. Fertilización.
3. Inspeccione las áreas adyacentes. ¿Son necesarias zonas de amortiguamiento? Sea específico en relación con el lugar y tipo de riesgos.
4. Si los animales pastorean en pasturas del vecino o en residuos de cosecha ¿es el alimento orgánico? Inspeccione y verifique.
5. Control de plagas en pasturas (topos, perros de las praderas, otros). ¿Hay aplicación de herbicidas en parches?
6. ¿Cómo se manejan los problemas con los depredadores? ¿Se usan cebos venenosos?

e. Agua

1. ¿Cuáles son las fuentes de agua y cómo se utiliza el agua en la operación?
2. La AC puede requerir análisis anuales para bacterias coliformes y nitratos. Verifique.
3. Evalúe la calidad si la fuente es un curso de agua, un lago o un manantial.
4. Evalúe el impacto de la erosión causada por el ganado sobre las orillas de los cursos de agua, etc.
5. ¿Se agregan sustancias al suministro de agua? Razones. Consiga la información de las etiquetas.

f. Alojamiento

1. Inspeccione el tipo de alojamiento, condición, y superficie por animal. ¿Es adecuado en función de

las normas de la AC?

- ¿Es el lecho/litera adecuado? ¿Qué tipo es usado? Origen. ¿Los animales comen el lecho/litera? Si es así ¿es orgánico certificado?
- ¿Cómo es ventilado el edificio? ¿Es adecuado?
- ¿Está el edificio relativamente limpio, seco, y confortable? ¿Cómo y cuándo es limpiado? ¿Son usados desinfectantes o fumigantes? Consiga la información de las etiquetas.
- ¿Cuál es la fuente de luz? ¿Está regulada o extendida para controlar el comportamiento animal?
- ¿Presentan potencial de contaminación los materiales del edificio? Madera tratada, creosota, pintura descascarada.
- ¿Tienen los animales acceso al aire libre? Si es así, describa las condiciones del lote/corral. ¿Existen riesgos de daño físico, tales como trozos de metal, vidrios rotos o mal drenaje?
- ¿Tienen los rumiantes acceso a pasturas, si es requerido por la AC?

g. Manejo de la Salud Animal

- ¿Cuáles son las prácticas de manejo proactivas usadas para el mantenimiento de la salud? Sanear, crianza, selección, aislamiento de los animales enfermos o los comprados, espacio adecuado, acceso al aire libre, lechos secos, buena ventilación, alimento de alta calidad, minimización del estrés, otros.
- Programa de vacunación y tipos de vacunas usadas. Conozca las vacunas comúnmente aplicadas en la región. ¿Son las vacunas GM?
- ¿Son un problema los parásitos internos? Si es así ¿cuáles son y cuáles las medidas de control usadas? Análisis/muestras de materia fecal, uso de parasiticidas, tierra de diatomeas, remedios homeopáticos, rotación de pasturas, etc.
- ¿Son un problema los parásitos externos (piojos, ácaros, garrapatas, culebrilla, etc.)? Si es así, cuáles son y qué medidas de control son usadas? Insecticidas de uso externo, espolvoreos con tierra de diatomeas, frotaciones con aceite, etc. ¿Tiene la finca equipamiento para desparasitar? ¿Hay viejas estaciones de desparasitado? ¿Cómo se eliminan las soluciones utilizadas para el remojo durante el desparasitado?
- ¿Son las moscas un problema? Si es así ¿qué tipo y cuales controles son usados?
 - Controles culturales tales como rotación de pasturas, ventilación, otros.
 - Controles mecánicos, tales como frascos trampa, tiras adhesivas, trampas para insectos, graneros con ventiladores, tierra de diatomeas, fosfato de calcio en los desagües o canales de drenaje, trampas para insectos caminadores, otros.
 - Controles biológicos tales como parásitos de moscas, aves de corral, pájaros, murciélagos, etc.
 - Controles químicos tales como bolsas con polvos insecticidas, caravanas o etiquetas de plástico (puestas en las orejas) impregnadas, y pulverizaciones. Consiga la información de las etiquetas y describa su uso.
- ¿Las enfermedades son un problema? Si es así ¿cuáles son y cómo son tratadas?
 - Haga preguntas específicas acerca de las enfermedades y especies comunes en el área. ¿Cómo las previenen y/o tratan? Por ejemplo, mastitis para vacas lecheras, enfermedades para el ganado de carne frecuentes en el lugar.
 - ¿Hay enfermedades causadas por deficiencias minerales/nutritivas? Si es así, describa los insumos/tratamientos.
- ¿Se usan antibióticos para los animales? Si es así ¿cuáles son los productos y cómo son usados? Consiga la información de las etiquetas.
 - ¿Se usa sustitutos de la leche o alimentos medicados?
 - Si la AC permite el uso de antibióticos ¿es observado el período de carencia? Verifique en los registros.
 - ¿Hay algún uso subterapéutico de antibióticos?
 - ¿Se identifica apropiadamente a los animales tratados, son segregados, y/o son vendidos como convencionales, si es requerido?

8. Pregunte a los productores lecheros que métodos se usan para “secar” a las vacas.
 9. Almacenamiento de medicamentos.
 - a. Pregunte al productor si tiene medicamentos a mano.
 - b. Inspeccione las áreas de almacenamiento (refrigerador, anaqueles, gabinetes, etc.).
 - c. Observe las cantidades y las fechas de vencimiento. ¿Hay evidencia de uso de medicamentos prohibidos?
 10. Prácticas quirúrgicas (alteraciones físicas o mutilaciones).
 - a. ¿Son los animales descornados, castrados o sus colas son cortadas, otros? Razones para esas prácticas.
 - b. ¿Qué equipamiento es usado, por quien, cómo? ¿Se usan anestésicos, desinfectantes, otros productos?
 - c. ¿Hay algún problema de salud asociado con las prácticas quirúrgicas? ¿Son realizadas para mejorar la salud y el bienestar del ganado?
 11. Hormonas
 - a. ¿Son usados implantes o inyecciones de hormonas en la operación ganadera? Si es así ¿cómo y porqué?
 - b. ¿Tiene el productor equipamiento para administrar hormonas? (por ejemplo, jeringas, pistolas para implantar). ¿Hay productos hormonales en la finca?
 - c. Para un posible uso de la hormona bovina somatotropina recombinante (rBST/rBGH), verifique los registros de producción de leche para detectar incrementos considerables en la producción.
 - d. ¿Algunas hormonas son usadas por razones terapéuticas?
 12. Veterinario
 - a. Pregunte el nombre, dirección y # de teléfono del veterinario.
 - b. ¿El veterinario puede ayudar al operador con soluciones de manejo orgánico?
 - c. Usted puede contactar al veterinario para verificar el programa de salud, medicamentos administrados e insumos comprados.
 13. ¿Cómo siente el operador la efectividad del sistema de manejo de la salud del ganado?
 14. Evalúe si el operador depende del manejo o de productos para mantener la salud de los animales.
- h. Manejo del Estiércol**
1. ¿Cómo se maneja el estiércol? Compostado, amontonado, aplicación invernol, etc. Describa en detalle.
 2. ¿Es un sistema líquido o semisólido?
 3. ¿Se agregan algunos productos? Fosfato de calcio, cal de granero, inoculantes bacteriales, residuos del manejo de la salud, camas, aserrín, etc.
 4. ¿Cuándo es aplicado el estiércol? ¿Cuál es la dosis de aplicación? ¿Qué registros son llevados?
 5. ¿Qué equipamiento se usa?
 6. ¿Es compostado el estiércol?
 7. ¿Su uso plantea alguna contaminación potencial? ¿Cómo y dónde se almacena el estiércol?
 8. Evalúe la capacidad de la operación para utilizar apropiadamente la cantidad de estiércol generado.
- i. Manejo de la Leche**
1. Tipo de equipamiento para ordeño. Limpieza del establo/sala de ordeño. Condición y mantenimiento del equipamiento.
 2. Ciclo de limpieza y saneamiento para cada ordeño. Productos utilizados. ¿Se enjuaga el equipamiento con agua potable antes al ordeño? Un diagrama de flujo puede ser útil para ilustrar los procedimientos de saneamiento antes del ordeño.
 3. Productos usados para el lavado de las ubres y para el remojo de las tetas.
 4. Revise los informes de inspecciones gubernamentales más recientes.
 5. Revise y registre los resultados de los análisis para recuento de células somáticas (SCC) y recuento de bacterias (SPC) más recientes.
 6. ¿Cómo son comercializados los productos lácteos?

j. Manejo de la Matanza

1. ¿Cómo son cargados los animales? ¿Cómo se minimiza el estrés?
2. ¿Cómo son transportados los animales al matadero?
3. ¿Cómo y dónde son sacrificados los animales? ¿Cuan lejos son transportados?
4. ¿La planta es inspeccionada por el gobierno? ¿Por cual agencia? Revise los informes recientes.
5. ¿La planta es orgánica certificada? ¿Ha discutido el operador con el gerente del matadero los procedimientos de procesamiento de la carne orgánica? Verifíquelo.
6. ¿Cómo son identificadas y segregadas las carcasas? ¿La carne orgánica se procesa primero? Si no es así ¿cómo es limpiado el equipamiento antes del procesamiento de la carne orgánica? Examine los registros de limpieza de la instalación.
7. ¿Qué desinfectantes son usados en las superficies de corte? Consiga la información de las etiquetas, planillas de datos de seguridad de los materiales.
8. ¿Qué productos y prácticas de control de plagas son usados en la planta? ¿Fumigan contra las moscas? Revise los registros, consiga la información de las etiquetas.
9. ¿Cómo es el proceso de envejecimiento? ¿Es curada la carne? ¿Qué ingredientes son usados en el proceso de curado?
10. ¿Cómo es empaquetada y etiquetada la carne orgánica? Consiga ejemplos de etiquetas. ¿Hay un sello gubernamental o una declaración regulada? ¿Es usado el sello de la AC? ¿Cumple la operación con las especificaciones del contrato o con los acuerdos de licenciamiento de la AC?
11. ¿Durante cuánto tiempo son almacenados los productos en la planta? ¿Qué tipo de instalaciones se usan? ¿Hay lugar de almacenamiento segregado o identificado para la carne orgánica? ¿Se almacena carne en la finca para venta directa?

k. Sistema de Identificación de los Animales

1. ¿Cómo son identificados los animales? Caravanas/etiquetas en las orejas, marcas con hierros (yerra), tatuajes, muescas, collares, etc. Números de galpón/casa para los hatos de aves, conejos, y otros animales pequeños.
2. Si los animales son tratados con materiales prohibidos ¿cómo son segregados y/o identificados?

l. Registros Necesarios para la Auditoría de Ganadería

1. Sistema de identificación de los animales (verifique los registros usados en crianza, salud, producción y ventas).
2. Registros de cría (calendarios, cartas, libretas).
3. Documentación de los animales comprados (recibos, certificados de transacción, registros de envío, copias de certificados orgánicos).
4. Documentación del alimento orgánico comprado (recibos, certificados de transacción, guías de remisión, # de lote, copias de certificados del productor). Suplementos y aditivos de alimentos. Almacenamiento.
5. Registros de salud animal (calendarios, libretas, tarjetas-archivos, registros veterinarios, registros de computadora, resultados de análisis de leche). Verifique la segregación, cuarentena, o períodos de carencia, si se han usado materiales prohibidos.
 - a. Verifique los recuentos promedio de células somáticas y de bacterias.
6. Registros de insumos (recibos, registros escritos, etiquetas, registros veterinarios, análisis de agua).
7. Registros de matanza (registros del matadero, recibos, almacenamiento en frío, registros de empaque).
8. Registros de ventas (facturas de venta o despacho, *tickets* de balanza, recibos de leche, informes de recolección de leche, recibos, certificados de transacción).

5.2 AUDITORÍA DE GANADERÍA

Los registros listados más arriba necesitan ser examinados por el inspector para determinar si la operación tiene un sistema de auditoría funcional. No todas las operaciones tienen, o necesitan tener, todos los tipos de registros enunciados. El inspector deberá evaluar el sistema de registros existente para determinar si es adecuado para rastrear: animales, crianza, nacimientos, y/o compras; alimento; ingredientes y suplementos de alimentos; acciones e insumos para la salud; y ventas de animales y de productos/subproductos animales.

Los inspectores conducen un muestreo de auditoría para evaluar la capacidad de la operación para rastrear animales y subproductos, así como para producir la cantidad de subproductos animales para los que se requiere la certificación, basada en la cantidad de alimento orgánico certificado disponible.

5.2.1 Registros de Identificación de los Animal

Nota sobre la identificación de los animales. Los inspectores deberán tomar nota de los números de identificación de animales específicos o de grupos de animales. Los productores de ganado orgánico certificado deberán tener algún sistema de identificación para sus animales. Puede ser simple, tal como nombres para los animales individuales o muy complejo, tales como números ligados a registros de computadora. Al revisar los registros, los inspectores deberán notar si el sistema de identificación es adecuado y si está bien manejado o no. La información sobre animales o grupos de animales necesita estar fácilmente accesible. Los nombres o los números de los animales deberán estar relacionados con los registros de cuidado sanitario y de ventas.

5.2.2 Registros de Compra y de Crianza de Animales

Ganado de cría. Algunas regulaciones gubernamentales y normas de la AC requieren que el ganado para sacrificio deberá ser manejado orgánicamente desde el último tercio de gestación. Por lo tanto, estos animales pueden provenir de fuentes convencionales, pero deberán ser manejados orgánicamente antes de nacer. Si se ha adquirido ganado convencional, y la progenie va a ser vendida como orgánica, entonces los registros deberán ser examinados para determinar si estos animales han sido manejados orgánicamente durante el período requerido por las normas.

Animales Comprados. Los operadores deben tener registros de todos los animales comprados. Los animales ¿son orgánicos certificados? ¿Tiene el operador una garantía escrita de certificación orgánica? Si las normas permiten la compra de animales no-orgánicos ¿las fechas de compra cumplen con los requerimientos para que los animales o sus productos resultantes puedan ser vendidos como orgánicos? ¿Cuántos animales se compraron? ¿La compra de animales es parte del sistema general de gestión?

Animales jóvenes. Algunas regulaciones y normas requieren que los animales jóvenes provengan de fuentes orgánicas. Al igual que con el alimento orgánico comprado, los inspectores necesitan revisar los recibos, *tickets* de pesada, cartas de porte y certificados orgánicos o certificados de transacción para los animales jóvenes comprados, si ese es el requerimiento de la AC. Si se permiten animales jóvenes de fuentes no orgánicas, los inspectores necesitan tomar nota del origen, la fecha, y la edad o el peso de los mismos. Esta información deberá ser comparada con las ventas proyectadas para verificar si los animales son manejados orgánicamente por el período de tiempo requerido por la AC para las especies que solicitan la certificación.

5.2.3 Registros de Alimentos

Factores de conversión del alimento. Los inspectores deberán conocer los factores de conversión para los diferentes tipos de animales, y poder establecer las necesidades estimadas anuales, basadas en la cantidad de cabezas criadas por año. ¿Tiene la operación la garantía de que ha cultivado o comprado solamente alimento orgánico para alimentar el número de animales para los que se solicita certificación, basados en el porcentaje de alimento orgánico requerido por la AC?

Alimento comprado. Si la operación ha comprado alimento orgánico, deberá tener recibos, *tickets* de pesada, cartas de porte y certificados orgánicos o certificados de transacción que correspondan a la cantidad de alimento comprado. Además de verificar las cantidades, el inspector necesita comprobar las fechas en los certificados para estar seguro de que son válidos para el período de tiempo en que el alimento fue comprado. ¿El certificado, parece haber sido alterado de alguna manera? ¿Fueron los certificados emitidos por una AC que es reconocida por la AC para el cual la inspección está siendo conducida? Tome nota de todos los certificados emitidos por otras AC.

Suplementos. Los suplementos para la alimentación son nutrientes esenciales, tales como vitaminas y minerales, agregados al alimento para mejorar el balance nutritivo o el desempeño de la ración.²³ Algunos suplementos están permitidos. Otros no. El inspector deberá examinar todas las etiquetas de los mismos. Los suplementos premezclados son especialmente problemáticos, porque a menudo contienen preservantes, supresores de polvo, y productos derivados de granos convencionales. Las etiquetas deberán ser anexadas a su informe de inspección para ser examinadas por la AC. Los suplementos alimenticios no deberán contener ingredientes prohibidos o GM.

Aditivos. Incluyen preservantes, agentes colorantes, y estimulantes del apetito. El inspector deberá examinar todas las etiquetas de los aditivos de alimentos. Se deberán agregar copias al informe de inspección, con atención a la AC sobre los ingredientes cuestionables.

Registros de Almacenamiento de Alimentos. Algunos productores pueden necesitar llevar registros de almacenamiento de los alimentos, especialmente en las producciones mixtas o paralelas, o cuando los depósitos están fuera de la finca. Los registros pueden incluir la identificación física de las áreas de almacenamiento, correlacionado con el registro que muestra el tipo de alimento, cantidad almacenada, origen del mismo, y las fechas de cuando es agregado nuevo alimento.

Registros de Consumo de Alimentos. Algunos operadores pueden mantener registros de los alimentos dados a los animales. Puede ser parte del plan general de gestión. Los registros de consumo a menudo se correlacionan con cambios en las raciones o prácticas de manejo de los animales.

5.2.4 Registros de Salud Animal

Examine los registros de salud. Los inspectores necesitan examinar los registros de salud de los animales seleccionados para la revisión de auditoría. ¿Los registros indican algún uso de materiales no aprobados, restringidos, prohibidos o cuestionables? ¿Indican los mismos que la operación usa métodos preventivos y tratamientos aprobados? ¿El productor mantiene ciertos registros y otros los lleva el veterinario? ¿Están los registros de tratamientos del veterinario bien organizados y disponibles? ¿Son los registros coherentes con las observaciones del inspector acerca de la salud animal? ¿Se mantienen registros de compra de productos para el cuidado sanitario? ¿Son consistentes con los tipos de productos vistos en la finca? ¿Han muerto algunos animales? ¿Cuál fue la causa de la muerte? ¿Es la tasa de

²³ *American Organic Standards*, OTA, Octubre, 1999, página 16.

mortalidad excesiva? ¿Está el operador implementando prácticas para prevenir futuros problemas de salud?

Registros de segregación. Si la AC prohíbe el uso de antibióticos, los animales tratados con esos y otros materiales prohibidos deberán ser derivados para usos no-orgánicos. Pueden ser usados para cruzamientos, pero no podrán ser vendidos para ser sacrificados como orgánicos, y su leche tampoco puede ser vendida como orgánica. Bajo dichas normas, los registros de salud deberán mostrar que los animales tratados con materiales prohibidos son segregados o están claramente identificados, y no podrán ser vendidos como orgánicos.

Requerimientos de cuarentena. Algunas AC requieren que los animales tratados y/o los nuevos convencionales sean separados de los animales orgánicos o puestos en cuarentena. Pasturas o corrales separados son mantenidos como zonas de cuarentena. Los inspectores deberán examinar los registros correspondientes en dichas situaciones.

Períodos de carencia. Los inspectores necesitan verificar los registros sanitarios, incluyendo las recetas veterinarias, para comprobar que son usados insumos aprobados. Si la AC permite el uso de antibióticos y otras drogas alopáticas, se requiere un período de carencia extendido, tal como dos o tres veces los requerimientos de las etiquetas, o 48 horas. El inspector necesita conocer los requerimientos de la AC, el período de carencia de la etiqueta para el producto(s) usado, y evaluar los registros del productor para verificar si dicho período ha sido observado en todas las instancias. Si no ha sido cumplido, el animal o sus productos no podrán ser vendidos como orgánicos. Si dichos períodos han sido violados, el inspector deberá documentarlo e informarlo a la AC. Si los registros no son lo suficientemente claros como para verificar que se han respetados los períodos de carencia, también deberá ser informado a la AC. Registros inadecuados constituyen no-conformidad con los requerimientos de auditoría.

Recuento de células somáticas. Para los rebaños lecheros, los recuentos de células somáticas (SCC) y los recuentos de bacterias (SPC) necesitan ser examinados e informados a la AC. Se deberá enviar al laboratorio muestras de leche de cada turno de recolección. Los resultados son enviados al operador, por lo tanto deberían estar disponibles en el momento de la inspección. SCC indican cantidades anormales de glóbulos blancos o restos de tejido en la leche. La leche normalmente contiene algunas de esas células. Las normas orgánicas pueden requerir que SCC sea < 400.000 para vacas, y < 800.000 para ovejas o cabras. Altos SCC pueden indicar infecciones bacterianas en la ubre, pobres prácticas de ordeño, malas prácticas de saneamiento de la sala de ordeño, y otros problemas.

Recuento de bacterias (recuento estándar de platina). SPC mide la limpieza de los animales, del equipamiento y del sistema de gestión de la leche. Pueden ocurrir problemas cuando la leche toma contacto con superficies que no están adecuadamente limpias, las partes de goma no son reemplazadas periódicamente, o las ubres no son limpiadas antes del ordeño. Las normas orgánicas generalmente requieren que SPC no exceda de 100.000. Los inspectores deberán informar los resultados de los análisis de SCC y SPC, aún cuando las AC no tengan niveles específicos requeridos en sus normas, ya que son indicadores de la salud de los animales y de un sistema apropiado de gestión de la leche.

5.2.5 Registros de Insumos

Los inspectores deberán examinar los registros de todos los insumos usados. Incluye productos tales como tierra de diatomeas para el control de parásitos internos y externos, vinagre para la acidificación de los intestinos de las aves, y otros insumos. Si la AC requiere análisis anuales de agua para bacterias coliformes y/o nitratos, los resultados deberán ser revisados y posiblemente enviados.

5.2.6 Registros de Matanza y de Producción de Huevos y Leche

El operador deberá mantener registros de todos los *productos animales* producidos. Incluye animales sacrificados, producción de leche, producción de huevos, u otros productos animales, por ejemplo, lana.

Registros de matanza. Si los animales son sacrificados antes de la venta, el inspector deberá obtener información sobre el proceso de faenar, siguiendo los protocolos de inspección orgánica de procesamiento. Si los animales son transportados hasta una planta de faenar o matadero, la misma deberá ser orgánica certificada o ser inspeccionada como parte de la certificación de la operación. Los registros pueden incluir los de ingreso, # de caravanas/etiquetas de los animales, de matanza, de procesamiento de la carne, de inventario de almacenamiento en frío, y facturas por procesamiento. El inspector deberá también verificar que los números de lote son usados en el envase final.

Faena en finca. Si el operador sacrifica los animales, deberá llevar registros de cuáles animales han sido faenados, las fechas, las libras/kg. de carne procesada, el número de lote asignado, y toda otra información relevante. Si la carne es almacenada, ya sea en la finca o fuera de ella, los registros de almacenamiento en cámara frigorífica deberán formar parte del inventario. Los lugares de almacenamiento deberán ser inspeccionados físicamente.

Registros de producción de huevos. Si huevos orgánicos son vendidos, el operador deberá llevar un registro diario con la cantidad de huevos producidos, observados/descartados, y envasados.

Leche y otros productos animales. Si los operadores lecheros venden su leche directamente, deberán recibir un registro de la cantidad de leche entregada al procesador. Si la leche es procesada en la finca, el operador deberá llevar registros de la producción de leche así como de todos los productos orgánicos obtenidos a partir de ella.

5.2.7 Registros de Ventas

Registros de ventas. Finalmente, los inspectores deberán verificar los registros de ventas para asegurar que la operación no ha vendido más productos animales que los que están certificados. Debido a que los animales vivos ganan peso a diferentes tasas, producen diferente cantidad de crías, comen raciones variadas, existen muy distintas condiciones climáticas, y tienen una variedad de cuestiones de salud y potencial genético, las estimaciones de producción y ventas para el ganado no son siempre precisas. Hay muchas variables interactuando. Sin embargo, pueden establecerse estimaciones razonables, y la producción y ventas deberán ser realistas para el tipo de operación, especies, crianza, y el número de animales solicitados para certificar.

Números de Lote. Si es apropiado para la operación, los productos deberán tener asignados números de lote cuando son vendidos o transportados. El número de lote deberá identificar animales particulares, grupos de animales, o productos animales²⁴. El número de lote deberá ser usado en facturas, envolturas de envases, cartas de porte, y estar impreso en los paquetes individuales de carne. El inspector deberá obtener información sobre el formato y uso del número de lote.

Etiquetas. Si el operador envasa y rotula productos de origen animal, el inspector deberá examinar el contenido de la etiqueta, y tomar ejemplos para enviar junto con el informe de inspección.

²⁴ La leche no es rastreada con números de lote hasta que los productos lácteos están en su forma final.

5.3 INFORME DE INSPECCIÓN DE GANADERÍA ORGANICA

5.3.1 El informe de Inspección de Ganadería

El inspector necesita asegurarse de presentar información completa a la AC, más allá de que use un modelo de tipo narrativo o de auditoría. El informe de ganadería necesita ser enviado junto con el de finca, si incluye la inspección de cultivos para alimentar al ganado. Una opción comúnmente usada es integrar todas las categorías correspondientes de ambos informes en uno solo, que cubra ambas operaciones de cultivo y ganadería. Las guías dadas a continuación sólo cubren categorías para la inspección de ganadería. Use una de las mismas, o las provistas por la AC, para estar seguro de que todos los temas pertinentes sean informados.

El inspector deberá resumir todos los asuntos relacionados con el cumplimiento de las normas orgánicas por parte de la operación. Todos los temas específicos del Resumen deberán ser discutidos en detalle en el cuerpo del informe. Sea tan preciso como sea posible. Cada duda, no-conformidad o deficiencia deberá incluir una cita o referencia a las normas de la AC.

La sección del resumen deberá mencionar o hacer referencia al número de cabezas por año para el que se solicita la certificación. Para lechería, incluye la producción proyectada anual de kilogramos/libras de leche. Sea específico con las cantidades proyectadas de otros productos cárnicos/lácteos.

Agregue copias de todas las etiquetas, análisis de agua, etiquetas de alimentos y suplementos, y otros documentos de apoyo al informe de inspección. Revíselo. Envíelo de acuerdo con las políticas de la AC. Guarde una copia de su informe y de sus notas.

Tenga en cuenta que el informe de inspección deberá comenzar con un encabezado como el descrito en § 3.4.2, y finalizar con un resumen y declaración, como está presentado en § 3.4.3. Las páginas deberán estar numeradas e identificadas. Siempre revise y firme su informe de inspección.

A continuación son presentadas dos guías para diferentes tipos de informes de inspección de ganadería. La primera es de tipo narrativo con encabezados/títulos. El informe narrativo debe ser escrito con oraciones completas. Esto permite al inspector dar información detallada y una visión general de la operación. El segundo modelo es de auditoría de tipo lista de verificación con comentarios. Está diseñado para ser llenado durante la inspección, y ampliado en una computadora luego de la misma. Se puede insertar espacio para comentarios adicionales según necesidad. La lista de verificación permite al inspector determinar si una norma es cumplida, con comentarios adicionales para explicar cada uno de los temas. Siga las políticas de la AC cuando escriba su informe de inspección.

5.3.2 Guía para el Informe Narrativo de Ganadería Orgánica

Describa sus observaciones para las siguientes categorías:

1. ANTECEDENTES

Verificación

Tipo y cantidad de animales y/o cantidad de productos animales para los que se solicita certificación
Otros animales criados por la operación y su situación orgánica. Operaciones paralelas o mixtas

Aspectos Generales

- Número de años en la finca
- Antecedentes del productor (experiencia/educación)
- Aspecto legal del negocio (propietario único, cooperativa, corporación, sociedad, otros)
- Número de empleados (tiempo completo/parcial/estacional)
- Nombres y responsabilidades de las personas presentes para la inspección

2. CONDICIONES DE CERTIFICACIÓN ANTERIORES

Indique todas las condiciones de certificación anteriores y las acciones que ha realizado el operador para lograr su cumplimiento

3. CONDICIÓN DE LOS ANIMALES

Describa sus observaciones acerca de las condiciones de salud de los animales para los que se solicita la certificación

- Edad o etapa de desarrollo de los animales
- Apariencia física (pelaje; ojos; condición de las pezuñas)
- Alguna evidencia de enfermedad, malnutrición o de infestaciones por parásitos, úlceras, hinchazones, inflamaciones.
- Comportamiento general (activo o aletargado)
- Limpieza de los animales, pelaje seco, patas, plumas
- Para vacas lecheras, condición de las ubres, pezones
- Manejo de los animales jóvenes (destete, alojamiento, si están amarrados o no, acceso a campo abierto, problemas de salud)

4. ORIGEN DE LOS ANIMALES

- Ciclo de cría completo/programa de reemplazo
- Número de animales criados en la finca
- Inseminación artificial o cruzamiento natural
- Descripción de los registros de cría
- Número de animales comprados
- Origen y situación orgánica de los animales comprados – documentación
- Etapas de gestación y edad de los animales cuando fueron comprados
- Razones para comprar los animales – esfuerzos para conseguir animales orgánicos

5. ALIMENTO

Aspectos Generales

- Programa de alimentación (pasturas; confinamiento; pastoreo rotativo; pastos naturales)
- Descripción de la ración y origen (ingredientes; producido en la finca; origen de los alimentos comprados)
- Documentación de certificación orgánica para todos los alimentos orgánicos comprados (nombre del productor; AC; número de productor; certificados orgánicos; certificados de transacción)
- Documentación de que el alimento no es genéticamente manipulado
- Tiempo transcurrido desde que los animales comen alimento orgánico
- Disponibilidad de alimento orgánico
- Fuente y tipos de concentrados de proteínas, si son usados (verificación de las fuentes orgánicas)
- Emergencias de alimentación – plan de acción, notificación a la AC, origen del alimento,

documentación

Calidad del alimento

Suplementos

Origen y tipo de minerales usados

Origen y tipo de vitaminas usadas

Origen y tipo de sal usada

Origen y tipo de aminoácidos usados

Tipos de vehículos y aditivos de alimentos

Agregue etiquetas a su informe

Raciones para las Diferentes Etapas de Desarrollo

Describa los programas de alimentación para el inicio, crecimiento y terminación de los animales, si corresponde

Uso de reemplazo de la leche o del calostro. Agregue etiquetas

Programa de destete

Describa el plan de alimentación para vacas secas o animales de cría comparado con el de animales para la matanza

Molienda del Alimento

En la finca o fuera de ella (tipo, propietario, ubicación)

Equipamiento usado

Transporte

Medidas tomadas para preservar la integridad orgánica de los alimentos orgánicos (molino orgánico certificado; procedimientos de limpieza)

Almacenamiento del Alimento

Tipo de unidades de almacenamiento

Condición de las mismas

Propiedad y ubicación (en finca; fuera de ella)

Identificación del almacenamiento del alimento orgánico; depósito separado para las zonas de amortiguamiento o para el alimento no-orgánico

Separación de materiales prohibidos (rodenticidas; insecticidas; semillas tratadas; alimentos no-orgánicos)

Manejo de plagas en las áreas de almacenamiento de alimentos

6. MANEJO DE PASTURAS

Tipos de pasturas o potreros; capacidad de carga (número de animales por hectárea); plan de pastoreo rotativo; uso estacional

Tipo de siembra; planes de gestión

Usos en campos adyacentes; necesidad de zonas de amortiguamiento; listado por número de parcela

Manejo de malezas específicas, por ejemplo, cardos, malezas tóxicas o nocivas; uso de herbicidas; pulverización en sectores

Manejo de plagas, parásitos y depredadores; uso de materiales prohibidos, restringidos o cuestionables

7. ORIGEN DEL AGUA

Haga un listado de todas las fuentes de agua utilizadas por los animales, incluyendo pozos, lagunas, cursos de agua, etc.

Profundidad y antigüedad de los pozos

Solicite copias de los resultados de análisis de agua para bacterias coliformes y nitratos, si fuera necesario

Tipos de abrevaderos
Tratamientos de agua, filtros o aditivos usados
Disponibilidad de agua para los animales
Evaluación visual de la calidad del agua
Evalúe el impacto de la erosión por el ganado en los bancos/orillas de los cursos de agua

8. ALOJAMIENTO/INSTALACIONES

Tipo de alojamiento
Materiales de construcción; contaminantes potenciales (madera tratada; pintura con plomo; creosota)
Condición del alojamiento
Tamaño, superficie por animal (sea específico – número de animales por metro cuadrado)
Patrones de uso del alojamiento y de los lotes externos
Sistema de ventilación; observaciones del inspector con referencia a la calidad del aire
Tipo de cama; verificación de la condición orgánica, si es consumida por los animales
Frecuencia y tipo de limpieza
Saneamiento; productos usados
Fuente de luz; regulación de la duración de la luz diurna
Acceso al aire libre
Condición de la(s) parcela(s) exterior(es) (peligros físicos, drenaje)
Evaluación de la adecuación del alojamiento (requerimientos de espacio por animal)

9. MANEJO DE LA SALUD ANIMAL

Aspectos Generales

Programa de gestión de la salud (crianza, selección, aislamiento de animales comprados o enfermos, etc.)
Nombre, # de teléfono y dirección del veterinario; conocimiento y apoyo de dicho profesional para el manejo orgánico
Describa el sistema de registros sanitarios
Vacunas administradas; tipo; edad del animal; razones para su uso; situación GM
Uso de probióticos u otros productos para mejorar el sistema inmunitario
Si los animales están tratados con materiales prohibidos o regulados, describa la identificación, segregación, cuarentena, y/o sistema de período de carencia
Evalúe hasta dónde se tiene confianza en el manejo o en los insumos para mantener la salud de los animales

Control de Enfermedades

Problemas de enfermedades frecuente u ocasionalmente encontrados
Estrategias de gestión usadas para prevenir las enfermedades
Efectividad de las estrategias
Haga un listado de todos los productos usados (antibióticos; tratamientos homeopáticos; remedios caseros; otros)
Períodos de carencia e información de las etiquetas
Describa cualquier uso subterapéutico de antibióticos (alimentos medicados)
Enumere los tipos de medicamentos almacenados; indique la ubicación del almacenamiento
Para animales de ordeño, informe las prácticas de manejo para la prevención y/o tratamiento de mastitis.

Prácticas Quirúrgicas (alteraciones físicas)

Informe todas las prácticas quirúrgicas realizadas (descornado; corte de la cola; recorte de la cola; castración; otros)

Razones para las prácticas; problemas asociados con las mismas
Edad de los animales cuando se realizó la cirugía
Estrategias usadas para la prevención o el control de los problemas

Uso de Hormonas

Describa cualquier uso de hormonas (crecimiento; crianza; producción)
Razones para su uso (regulación del ciclo de cría; mayor tasa de crecimiento; aumento de producción; cuidado de la salud)
Cuándo y cómo fueron administrada; por quien
Productos usados y almacenados
Describa cualquier aumento en la producción de leche que se sospeche sea debida al uso de rBST/rBGH y la investigación subsecuente

10. CONTROL DE PARÁSITOS

Parásitos Internos

Describa todas las prácticas de manejo (rotación de pasturas; saneamiento; muestreo de materia fecal; camas secas)
Problemas de parásitos (tenia, parásitos intestinales; otros)
Describa los productos usados (parasiticidas; tierra de diatomeas; productos homeopáticos)
Efectividad de las estrategias; situación orgánica de los insumos

Parásitos Externos

Describa todas las prácticas de manejo (ventilación; saneamiento; trampas mecánicas)
Problemas de parásitos (piojos, ácaros, garrapatas, moscas tse-tse; otros)
Describa los productos usados (insecticidas; tierra de diatomeas; caravanas insecticidas; hierbas; otros)
Métodos de aplicación (líquidos; pulverización; baños; frotaciones; espolvoreos)
Efectividad de las estrategias; situación orgánica de los insumos

11. MANEJO DEL ESTIÉRCOL

Describa el programa general de manejo del estiércol (compostado; amontonado; sistema líquido)
Describa cuándo y dónde se aplican el estiércol o el compost; y dónde y cómo son almacenados
Cantidad y época de aplicación; registros llevados
Equipamiento usado y cómo es lubricado (aceite residual)
Productos agregados al estiércol (fosfato de calcio, cal hidratada; inoculantes bacteriales; residuos sanitarios; aserrín)
Evaluación de la capacidad de la operación para utilizar la cantidad de estiércol generada

12. MANEJO DE LECHE, HUEVOS Y OTROS PRODUCTOS ANIMALES

Sistema general de manejo de la leche (cañerías, automatizado, manual, vestíbulo, compartimientos de amarre, etc.)
Revisión del informe de la inspección gubernamental; cuestiones relacionadas con la conformidad con las normas orgánicas
Describa los ciclos de limpieza para el equipamiento de ordeño, incluyendo la temperatura del agua y la cantidad de enjuagues
Productos utilizados para la limpieza y la desinfección del equipamiento de ordeño (detergentes; enjuagues ácidos; desinfectantes; enjuagues con agua limpia)
Productos usados para limpiar a los animales (lavados de ubre; remojo de los pezones; toallas de papel)

- Limpieza general del establo y de la cámara de ordeño
- Condición del equipo de ordeño: plan de mantenimiento (cuando a menudo los chupones son cambiados)
- Recuentos de células somáticas (SCC) y recuento de bacterias (SPC) recientes, promedio para el período de 2-4 meses
- Describe el sistema de recolección de huevos, recipientes usados, almacenamiento en frío, lavado, selección, saneamiento, control de plagas, envasado, y almacenamiento final en frío; consiga etiquetas
- Describe cómo son procesados, almacenados y envasados otros productos animales; consiga etiquetas

13. MANEJO PARA LA MATANZA/FAENA

- Describe cómo y dónde los animales son sacrificados; siga los protocolos de inspección de proceso/guías de informe
- Transporte y carga de los animales; describa los procedimientos usados y las distancias recorridas
- Inspecciones gubernamentales a la planta de faenar; certificación orgánica de la planta
- Procedimientos seguidos para proteger la integridad orgánica de los productos (saneamiento; prácticas de control de plagas)
- Proceso de curado/envejecimiento; ingredientes usados
- Empaquetado y etiquetado; consiga ejemplos
- Almacenamiento de los productos cárnicos; segregación; identificación de los contenedores orgánicos/áreas
- Transporte de los productos cárnicos terminados; tipo; propietario; registros generados

14. AUDITORÍA DE GANADERÍA

Aspectos Generales

- Sistema de identificación de los animales (caravanas; marcas a fuego; tatuajes; muescas; collares; número de hatos o de galpón)
- Registros de crianza (calendarios; cartas; libretas)
- Documentación de los animales comprados (recibos; cartas de porte; registros de transporte)
- Verificación de la certificación orgánica de los animales comprados (certificados de transacción; copias de certificados orgánicos); si no son orgánicos, verifique la fecha de compra y compárela con la fecha de producción
- Documentación de alimentos y suplementos comprados (recibos; etiquetas; certificados de transacción; cartas de porte; copias de certificados orgánicos; números de lote)
- Registros sanitarios del rebaño (archivo o libreta; registros/recetas del veterinario; impresos de computadora; calendario)
- Registros/recibos de la planta de faenar (identificación de las carcasas, informes de procesamiento, etc.)
- Registros de producción de huevos, selección, y envase
- Registros/recibos de la planta de la cámara frigorífica
- Registros de ventas (cartas de porte de salida, facturas; registros de transporte; recibos de leche)
- Sistema de numeración de lote – describa los elementos

Muestreo de auditoría

- Evaluación de los registros de toda la organización
- Capacidad para rastrear animales y productos animales
- Capacidad de la operación para producir la cantidad de productos animales para los que se solicita certificación con la verificación de la cantidad de alimento orgánico disponible
- Conocimiento y compromiso del productor con los requerimientos de auditoría orgánica

15. COMERCIALIZACIÓN

Plan de comercialización de los animales y productos cárnicos y lácteos

Uso del sello orgánico; describa el uso de los sellos gubernamentales y regulaciones; describa el uso del sello de la AC

Información de las etiquetas – incluya una copia de las mismas

16. MUESTREO RECOMENDADO

Describa cualquier muestreo conducido durante la inspección o recomendaciones para futuros muestreos (indique la cantidad y el tipo de muestras a tomar; razones para el mismo; persona que tomará las muestras; procedimientos, métodos de preservación y transporte de las muestras; fecha de envío; cadena de custodia; laboratorio usado; análisis requeridos; resultados)

17. OTRAS CONSIDERACIONES

Comprensión de las normas orgánicas por parte del productor

Compromiso del productor para seguir las mismas

Fortalezas y debilidades de la operación

Cambios anticipados en la operación

Discrepancias entre la información provista por el operador y las observaciones del inspector

Aspectos de la operación que el inspector no pudo cubrir adecuadamente durante la inspección debido a circunstancias fortuitas

Inspecciones adicionales sugeridas con las razones

18. RESUMEN²⁵

Resumen de todas las condiciones relevantes para la certificación de la operación, con referencia a las normas correspondientes de la AC.

Ejemplos de Deficiencias o de No-conformidad

Los resultados de los análisis de agua no estaban disponibles.

Los resultados de los análisis de agua indicaban que la misma no cumple con las normas orgánicas

Se necesita documentación para verificar la compra de alimento orgánico

No existe un sistema de identificación de los animales y deberá ser implementado

El sistema de registros sanitarios necesita ser implementado

Los recuentos de células somáticas/bacterias deberán cumplir con las normas de la AC.

Se necesita hacer mejoras en las condiciones de vida (por ejemplo, alojamiento; ventilación; camas; cantidad de animales/superficie).

NOTA: TODAS LAS DEFICIENCIAS O NO-CONFORMIDADES DEBERÁN SER PRESENTADAS EN DETALLE EN EL CUERPO DEL INFORME ANTES DE SER MENCIONADAS EN EL RESUMEN.

19. LISTADO DE DOCUMENTACIÓN ADJUNTA (ejemplos)

Fórmulas de las raciones

Etiquetas de suplementos para el alimento

Resultados de análisis de agua

²⁵ El Resumen puede incluir recomendaciones a favor, en contra, o para certificación condicional, si es requerido por la AC.

- Copias de documentos de auditoría
- Procedimientos escritos del sacrificio/faena
- Etiquetas de los productos animales terminados

5.3.3 Informe de Auditoría de Ganadería – Lista de Verificación con Comentarios

Tenga en cuenta que el modelo de informe de auditoría está realizado para verificar conformidad. Las preguntas que sean respondidas con “No” deberán ser aclaradas con comentarios. A menos que haya una indicación en contrario, las preguntas respondidas “Si” pueden ser aclaradas con comentarios. Las preguntas que no son aplicables para la operación deberán ser indicadas con “NA” en la columna de “Comentarios”. **El modelo deberá ser adaptado para seguir las normas de la AC para la cual se está realizando la inspección.**

El informe deberá comenzar con un encabezado, tal como el descrito en § 3.4.2, estar firmado y terminar con un resumen y la declaración final, como fue presentado en § 3.4.3.

INFORME DE AUDITORÍA DE INSPECCIÓN DE GANADERÍA ORGÁNICA - LISTA DE VERIFICACIÓN CON COMENTARIOS

A. Información General	Si	No	Comentarios
1. ¿Tiene el productor una copia de las Normas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. ¿Es correcta la información contenida en la solicitud?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. ¿El mapa presenta una visión exacta de la operación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. ¿Fue verificada la cantidad de animales?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. ¿Todo el ganado de la operación es criado orgánicamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. ¿Fueron inspeccionados todos los animales e instalaciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. ¿Todo el ganado es criado en la misma unidad de la finca?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. ¿Son realizados todos los aspectos de la operación en el lugar inspeccionado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. ¿Estuvo presente el operador durante toda la inspección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. ¿Ha sido la operación certificada por otra agencia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. ¿Alguna vez se le ha denegado la certificación a la operación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí, explique _____			
12. Para la renovación de la certificación, liste todas las condiciones impuestas el último año y describa las acciones del operador y/o planes para poner la operación en conformidad _____			
13. Liste las especies de animales y la producción anual/especies proyectadas para las que se solicita certificación (sea específico): _____ Si en la operación son producidos cultivos, deberá enviar un Informe de Inspección de Finca Orgánica completo			
14. Total hectáreas operadas _____ Total hectáreas propias _____ Total hectáreas arrendadas _____			
15. Hectáreas Orgánicas _____ hectáreas en Transición _____ hectáreas Convencionales _____ (Para mayor conveniencia, use la planilla de “Registro de Producción Paralela u Operación Mixta” en § 7.2.)			
16. # años orgánicos _____ # de años certificado _____ # de años en que la finca fue operada por el solicitante _____ (Si alguna parcela no hubiera sido operada por el mismo durante el período de conversión requerido, deberá enviarse documentación sustentatoria).			

B. Evaluación**Si No Comentarios****Condición de los Animales**

17. ¿Estaba en la propiedad todo el ganado para el que se solicita certificación?
18. ¿Los animales parecen estar sanos?
19. ¿Están los animales libres de malnutrición?
20. ¿Están los animales libres de úlceras, hinchazones o áreas inflamadas?
21. ¿Están los animales secos y limpios?
22. ¿Tienen los animales los ojos brillantes y limpios?
23. ¿Están los animales activos y en actitud de respuesta?
24. Para vacas lecheras ¿están las ubres y pezones en buena condición?
25. ¿Indica la condición de los animales el uso de métodos y materiales aprobados?

Origen de los Animales

26. ¿Los animales han nacido y fueron criados en la finca?
- a. ¿Fueron los animales criados orgánicamente desde el último tercio de la gestación?
27. ¿Hay algunos animales comprados?
- a. Si es sí ¿fueron adquiridos de fuentes orgánicas?
- b. ¿Tiene el operador documentación para verificar dichas fuentes?
28. Si fueron comprados animales no-orgánicos ¿tiene el operador documentación que verifique los esfuerzos para conseguir animales orgánicos?
- a. ¿Fueron los animales no-orgánicos comprados sólo para propósitos de cruzamiento?
- b. ¿Las fechas de compra cumplen con las normas orgánicas?
- c. ¿Que porcentaje de la producción anual es de origen no-orgánico? _____

Origen del Alimento

29. Raciones – Marque todos los ingredientes de la ración y tipos usados:

Maíz Avena Soja Heno Otros _____

Entero Molido/Picado Peletizado Silo Otros _____

30. ¿Todo el alimento es producido en la finca?

B. Evaluación	Si	No	Comentarios
31. ¿Parte del alimento es comprado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí, liste todos los alimentos comprados por tipos y orígenes _____			
b. ¿Hay documentación disponible para verificar que todo el alimento comprado es orgánico certificado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c. ¿Hay documentación que verifique que ninguno fue genéticamente manipulado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32. ¿El alimento parece ser de buena calidad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33. ¿Hay disponible adecuada cantidad de alimento orgánico para el número de animales para los que se solicita la certificación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
34. ¿Tiene el operador un plan por si llegara a haber emergencias con el alimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Pasturas

35. ¿Se provee pastura/pasto para los animales rumiantes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. ¿Es la pastura provista para otras especies?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b. ¿Hay evidencia de que no hay sobrepastoreo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c. ¿Están todas las zonas de pasturas separadas de campos/parcelas manejados convencionalmente y de otras fuentes potenciales de contaminantes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
d. Si no es así ¿hay zonas de amortiguamiento adecuadas para proteger las pasturas orgánicas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
e. ¿Se usan sólo métodos e insumos aprobados para el control de malezas en esas pasturas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
f. ¿Se usan sólo métodos o insumos aprobados para el control de plagas, parásitos y/o depredadores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Suplementos y Aditivos de Alimentos

36. ¿Se usan suplementos o aditivos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí, liste y describa (Envíe información de las etiquetas)			
37. ¿Están los suplementos/aditivos aprobados para el uso en producción orgánica?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
38. ¿Están los suplementos/aditivos libres de ingredientes prohibidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
39. ¿Están todos los suplementos/aditivos libres de ingredientes o de derivados genéticamente manipulados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Alimento Picado/Molido

40. ¿El alimento es picado/molido en la finca?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es no, proporcione el nombre y la dirección del molino correspondiente			
b. ¿Es el molino orgánico certificado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c. Si es sí, indique el nombre de la agencia certificadora y la fecha de expiración del certificado.			
d. Si es no ¿fue el molino inspeccionado durante la visita?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
e. Si d. es sí, complete un Informe de Inspección de Procesamiento que describa al molino y las medidas tomadas para proteger la integridad del alimento orgánico.			

B. Evaluación	Si	No	Comentarios
Almacenamiento del Alimento			
41. ¿El alimento es almacenado en la finca?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí ¿las zonas de almacenamiento parecen ser adecuadas para el alimento orgánico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b. ¿Hay alimento no-orgánico almacenado en la finca?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c. Si es sí ¿está el alimento orgánico separado del no-orgánico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. ¿Están claramente identificadas las áreas de almacenamiento de alimento orgánico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
42. ¿Han sido usados productos/métodos de control de plagas en las áreas de almacenamiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. ¿Están aprobados dichos productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
43. ¿Se han usado o almacenado sólo materiales/insumos aprobados en los sectores donde el alimento orgánico es manejado o almacenado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Agua			
44. ¿La fuente primaria del agua para beber para el ganado es un pozo de la finca?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. ¿Hay un análisis reciente para verificar si la fuente de agua es potable?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
45. ¿Hay otras fuentes de agua para beber para los animales?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí, liste y describa _____			
46. ¿Indican todas las evidencias que las fuentes de agua están en conformidad con las normas orgánicas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es no, describa la evidencia de la contaminación potencial _____			
47. ¿Se ha usado algún tratamiento o sistema de filtración para el agua?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí, indique los tratamientos e insumos usados, y las razones para su uso.			
Alojamiento/Instalaciones			
48. ¿Se le ha provisto protección a los animales, según necesidad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. ¿Tienen acceso al aire libre durante todo el año?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
49. Describa el alojamiento y la duración del confinamiento _____			
a. Especifique el espacio por animal _____			
b. Describa la condición de los lotes o parcelas que son usados para el acceso al aire libre _____			
50. ¿Está el área de alojamiento libre de materiales tóxicos, tales como madera tratada o pintura con plomo que puedan contaminar a los animales?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
51. ¿Es adecuada la cama provista?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. ¿La cama es de materiales naturales?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b. Si los animales comen la cama ¿está la misma certificada orgánica?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
52. ¿Es adecuada la ventilación provista cuando los animales están confinados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

B. Evaluación	Si	No	Comentarios
53. ¿Son limpiadas las unidades de alojamiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí, describa el programa de limpieza _____			
b. ¿Son usados limpiadores, desinfectantes o fumigantes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c. Si es sí, liste los productos y describa su uso. _____			
54. ¿Están las unidades de alojamiento libres de materiales prohibidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
55. ¿Los animales reciben sólo luz natural?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es no, describa como la longitud del día es regulada por el uso de luz artificial. _____			

Manejo de la Salud

Aspectos Generales

56. ¿Cuáles de las siguientes estrategias son usadas para controlar o prevenir enfermedades?
- cruzamiento selectivo selección aislamiento de los animales nuevos aislamiento de los animales enfermos vacunas probióticos homeopatía terapia nutricional terapia vitamínica acupuntura otros _____
57. ¿El operador contrata a un veterinario? Si No
- a. Si es sí, indique el nombre y la dirección _____
58. Si se usan vacunas, liste tipos y fechas de uso _____
59. ¿Están los animales libres de presión de enfermedades que comprometan su productividad o su bienestar? Si No
60. ¿Indica toda la evidencia el uso de insumos y métodos aprobados para el cuidado de la salud, sin uso de insumos o prácticas prohibidas, incluyendo organismos genéticamente manipulados o sus derivados? Si No

Uso de Antibióticos

61. ¿Los alimentos son no-medicados? Si No
62. ¿Están todos los animales libres de uso de antibióticos? Si No
- a. Si es no, incluya información completa sobre el uso de antibióticos _____
63. Los animales que han recibido antibióticos ¿están identificados, en cuarentena, con período de carencia o segregados para usos no-orgánicos? Si No
64. ¿Tiene el operador un plan para discontinuar el uso de antibióticos? Si No

Uso de Hormonas

65. ¿Están todos los animales libres del uso de hormonas sintéticas? Si No
- a. Si es no, proporcione una información completa sobre el uso de hormonas _____
66. ¿Tiene el operador un plan para discontinuar el uso de hormonas sintéticas? Si No

B. Evaluación

Si No Comentarios

Prácticas Quirúrgicas

67. ¿Están los animales libres de prácticas quirúrgicas, tales como descornado, corte de la cola, recorte de la cola, o castrado?
- a. Si es no, indique la(s) práctica(s) usadas, informando las razones para su uso, y describa cualquier problema de salud asociado con la misma _____
- b. ¿Era joven el animal cuando se le practicaron las cirugías?
68. ¿Se han usado otras estrategias para prevenir el uso de prácticas quirúrgicas?

Prevención y Control de Parásitos

69. ¿Cuáles parásitos internos son un problema para las especies para las que se solicita certificación?
 ninguno tenias parásitos intestinales otros _____
70. ¿Qué prácticas de manejo son usadas para prevenir los parásitos internos?
 ninguno rotación de pasturas saneamiento muestreo de materia fecal
 cruzamientos selectivos remedios de hierbas tierra de diatomeas otros _____
71. ¿Están los animales libres del uso de parasiticidas?
- a. Si es no, indique el nombre del producto(s) y describa su uso _____
72. ¿Que parásitos externos son un problema para las especies para las que se solicita la certificación?
 ninguno piojos ácaros garrapatas moscas tsetse otros _____
73. ¿Que prácticas de manejo son usadas para prevenir los parásitos externos?
 ninguna rotación de pasturas saneamiento ventilación control de humedad trampas mecánicas monitoreo muestreo fecal cruzamientos selectivos liberación de insectos benéficos manejo del estiércol otros _____
74. ¿Están los animales libres del uso de insecticidas, incluyendo las caravanas/etiquetas impregnadas?
75. ¿Indica toda la evidencia el uso de métodos e insumos aprobados para el control o prevención de los parásitos externos e internos?

Manejo del Estiércol

76. ¿Cómo es el sistema de manejo del estiércol? Semi-sólido y aplicado fresco
 Aplicado en forma líquida, estacionalmente Estiércol amontonado aplicado estacionalmente Compostado y aplicado estacionalmente Otros _____
77. ¿Todo el estiércol es producido en la finca?
78. ¿El estiércol es aplicado cuando el suelo está biológicamente activo?
79. ¿El estiércol está libre de insumos prohibidos?
80. ¿Tiene la operación acceso a suficiente campo como para utilizar adecuadamente la cantidad de estiércol generado?

Manejo de la Leche

81. Tipo de operación
 Cañerías Automatizado Vestíbulo Ordeño manual Compartimiento de amarre
 Otro _____

- | | Si | No | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| B. Evaluación | | | Comentarios |
| 82. Situación reglamentaria: <input type="checkbox"/> Grado A <input type="checkbox"/> Grado B <input type="checkbox"/> Otro _____ | | | |
| 83. Una revisión del informe de inspección reglamentario ¿muestra la capacidad de la operación para cumplir con las normas orgánicas?
a. Si es no, describa en detalle _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 84. Describa el ciclo de limpieza para el equipamiento del manejo de la leche _____ | | | |
| 85. Nombres de los productos usados como:
<input type="checkbox"/> detergentes _____ <input type="checkbox"/> enjuagues ácidos _____
<input type="checkbox"/> desinfectantes _____ <input type="checkbox"/> baño de pezones _____
<input type="checkbox"/> lavado de ubres _____ <input type="checkbox"/> otros _____ | | | |
| 86. ¿El sistema es usado solamente para manejar leche orgánica? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 87. El equipamiento de manejo de leche ¿parece estar en buenas condiciones? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 88. ¿Son los chupones cambiados regularmente? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 89. ¿La limpieza general de la operación lechera parece adecuada para proteger la integridad de la leche orgánica? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 90. ¿Indica toda la evidencia el uso de insumos y métodos aprobados para el manejo de la leche? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 91. Indique el promedio de recuento de células somáticas (SCC) de los últimos _____ meses: | | | |
| 92. Indique el promedio de recuento de bacterias de los últimos _____ meses: | | | |

Manejo para la Matanza

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 93. ¿Cómo y dónde son sacrificados los animales? <input type="checkbox"/> en-finca <input type="checkbox"/> planta de faenar o matadero <input type="checkbox"/> no aplicable
a. Si una planta de faenar es usada, proporcione el nombre de la(s) misma(s) _____ | | | |
| 94. ¿Es dicha planta orgánica certificada?
a. Si es sí, proporcione el nombre de la AC y la fecha de expiración del certificado _____
b. Si es no ¿la planta fue inspeccionada durante la visita?
c. Si b. es sí, complete un Informe de Inspección de Procesamiento que describa la planta y las medidas tomadas para proteger la integridad de la carne orgánica. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 95. Distancia desde la finca hasta la planta de faenar _____ | | | |
| 96. ¿Se les provee agua a los animales durante el transporte? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 97. ¿Se les provee alimento a los animales durante el transporte? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 98. Basados en la evidencia provista ¿son los animales tratados humanitariamente durante la carga y el transporte? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 99. ¿Los productos cárnicos orgánicos terminados son almacenados en la finca?
a. Si es sí, describa el almacenamiento y los pasos tomados para proteger la integridad orgánica _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 100. Se adjuntan ejemplos de lo siguiente: <input type="checkbox"/> etiquetas de carne orgánica
<input type="checkbox"/> envases <input type="checkbox"/> folletos de venta <input type="checkbox"/> otros | | | |
| 101. ¿Tienen las etiquetas de los productos terminados el nombre del productor, el # de lote, tipo de corte, y el peso? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

B. Evaluación

Si No Comentarios

Control de Auditoría de Ganadería (sistema de mantenimiento de registros)

102. ¿Hay en uso un sistema de identificación de los animales? Si No
 a. Si es sí, indique el tipo(s) usado: caravanas/etiquetas marcas a fuego
 tatuajes marcas de metal en las orejas collares cintas en las patas
 número de ható/galpón otros _____
103. ¿Se mantiene registros de cruzamientos/crianza? Si No
104. ¿Hay en el legajo recibos por los animales comprados? Si No
105. ¿Hay en el legajo certificados orgánicos para los animales orgánicos comprados? Si No
106. ¿Hay en el legajo certificados orgánicos para todos los alimentos orgánicos comprados? Si No
 a. ¿Hay en el legajo recibos para todos los alimentos orgánicos comprados? Si No
107. ¿Hay recibos por compra de insumos y servicios?
108. ¿Se mantiene los registros sanitarios tal como es requerido? Si No
109. ¿Se mantiene registros de producción de leche, si corresponde? Si No
110. ¿Se mantiene registros de matanza? Si No
111. ¿Se mantiene registros de almacenamiento de carne? Si No
112. ¿Están completos y accesibles los registros de ventas? Si No
113. ¿Han sido emitidos los recibos o las facturas de ventas? Si No
114. ¿Hay un sistema de numeración de lotes en uso? Si No
 a. Si es sí, de un ejemplo y describa el código de lote _____
115. ¿Se emiten cartas de porte cuando los productos son despachados? Si No
116. ¿Son usados los Certificados de Transacción o Certificados Orgánicos de acuerdo con los procedimientos de la AC? Si No
117. ¿El sistema general de registros cumple con los requerimientos de la certificación orgánica? Si No
118. ¿Son las ventas consistentes con los registros de producción ganadera? Si No
 a. Para leche ¿son los registros de producción de leche coherentes con el tipo y número de animales para los que se solicita la certificación? Si No

Comercialización

119. Verifique todas las estrategias de mercadeo utilizadas: mercado de productores
 directo al menudeo agricultura apoyada por la comunidad mayorista
 venta en finca mayorista a procesador contrato con el vendedor
 otros _____
 a. ¿Es usado el sello de la AC en las etiquetas de productos orgánicos? Si No

Manejo

120. ¿Ha demostrado el solicitante un cabal entendimiento de las normas orgánicas? Si No

B. Evaluación

Si No Comentarios

121. ¿Ha demostrado el solicitante compromiso para seguir las normas orgánicas?

122. ¿Indica la evidencia que la operación está bien manejada?

C. Evaluación

Muestreo Recomendado

Describa cualquier muestreo conducido durante la inspección o los recomendados para futuros análisis: (Indique el número y tipo de muestras recolectadas; razones para el muestreo; persona que tomó las muestras; procedimientos, métodos de preservación y transporte de las muestras; fecha de envío; cadena de custodia; laboratorio usado; análisis solicitados; resultados de los análisis).

Otras Consideraciones

Describa todos los asuntos encontrados durante la inspección que no estuvieran en el informe, tales como cambios en la operación anticipados por el productor, aspectos de la operación que no pudieron ser cubiertos adecuadamente debido a circunstancias fortuitas, y/o recomendaciones para inspecciones adicionales de seguimiento o no anunciadas.

Resumen

Resuma las condiciones de mayor importancia relacionadas con el cumplimiento de las normas orgánicas por parte de la operación. Indique el número correspondiente de la lista de verificación, la condición de potencial no-conformidad, y haga referencia a la norma orgánica correspondiente.

Firma del Inspector

Número de Inspector

Documentación Adjunta:

_____ Plan de Producción

_____ Cuestionario/Solicitud

_____ Copias de documentos de control de auditoría

_____ Copias de etiquetas de insumos (alimentos, suplementos, productos para el cuidado de la salud, etc.)

_____ Resultados de análisis de agua

_____ Otros (especificar)

5.4 INSPECCIONANDO OPERACIONES DE AVICULTURA ORGÁNICA

Las normas de ganadería orgánica pueden contener o no disposiciones específicas sobre avicultura. Cuando existen normas adicionales para este tipo de producción, los inspectores deberán conocerlas y estar seguros de que las mismas son cubiertas durante las inspecciones y en los informes de inspección. También necesitan conocer las estrategias de manejo usadas en la avicultura orgánica, aún cuando no estén específicamente consideradas en las normas de la AC.

La avicultura incluye pollos de carne, gallinas ponedoras de huevos, pavos, aves domesticadas para actividades deportivas, patos y gansos. En este manual, los términos “aves de corral” y “pollos” son usados indistintamente, con el entendimiento de que la información se aplica a otros tipos de aves.

5.4.1 Normas de Avicultura Orgánica

Si bien hay diferencias en distintas regiones y de acuerdo a las diferentes AC, los principales componentes de las normas de avicultura orgánica generalmente incluyen: 100% de alimento orgánico (o un porcentaje menor, si es permitido por la AC), condiciones de vida adecuadas que puede incluir requerimientos específicos de espacio por ave; acceso al aire libre; agua limpia para beber; limitaciones en el uso de luz artificial; permiso para comprar aves jóvenes de origen convencional, con una cantidad mínima de tiempo, especificada, bajo manejo orgánico previo a la certificación orgánica de huevos o de carne; manejo proactivo de la salud y uso de insumos sanitarios aprobados; restricciones en alteraciones físicas, tales como corte del pico; tratamiento humanitario durante el transporte y el sacrificio; y segregación de otras aves no producidas de acuerdo con las normas orgánicas.

Los registros requeridos para una operación de avicultura pueden incluir:

- Registros de compra de pollitos; verificación de la condición de orgánico certificado, si es aplicable
- Registros de alimento orgánico certificado, tanto comprado como de producción propia; molino certificado orgánico
- Registros de suplementos/aditivos de alimentos aprobados; no ingredientes prohibidos; no GMs
- Registros de insumos para el cuidado de la salud; sin ingredientes prohibidos; sin GMs
- Registros de manejo de los hatos; registros de uso del agua; recuentos de mortalidad; productos/insumos usados para la producción; información de las etiquetas
- Registros de producción de huevos y de manejo
- Registros de transporte, matanza y almacenamiento de carne
- Registros de ventas; uso de números de lote; información de las etiquetas de los productos terminados

Gallinas ponedoras versus aves para faenar. Las estrategias de manejo difieren para las aves destinadas al matadero con respecto a las ponedoras. Los pollos para carne generalmente se sacrifican a las 10 semanas de edad, los pavos a los 5-6 meses. En los hatos de gallinas ponedoras las aves pueden ser mantenidas por varios años. Se busca que los pollos para carne alcancen rápidamente la madurez, mientras que las ponedoras son criadas y alimentadas para producir huevos de manera constante por un largo período de tiempo. Un rápido crecimiento puede impedir la producción de huevos. Las aves para carne y las que producen huevos necesitan diferentes tipos de instalaciones. Debido a estas y otras diferencias pueden existir algunas variantes en las normas aplicadas a las ponedoras con respecto a las aves para faenar.

Tenga presente que las normas para aves orgánicas están siendo continuamente refinadas. Lea sus normas a menudo. Si tiene alguna pregunta, llame a la AC antes de la inspección.

5.4.2 Normas de Inspección de Avicultura

Protocolos de pre-inspección. Los inspectores deberán seguir los protocolos normales de pre-inspección. Lea las normas, revise los cuestionarios/solicitudes, contacte a los productores, busque información adicional de antecedentes, y manténgase en contacto con la AC.

Transmisión de enfermedades. Cuando arribe al sitio de producción Ud. necesita estar al tanto de que entrará a un ambiente controlado, donde la salud de la población puede verse negativamente afectada por protocolos inadecuados de inspección, en términos de higiene y de transmisión de enfermedades. Las enfermedades aviares pueden ser transmitidas de corral a corral o de finca en finca. Por eso es importante que los inspectores orgánicos limpien o cambien sus botas entre los distintos edificios, o utilicen cubiertas desechables para las mismas, especialmente si entran en lugares donde las aves viven o tienen acceso. Las cubiertas desechables pueden ser suministradas por la parte inspeccionada, o pueden ser adquiridas a través de catálogos de comercios veterinarios.

Verifique la operación. El inspector inspecciona físicamente todas las áreas de la operación avícola. Incluye los corrales/galpones, las aves, áreas externas para pastoreo, alimento, y las zonas/edificios de almacenamiento de alimento. Verifique el tipo y cantidad de aves para las que se solicita certificación. Será necesario examinar el cumplimiento de las normas de manejo de la salud así como problemas e insumos sanitarios.

Operaciones de producción de huevos. Si se solicita la certificación para huevos, la inspección incluirá la revisión de los procedimientos de recolección de huevos, equipamiento usado, lavado de huevos y materiales de empaque, y zonas de almacenamiento. Para pequeñas operaciones, la AC puede no requerir que se complete un cuestionario/solicitud por separado. Asimismo, para esas operaciones, la información sobre el envasado de huevos deberá estar incluida en el informe de inspección de avicultura. Los grandes productores, aún con operaciones de empaque *in situ*, a menudo envían cuestionarios/solicitudes separados. Los inspectores pueden necesitar completar informes separados de procesamiento en finca o de inspección de procesamiento para las operaciones de manejo de huevos de gran escala.

Operaciones de matanza. Si las aves son faenadas en la finca, el proceso deberá ser inspeccionado. Incluye el examen físico de la planta y la zona de almacenamiento en cámara frigorífica. Si las aves son sacrificadas en otra parte, dicha planta deberá ser físicamente inspeccionada y completado un informe de inspección de proceso, siguiendo las guías de este manual (a menos que la planta ya esté bajo certificación). Los registros de matanza deberán ser examinados para demostrar cumplimiento. Si la planta aún no está certificada, se necesitará una inspección y la aprobación del certificador antes de que las aves orgánicas puedan ser procesadas.

Muévase lentamente. Durante la inspección de las aves y de los corrales/galpones, el inspector deberá moverse lentamente dentro del gallinero. Quédese quieto por unos minutos para permitir que las aves acepten su presencia. El nivel de ruido aumentará ligeramente cuando entre, pero usualmente vuelven a su rutina, y se puede observar su comportamiento normal.

Estrés de las aves. Muchas prácticas ambientales impactan la salud de las aves. El estrés disminuye la productividad y aumenta la susceptibilidad a las enfermedades. El corte del pico, las vacunas, el traslado de los animales a una nueva zona, la mala ventilación, altas concentraciones de

amoníaco, iluminación inapropiada, estufas de incubación deficientes, temperaturas extremas (frías o cálidas), faltas temporales de agua, nutrición inadecuada, ruido, parásitos, cronogramas irregulares de alimentación, y ciertos tratamientos con medicamentos son ejemplos de prácticas de manejo que pueden causar estrés. El inspector deberá hacer suficientes preguntas como para tener una idea clara de las prácticas llevadas a cabo por el operador para minimizar el estrés, y luego observar si las prácticas han sido implementadas exitosamente.

Manejo de las enfermedades. Existen muchas enfermedades que afectan a las aves, especialmente del sistema respiratorio. Como pueden diseminarse rápidamente en el lote completo, es importante que el productor esté alerta a los primeros síntomas. También pueden ser diseminadas por vectores como pájaros silvestres y roedores. La tos, la diarrea, la disminución de toma de agua y de comida, la disminución de aumento de peso, una menor producción de huevos y el aumento de la mortalidad pueden ser indicadores de algún problema de salud. Algunos productores hacen autopsias de los animales muertos para determinar la causa (o bien puede hacerlo el veterinario). Si se usan antibióticos para salvar al lote, las aves deberán ser vendidas como convencionales, de acuerdo con la mayoría de las normas orgánicas. Los registros de salud y de ventas deberán ser examinados para verificar si así ha ocurrido. Los inspectores deberán saber acerca de enfermedades de aves, respuestas convencionales, y métodos e insumos aprobados.

Deficiencias nutritivas. Muchas enfermedades son causadas por deficiencias o desequilibrios nutricionales. Algunos de éstos son raquitismo (deficiencia de vitamina D3), perosis (deficiencia de manganeso y posibilidad de desequilibrio entre colina, niacina y factores bióticos), encefalomalacia (deficiencia de vitamina E), parálisis de los dedos (deficiencia de riboflavina), moquillo nutricional (deficiencia de vitamina A). Los inspectores deberán preguntar que medidas se han tomado para prevenir las enfermedades debidas a deficiencias nutricionales.

Corte de los picos. El corte de los picos es una práctica común en las operaciones de gran escala de producción de huevos. Esta práctica quirúrgica previene el canibalismo. Se realiza generalmente cuando las aves tienen de 2-5 semanas de edad, con una remoción del 1/5 a 1/3 del pico. Esta práctica puede ser evitada proporcionando más espacio por ave en el gallinero y en el pastoreo al aire libre, ajustando las raciones, y cambiando la tasa de machos con respecto a las hembras. Los inspectores deberán examinar a las aves para ver si se les han cortado los picos e informarlo oportunamente. Esta práctica está prohibida por muchas AC, y por las Normas Básicas de IFOAM.

Otras alteraciones. El corte de alas puede hacerse para prevenir que los pollos u otras aves vuelen. El corte de uñas puede ser hecho para prevenir arañazos en la piel, y para facilitar el procesamiento mecánico. Los inspectores necesitan informar todas las prácticas quirúrgicas realizadas por la operación que solicita la certificación.

Capado. El capado (remoción quirúrgica de los testículos) es una práctica que se realiza normalmente a las 4-6 semanas de edad, pero puede ser hecha desde los 10 días de edad. También se puede lograr el mismo efecto con productos químicos (por ejemplo, el Diacetato de Dienesterol (Lipamone) se utiliza para el capado químico). Otra opción es usar una pasta con esteroides que se inyecta bajo la piel cerca de la cresta. Se pueden aplicar restricciones a la faena (6 semanas desde la aplicación hasta la faena) cuando se usan estas pastas. Las normas orgánicas pueden restringir o prohibir algunas prácticas quirúrgicas, químicas u hormonales. Si los capones son solicitados para la certificación, el inspector deberá reunir información acerca del tipo de capado realizado, edad de las aves, razón para la práctica y toda otra información relevante.

5.4.3 Registros de Avicultura

Registros de los animales. La información sobre las prácticas de producción e insumos es llevada a menudo en un registro por lotes de animales. Estos registros pueden ser colocados en los gallineros, o puede haber un cuaderno de registros detallado, o un archivo de computadora. Este registro del lote puede mostrar el tipo de cruzamiento, fecha de entrada del lote, cantidad de animales, registro diario de huevos recolectados, cantidad de aves muertas, vacunas suministradas (tipo y fecha), problemas de salud y/o tratamientos realizados. También puede indicar el origen del alimento, cantidad consumida, tipos de aditivos/insumos aplicados al agua de bebida, cantidad de agua consumida, o cronograma de iluminación. El inspector puede usar este registro para comparar el # de aves con las dimensiones del gallinero, para verificar cumplimiento de los requerimientos de espacio. También puede ser usado para verificar el plan de vacunación, investigar los tratamientos e insumos usados, y para examinar la información de producción.

Registros de alimentación. Los inspectores necesitan examinar los registros para verificar el uso de cantidades adecuadas de alimento orgánico certificado, y compararlo con el número de aves para las que se solicita certificación. Los recibos y certificados deberán estar en el legajo del alimento orgánico comprado.

Registros de mortalidad. Estos registros son llevados tanto por las operaciones de faena como de producción de huevos. Son importantes porque pueden indicar el éxito del programa de manejo orgánico del productor. Los registros de mortalidad pueden mostrar problemas de salud y alertar al inspector sobre el posible uso de drogas. El inspector puede también verificar el registro de mortalidad de las aves durante el sacrificio, que es una indicación del estrés recibido durante el transporte.

Muestreo de auditoría. El inspector necesita hacer un muestreo de auditoría para asegurar que los registros de producción, matanza y ventas pueden ser usados para rastrear los productos avícolas orgánicos hasta lotes específicos o instalaciones de producción. Los registros deberán ser revisados para verificar que los huevos producidos o las aves faenadas sean comparables con el número de aves en el hato orgánico, y la cantidad de alimento orgánico certificado usado. El manejo de los huevos, el matadero y otras instalaciones, tales como cámaras frigoríficas u otras plantas de procesamiento, necesitan estar certificadas para que los productos finales puedan ser vendidos como orgánicos. El inspector necesita verificar la presencia de certificados orgánicos para esas instalaciones, así como para las operaciones de alimento orgánico comprado y de molienda de alimento.

5.4.4. Guía para el Informe de Inspección de Avicultura

Por favor, refiérase a § 5.3 para una información más completa sobre el Informe de Inspección de Ganadería. Use esta Guía si la AC no le provee un formato específico para Avicultura. Puede ser usada para complementar la información solicitada por la AC, si su modelo de informe no es completo. También puede ser usado para refrescar al inspector acerca de preguntas específicas y para verificar información.

1. Condición de las Aves – observaciones del inspector

- a. Comportamiento de las aves (alimentarse activamente, tomar agua, rasguñar la cama, dormir, descansar).
- b. Apariencia física (estado de desarrollo, plumas secas, ojos brillantes, crestas rojas, u orificios sangrantes, crestas secas o escamosas, tos, estornudos, cojera, pérdida de plumas, plumas húmedas).
- c. Observación de aves muertas o enfermas. Informe la tasa de mortalidad diaria. Si es excesiva,

explique porqué. Informe como se eliminan las aves muertas.

- d. Informe si los picos y las alas son cortados, los espolones removidos o las uñas cortadas. ¿Se producen capones? ¿Cuáles son las cirugías realizadas?

2. Origen de las Aves

- a. ¿Producidas en la finca o compradas en un criadero? Verifique las fechas y cantidades compradas. Nombre y dirección del criadero.
- b. ¿Proviene las aves de fuentes orgánicas certificadas? ¿Cuál es la documentación?
- c. Si los pollitos son comprados, verifique la fecha de compra y el período de tiempo transcurrido hasta la producción de huevos.

3. Alimento

- a. Describa las distintas raciones (de iniciación, de crecimiento, de terminación para las aves de faena, ración para las ponedoras). Liste los ingredientes de cada una. Informe el porcentaje de proteína de cada ración de alimento.
- b. Describa si los ingredientes son producidos en la finca o comprados. Para los ingredientes comprados ¿hay adecuada documentación para verificar la certificación orgánica? Recoja y adjunte etiquetas.
- c. Mencione la calidad del alimento. ¿Hay suficiente alimento orgánico disponible? ¿Cuál es el plan del productor para remediar posibles emergencias o faltas de alimento orgánico?
- d. Mencione los suplementos o aditivos usados. Recoja y adjunte etiquetas. ¿Indica la etiqueta si el suplemento es proteínico? Si es así ¿la fuente de proteínas son orgánicas certificadas?
- e. ¿Hay verificación de que no se han usados alimentos o suplementos/aditivos genéticamente manipulados?
- f. Describa cómo y dónde se almacena el alimento. Condición de las unidades de almacenamiento, segregación de materiales prohibidos (rodenticidas, insecticidas, alimentos no-orgánicos, semillas tratadas, etc.).
- g. Indique si las áreas de almacenamiento del alimento orgánico están rotuladas. ¿Cómo? ¿Cómo es limpiada dicha área entre usos? ¿Es usada sólo para almacenar alimento orgánico?
- h. ¿Hay problemas de plagas en dichas áreas de almacenamiento? Observe la limpieza y el control de malezas alrededor de los gallineros y tanques de alimentación. ¿Hay grano desparramado? ¿Hay señales de problemas con roedores? ¿Hay un plan de manejo estructural de plagas en funcionamiento para prevenir problemas? ¿Se han usado insecticidas o fumigantes dentro o alrededor de las áreas de almacenamiento? ¿Las malezas son segadas o se usan herbicidas? Describa los controles de plagas. Liste los productos utilizados.
- i. Si el alimento es peleteado o molido ¿hay equipamiento para procesar alimentos en la finca? Si se usa un molino contratado, está certificado? Si no ¿cómo es protegida la integridad del alimento orgánico?
- j. Describa el sistema de alimentación. ¿Tienen las aves acceso continuo a la comida?
- k. Informe si se agregan al alimento coccidiostáticos u otros medicamentos, sea en la finca o en el molino.
- l. ¿Que tipo de cascajo es proporcionado?

4. Acceso al Aire Libre

- a. Describa si las aves tienen acceso al aire libre. Si es así ¿a qué edad se les provee el mismo?
- b. Informe la historia del área de pastoreo. ¿Cuándo fueron aplicados por última vez materiales prohibidos?
- c. Describa la condición del área; superficie por ave; disponibilidad de alimento; sombra disponible; uso de materiales prohibidos; algún uso compartido por lotes/hatos convencionales; mantenimiento del área de pastoreo.

5. Fuentes de Agua

- a. Proporcione información acerca de todas las fuentes de agua; sistema de aguadas (chupones o tazas de suministro automático de agua; fuentes colgantes; bateas; otros); acceso adecuado.

- b. Indique si los análisis de agua están en el legajo de la AC o estarán disponibles durante la inspección.
- c. Describa todos los aditivos agregados al agua (acidificadores tales como vinagre y peróxido de hidrógeno; electrolitos; productos probióticos; vacunas). Adjunte información de las etiquetas.
- d. Tratamientos de agua tales como productos desinfectantes (yodo, cloro, y cantidad usada) o filtros usados.
- e. Monitoreo de uso del agua para determinar estrés potencial o ganancia de peso. Recoja copias y adjúntelas.

6. Alojamiento

- a. Describa el tipo de instalaciones, superficie por ave, y condición. ¿Es el gallinero usado alternativamente para orgánico y no-orgánico? Determine la cantidad de aves por metro cuadrado.
- b. Tipo y origen de las camas. ¿Está la cama húmeda, aireada? ¿Las aves consumen la cama?
- c. Describa el sistema de ventilación (ventiladores de techo o laterales, ventanas y puertas que se pueden abrir, ventilaciones de aire, cortinas de aire). ¿Puede oler amoníaco a nivel del suelo? ¿Está sucio? ¿Hay alta humedad?
- d. Describa la limpieza, el uso de desinfectantes y detergentes entre hatos, limpieza de las cañerías de agua y del equipamiento de alimentación. ¿Cuan a menudo es removida la cama? ¿Qué partes del gallinero son limpiados? ¿Qué equipamiento o herramientas son usados para limpiar? ¿Es fumigado el gallinero? ¿Se han usado materiales prohibidos? ¿Son llevados registros de limpieza y de los productos usados?
- e. Describa la regulación de temperatura para los pollitos jóvenes, otros grupos, así como las necesidades estacionales.
- f. Prevención de depredadores. ¿Está el gallinero cerrado, incluyendo ventanas con mallas, para excluir roedores, pájaros silvestres y depredadores?
- g. Toxicidad de los materiales de construcción. ¿Observa algún material de construcción que esté descascarado y cayendo desde el techo que las aves puedan comer? ¿Hay madera tratada expuesta que los animales puedan picotear?
- h. Fuente y tipo de iluminación. ¿Se regula la duración del día para estimular la producción? Si es así, describa la cantidad de horas de luz por día. ¿Cómo es controlada la iluminación (“timer”, etc.)? ¿Se llevan registros?
- i. Gallinas ponedoras: describa la zona de nidificación, tipo, número por ave. Tipo y espacio usado para las áreas de perchas.

7. Gestión de la Salud

- a. Describa las prácticas de manejo e insumos (por ejemplo, vacunas) usadas para el mantenimiento proactivo de la salud.
- b. Para las vacunas, obtenga información sobre los tipos, cuándo fueron suministradas, para cuál enfermedad, y cómo fueron aplicadas (espolvoreos, baños oculares, agua para beber, inyecciones). ¿Puede el operador proveer verificación de no-GM?
- c. Describa los problemas de parásitos, internos y externos ((piojos, arañuelas rojas, otros ácaros, etc). Describa las medidas para prevenir o controlar parásitos. Liste los productos usados. Revise los registros. Recoja etiquetas.
- d. Describa los problemas de enfermedades (enfermedad de Marek, herpesvirus de los pavos, bronquitis de Newcastle y Coccidiosis). Describa las medidas para prevenir o controlar parásitos. Liste los productos usados. Revise los registros. Recoja etiquetas.
- e. ¿Uso de antibióticos u otras drogas, aprobadas, restringidas y/o prohibidas? Describa el almacenamiento de los medicamentos. Revise los registros de uso.
- f. Nombre, número de teléfono y dirección del veterinario. ¿Conoce éste acerca de las prácticas y los productos orgánicos?

8. Manejo del Estiércol

- a. Describa el programa general de manejo del estiércol (compostado, amontonado, remoción de la finca).
- b. Si es aplicado a las parcelas ¿cuándo y dónde fue aplicado y con que tasa de aplicación? Revise los registros de aplicación.
- c. Equipamiento usado para removerlo del gallinero(s), para el amontonado, compostado y/o aplicación.
- d. Productos agregados, si hay alguno, al estiércol durante el compostado o el amontonado.
- e. Regulaciones locales que el productor debe cumplir en relación con la producción, almacenamiento y uso del estiércol.
- f. Evaluación de la capacidad de la operación para utilizar la cantidad de estiércol generado.

9. Manipulación de los huevos

- a. Describa el proceso de recolección de huevos, tipos de recipientes usados. ¿Es la operación 100% orgánica? ¿Cómo se previene la mezcla si también se recogen huevos no-orgánicos? ¿Son los huevos orgánicos fácilmente distinguibles de los no-orgánicos (por ejemplo, marrones vs. blancos)?
- b. Describa la instalación de almacenamiento de productos en procesamiento, temperatura, tipo, tamaño. ¿Cómo son etiquetados los huevos orgánicos (diferente color de etiqueta) o fácilmente distinguibles (distinto color de bandeja) de los no-orgánicos? Describa el plan de limpieza y los productos usados. Describa los problemas de plagas y el programa de prevención de plagas.
- c. ¿Se lavan los huevos? Productos detergentes usados, si los hay. ¿Algún aceite aplicado luego del lavado?
- d. Selección de los huevos. Distintos requerimientos regulatorios. Uso de los huevos desechados. ¿Son vendidos como “huevos orgánicos resquebrajados”? Si es así, haga preguntas adicionales en relación con la auditoría, el etiquetado y el almacenamiento.
- e. Envase y etiquetado de los huevos. Recoja etiquetas de los productos terminados.
- f. Describa la instalación de almacenamiento en frío, temperatura, tipo, tamaño. ¿Cómo son almacenados separadamente los huevos orgánicos de los que no lo son? Describa el programa de limpieza y productos usados. Describa los problemas de plagas y el programa de prevención.
- g. Auditoría: Describa los registros para los huevos recolectados, seleccionados, procesados, empacados y vendidos, uso de número de lote o “apto hasta” tal fecha, y el sello de la AC. ¿Cómo son comercializados los productos?
- h. Describa un muestreo de auditoría para determinar si los registros permiten rastrear los productos hasta la fecha de recolección.

10. Manejo para la Matanza

- a. Describa cómo los animales son transportados hasta la planta de faena. ¿Dónde son descargadas las aves? ¿Van en jaulas? ¿Cuanto dura el tiempo de viaje? ¿Son usadas las mismas jaulas para aves convencionales y orgánicas? ¿Cómo son lavados los camiones antes del transporte de hatos orgánicos? ¿Son alimentadas o tienen acceso al agua antes o durante el transporte? Revise la tasa de mortalidad durante el transporte.
- b. Describa el proceso por el cual los animales son sacrificados. ¿Cómo son matadas las aves, cómo son desplumadas, removidas las vísceras, y las carcasas limpiadas, enfriadas y empacadas? ¿Qué tipo de instalación de refrigeración o congelado es usado? ¿Qué tipo de empaque? ¿Cómo es rotulada la carne? Una muestra de la etiqueta deberá ser incluida en el informe de inspección. ¿Cómo es vendida la carne? ¿Qué tipo de sistema de transporte es usado para distribuir los productos cárnicos a los compradores?

11. Sistema de Identificación de los Animales

- a. Recoja información sobre cómo los hatos individuales son identificados a lo largo de la producción. Si algunas aves individuales son tratadas ¿cómo son identificadas y segregadas? ¿Hay un plan para la venta si el hato completo ha sido tratado con productos/insumos rohibidos?

12. Registros

- a. Verifique que cada hato tenga un código o un número de identificación.
- b. Revise los registros de aves compradas y verifique cuándo el operador comenzó a proporcionarles alimento orgánico.
- c. Examine los registros de alimento y suplementos/aditivos comprados. Verifique la condición orgánica certificada de los alimentos.
- d. Examine los registros de uso de insumos, incluyendo pesticidas, herbicidas, parasiticidas, fumigantes, aditivos para el agua.
- e. Revise los registros de salud o de los lotes completos. Examine los registros de mortalidad para encontrar indicaciones de problemas sanitarios.
- f. Examine los registros de producción de huevos, uso de números de lote, información de la etiqueta. Compare el número de aves en el hato con los registros de recolección y ventas.
- g. Revise los registros de transporte, matanza y almacenamiento en frío. Compare la cantidad faenada con relación a los producidos por tanda o turno. Los registros de faena deberán incluir la identificación del lote, la fecha, el origen y la cantidad de aves faenadas. Si fueron sacrificadas en una planta existente fuera de la finca, la misma deberá registrar esta información. Si son faenadas en otro sitio, el productor deberá recibir una copia del informe de faena de cada hato sacrificado.
- h. Examine los certificados orgánicos. Si se han usado molinos, manipuleo de huevos, instalación de faena o almacenamiento en frío fuera de la finca, el productor deberá tener copias de los certificados en vigencia en su legajo.
- i. Para el almacenamiento en frío en la finca ¿mantiene el productor un registro de inventario de los productos cárnicos congelados? ¿Contienen información de rastreo?
- j. Registros de ventas. Evalúe si los registros pueden rastrear los productos avícolas hasta el hato correspondiente y las fechas de producción.

13. Revisión de Auditoría

- a. ¿Indica la revisión de auditoría que la producción orgánica es apropiada para el número de aves certificadas?
- b. ¿Permite la revisión verificar cantidades adecuadas de alimento orgánico para el número de aves certificadas?

5.5 INSPECCIÓN DE APICULTURA ORGÁNICA

5.5.1 Normas e Inspección de Apicultura

La inspección de operaciones de miel orgánica requiere conocimiento y equipamiento especializados. Es importante saber si Usted es sensible o alérgico a las picaduras de abejas. Aún los más experimentados apicultores son picados regularmente. El veneno del aguijón puede afectar a ciertas personas. Además, deberá conocer acerca de las abejas y sentirse cómodo trabajando con ellas. Un buen velo o máscara, guantes para apicultura, ropas de colores claros con mangas largas, un ahumador, y la “palanca” - herramienta para colmenas (una cruz entre un raspador y un arrancador de clavos), son necesarios para hacer un buen trabajo. La operación que está inspeccionando puede ofrecerle dichos suministros. Conozca con anticipación si necesita llevar su propio equipo.

Las abejas son susceptibles a enfermedades y parásitos. Todo el equipamiento o ropas que Usted vista deberá ser limpiado entre visitas a diferentes operaciones. Las herramientas deberán ser esterilizadas con calor (poner la herramienta en la llama de ahumador es suficiente), especialmente si se espera encontrar loque (foulbrood).

Antes de comenzar la inspección, averigüe cómo hace el operador para controlar enfermedades, ácaros, insectos, mamíferos y malezas en el apiario/colmenar. Busque señales de esos controles durante la inspección. Los insumos para control de insectos y enfermedades pueden ser administrados con azúcar o con preparados grasos, ubicados en las alzas o super. Puede haber residuos de esos productos. Tiras plásticas conteniendo acaricidas pueden estar en uso. Inspeccione completamente las colmenas, incluyendo una verificación de los bordes de las bases, usando una linterna/foco y escudriñando en la entrada de la colmena. Síntomas de herbicidas, trampas o cebos tóxicos deberán ser notados. Si alguna agencia gubernamental local tiene un programa de inspección apícola, tome contacto con la agencia o con el inspector para que lo ayude a conocer mejor los problemas usuales y los métodos de control usados en la región.

Usted deberá recibir buenos mapas del área, incluyendo fotografías aéreas, para ayudarlo a determinar las áreas de pecoreo, los caminos y las operaciones vecinas. Dependiendo de las normas específicas de la AC, las áreas de pecoreo necesitan ser verificadas dentro de un radio de entre 3.5 a 9 km con centro en los apiarios. Las especificaciones de los sitios permitidos para apiarios están detallados en las normas de las AC. Deberá verificarse que las fuentes de agua estén libres de contaminantes. Deberán ser examinados los métodos de alimentación y los alimentos invernales.

El apicultor deberá llevar registros detallando lo siguiente:

- **origen de las abejas y las reinas**
- **compras o construcción del equipamiento; tipos de materiales usados**
- **ubicación de las colmenas**
- **plantas y áreas de pecoreo**
- **usos de las tierras vecinas y fuentes potenciales de contaminantes**
- **inspecciones por agencias gubernamentales**
- **programa de alimentación de las abejas**
- **fechas de las inspecciones rutinarias, con problemas encontrados y acciones tomadas**
- **registros de todos los insumos, incluyendo los sanitarios**

Las colmenas deberán estar identificadas individualmente. La remoción y/o destrucción de

colonias y equipamiento deberán ser registrados, explicados y verificados. Si las colmenas son arrendadas para polinización, esta actividad deberá ser registrada, incluyendo dónde, qué cultivos fueron polinizados, las prácticas de manejo de dichos cultivos y cuánto tiempo permanecieron las colmenas en cada lugar.

La remoción de las alzas o supers con miel, la extracción, el procesamiento, el envasado y el almacenamiento de la miel deberán ser examinados para verificar el cumplimiento de las normas orgánicas. La producción de miel de panal deberá ser considerada como miel líquida. Todas las prácticas asociadas con la recolección, envasado, almacenamiento y ventas de polen, propóleos, cera y jalea real deberán ser verificadas. Deberán ser enviadas a la AC copias de los documentos de mantenimiento de registros, etiquetas de insumos, etiquetas de productos terminados, y todo otro material relevante.

5.5.2 Guía Para el Informe de Inspección de Apicultura²⁶

Describa sus observaciones para las siguientes categorías:

1. ANTECEDENTES

Verificación

Cantidad de apiarios, ubicación, y número de colmenas para las que se solicita certificación
Estimación de la producción de miel orgánica.

Otros productos para los que se solicita certificación; cantidades proyectadas de cada una.

Número de años inspeccionado y/o certificado por esta AC; otras certificaciones vigentes o previas.

Aspectos Generales

Antecedentes del productor (experiencia/educación).

Aspecto legal del negocio (propietario único, cooperativa, corporación, sociedad, otros)

Historial del uso de la propiedad/tierra (número de años del solicitante como propietario; años en producción orgánica).

Inspecciones previas, certificación y/o denegación de la certificación de la operación y/o del operador/propietario por otras AC; explicación .

Número de empleados (tiempo completo/parcial/estacional); nombres y responsabilidades de las personas presentes para la inspección.

Exactitud del cuestionario/solicitud y documentos adicionales (incluyendo mapas que muestren el uso de las tierras vecinas para verificar el radio apropiado).

Documentación de las prácticas de manejo de los últimos 12 meses.

Producción paralela o productos del apiario no-orgánicos.

2. CONDICIONES DE CERTIFICACIÓN ANTERIORES

Indique todas las medidas tomadas para cumplir las condiciones de certificación anteriores.

3. CONDICIÓN DE LAS COLMENAS/ABEJAS

Ubicaciones del apiario y colmenas inspeccionadas; etapa de la producción de miel

Evaluación del operador y del inspector sobre la salud de las abejas (problemas de enfermedades/plagas observadas).

Evidencia de uso de insumos no-conforme.

²⁶ NOTA: Recuerde comenzar su informe con un encabezado completo; identifique cada página; use número de página; incluya un resumen y la declaración final; revise; firme; y retenga una copia de cada informe.

4. ORIGEN DE LAS COLMENAS/ABEJAS

Edad de las colmenas actualmente en uso.

Programa de cruzamientos/reemplazos, sistema de control de abejas africanizadas.

Origen y condición orgánica de los núcleos o reinas compradas.

Describe los períodos de conversión, reemplazo de cera de abejas.

Registros mantenidos.

5. MANEJO DE LAS COLMENAS

Aspectos Generales

Describe las prácticas generales de manejo; por ejemplo, plan de cuidado estacional

Origen de la cera; cera para las cámaras de cría/alzas.

Verificación de las reservas de miel y de polen para uso de la colmena.

Prácticas Veterinarias

Examen de las certificaciones para determinar la condición de libre de plagas /enfermedades

Problemas de plagas/enfermedades encontrados y medidas tomadas para prevenirlas (ácaros de la tráquea – *Aracapis woodi*, piojo, loque americana (American Foulbrood (AFB), loque europea (European Foulbrood (EFB), cría yesificada (Nosema); diagnóstico. ¿Qué tratamiento se administra? Registros llevados.

Describe los métodos de control de Varroa, monitoreo y productos usados; registros llevados

Si se usaron productos prohibidos, indicar el período de conversión luego de su uso; registros; esfuerzos realizados para el reemplazo de la cera. ¿Se le cortan las alas a las reinas?

6. ÁREAS DE ALIMENTO/PECOREO

Alimento

Programa de alimentación.

Descripción de los ingredientes y origen de los mismos.

Documentación de la certificación orgánica de todas las mieles/azúcares (nombre del proveedor, AC, número de productor, certificado/certificado de transacción).

Describe todos los aditivos en el jarabe; condición: aprobados o prohibidos.

Cronograma de alimentación; fechas; registros.

Mezcla de Alimentos

En finca o fuera de ella (tipo, propietario, ubicación).

Equipamiento usado.

Almacenamiento, transporte.

Medidas tomadas para preservar la integridad de los jarabes azucarados orgánicos, etc. (uso de equipamiento para jarabes no-orgánicos).

Áreas de pecoreo

Describe las áreas en general; tipos y ubicaciones; potenciales contaminantes.

7. AGUA

Origen del agua para los apiarios y las plantas de procesamiento; resultados de análisis, si corresponde.

Evaluación de inspector sobre la potencial contaminación del agua.

8. USOS DE LAS TIERRAS VECINAS

Ubicación de todos los apiarios en campo certificado; movimiento de las colmenas a otras ubicaciones.

Identificación de todos los campos convencionales y otras fuentes de contaminación dentro del radio regulado. Si tiene un *Global Positioning System* (GPS), cite la latitud y la longitud.

Usos de las tierras vecinas y fuentes potenciales de contaminación.

Verificar que no se cultivan GM en la zona de pecoreo.

Describa los esfuerzos realizados para reducir los riesgos de contaminación.

9. MANIPULEO/PROCESAMIENTO DE PRODUCTO

Describa los métodos para remover las alzas/supers.

Examine las licencias o permisos.

Extracción y Procesamiento

Describa las instalaciones de procesamiento; tipo; tamaño; condición; observaciones del inspector sobre los sistemas de saneamiento y manejo de plagas.

Describa los procesos de extracción y envasado; equipamiento usado.

Describa el procesamiento de todos los productos derivados de la miel/abejas para los que se solicita certificación.

Detalle todo ingrediente adicional; condición orgánica .

Si el equipamiento es usado también para miel no-orgánica, describa los esfuerzos para evitar la mezcla; limpieza del equipamiento y productos usados; registros llevados; higiene de los empleados.

Describa los esfuerzos de manejo de plagas en las áreas de procesamiento; problemas observados; productos usados.

Evaluación de los puntos de control orgánico para los riesgos de contaminación potencial y/o mezclas.

Describa el programa de aseguramiento de la calidad (monitoreo de la temperatura, filtrado, observación visual, análisis).

Envasado y Etiquetado

Describa los tipos y tamaños de los envases.

Describa las etiquetas, incluya ejemplos en su informe .

Uso de sellos y/o declaraciones reguladas por el gobierno.

Uso del sello de la AC; adherencia a las especificaciones de los contratos o a los acuerdos de licenciamiento.

10. ALMACENAMIENTO Y EQUIPAMIENTO

Equipamiento

Describa el equipamiento y los tanques usados; volumen; números.

Describa las áreas de almacenamiento de equipamiento .

Evalúe el riesgo de contaminación potencial, por ejemplo, uso de productos prohibidos tales como rodenticidas/control de polillas de la cera; mezcla con equipamiento usado para abejas no-orgánicas.

Identificación del equipamiento para abejas y productos apícolas orgánicos vs no-orgánicos.

Almacenamiento En-Proceso y de Producto Terminado

Describa el tipo y ubicación del almacenamiento de las alzas antes de la extracción; etiquetado; e identificación.

Describa los contenedores para miel a granel u otros productos en procesamiento; etiquetado.

Describa las áreas de almacenamiento de productos terminados; etiquetado.
Evalúe los riesgos de contaminación.
Registros llevados.

11. TRANSPORTE

Describa el transporte de las alzas hasta la cámara de extracción.
Describa el transporte de los productos terminados hacia los mercados.
Identifique los PCOs; evalúe los riesgos de contaminación.
Registros llevados.

12. MANTENIMIENTO DE REGISTROS

Manejo de la colmena

Sistema de identificación de colmenas.
Compra de abejas o reinas; colmenas nuevas; recibos.
Fechas de las inspecciones de las colmenas; composición y número de núcleos; registros de actividades.
Registros de alimentación; fechas; cantidades; tipos de jarabe; aditivos; verificación del origen orgánico del azúcar.
Uso de insumos para el manejo de enfermedades y/o plagas; fechas de aplicación; número de identificación de la colmena.
Rendimientos esperados/actuales.

Procesamiento de Productos de la Miel/Abejas

Cantidad de alzas; número de identificación de las alzas; superficie del colmenar; cantidad de miel extraída; fechas de extracción de la colmena; informe del proceso de extracción mostrando las cantidades envasadas.
Informe de producción; tipo de productos; fechas; cantidades y tamaños producidos; otros ingredientes usados; condición orgánica de los ingredientes; otros productos elaborados.
Registros de inventario de productos en proceso y terminados.
Explicación del sistema de número de lote/código de fecha.
Registros de ventas y despachos .
Informe de las etiquetas.

13. MUESTREO DE AUDITORÍA

Muestreo de auditoría conducido por el inspector (número de lotes rastreados; listado y/o copias de todos los documentos obtenidos).
Documentos de auditoría no disponibles para la revisión – organización y accesibilidad de los registros.
Capacidad para rastrear los productos del apiario a través de la remoción de las alzas, extracción, procesamiento, envasado, almacenamiento, envío y ventas.
Verificación de la información de certificados orgánicos válidos para las fuentes de alimentación, cera de abejas, y otros ingredientes o insumos usados en la producción procesamiento.
Balance del muestreo de ingresos/egresos; capacidad de la operación para producir la cantidad de productos para los que se solicita certificación.
Deficiencias notadas – estrategias planeadas por el operador para corregir las deficiencias.

14. COMERCIALIZACION

Describa el sistema de comercialización (mayorista, en finca, directo al consumidor, minorista, por contrato).

15. MUESTREOS RECOMENDADOS

Describa los muestreos conducidos y/o recomendados como resultado de la inspección (cantidad y tipos de muestras; razones para el muestreo; persona que tomará la muestra; protocolos de recolección; métodos de preservación de las muestras; identificación y transporte; laboratorio usado; fecha de envío; análisis conducidos/solicitados; resultados).

16. OTRAS CONSIDERACIONES

Familiaridad del productor y de sus empleados y/o comprensión de las normas orgánicas.

Evidencia del compromiso del productor para seguir las normas orgánicas.

Fortalezas y debilidades de la operación.

Discrepancias entre la información proporcionada por el productor y las observaciones del inspector.

Cambios/mejoras anticipados relacionados con: número y ubicación de los apiarios; nuevos apiarios; nuevos productos; capacidad de producción; métodos de procesamiento; equipamiento; edificios; mercados; control de auditoría.

Aspectos de la operación de la finca que el inspector no pudo cubrir adecuadamente durante la inspección.

Inspecciones adicionales sugeridas y/o balance de auditoría, con explicación.

17. RESUMEN²⁷

Indique todos los productos y la producción anual estimada para los que se solicita certificación.

Enumere todas las áreas de deficiencia o de potencial no-conformidad, con la cita de la norma orgánica correspondiente.

Ejemplos de Deficiencias o Áreas de No-Conformidad

El uso de naftalina para controlar a la polilla de la cera en las áreas de almacenamiento del equipamiento de las colmenas deberá ser discontinuado, de acuerdo con la norma de la AC#_____.

El apiario está ubicado muy cerca (indique la distancia) de un incinerador de residuos, de acuerdo con la norma AC#_____.

Deberá usarse miel orgánica en lugar de azúcar convencional para la alimentación suplementaria.

Como ésta es la primera inspección, los apiarios serán certificados luego del período de conversión completo, de acuerdo con las normas de la AC (indique la fecha proyectada)

NOTA: TODAS LAS DEFICIENCIAS Y/O NO-CONFORMIDADES DEBERÁN SER DESCRIPTAS EN DETALLE EN EL CUERPO DEL INFORME.

18. LISTADO DE DOCUMENTACIÓN ADJUNTA

²⁷ El Resumen puede incluir recomendaciones a favor, contra o para la certificación condicional, si es requerido por la AC.

Ejemplos:

- Copias de los registros de colmenas
- Mapas de todas las ubicaciones de los apiarios
- Resultados de análisis de agua
- Muestreo de auditoría
- Copias de documentos/etiquetas

SECCIÓN VI

6.0 INSPECCIÓN DE PROCESAMIENTO ORGÁNICO

	Página	N °
6.1 Conduciendo Inspecciones en Establecimientos de Procesamiento	183	
6.1.1 Tipos de Operaciones de Procesamiento	183	
6.1.2 Preparación	184	
6.1.3 Primera Reunión con el Responsable	184	
6.1.4 Completando los Documentos	185	
6.1.5 Auditoría y Revisión de una Muestra	185	
6.1.6 Recorrido por el Establecimiento	187	
6.1.7 PCOs - ¿Qué se Está buscando?	189	
6.1.8 Reunión Final con el Responsable	191	
6.1.9 En su Oficina	191	
6.2. Formulaciones de Producto y Verificación de los Ingredientes	192	
6.2.1 Comparando la Formulación con el Contenido del Producto	192	
6.2.2 Verificación de la Información de la Etiqueta	192	
6.2.3 Verificación de los Ingredientes Orgánicos	193	
6.2.4 Ingredientes y Coadyuvantes de Proceso Prohibidos	193	
6.2.5 Perfil del Producto Orgánico	194	
6.3. Inspeccionando Sistemas Estructurales de Manejo de Plagas	196	
6.3.1 El Plan de Manejo de Plagas	196	
6.3.2 Opciones Estructurales	198	
6.3.3 Definiciones	202	
6.3.4 Responsabilidades del Inspector Orgánico	203	
6.4 Aditivos de Caldera	203	
6.5 Evaluando los Programas de Limpieza y Desinfección	204	
6.5.1 Importancia de la Limpieza y la Desinfección	204	
6.5.2 Opciones de Limpieza y Desinfección	204	
6.5.3 Términos y Conceptos	206	
6.5.4 Respuestas Orgánicas para Prevenir la Contaminación	206	
6.5.5 Responsabilidades del Inspector Orgánico	207	
6.6 Auditoría Para Procesadores Orgánicos	208	
6.6.1 ¿Qué es una Auditoría?	208	
6.6.2 Responsabilidades del Procesador	208	
6.6.3 Documentación	208	
6.7 Verificación: Conduciendo Revisiones de Auditoría	216	
6.7.1 Definiciones	216	
6.7.2 Probando el Sistema	216	
6.7.3 ¿El Ingreso de Ingredientes Iguala al Egreso de Producto?	218	
6.7.4 Auditando el Sistema Completo	224	
6.8 Claves para una Inspección de Auditoría	225	
6.9 Informes de Inspección de Procesamiento Orgánico	227	
6.9.1 Guía para el Informe Narrativo de Inspección de Procesamiento	227	
6.9.2 Informe de Auditoría de Procesamiento – Lista de Verificación con Comentarios	233	

6.1 CONDUCIENDO INSPECCIONES EN ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO

Si bien muchas operaciones de finca son 100% orgánicas, o están en el proceso de conversión, la mayoría de las plantas de procesamiento son mixtas, procesando tanto productos orgánicos como no-orgánicos. De hecho, en muchas plantas sólo un pequeño porcentaje de los productos procesados es orgánico. Esto ocurre sobre todo con los procesadores o los empacadores contratados, cuyas operaciones convencionales son arrendadas para procesar productos orgánicos específicos.

Es importante tener en cuenta que las cualidades de “valor agregado” de los alimentos orgánicos son obtenidas en la finca a través del uso de métodos orgánicos de producción. Los productos no se vuelven “orgánicos” durante el procesamiento. Los procesadores deben adquirir materias primas orgánicas para obtener productos terminados orgánicos. La tarea del procesador es proteger la integridad orgánica de los productos a medida que se mueven por la planta, y documentar el mantenimiento de la misma.

El inspector, usando las técnicas descritas en este manual, verifica que se usan suficientes cantidades de ingredientes orgánicos, y que la integridad orgánica es protegida a través de todas las etapas de procesamiento, envasado, manipuleo, almacenamiento y despacho.

6.1.1 Tipos de Operaciones de Procesamiento

Un “**procesador**” es una “persona o compañía que realiza algún tipo de operación de procesamiento, incluyendo cocción, horneado, calentado, secado, mezclado, molienda, agitación, separación, extracción, cortado, fermentación, matanza, eviscerado, preservado, deshidratación, congelamiento, u otros tipos de manufactura, incluyendo embalado, enlatado, envasado, o cualquier otro tipo de inclusión en un contenedor, diferentes del empacado normal de postcosecha de los cultivos realizado por el productor”.²⁸ Los procesadores deben estar certificados, si sus productos van a ser comercializados como “orgánicos” o “hechos con ingredientes orgánicos”

Muchos productos procesados requieren más de un ingrediente y pasan por varios procesos. Por ejemplo, la leche líquida puede convertirse en queso, manteca, crema, helados, leche en polvo, y queso en polvo. Una compañía procesadora puede contratar a otros procesadores para hacer tareas específicas. Los **procesadores contratistas, co-procesadores, o co-empacadores** generalmente no son dueños de los ingredientes o de los productos terminados. Deben ser inspeccionados y certificados, pero la certificación puede ser “propiedad” de la compañía original, dependiendo de las políticas de la AC.

Un **re-ensador** es un operador que recibe productos de los productores o de otras fuentes, los retira de sus envases originales, pudiendo o no seleccionarlos, y los re-ensava para la reventa, ya sea en el envase original o en diferentes envases. La mayoría de las ACs requieren la certificación del re-ensador, si bien éste puede estar en la categoría de co-procesador.

Algunas ACs requieren que las compañías que son intermediarias estén certificadas, si intentan usar la denominación orgánica. Un **intermediario (broker)** es definido como ‘un agente que negocia un contrato de ventas para terceros; un intermediario de ventas generalmente representa a un distribuidor, un intermediario de compras generalmente actúa como un agente para un comprador’.²⁹ Debido a que los intermediarios pueden asumir la propiedad de los productos, pero no los procesan de forma alguna, las inspecciones de intermediarios enfatizan la verificación del cumplimiento de auditoría.

²⁸ *American Organic Standards, Organic Trade Association, 1999. § 4.127: Definiciones, página 21.*

²⁹ *American Organic Standards, OTA, § 4.25. Definiciones, página 12.*

Otra categoría es el **distribuidor**. El distribuidor compra productos por su cuenta, generalmente a un re-ensamador, procesador, u otro distribuidor. Los distribuidores pueden asumir o no la posesión física de la mercadería. Es posible que no se requiera certificación, a menos que el distribuidor procese productos orgánicos.

Un comercio **al por menor** que vende directamente a los consumidores puede requerir certificación, especialmente si procesa alimentos orgánicos y rotula los productos terminados como “orgánicos” (por ejemplo, bares, venta de “delicatessen”, panaderías). La mayoría de los comercios minoristas no están certificados.

6.1.2 Preparación

Antes de conducir una inspección, debe revisar el cuestionario/solicitud, los informes de las inspecciones anteriores, y todo documento pertinente enviado a Ud. por la AC, tomando nota de los comentarios, las condiciones de certificación, y las solicitudes o preocupaciones de la AC. Tome notas, antes de la inspección, de todos los temas que necesitará cubrir. La preparación de un “plan de inspección” puede ayudarlo a organizar sus objetivos y preguntas por anticipado, y a asegurar que cubrirá todas las áreas de no-conformidad potencial durante la inspección.

Familiarícese con el tipo de proceso a inspeccionar, el equipamiento usado en el procesamiento, y los PCOs potenciales. Investigue antecedentes adicionales, si fuera necesario. Tome contacto con asociaciones de comercio, lea libros o periódicos, visite universidades, explore en Internet, o póngase en contacto con inspectores experimentados para prepararse para la inspección.

Quando haga una cita con el gerente/propietario:

- **Discuta todas las áreas problemáticas detectadas durante la revisión de la documentación.**
- **Explique lo que Ud. va a hacer y estime cuanto tiempo puede tomar la inspección.**
- **Solicite cualquier otro material necesario para su inspección, por ejemplo, copias de algunos documentos tales como mapas de la planta, diagrama de flujo, lista de ingredientes, etiquetas de control de plagas, planillas de seguridad de los materiales, resultados de análisis de agua, y documentos de auditoría.**
- **Asegúrese de que el personal apropiado estará disponible para la inspección (por ejemplo, el tenedor de libros, el responsable de aseguramiento de la calidad, el gerente de planta, el gerente de almacén, personal de control de plagas).**
- **Verifique cualquier planta de almacenamiento o de co-procesadores que puedan requerir una visita como parte de la inspección. Determine si ya están certificados, o si necesitan ser inspeccionados durante la visita.**

Los materiales necesarios incluyen: tarjetas de presentación, tablilla con sujetapapeles, hojas/libretas, bolígrafos, calculadora, linterna, cámara fotográfica, vestimenta apropiada tal como redecillas/cofias para el cabello y zapatos sólidos, materiales de referencia, formularios en blanco de la AC, normas, y la lista de materiales/insumos aprobados.

6.1.3 Primera Reunión con el Responsable

¡Sea puntual! Vístase adecuadamente. Debido a condiciones de seguridad y limpieza, no lleve sandalias o joyas. Si lleva un reloj, por ejemplo, déjelo con sus pertenencias durante la visita a la planta. Una bolsa plástica o un bolso es útil para guardar las mismas en su portafolios o cartera.

Preséntese y explique su plan de acción. Intercambie tarjetas de presentación. Informe al cliente cuál es su rol en el proceso de certificación. Aclare que el inspector no toma decisiones de certificación. Establezca un nivel de confianza tan pronto como sea posible. Asegure a la parte inspeccionada que toda la información provista será mantenida en confidencia. Si lleva una cámara, pregunte si puede tomar fotos, o si hay áreas donde no está permitido obtenerlas. Si no están permitidas, deje su cámara en su vehículo, o en la oficina o sala de reuniones.

Asegúrese de escribir los nombres y cargos de todo el personal entrevistado. Sugiera que su persona de contacto tome notas a medida que la inspección progresa. Solicite al operador que describa la operación y las razones para pedir la certificación orgánica. Esto da una idea del compromiso para cumplir con las normas orgánicas, y le informa acerca de los planes futuros.

Durante la entrevista, averigüe sobre la operación. Le ayudará a hacer observaciones informadas y pertinentes durante el recorrido de la planta y la revisión de auditoría. Cuando entreviste al gerente, tome nota de todos los documentos que necesitará examinar y/o copiar antes de concluir la inspección y dejar la planta.

6.1.4 Completando los Documentos

Los documentos a completar pueden incluir la declaración de inspección, el formulario de evaluación del inspector, o algún tipo de informe *in situ* requerido por la AC. ¡Escriba con un bolígrafo negro y de manera legible!

Complete el cuestionario/solicitud y otros documentos con el gerente o el operador, tomando nota de todos los cambios. Puede haber transcurrido un tiempo considerable desde que el cuestionario original fue completado. Sea claro acerca de los productos y/o procesos para los que se solicita la certificación.

Complete, hasta donde sea posible, los formularios/declaraciones de la AC con el gerente/operador. Implicará hacer muchas preguntas sobre varios aspectos de la planta de procesamiento y de la auditoría. Tome buenas notas. Esta parte de la inspección puede llevar fácilmente 1-2 horas. De vez en cuando, vuelva a preguntar lo que ya ha sido descrito para asegurar que ha registrado correctamente la información.

Los formularios de las ACs son diferentes. Pueden cubrir o no todas las categorías enumeradas en las guías de informe de inspección en § 6.9. Mientras los va completando, asegúrese de obtener información sobre todos los temas pertinentes para su informe. Tener un plan de inspección o una lista de verificación de informe de auditoría puede ser muy útil.

¿El gerente/operador ha revisado lo que Ud. ha escrito en los formularios de la AC? Muchas de ellas requieren que el informe sea firmado *in situ*, y que una copia del mismo le sea entregada al operador. Asegúrese de que todas las firmas necesarias estén en los formularios de la AC.

6.1.5 Auditoría y Revisión de una Muestra

El propósito de una auditoría es rastrear cada producto a través de la planta, desde la recepción y almacenamiento de los ingredientes y a través de todas las etapas del procesamiento, envasado, etiquetado, almacenamiento, despacho y venta del producto terminado. Los inspectores deben tomar el tiempo necesario para comprender cabalmente el sistema de registros existentes, y evaluar si es

adecuado o no para rastrear los productos orgánicos. Si no es adecuado, debe identificar sus deficiencias y comunicarlas al operador a fin de poner el sistema en conformidad con las normas orgánicas. Cualquier cambio hecho por el operador en el momento de la inspección, para corregir las debilidades en el sistema, debe ser registrado en el informe de inspección como “mejoras propuestas”. Copias de los documentos nuevos pueden ser enviadas con el informe para fundamentar las mejoras planeadas.

En el momento de la primera inspección muchas plantas de procesamiento carecen de sistemas de registros y auditoría que estén en conformidad con las normas orgánicas. Una planta debe demostrar la capacidad de rastrear todos los productos orgánicos a través de su sistema. Refiérase a § 6.7 “Auditoría para Procesadores Orgánicos”, para averiguar cómo evaluar los sistemas de registros.

El inspector realiza una auditoría de muestra, que consiste en elegir un(os) producto(s) terminado(s) al azar ya sea a partir de una factura de venta, un producto comprado antes de la inspección, o un producto visto en el depósito. Registre el # de lote del producto terminado, y sígalo a través del sistema de registros, hasta el recibo correspondiente de la recepción de los ingredientes. **La auditoría de muestra debe ser controlada por el inspector, siendo él mismo quien seleccione el(los) producto(s) a rastrear.**

Verifique cómo los registros en revisión están conectados con los registros de auditoría tanto del proveedor como de la parte inspeccionada. ¿Está el número de lote del proveedor en los registros de recepción y está conectado con los registros de producción, de productos terminados, y/o de despacho?

Si fue hecha adecuadamente, la revisión de auditoría debe revelar las deficiencias en el sistema de rastreo del producto. Las ACs requieren por lo menos la auditoría de 1- 3 muestras durante la inspección. Pueden ser necesarias mayor cantidad de muestras para operaciones grandes o complejas. Conozca los requerimientos de la AC. Deberá obtener copias de la documentación de apoyo (facturas de venta, cartas de porte, registros de producción y de inventario, recibos de ventas, certificados orgánicos, etc.) y enviarlas con su informe.

6.1.5.1 Revisión de la Formulación de Productos e Ingredientes

El inspector debe examinar todos los ingredientes y sus orígenes para asegurar que los mismos cumplen con las normas orgánicas. No sólo los ingredientes principales deben ser orgánicos certificados; los ingredientes no-orgánicos deben cumplir también con las normas. Los ingredientes no-orgánicos no deben ser sintéticos (a menos que esté específicamente permitido). Los mismos ingredientes de fuentes tanto orgánicas como no-orgánicas no pueden ser usados en el mismo producto.

Como los ingredientes no pueden ser genéticamente manipulados o irradiados, el procesador debe demostrar dicha condición. Debido a que en muchas regiones los ingredientes GM no están etiquetados, esto es difícil de asegurar. Por lo tanto, el procesador necesita una carta del proveedor declarando que los ingredientes no están genéticamente manipulados.

Si se declara que un ingrediente es orgánico, el procesador debe tener en el legajo la verificación de que dicho ingrediente es “orgánico certificado”. Examine los documentos, tales como certificados orgánicos, para un ingrediente específico. Los Certificados de Transacción (CTs) pueden estar disponibles en los casos de ingredientes certificados por ACs que emiten CTs. Los CTs deben ser originales, no copias.

El inspector también examina las formulaciones de los productos para determinar si cumplen con las normas de etiquetado. Vea § 6.2 para mayor información.

6.1.5.2 Ejemplos de Documentos a Obtener

La documentación a adjuntar a su informe de inspección está determinada por los requerimientos de la AC. Varía con el tipo de planta inspeccionada. Si bien no son parte de la revisión de auditoría, los registros de limpieza, las cartillas de seguridad de los materiales, la formulación y las etiquetas de los productos, los registros de control de plagas, las etiquetas de pesticidas, y toda otra información relevante fundamenta las declaraciones de procesamiento y verifica la protección de la integridad orgánica. Deberán ser examinadas y las copias enviadas como adjuntos.

Los documentos adjuntos pueden incluir:

- **Mapa de las instalaciones de la planta de procesamiento.**
- **Diagrama de flujo de producto o de proceso.**
- **Informes de control de plagas.**
- **Hojas de registro de limpieza, políticas escritas y/u hojas de registro diarias de saneamiento.**
- **Declaraciones de transporte, políticas de la compañía para el transporte de los productos orgánicos, o cartas enviadas a las compañías de transporte declarando los requerimientos orgánicos.**
- **Documentos de la auditoría de muestra (facturas de compra, certificados de transacción/certificados orgánicos, *tickets* de pesada, cartas de porte entrantes, registros de inventario de materias primas, registros de producción, registros de inventario de producto terminado, registros de despacho, facturas de venta, cartas de porte de egreso, etc.).**
- **Listado de proveedores de ingredientes y verificación de la certificación orgánica.**
- **Etiquetas y/o cartillas de seguridad de los materiales para pesticidas, desinfectantes, aditivos de caldera, y coadyuvantes de proceso usados en la planta.**
- **Ejemplos o copias de etiquetas de producto y uso del sello.**
- **Resultados de análisis de agua.**
- **Registros de control de calidad o análisis de laboratorio.**
- **Copia de la hoja de registro de quejas.**
- **Recetas o formulaciones de producto. Generalmente es información propietaria. Obtenga o examine las declaraciones de la etiqueta y la fuente de los ingredientes orgánicos. Los inspectores deben tener acceso a dicha información.**

6.1.6 El Recorrido por el Establecimiento

Durante el recorrido por las instalaciones de la planta de procesamiento siga el diagrama de flujo de producto para entender en que lugar se encuentra Ud. dentro del sistema. Verifique la exactitud del diagrama de flujo. Dicho diagrama lo ayudará a conocer el equipamiento usado en el proceso, y a identificar los **puntos de control orgánico**. Lo más simple es comenzar la inspección donde ingresan los ingredientes, y seguir el flujo de producto a través de todas las etapas de almacenamiento, producción y envasado hasta el depósito y despacho de producto terminado.

Asegúrese de observar todas las precauciones de seguridad durante la inspección. Mantenga sus manos lejos de la maquinaria. Puede necesitar usar redcillas/cofias para el cabello y/o guardapolvos de laboratorio, quitarse las joyas, y cumplir con distintos procedimientos de limpieza, tales como pasar por un baño para los pies, lavarse las manos o caminar a través de duchas de aire.

6.1.6.1 Las áreas a inspeccionar incluyen:

1. **Área de recepción de ingredientes entrantes** ¿es consistente con el mapa de la planta?
 - a. ¿Se inspeccionan los ingredientes como parte del control de calidad?
 - b. ¿Se inspeccionan los ingredientes y se verifican los documentos a medida que son recibidos?
 - c. ¿Se asignan números de lote únicos a medida que son recibidos?
 - d. ¿Cómo se mueve el producto? ¿Hay piezas del equipamiento de transporte de producto difíciles de limpiar?
 - e. ¿Están las puertas bien cerradas para prevenir problemas de roedores y de insectos? ¿Se usan trampas/cebos para insectos y/o roedores? ¿Dónde? ¿Se usan algunos productos prohibidos? ¿Registros mantenidos?
2. **Áreas de almacenamiento de los ingredientes**
 - a. ¿Están limpias las áreas de almacenamiento? ¿Cómo son limpiadas? ¿Con qué frecuencia?
 - b. ¿Están rotulados los ingredientes orgánicos para que los empleados puedan distinguirlos fácilmente?
 - c. ¿Se usan productos o trampas para plagas? ¿Dónde? ¿Algún producto prohibido? ¿Registros mantenidos?
 - d. ¿Hay algún producto almacenado en las cercanías que pudiera comprometer la integridad de los productos orgánicos?
3. **Áreas de procesamiento correspondientes a los productos orgánicos.**
 - a. Si se usa más de una línea de procesamiento para los productos orgánicos, asegúrese de inspeccionar cada una de ellas. Algunas líneas pueden saltarse una o más piezas de equipamiento o agregar una pieza al mismo. Esto debe ser observado. Identifique los puntos de control orgánico.
 - b. ¿El procesamiento y el equipamiento existentes, son consistentes con el mapa de la planta y el diagrama de flujo?
 - c. ¿Los productos orgánicos pasan por los mismos filtros usados para los productos convencionales? Si es así ¿cuándo son cambiados los filtros, y cómo está documentado?
 - d. Si se usa vapor o agua hirviendo en el procesamiento ¿entra en contacto directo con los ingredientes? Si es así, consiga información de las etiquetas/cartillas de seguridad de los materiales de los aditivos de caldera. ¿Hay filtros para vapor o trampas de condensación? ¿Han sido analizados los productos para detectar la presencia de químicos de caldera?
 - e. Inspeccione los sistemas de filtrado o de tratamiento en planta, tanto para aire como para agua. ¿Entra el agua en contacto directo con los productos orgánicos? Si es así, consiga una copia de los resultados de los análisis de agua.
 - f. Tome nota de las medidas existentes para el aseguramiento de la calidad. ¿Hay un laboratorio de control/aseguramiento de calidad? ¿Qué análisis se hacen? ¿En la planta? ¿Fuera de ella? ¿Almacenamiento de muestras? ¿Capacitación de los empleados? ¿Cómo se relacionan los documentos de Control de Calidad/ Aseguramiento de la Calidad con el manejo de la calidad orgánica y la capacidad de auditoría?
 - g. ¿Dónde son agregados los ingredientes? Preste atención a las líneas donde pueden ser agregados ingredientes secundarios o coadyuvantes de proceso. ¿Hay válvulas interruptoras? Anote los sitios de inyección en el diagrama de flujo.
 - h. Observe la limpieza del equipamiento, así como el de los pisos, paredes y techos.
4. **Áreas de almacenamiento y/o equipamiento durante el proceso**
 - a. Tome nota de todo el equipamiento usado para mover el producto de sitio en sitio. Incluye tornillos sinfín, elevadores, transportadores, *pallets*, manual, canaletas con agua, bombas, líneas de vacío, etc.
 - b. Verifique los procedimientos de limpieza del equipamiento antes de comenzar el procesamiento orgánico. ¿Cómo están documentados?

- c. ¿Cómo es rotulado el producto orgánico mientras se almacena durante el proceso? ¿Cuánto tiempo pueden ser almacenados los productos orgánicos durante el proceso?

5. Áreas de empaque

- a. Tome ejemplos de envases y de etiquetas usados para productos orgánicos. Si es posible, consiga etiquetas de productos convencionales, para ilustrar las diferencias.
- b. ¿Dónde son almacenados los envases para los productos orgánicos? ¿Hay algún uso o almacenamiento de materiales prohibidos en esta zona?

6. Áreas de almacenamiento de producto terminado

- a. Observe la separación e identificación de los productos orgánicos.
- b. ¿Hay algún producto prohibido o cuestionable almacenado en el mismo lugar?
- c. ¿Cuáles son las condiciones, la limpieza y el potencial para plagas de esta área?
- d. ¿Hay algún almacenamiento fuera de la finca? Si es así, debe ser físicamente inspeccionado.

7. Áreas de despacho, incluyendo cualquier transporte usado *in situ*

- a. Examine los procedimientos de inspección y de limpieza de transportes tanto para los que ingresan como para los que egresan. ¿Hay documentación?
- b. ¿Cuánto tiempo mantienen las muestras? ¿Hay una hoja de registro de quejas (requerimiento de ISO)? Si es así, agregue una copia a su informe.

8. Perímetro exterior de la planta de procesamiento.

- a. Revise el mapa de manejo de plagas. Observe las técnicas de limpieza, manejo de residuos y control de plagas.
- b. ¿Hay agujeros y rajaduras en los edificios, puertas flojas, ventanas rotas, etc.?
- c. ¿Se usan herbicidas o pesticidas alrededor de la planta?

9. Sistema de manejo de residuos

- a. ¿Qué se hace con los residuos de los productos orgánicos?
- b. ¿El sistema de manejo de residuos presenta problemas de limpieza o de control de plagas?
- c. ¿Los residuos orgánicos son vendidos como orgánicos certificados? Si es así, incluya toda la información pertinente tal como el rotulado del producto, tipo de envase, almacenamiento, auditoría, PCOs, etc.

6.1.7 PCOs - ¿Qué se está buscando?

Puntos de control orgánico. Es de la mayor importancia que esté atento a los puntos de control orgánico, donde los productos orgánicos pueden perder su integridad por el contacto con materiales prohibidos, incluyendo pesticidas, limpiadores, desinfectantes, coadyuvantes de proceso, aditivos de caldera, etc., o por ser mezclados con ingredientes no-orgánicos. Las plantas de procesamiento deben tener procedimientos claramente definidos para proteger la integridad de los productos orgánicos. Esto puede incluir planes de Gestión de la Calidad Orgánica, hojas de registro de saneamiento, procedimientos de limpieza, registros de purgas del equipamiento, informes de aseguramiento de la calidad, y formularios de inspección de camiones. Refiérase a § 3.4.

Algunos ejemplos de riesgos que podrían comprometer la integridad orgánica de productos:

- **sustitución por ingredientes no-orgánicos**
- **mezcla con ingredientes no-orgánicos**
- **uso de insumos, métodos, ingredientes, o aditivos prohibidos**
- **uso de coadyuvantes de proceso prohibidos**
- **contaminación con químicos de caldera**
- **contaminación con limpiadores o desinfectantes**
- **residuos de productos previos**

- **residuos de pesticidas por aplicaciones en las instalaciones**
- **rotulado y/o envasado inapropiados**
- **almacenamiento inapropiado**
- **contaminación durante el transporte**

Verificación de la información. Es importante verificar que la información del cuestionario/solicitud, fichas de perfil de producto, diagrama de flujo y mapa de las instalaciones sea completa y exacta y refleje lo que realmente ocurre en la planta de procesamiento. Cualquier cambio de los formularios debe ser hecho con la cooperación de la parte inspeccionada. Los cambios en los formularios deben ser anotados y fechados.

Limpieza. Debe observar la limpieza de la planta. ¿Está limpia cada área? ¿Cuan limpia? ¿Cómo es limpiada? ¿Con qué frecuencia? ¿Quién es el responsable? ¿Que productos se usan? Consiga información de las etiquetas. ¿Cómo son limpiadas las piezas del equipamiento? ¿Hay una hoja de registro de limpieza o lista de verificación que los empleados usen para verificar cuándo se realizó la limpieza? ¿Hay instrucciones acerca del tipo de limpieza necesaria, especialmente antes de la producción orgánica? Puede hablar con los empleados acerca de ello a medida que camina por la planta. **Los inspectores deben examinar los registros de limpieza para verificar que el equipamiento y las líneas están limpias y vacías antes de comenzar el procesamiento orgánico.** Durante la auditoría de muestra, deben solicitar y examinar registros relevantes del producto que está siendo auditado para verificar si el equipamiento estaba limpio y vacío antes de comenzar el procesamiento.

Manejo de plagas. Debe observar las técnicas de manejo de plagas. Verifique el uso de trampas, electrocutores, mecanismos de exclusión, limpieza, trampas adhesivas, y todos los otros aspectos de un manejo estructural de plagas. ¿Hay algunos residuos inusuales u olores extraños? Los olores son bien detectados cuando se entra a un área nueva o cerrada – ¡vaya con su nariz abierta! ¿Qué plagas son comunes en este tipo de plantas o de producto alimenticio? ¿Cómo son manejadas las plagas en la industria convencional? Si se usaron materiales prohibidos ¿se observó un adecuado período de carencia antes de que los productos orgánicos o los envases usados para ellos sean almacenados o procesados, como lo requieren las normas de la AC? ¿Cómo son documentados la remoción y el período de carencia? Sin documentación no se puede verificar. ¿Qué productos se usan para el control de plagas y quienes los aplican? ¿Cuándo? ¿Con que frecuencia? ¿Ciertas acciones de manejo de control de plagas son realizadas por contratistas y otras por operarios? Si es así ¿se llevan dos juegos de registros? Consiga todas las etiquetas, cartillas de seguridad de los materiales, etc. Las etiquetas de materiales para el control de plagas deben mantenerse en un sistema accesible de archivos.

Problemas de plagas. También puede buscar síntomas de problemas de plagas, tales como excrementos, marcas, huellas en el polvo, insectos muertos, daños hechos por plagas, olor a orina, etc. Observe en áreas oscuras y cerradas, así como en derredor. Observe las condiciones adentro y afuera de la planta. ¿Las puertas son herméticas y están cerradas entre áreas? ¿Hay mapas de la planta con la ubicación de las estaciones de control de plagas? ¿Hay una hoja de registro de control de plagas? Dichas hojas de registro deben estar disponibles junto con una descripción de la infestación o tratamiento realizado, y con el área tratada identificada. **Revise los registros de control de plagas, compare las fechas de aplicación de pesticidas con las de producción/almacenamiento de productos orgánicos, para verificar la conformidad con las normas.**

Aseguramiento de la calidad. Examine el programa de control de calidad/aseguramiento de la calidad. ¿Se mantienen muestras de los productos entrantes o de los terminados? ¿Cuánto tiempo se guardan las muestras? Verifique el laboratorio y el área de almacenamiento de muestras (si lo hay).

Consiga copias de las bitácoras relevantes usadas para el control de calidad. ¿Coincide con lo declarado en el cuestionario? ¿Que análisis son hechos *in situ*? ¿Fuera de la planta?

Identifique todas las áreas de no-conformidad potencial. Debe detallarse, en el cuerpo del informe, la información específica acerca de los puntos de control orgánico y cuestiones de no-conformidad.³⁰ Cada deficiencia o no-conformidad necesita estar enumerada en el resumen del informe de inspección.

6.1.8 Reunión Final con el Responsable

Si es posible, reúnanse con el gerente o el operador al final de la inspección. Analicen sus principales conclusiones y preocupaciones específicas. Puede discutir con el operador los planes para encontrar soluciones y poner la operación en conformidad.

La honestidad es la mejor política. Si Ud. observa algunas áreas de no-conformidad, convérselo con el gerente. Nadie en el sistema de certificación podrá conocer esas cuestiones si Ud. no lo señala claramente. Ponga estas cuestiones problemáticas en su informe. Recuerde que Ud. no toma decisiones de certificación, sino que sólo identifica áreas de potencial no-conformidad para la AC.

Asegúrese de que toda la documentación esté completa y que tiene todas las copias necesarias. Obtenga las firmas requeridas. Sea claro acerca del tiempo que necesita para completar el informe y enviar todo a la AC. Repase toda la información que el operador aún debe enviarle, ya sea a Usted o directamente a la AC.

Siga los Códigos de Ética y de Conducta del Inspector acerca de la confidencialidad, conflictos de interés potenciales, regalos, y compra de productos en la planta.

6.1.9 En su Oficina

Obtenga toda la información incompleta o faltante y redacte el informe de inspección. Asegúrese de que todos los temas relevantes estén cubiertos con el detalle adecuado, y que todas las declaraciones estén basadas en hechos observados antes que en suposiciones o rumores. Su resumen debe listar brevemente cada deficiencia o área de no-conformidad, seguido por la cita de la norma pertinente. Numere todos los documentos adjuntados, e indique ese número cuando sea descripto en el informe. Verifique los números de los documentos adjuntos tanto en la lista de anexos como en las referencias del texto. Verifique la ortografía y revise el informe. Esté seguro de que está completo y comprensible.

Envíe el informe a la AC, con toda la documentación pertinente, cuestionario, anexos, etc. Mantenga una copia de su informe y las notas de campo en sus archivos. Si está trabajando bajo contrato, envíe su factura, siguiendo las políticas de pago de la AC. Permanezca accesible en caso de que la AC lo necesite.

³⁰ *NOTA: En aquellos casos que demanden inmediata atención, tales como fraude verificado, contaminación, mezcla, o evidente no-conformidad, contacte a la AC inmediatamente. Coméntele su preocupación y esté preparado para documentar la situación por escrito de una manera expeditiva.*

6.2 FORMULACIONES DE PRODUCTO Y VERIFICACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Los inspectores necesitan comparar los perfiles de producto o formulaciones con los registros de producción reales de todos los productos para los que se solicita la certificación. Generalmente, la información de producción se encuentra en los informes de producción. Estos documentos son comparados por varias razones:

1. Para determinar si el contenido real del producto corresponde a la fórmula enviada a la AC.
2. Para determinar si el porcentaje de ingredientes orgánicos certificados corresponden a la declaración de la etiqueta, como está definido por las regulaciones gubernamentales y las normas de la AC.
3. Para evaluar si se adquirieron suficientes cantidades de ingredientes orgánicos, comparados con las ventas proyectadas o reales de productos orgánicos terminados.
4. Para determinar si se usaron ingredientes o coadyuvantes de proceso prohibidos o no-aprobados.
5. Si se usan ingredientes no-orgánicos en productos etiquetados como “orgánicos”, determinar si el procesador ha hecho todos los esfuerzos posibles para obtener ingredientes orgánicos en cantidad y calidad comparables.

6.2.1 Comparando la Formulación con el Contenido Real del Producto

Las formulaciones de producto provistas en cuestionarios o planillas de perfil de producto están dadas generalmente en porcentajes por ingrediente. Los informes de producción, sin embargo, generalmente muestran las cantidades exactas de cada ingrediente usado en cada tanda de producción (*batch*). El inspector debe trabajar sobre la base de un informe de producción promedio de cada producto orgánico para el que se solicita certificación. Se deben sumar las cantidades de todos los ingredientes para establecer el peso total por tanda de producción. Recuerde descontar del cálculo al agua y la sal. La cantidad exacta de cada ingrediente debe ser dividida por el peso total y multiplicada por 100 para determinar el porcentaje de cada ingrediente usado en el producto. Si más de un ingrediente orgánico es usado, los porcentajes deben ser calculados juntos para establecer el porcentaje total de ingredientes orgánicos.

Una vez que el porcentaje de los ingredientes orgánicos ha sido establecido, basado en los registros reales de producción, deben ser comparados con los porcentajes estimados enviados a la AC. ¿La información es correcta? Si no ¿porqué es diferente? ¿Cómo puede el operador explicar la diferencia?

6.2.2 Verificación de la Información de la Etiqueta

El porcentaje de ingredientes orgánicos debe ser comparado también con la información de la etiqueta usada en los productos. Si la etiqueta declara “100% orgánico”, el cálculo debe verificar el uso del 100% de ingredientes orgánicos certificados, sin materiales prohibidos o ingredientes no-orgánicos. Si la etiqueta declara que el producto es “orgánico”, el cálculo debe mostrar que el producto contiene al menos el 95% de ingredientes orgánicos, que no contiene ingredientes prohibidos, y que no se ha usado un mismo ingrediente de fuentes tanto orgánicas como no-orgánicas.

Si la etiqueta declara “hecho con ingredientes orgánicos”, los ingredientes listados como orgánicos deben ser verificados, y el cálculo debe mostrar que el porcentaje de los mismos cumple con las regulaciones y normas pertinentes de la AC. Como se vió previamente, los productos deben contener al menos 70 % de ingredientes orgánicos para poder ser rotulados “hecho con ingredientes orgánicos” en los Estados Unidos. De acuerdo con IFOAM, la Unión Europea y la mayoría de las ACs de otros países.

los productos etiquetados “hecho con ingredientes orgánicos” deben contener al menos 70 % de ingredientes orgánicos.³¹

Puede haber restricciones en los ingredientes no-orgánicos permitidos en los productos etiquetados como “hecho con” tales como que no estén genéticamente manipulados, irradiados, o cultivados usando lodos cloacales. Los inspectores necesitan conocer las restricciones gubernamentales y de la AC acerca de los ingredientes no-orgánicos, y estar preparados para investigar también a los ingredientes no-orgánicos.

6.2.3 Verificación de los Ingredientes Orgánicos

Durante la auditoría de muestra, el inspector compara la cantidad de productos orgánicos en el balance final con la cantidad de ingredientes orgánicos comprados. Refiérase a § 6.7 para información adicional.

La mayoría de las ACs requieren que los procesadores demuestren que los ingredientes orgánicos no están “comercialmente disponibles”, antes que les sea permitido usar ingredientes no-orgánicos en productos rotulados como “orgánicos”. “Comercialmente disponible” fue recientemente definido por USDA como “la habilidad para obtener un insumo de producción en formas, calidades o cantidades apropiadas como para realizar una función esencial en el sistema de producción o manejo orgánico, tal como fue determinado por la agencia certificadora en el curso de la revisión del plan orgánico”.³² (IFOAM no ha definido el término).

Cada vez que sean usados ingredientes agrícolas no-orgánicos en productos “orgánicos”, los inspectores necesitan solicitar al procesador que documente los esfuerzos realizados para obtener ingredientes orgánicos. Si la AC requiere que los procesadores usen ingredientes orgánicos si están comercialmente disponibles, los inspectores necesitan informar acerca de todos los usos de ingredientes no-orgánicos, verificado por la revisión de las formulaciones de producto y los informes de producción. Los inspectores necesitan informar acerca de los esfuerzos realizados por los procesadores para obtener ingredientes orgánicos, y describir los planes futuros para obtenerlos, tal como sea requerido por la AC.

6.2.4 Ingredientes y Coadyuvantes de Proceso Prohibidos

Con el objetivo de etiquetar los alimentos orgánicos, los coadyuvantes de proceso son definidos por IFOAM como “cualquier sustancia o material, no incluyendo aparatos ni utensilios, y no consumidos como alimentos en sí mismos, intencionalmente usados en el procesamiento de materias primas, ingredientes o alimentos para que cumplan con ciertos propósitos tecnológicos durante el tratamiento o el procesamiento, lo que puede resultar en la presencia no intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final”.³³

Ejemplos de coadyuvantes de proceso son la bentonita o la tierra de diatomeas, que pueden ser agregados a los aceites vegetales para sedimentar las gomas y otras impurezas, pero que son eliminados antes de que el aceite sea envasado. El inspector orgánico necesita conocer qué tipos de coadyuvantes de proceso son generalmente usados en los procesos que está inspeccionando, y determinar si los mismos

³¹ Nota: La UE basa el cálculo del porcentaje en los ingredientes de origen agrícola. IFOAM y las agencias certificadoras acreditadas por IFOAM basan el cálculo en el contenido total del producto. La base de cálculo puede determinar diferencias significativas en la cantidad de ingredientes orgánicos requeridos para que ciertos productos sean etiquetados como “hecho con ingredientes orgánicos”.

³² Federal Register, National Organic Program; Proposed Rule, Marzo 13, 2000, pág. 13610.

³³ IFOAM Basic Standards, Septiembre, 2000, pág. 9.

son usados en el proceso que solicita certificación.

Si los coadyuvantes de proceso son agregados a productos convencionales en las instalaciones, pero no deben ser agregados a los productos orgánicos, averigüe que medidas se han tomado para evitar el agregado y cómo está eso documentado. Si son usados para productos orgánicos, el inspector debe obtener información de las etiquetas, cartillas de seguridad de los materiales, origen, y cantidad usada por tanda de producción. ¿Se han hecho análisis para residuos de coadyuvantes de proceso en el producto terminado? Si es así, consiga una copia de los resultados. Si no hay, sugiera que dichos análisis sean realizados. Establezca exactamente donde son agregados y eliminados los coadyuvantes de proceso en el flujo de producto, y evalúe cómo su uso causa impactos en la integridad de los productos orgánicos.

Envíe información completa acerca de todos los usos de coadyuvantes de proceso como parte del informe de inspección.

6.2.5 Perfil del Producto Orgánico

La planilla del “Perfil del Producto Orgánico” mostrada en la siguiente página es una excelente herramienta para las ACs y los inspectores para obtener información detallada sobre todos los productos para los que se solicita la certificación. Para cada producto se completa una planilla individual. La información de las planillas se compara con los registros de producción reales, como se describió más arriba.

PERFIL DE PRODUCTO ORGANICO

Compañía _____

Año _____

Por favor, complete la siguiente información para cada producto orgánico para el que se procura la certificación. Adjunte una copia de todas las etiquetas usadas para este producto.

Nombre del producto terminado _____

Volumen total proyectado para producir este año _____ con fecha de iniciación _____ y fecha de finalización _____

Este producto orgánico terminado está hecho con (marque uno):

- a. 100% de ingredientes orgánicos certificados
- b. 95-99.9% de ingredientes orgánicos certificados
- c. 70-95% de ingredientes orgánicos certificados
- d. 50-95% de ingredientes orgánicos certificados
- e. Menos del 50% de ingredientes orgánicos certificados

Para todos los ingredientes que no son orgánicos certificados, describa sus esfuerzos para obtener una fuente orgánica certificada de los mismos _____

Si se usan agua, sal y/o alcohol como ingredientes, indique el % del producto.

_____ % agua _____ % sal _____ % alcohol

Liste todos los aditivos usados en el procesamiento de este producto _____

Liste todos los coadyuvantes de proceso usados en el procesamiento de este producto _____

Etiquetas:

- ¿Usa sello/identificación de certificación orgánica en la etiqueta? Si No
- ¿Su número de certificación orgánica está en la etiqueta? Si No
- ¿El número de lote o código de fecha está en la etiqueta? Si No

Composición del Producto: Complete la información para todos los ingredientes contenidos en este producto.

Ingredientes (incluyendo aditivos)	Proveedor	Certificado por	Situación: Aprobado (A) Restringido (R) Prohibido (P)	% del Producto Terminado

6.3 INSPECCIONANDO SISTEMAS ESTRUCTURALES DE MANEJO DE PLAGAS

Un componente importante durante la inspección de plantas de procesamiento y manejo es la revisión del sistema de manejo de plagas. No debe permitirse que cualquier pesticida que se aplique dentro o en los alrededores de la planta llegue a contaminar los productos orgánicos. El inspector debe tener un buen conocimiento de las estrategias de control de plagas convencionales y un completo conocimiento de las respuestas orgánicas que cumplen con las regulaciones gubernamentales y las normas de las ACs. Lo que funciona en una finca puede no ser necesariamente permitido en una planta de procesamiento de alimentos!

Si bien algunas normas orgánicas no tienen indicaciones especiales para el manejo de plagas en las plantas, la mayoría requiere que los pesticidas prohibidos (sintéticos) no sean usados en las zonas de recepción, producción, almacenamiento, y transporte cuando ingredientes orgánicos, productos o material de envasado están presentes. Con limitaciones, los productos prohibidos pueden ser usados en el perímetro exterior de la planta. Generalmente están prohibidos los productos botánicos con solventes, vehículos, o sinergistas derivados del petróleo. Puede haber un período de tiempo específico (ejemplo: 24 o 48 horas) entre el uso de un pesticida prohibido y el momento en que los productos orgánicos pueden ser recibidos, procesados, o almacenados, dependiendo de las normas de la AC. Los registros deben indicar todas las aplicaciones de pesticidas, incluyendo el producto usado, la cantidad, la fecha, el lugar, y la razón para su uso. También la planta debe tener mapas que muestren la ubicación de todas las trampas para roedores, para insectos, y/o estaciones con cebos tóxicos.

6.3.1 El Plan de Manejo de Plagas

Planes escritos. La mayoría de las normas orgánicas requieren que las plantas certificadas tengan planes de manejo de plagas y estrategias para proteger la integridad orgánica. Estos documentos escritos deben incluir información sobre problemas específicos de plagas; estrategias para minimizar o eliminarlos (incluyendo monitoreos, capacitación del personal, y documentación); métodos estructurales tales como dispositivos de exclusión (por ejemplo, cortinas de aire); y una información completa de todos los pesticidas usados. Todos los pesticidas deben estar apropiadamente almacenados en unidades cerradas con llave, ubicadas lejos de todas las áreas de procesamiento y de almacenamiento de alimentos. Todas las actividades de control de plagas deben estar registradas, ya sean realizadas por un contratista o por un empleado de la planta.

Revisión de los planes. El inspector debe examinar el plan de manejo de plagas y verificar su implementación. Debe observar los elementos estructurales (por ejemplo, selladuras en las puertas, mallas en las ventanas, unidades de aire a presión), dispositivos de monitoreo, limpieza de la planta, hábitat y refugio para plagas externas, almacenamiento de pesticidas, y señales de insectos, roedores, pájaros y otras.

El inspector debe examinar e informar todos los elementos del plan de manejo de plagas, incluyendo:

- todos los pesticidas usados, para qué propósito y ubicación, en el último año
- existencia y exactitud de los registros de control de plagas
- todas las estrategias estructurales para el manejo de plagas
- hábitat y/o refugios interiores y exteriores
- verificar que los productos orgánicos no estuvieron en el lugar o expuestos, en los

momentos de aplicación de pesticidas

- **conocimiento de los protocolos orgánicos por parte del contratista**
- **evaluación de problemas potenciales en relación con el uso de productos prohibidos**
- **estrategias alternativas de manejo de plagas a ser implementadas en el futuro**

Revisión de los registros. Si la inspección se realiza para la renovación de la certificación, el inspector debe revisar los registros de control de plagas para verificar que los pesticidas no se hayan aplicado cuando los productos orgánicos estaban en el área tratada. Para ello se comparan las fechas de recepción, procesamiento y/o almacenamiento de ingredientes orgánicos y productos terminados con las fechas de aplicación de pesticidas. Si los productos orgánicos fueron removidos durante el tratamiento, los registros que verifiquen esta transferencia deben estar en el legajo. Si los productos orgánicos fueron llevados a otro lugar, éste necesita ser parte de la inspección.

Protocolos necesarios. Si la operación está siendo inspeccionada por primera vez, el gerente y todo el personal pertinente necesitan estar informados sobre las normas y los protocolos requeridos. Si no existen, deben desarrollarse planes de manejo de plagas, registros de uso de pesticidas, y documentos relacionados, a fin de verificar cumplimiento.

Servicios contratados. Muchas operaciones de procesamiento contratan los servicios para el control de plagas semanal, bisemanal o mensualmente. Si este es el caso, la planta debe tener protocolos escritos o un contrato que verifiquen cómo se hará el servicio y qué productos están permitidos. Estos protocolos deben especificar con claridad qué medidas han sido tomadas para proteger la integridad orgánica de los productos de la contaminación. Los mismos pueden constar en una carta al contratista o como una addenda en el acuerdo entre las partes. Debe ser retenida una copia de la misma en el cuaderno de bitácora de control de plagas. Las regulaciones gubernamentales pueden requerir que las cartillas de seguridad de los materiales sean enviadas o puestas en dicho cuaderno de bitácora. El inspector examina las cartillas de seguridad de los materiales o la información de las etiquetas y puede solicitar copias para agregar al informe de inspección.

Informes escritos. El contratista debe dejar un informe escrito de su actividad durante cada visita a la planta. Estos informes, junto con los recibos por los servicios, se encuentran generalmente en el cuaderno de registro de control de plagas. Es aconsejable que la planta asigne un empleado como persona de contacto con el contratista. Este empleado debe conocer los protocolos orgánicos y debe estar informado sobre la situación de los productos orgánicos que están en la planta todo el tiempo.

Almacenamiento de pesticidas. Las plantas que contratan los servicios de control de plagas generalmente no almacenan pesticidas en ella, aunque esto no debe darse por sentado. Los inspectores siempre deben preguntar si hay pesticidas almacenados en los establecimientos, y si el personal hace alguna aplicación, ya que muchas plantas tienen empleados que realizan esta tarea entre las visitas regulares del contratista. Si es así, el inspector necesita obtener información completa sobre dichos productos, incluyendo la de la etiqueta; fechas; dosis; métodos y lugares de uso; nombre del aplicador(es); área de almacenamiento; y razones para su uso.

Programas propios. Algunas plantas tienen sus propios programas de manejo de plagas, usando su personal para monitorear las trampas para roedores, hacer pulverizaciones en las rajaduras y grietas, nebulizar en ciertas partes de la planta, fumigar, y/o realizar actividades estacionales específicas de control. La fumigación se realiza generalmente cuando la planta no está operando y está libre de personal, tal como ocurre durante los viernes a la noche, fines de semana, o vacaciones.

En palabras simples, las diferencias entre nebulización y fumigación son:

Nebulizar (*fogging*) es aplicar un insecticida líquido o sólido que se vaporiza por el calor o por atomización. El vapor resultante es soplado hacia todas las áreas objetivo. El pesticida entra en todos los espacios de aire libre, mata a las plagas objetivo, y puede tener o no efectos residuales. Puede penetrar envases permeables, pero generalmente no están diseñados para que lo hagan.

Los fumigantes (*fumigants*) tales como bromuro de metilo y fosfina, son gases que son aplicados en áreas selladas. Están diseñados para penetrar en todas las áreas y productos, matando todas las plagas, incluyendo huevos y larvas. El dióxido de carbono y el nitrógeno gaseosos son ejemplos de fumigantes aprobados que pueden ser usados en las plantas orgánicas para matar plagas por desplazamiento del oxígeno por un período de tiempo determinado, sofocando a las plagas. Los fumigantes pueden tener o no efectos residuales.

Identificación de las plagas objetivo. Una planta puede estar usando estrategias muy diferentes para reducir o eliminar problemas de plagas. Es muy importante identificar aquellas que sean problemáticas en la planta. ¿Cuáles son atraídas por los tipos de productos elaborados? Algunas pueden ser problemáticas sólo en ciertas épocas del año, dependiendo del clima. El conocimiento de ciclo de vida, necesidades de temperatura, comportamiento, refugio, humedad, alimento, luz y requerimientos de los depredadores/parásitos de una plaga específica pueden ayudar a identificar estrategias efectivas para controlarlas. Es el mismo concepto usado en los sistemas de manejo de fincas orgánicas. Es la diferencia entre usar el sistema natural para prevenir problemas versus reaccionar a las situaciones de crisis con la aplicación de productos tóxicos. Desde la perspectiva del manejo orgánico, los gerentes de planta y los contratistas deben implementar estrategias para prevenir o minimizar los problemas de plagas, antes que intentar erradicarlas con pesticidas tóxicos.

En general, las prácticas y productos que están permitidos por las normas orgánicas incluyen:

- **trampas mecánicas, adhesivas, eléctricas y con feromonas**
- **dispositivos con sonido y luces como repelentes**
- **barreras físicas**
- **cebos con vitaminas**
- **tratamientos de congelación, calentado y vacío**
- **dióxido de carbono y nitrógeno como fumigantes**
- **productos botánicos tales como piretro, ryania y rotenona (si están etiquetados para uso en plantas de procesamiento de alimentos y están libres de sinergistas y vehículos sintéticos)**
- **insecticidas inorgánicos tales como el ácido bórico, octal-tetrahidrato-disódico, tierra de diatomeas, y sílica precipitada**

6.3.2 Opciones estructurales

Limpieza de la planta. Como se ha comentado, la higiene de las instalaciones (interior y exterior) y la exclusión son las claves para un efectivo manejo estructural de plagas. La planta debe tener equipamiento apropiado y efectivo y productos siempre disponibles para mantener las instalaciones limpias. La limpieza de la planta tiene otras implicancias durante la inspección orgánica, pero debe ser evaluada en relación con el manejo de plagas. ¿Hay aspiradores, líneas de aire comprimido, tanques de lavado, lavadoras a presión, etc., a la mano? ¿Hay evidencia de que son usados regularmente? ¿Tiene la planta un sistema efectivo de recolección de polvo? El polvo contiene nutrientes que alimentan tanto a

insectos como a roedores.

Eliminación de refugios. La eliminación de refugios dentro y fuera de la planta, así como de fuentes de alimentos es el método más efectivo para reducir problemas con ratas y ratones. Esto implica que las instalaciones deben ser limpiadas regularmente, los productos derramados deben ser eliminados inmediatamente, y los orificios o rajaduras en el edificio o en las puertas deben ser sellados. Los ratones pueden moverse a través de un orificio del tamaño de un lápiz. Durante la inspección, el inspector debe observar si existen áreas que indiquen probabilidad de problemas con roedores.

Exclusión. La exclusión, o la prevención de que las plagas problema entren en el edificio o en las áreas de producción, es un método efectivo para controlar roedores e insectos dentro de las plantas que elaboran productos orgánicos. Todos los montones de residuos deben ser eliminados de los alrededores del edificio. Las malezas deben ser segadas. Idealmente, una zona de concreto o de grava con una barrera de malezas a su alrededor debería extenderse 30-60 cm alrededor del perímetro exterior del edificio. Todas las grietas en los cimientos deben ser selladas. Las puertas deberán mantenerse cerradas y herméticas. Las cortinas de aire en las puertas de entrada pueden prevenir que insectos voladores ingresen en el área.

Corredores de inspección. Dentro de la planta debe mantenerse un corredor de inspección de 45 cm de ancho entre *pallets*, piezas de equipamiento, etc., y la pared exterior. Las trampas mecánicas y/o adhesivas deben ser colocadas aquí. El corredor permite que las trampas puedan ser eficientemente monitoreadas, y no ser dañadas por el equipamiento. Además, dejan menor espacio para escondite de los roedores, ya que por su naturaleza caminan a lo largo de las paredes y se esconden en espacios pequeños. Con un corredor, se ven forzados a buscar refugio en las trampas. Señales de actividad de roedores, tales como excrementos y raspaduras, son más fáciles de detectar de esta manera.

Ambiente inhóspito. El ambiente dentro de la planta puede ser modificado para hacerlo inhóspito para las plagas. En las zonas templadas se puede dejar que las plantas de procesamiento o las áreas de almacenamiento se congelen durante el invierno. Si hay un congelador móvil en la planta, puede ser usado para “tratar” los *pallets* con productos infestados o sospechosos. El almacenamiento en frío también actúa como una solución a largo plazo para prevenir problemas de plagas de almacenamiento. Una planta puede ser “recalentada” para matar insectos y larvas, si hay un gran horno o secador dentro. Muchas plantas también tienen presión de aire positiva dentro del edificio, que impide entrar a las plagas.

Inspección de productos al ingreso. Los productos que ingresan pueden ser una fuente de infestaciones de insectos y roedores. ¿Los productos entrantes son muestreados y analizados y/o visualmente inspeccionados para detectar problemas potenciales de plagas? ¿Hay protocolos escritos de inspección de ingredientes? ¿Son registrados los resultados de dichas inspecciones? ¿Los *pallets* son lavados o almacenados de manera que impidan que las plagas entren a la planta? Los ingredientes pueden ser puestos en “espera” o cuarentena hasta que sean analizados y aprobados. Puertas cerradas, cortinas de aire, o cortinas de tiras plásticas pueden separar el área de recepción del resto de la planta.

Controles activos. Además de las medidas mencionadas más arriba, se pueden usar controles activos y dispositivos de monitoreo. Estos incluyen electrocutadores de insectos, trampas adhesivas con luces fluorescentes, trampas de feromonas, sustancias que afectan el apareamiento, y dispositivos de ultrasonido. Se pueden usar tablillas adhesivas para monitorear y controlar insectos que reptan y roedores. La tierra de diatomeas puede ser espolvoreada ligeramente en las entradas, rajaduras y grietas, y en los bins con grano para controlar insectos. Aceites vegetales (por ejemplo, ajo, canela) están siendo desarrollados para que interfieran con las enzimas que regulan el metabolismo de los insectos

durante la ingestión. Pueden ser usados efectivamente, sin peligro para los humanos o el ambiente.

6.3.2.1 Estrategias de Manejo Estructural de Plagas en las Áreas Exteriores

- Para controlar las malezas, todas las áreas que rodean la planta deben ser segadas/podadas en lugar de ser tratadas con herbicidas, especialmente si el aire exterior entra en la planta.
- Se puede cubrir el perímetro del edificio con pedregullo o cascajo y alfombrillas de césped.
- La zona donde se amontonan los residuos y basura debe estar ubicada lejos de las entradas de la planta.
- Las entradas de las zonas de carga/descarga deben estar bien selladas. Pueden disponerse láminas de metal alrededor de la pared exterior de dichas áreas para impedir que los roedores se desplacen por las paredes.
- Los productos derramados deben ser limpiados diariamente.
- Todos los residuos o la basura alrededor del exterior del edificio deben ser retirados.

6.3.2.2 Estrategias de Manejo Estructural de Plagas en las Áreas Interiores

- Los ingredientes deben ser inspeccionados antes de ser inventariados.
- Pueden usarse placas de cartón entre los *pallets* y los productos para prevenir la diseminación de insectos.
- Los *pallets* y las piezas del equipamiento deben ubicarse lejos de las paredes exteriores dejando un corredor para las trampas para roedores y facilitar otras actividades de manejo.
- Los productos derramados deben ser limpiados diariamente.
- Las rajaduras y grietas en las paredes y pisos deben estar selladas.
- Las puertas deben tener cierres herméticos
- Las puertas y ventanas deben tener mallas contra insectos.
- Uso de cortinas de aire en las entradas.

6.3.2.3 Opciones de Manejo de Plagas

1. Roedores

Prevención:

- eliminación de refugios
- segado de malezas alrededor de los edificios
- puertas y ventanas selladas
- grava/pedregullo alrededor de la base exterior del edificio
- reparación de orificios, rajaduras, mallas y ventanas rotas, etc.
- láminas de metal en los laterales de los edificios, especialmente en las áreas de carga/descarga para prevenir que los roedores trepen
- buenas prácticas de higiene, por ejemplo, limpieza regular y por sectores
- basureros bien lejos de los edificios
- los basureros no deben rebalsar o la basura mantenerse mucho tiempo

Controles activos:

- trampas tipo wind-up (*Ketchalls*)
- trampas de resorte (*snap traps*)
- trampas adhesivas
- dispositivos ultrasónicos

Rodenticidas. Muchas normas orgánicas prohíben el uso de rodenticidas anticoagulantes dentro de la planta, pero esos y otros pueden ser usados fuera de las instalaciones, alrededor del edificio, si hubiera necesidad. Hay instancias en que las regulaciones gubernamentales requieren el uso de rodenticidas (por ejemplo, en plantas de procesamiento de carne), si se usan trampas para capturar roedores. El uso de estos productos debe estar documentado y los productos orgánicos no deben estar presentes en los lugares donde se usan dichos productos. Por ejemplo, los cebos para roedores no deben ponerse donde se descarguen granos orgánicos, porque los roedores envenenados podrían entrar el depósito, contaminando el producto.

Algunas ACs permiten usar rodenticidas basados en vitamina D dentro de la planta, pero solamente para bajar la población en una crisis. El ingrediente activo, la vitamina D3, causa hipercalcemia y mata rápidamente a las ratas y ratones con poco riesgo de envenenamiento secundario para otros animales. Deben implementarse estrategias para abordar las causas de infestación por roedores.

2. Insectos caminadores y reptantes

Prevención:

- buena limpieza
- monitoreo de los productos que ingresan
- barreras físicas

Controles activos:

- trampas adhesivas con o sin feromonas
- ácido bórico
- tierra de diatomeas
- temperatura controlada (congelamiento o calentamiento)
- fumigación del producto con dióxido de carbono
- aceites vegetales

3. Insectos voladores

Prevención:

- mantener las puertas cerradas
- mallas en todas las ventanas, puertas y respiraderos
- monitoreo de los productos que ingresan
- cortinas de aire o de tiras plásticas en las entradas
- presión de aire positiva en la planta

Controles activos:

- trampas de luz fluorescente en las esquinas interiores en las entradas
- varios tipos de trampas para moscas, frascos-trampa, etc.
- cintas con pegamento
- trampas y monitores con feromonas
- temperatura controlada (congelamiento y calentamiento)

4. Pájaros

Prevención:

- eliminación de fuentes de alimentos
- eliminación de sitios para anidar
- acceso a sitios para anidar impedido
- mantener las entradas cerradas

mallas o alambres tejidos en las aberturas

Controles activos:

dispositivos de ultrasonido

globos espantapájaros; dispositivos para ahuyentar

cometas/barriletes con formas de predadores de pájaros

serpientes espantapájaros

disparos de armas de fuego

6.3.3 Definiciones

1. **Tratamiento de Contacto** - Aplicación de un rocío pulverizado para lograr un efecto insecticida inmediato.
2. **Tratamiento de grietas y rajaduras** – Aplicación de pequeñas cantidades de insecticidas en las grietas y rajaduras en las cuales los insectos se pueden esconder o entrar en el edificio. Dichas aberturas se encuentran generalmente en las juntas de dilatación, entre diferentes elementos de construcción, y entre el equipamiento y el piso. También deben tratarse las paredes huecas, las patas y bases del equipamiento, los conductos, la sala de motores, y las cajas de llaves de luz.
3. **Tratamiento general** – Aplicación de insecticidas sobre superficies grandes tales como paredes, pisos y techos, o para tratamiento exterior.
4. **Áreas con alimentos** – Incluye las áreas de recepción, almacenamiento (materias primas, en seco, en frío, congelado), envasado (enlatado, embotellado, empaquetado, puesta en cajas), preparación (limpiado, trozado, cocido, molido), almacenamiento de residuos comestibles, y sistemas de procesamiento (molinos, lácteos, aceites comestibles, jarabes).
5. **Áreas sin alimentos** – Incluye los sitios de ubicación de la basura, baños, drenajes, entradas y vestíbulos, oficinas, armarios, sala de máquinas, cuarto de calderas, garajes, gabinetes, y áreas de almacenamiento.
6. **Insecticidas sin poder residual** – Estos productos son aplicados para obtener efectos insecticidas sólo durante el tiempo de tratamiento y son de aplicación al voleo o por contacto.
7. **Insecticidas con poder residual** – Estos productos son aplicados para obtener efectos que perduren varias horas o más y son aplicados en tratamientos generales, localizados, o en grietas y rajaduras.
8. **Tratamiento del espacio** – Es la dispersión de insecticidas en el aire por medio de fumigadores, vaporizadores, aerosoles, o atomizadores para el control de insectos voladores y caminadores/reptantes.
9. **Tratamiento en sectores o por focos** – Aplicación en áreas limitadas donde puedan estar los insectos, pero donde no haya contacto con el alimento, con utensilios ni con los operarios. Las áreas tratadas pueden incluir pisos, paredes y partes inferiores del equipamiento. Para este propósito, el “foco” no puede exceder los 0.2 metros cuadrados.

6.3.4 Responsabilidades del Inspector Orgánico

1. **Evaluar el potencial de la contaminación.**
2. **Ser observador durante el recorrido por la planta para verificar la implementación del plan de manejo de plagas, inconsistencias con el plan declarado, y uso de materiales prohibidos.**
3. **Examinar el plan de manejo de plagas, bitácora de control de plagas, y registros de producción, para detectar posibles inconsistencias.**
4. **Cuando se conduce el muestreo de auditoría, examinar en las hojas de registro de control de plagas las fechas en las que los productos orgánicos fueron elaborados, para asegurar que no fueron usados productos prohibidos antes de la recepción, en el almacenamiento, y/o procesamiento de productos orgánicos.**
5. **Obtener información de los productos de control de plagas en las etiquetas o en cartillas de seguridad de los materiales.**
6. **Obtener copias de las bitácoras de control de plagas, acuerdos con los servicios de control, y otros documentos relevantes.**
7. **Evaluar la efectividad de las estrategias para proteger la integridad de los productos orgánicos.**
8. **Informar los hallazgos, remarcar todas las áreas de potencial no-cumplimiento. Adjuntar copias de la documentación.**

6.4 ADITIVOS DE CALDERA

Los aditivos de caldera son compuestos agregados al agua para prevenir la corrosión y el sarro en las calderas o para facilitar la eliminación de lodos. Es de interés para los inspectores orgánicos en aquellas plantas donde vapor de agua (vapor culinario) o agua hirviendo entra en contacto directo con los productos, tales como el vapor para pelar frutas y hortalizas, para blanqueado de frutas y hortalizas antes del congelado, o la adición de vapor en el procesamiento de tofu, leche en polvo instantánea, y otros productos alimenticios cocidos. El agua para las calderas y los sistemas generadores de vapor pueden ser pretratados para eliminar durezas por intercambio iónico en vez de agregar compuestos acondicionadores o aditivos de caldera.

Si el vapor o el agua hirviendo entra en contacto directo con los productos orgánicos, el inspector debe conocer qué técnicas son usadas en la planta para prevenir la corrosión de las calderas y el aumento de sarro. Si están siendo usados aditivos de caldera, deben obtenerse las cartillas de seguridad de los materiales y las etiquetas de los productos para todos los químicos de caldera y enviarlos con el informe de inspección, a menos que la AC le comunique a Ud. que ya tiene dicha información en el legajo.

Algunas plantas tienen filtros o trampas en las líneas de vapor. Las mismas sólo remueven el sarro interno resultado de la corrosión de la línea de vapor. Los filtros o trampas no están diseñados para capturar compuestos volátiles de la formulación del químico de caldera. Estos aditivos volátiles son compuestos de aminas tales como la morfalina y la ciclohexamida. El asunto relevante no es si hay filtros o trampas, sino si los aditivos de caldera contienen aminas volátiles. La AC debe ser informada sobre los aditivos que contengan aminas volátiles. El operador puede necesitar cambiar a otros químicos de caldera, o instalar una válvula interruptora en la línea de alimentación para excluir los químicos

cuando procese productos orgánicos.

Averigüe con qué frecuencia se agregan los químicos de caldera, quien lo hace y en qué dosis. ¿Los compuestos se volatilizan en el vapor, o permanecen en la caldera? Averigüe si hay filtros o trampas. ¿Se han hecho análisis de residuos del condensado o del producto terminado para detectar la presencia de aditivos de caldera? Si es así, consiga una copia de los resultados, aún cuando el producto sea no-orgánico. Si no, converse con el operador acerca de la posibilidad de hacer un análisis del condensado de vapor o de productos terminados para detectar la presencia de residuos, y sugiéralo en el informe de inspección. Consiga toda la información posible para que el comité de revisión sepa exactamente cuáles aditivos de caldera pueden causar impactos en los productos orgánicos.

6.5 EVALUANDO LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.5.1 Importancia de la Limpieza y la Desinfección

En las plantas de procesamiento de alimentos, los programas de limpieza y desinfección están dirigidos principalmente a proteger y asegurar la calidad del producto. Los residuos de los turnos previos de producción (llamado “residuo” o “soil” en la terminología de la industria de alimentos) deben ser eliminados para controlar patógenos y otros organismos. Dicho “residuo” es eliminado usando jabones y detergentes. Una vez aseado, el equipamiento debe ser desinfectado, usando compuestos tales como cloro o iodo, que matan la vida microbiana.

Los protocolos de desinfección de planta son requeridos por las buenas prácticas de manufactura (BPMs) para estar en conformidad con las regulaciones gubernamentales. Una buena desinfección es también una parte esencial de un efectivo sistema estructural de manejo de insectos y roedores. Finalmente, es importante para mantener las condiciones de seguridad y salubridad de los empleados.

Es importante para el inspector conocer el programa de limpieza y desinfección de la planta para comprender su impacto potencial en el manejo de productos orgánicos. ¿Se hace una limpieza completa de la planta al final de cada turno de producción, con una frecuencia diaria, semanal, mensual, anual, o “cuando es necesario”? Esta información ayudará a determinar para cuando deben ser programados los ingresos y el procesamiento de productos orgánicos, ya que la planta debe estar limpia y libre de contaminantes cuando los productos orgánicos sean recibidos y procesados. Esta información también ayuda al inspector a comprender los sistemas de monitoreo y de registros en marcha, y determinar si son adecuados o no para verificar la protección de la integridad orgánica.

6.5.2 Opciones de Limpieza y Desinfección

Cronogramas de limpieza. Los requerimientos de limpieza varían de acuerdo con la planta y el tipo de producto alimenticio manejado. Diferentes partes de una planta pueden operar con diferentes cronogramas de limpieza. Por ejemplo, los pisos y las paredes en el depósito pueden ser limpiadas mensual o trimestralmente, mientras que los pisos y las paredes en el área de producción pueden ser limpiadas diariamente o al final de cada turno de producción. Observe cañerías, soportes y ductos en los techos. ¿Cuándo, y con qué frecuencia son limpiados? ¿Están bien mantenidos para evitar que el “residuo”, las goteras, o la condensación contaminen los productos que están debajo?

Limpieza “en seco”. Muchas plantas, tales como las de limpieza de granos y molinos de harina, usan solamente procedimientos de limpieza “en seco”. No usan agua, detergentes ni desinfectantes. Se

utilizan grandes aspiradoras, compresores de aire, rasquetas, martillos de goma, y escobas. El barrido, el rasquetado, la agitación y los ciclos revertidos forman parte de los protocolos de limpieza. Las plantas de mayor tamaño o más modernas pueden tener sistemas de aspirado en piezas de equipamiento individuales y sistemas integrados de recolección de polvo. Dichas plantas están, a menudo, diseñadas para facilitar la limpieza. Los inspectores necesitan examinar las piezas del equipamiento, incluyendo transportadores, elevadores y tornillos sinfin para verificar cuan fácilmente son limpiados. Deben ser examinados los registros de limpieza.

Limpieza “húmeda”. Las plantas que usan procedimientos “húmedos” de limpieza son a menudo más complejas, haciendo uso de una variedad de limpiadores y desinfectantes. Algunas piezas del equipamiento pueden ser limpiadas usando un ciclo de lavado automatizado, mientras que otras son desarmadas para la limpieza manual. El equipamiento que es usado para la limpieza estacionaria automatizada es denominado sistema de Limpieza en el Lugar (*Clean In Place – CIP*). Cuando es desarmado para la limpieza se denomina sistema Limpieza fuera del Lugar (*Clean Out of Place – COP*).

Documentación. A muchas operaciones nunca se les requirió documentar sus procedimientos de limpieza antes de solicitar la certificación orgánica. Los empleados pueden seguir Procedimientos Estándar de Operación (*Standard Operating Procedures - SOP*), pero no haberlos documentado nunca. En dichas circunstancias, se debe crear un sistema de documentación. Puede tomar la forma de una lista de verificación que es completada antes de cada turno orgánico, o de un listado de procedimientos estándar que es enviado a la AC. Se verifica que los procedimientos estándar han sido completados con las iniciales/firma del empleado en una planilla de limpieza o en un informe de producción

Estrategias de limpieza. Los procedimientos de limpieza húmeda y de desinfección pueden incluir el uso de agua presurizada (sistemas móviles o estacionarios), máquinas de rasquetado de pisos, sistemas de limpieza con vapor, y sistemas de limpieza en el lugar y/o fuera del lugar. Muchos usan una combinación de estrategias. Puede haber personal específico para la limpieza o puede ser responsabilidad de cada empleado.

El inspector necesita conocer los protocolos de limpieza y desinfección del proceso que está inspeccionado.

- **¿Tiene la planta un manual de limpieza?**
- **¿Están documentados los procedimientos de limpieza y desinfección estándar?**
- **¿Han sido establecidos protocolos de limpieza especiales para lo orgánico? Si es así ¿cómo le ha sido comunicado a los empleados? ¿Cómo están documentados?**
- **¿Son revisados regularmente?**
- **¿Hay algún monitoreo para verificar si los procedimientos son adecuados?**
- **¿Se hacen análisis regularmente para determinar que el equipamiento y/o los productos terminados están libres de residuos de detergentes o de desinfectantes? (por ejemplo, prueba de pH de enjuagues).**

Ciclo de limpieza. El inspector necesita documentar el ciclo de limpieza existente. Un ejemplo del ciclo de limpieza húmeda podría ser: enjuague con agua caliente → lavado con detergente → enjuague → limpiador ácido → enjuague → desinfectante → (enjuague o purga antes de la producción orgánica). Toda la información sobre el sistema de limpieza de la planta, incluyendo los nombres de los productos usados, debe ser incluida en el informe de inspección o en el cuestionario/solicitud.

6.5.3 Términos y Conceptos

1. **Residuo** (“*soil*” en inglés técnico) se define como cualquier material no deseado existente sobre la superficie del equipamiento y en las cañerías. El tipo de residuo determina el tipo de limpiador usado.
 - a. Los limpiadores ácidos disuelven los residuos alcalinos (minerales)
 - b. Los limpiadores alcalinos (cáusticos, detergentes) disuelven los residuos ácidos (alimentos)
 - c. Los desinfectantes matan/evitan el crecimiento bacteriano.
2. Los **detergentes** eliminan las partículas de alimentos presentes. Una combinación de uno o más ingredientes químicos en el agua son capaces de remover residuos de las superficies por acciones físicas o químicas.
 - a. Alcalinos (suaves – bicarbonato de sodio)
 - b. Cáusticos (fuertes – hipoclorito de sodio)
 - c. Alcalinos más cloro
3. Los **limpiadores ácidos** remueven los residuos minerales presentes y neutralizan a los detergentes.
 - a. Ácido fosfórico
 - b. Ácido nítrico
 - c. Ácido sulfúrico
 - d. Combinación de ácidos
4. Los **desinfectantes** matan o limitan el crecimiento microbiano que pudiera quedar luego de los limpiadores. Ese crecimiento puede provenir de partículas de alimentos que quedaron en el equipamiento, cañerías, juntas del piso, o que estén presentes en el agua. Los desinfectantes también neutralizan los ácidos previniendo que los mismos se acumulen. Los tipos de desinfectantes incluyen
 - a. Fosfóricos: deja residuos por 24 horas o hasta contacto con el producto
 - b. Cloro (hipoclorito de sodio) deja residuos por 10 minutos
 - c. Ácido peroxiácético (Oxonio activo): se degrada en ácido acético (vinagre y agua)
 - d. Amonio cuaternario: deja residuos, puede afectar el sabor³⁴
 - e. Iodo: deja residuos por 8 horas, puede afectar el sabor
 - f. Peróxido de hidrógeno: uso limitado, puede ser corrosivo para las superficies (metales y goma)
 - g. Ozono: agua ozonizada usada en superficies de contacto directo con alimentos, uso limitado, caro, y poderosa capacidad de oxidación.

6.5.4 Respuestas Orgánicas para Prevenir la Contaminación

- Si el sistema de producción puede ser vaciado y limpiado completamente de todos los productos y residuos previos, y hay un mínimo riesgo de contaminación, entonces los protocolos adicionales de limpieza pueden ser innecesarios.
- Pueden hacerse uno, dos o tres enjuagues antes de comenzar a procesar los productos orgánicos, con un análisis de pH del agua del enjuague para verificar la ausencia de residuos de desinfectantes.³⁵
- Purgue, haga pasar agua, o retire producto orgánico a través del sistema. Los productos purgados son descartados o derivados como productos no-orgánicos
- Programe la producción orgánica para el primer turno del día o de la semana, a continuación de una limpieza completa de todas las líneas y equipamiento.
- ¡¡¡Documente las actividades de limpieza, desinfección y purga!!!

³⁴ Ciertos desinfectantes, tales como el amonio cuaternario, no son fácilmente eliminados por el enjuague y están generalmente prohibidos por las ACs.

³⁵ Es esencial que el agua usada para enjuagar no esté contaminada.

6.5.5 Responsabilidades del Inspector Orgánico

- 1. Evalúe el potencial de contaminación.**
- 2. Sea observador durante el recorrido de la planta (accesibilidad del equipamiento para la limpieza, verificación del equipamiento y químicos de limpieza, aseo general de toda la planta, actitudes de los empleados).**
- 3. Examine el manual de limpieza y desinfección y los documentos de procedimientos operacionales estándar.**
- 4. Verifique que los protocolos requeridos para limpieza y desinfección estén implementados. Cuando haga la revisión de auditoría, examine las bitácoras de limpieza para las fechas en las que los productos orgánicos fueron procesados, para asegurar que se siguieron los protocolos de limpieza adecuados.**
- 5. Consiga información de las etiquetas o de las cartillas de seguridad de los materiales de los productos de limpieza y desinfección.**
- 6. Obtenga copias de las hojas de registro de limpieza y otros documentos importantes.**
- 7. Evalúe la efectividad de las estrategias para proteger la integridad orgánica de los productos.**
- 8. Si se usan productos para purgar a través del sistema, evalúe si la cantidad de productos usados es adecuada para purgar dicho sistema.**
- 9. Informe las conclusiones, resalte las áreas de no-conformidad potencial. Agregue copias de los documentos al informe de inspección.**

6.6 AUDITORÍA PARA PROCESADORES ORGÁNICOS

6.6.1 ¿Qué es una Auditoría?

Una auditoría es la revisión del sistema de mantenimiento de registros que documenta que la integridad de los productos certificados sido mantenida de acuerdo con normas orgánicas. Es el medio por el cual se puede rastrear el movimiento del alimento y otros productos orgánicos desde la producción a través de la cosecha, almacenamiento, ventas, y más adelante a través del procesamiento, envasado y distribución de los productos “terminados”.³⁶

El sistema de auditoría comienza en la finca. El productor debe mantener registros que documenten:

- Historias de campo y de las actividades de producción (mapas, planillas de historia de las parcelas, bitácoras de actividades)
- Registros/recibos de insumos comprados
- Registros de almacenamiento
- Registros de ventas, incluyendo facturas, *tickets* de pesada, cartas de porte, números de lote, registros de control de auditoría

6.6.2 Responsabilidades del Procesador

El procesador debe tener un sistema completo de documentación que siga la materia prima a través de las etapas de procesamiento. En general, esas actividades se pueden categorizar de la siguiente manera:

1. Compra, recibo, consolidación, transporte, y almacenamiento de las materias primas, incluyendo la garantía de la condición orgánica de los ingredientes.
2. Limpieza o refinamiento de las materias primas, tanto en el lugar como fuera de la planta.
3. Procesamiento
 - a. Mezcla con otros ingredientes
 - b. Alteraciones tales como presión, cocción, malteado, evaporación, fermentación, molienda, extrusión, etc.
 - c. Envasado
4. Almacenamiento
5. Distribución y venta de los productos terminados.

En la sección Anexos de este manual (§ 7.4.3), se ofrece un muestreo de auditoría para Grain Commodities, Inc. (una compañía ficticia). Como los términos y los conceptos están explicados, revise esa muestra de documentos para mayor claridad.

6.6.3 Documentación

Cada vez que un producto es producido, movido, almacenado, transformado o vendido se deben

³⁶ N.T.: El sistema de mantenimiento de registros o trayectoria de auditoría se denomina “audit trail” en idioma inglés, mientras que “audit” (auditoría) es la revisión del mismo. En este manual se usarán tanto auditoría como auditoría de trayectoria.

generar registros. Es necesario que documentos específicos acompañen al producto a través de esas actividades, para identificar dicho producto y verificar qué ha sido hecho en un momento dado. Esos documentos instruyen a los empleados acerca de cuál receta deben usar en esa tanda de producción, y cuáles ingredientes y números de lote deben seleccionarse del almacén para procesamiento o despacho. Los documentos son también importantes para el aseguramiento de la calidad, porque los problemas pueden ser identificados y corregidos.

Muchos productos son movidos de una planta de procesamiento a otra para participar en una variedad de tareas de procesamiento. Por ejemplo, un grano puede ser limpiado y embolsado en una planta, luego molido, tamizado y embolsado en una segunda planta, y luego transformado en el producto final en una tercera. En muchos casos, esas plantas no son propiedad de una compañía, sino que son contratadas (también conocidos como procesadores contratados, co-procesadores, o co-empacadores). Para rastrear el movimiento de los productos de una planta a otra se necesita documentación.

Los tipos de documentos usados por las operaciones de procesamiento varían, pero pueden incluir:

- 1. Registros de compra** – las *facturas* y los *contratos de compra* indican los productos, las cantidades, el proveedor, y la fecha de compra, y pueden estipular los términos de la misma; los *certificados de transacción/certificados orgánicos* verifican que el producto recibido es orgánico certificado, e indica el nombre de la AC. Los registros de compra pueden estar acompañados por certificados de análisis, declaraciones de conformidad, declaraciones de importación, y otros documentos no ligados directamente a la auditoría.
- 2. Registros de transporte** – las *cartas de porte/guías de remisión* que ingresan muestran las cantidades y tipos de productos transportados desde el proveedor hasta el destino o el comprador; pueden estar acompañados por una *declaración de limpieza del transporte* que verifica la inspección de las unidades de transporte antes de ser cargados con productos orgánicos.
- 3. Tickets de pesada/balanza** – documentos emitidos por el proveedor en el punto de despacho, en un área de recepción, o a un determinado punto entre ambos, cuando los ingredientes a granel o los productos son pesados para establecer la cantidad enviada.
- 4. Registros de recepción** – planilla que contiene los productos recibidos, números de lotes entrantes, fecha, cantidad recibida, y alguna otra información. El procesador a menudo asigna un nuevo # de lote en este punto.
- 5. Informe de inventario de ingredientes en existencia** – es un registro de inventario de todos los ingredientes en almacenamiento (diario, semanal o mensual).
- 6. Informe de producción** – muestra qué se ha producido y las cantidades de una determinada tanda de producción o día; también puede indicar los ingredientes y sus números de lote para cada turno de producción; generalmente conecta los # de lote de los ingredientes con el # de lote del producto terminado.
- 7. Informe de empacado/envasado** – indica qué se ha empacado/envasado en un turno o día dado, incluyendo las cantidades empacadas/envasadas.
- 8. Informe de inventario de producto terminado** – es el inventario de producto terminado almacenado en el depósito (diario, semanal, mensual).
- 9. Informe de despacho** – indica qué ha sido transportado fuera de la planta en un determinado día o turno. Las *cartas de porte/guías de remisión* se usan para transferir la custodia a la compañía de transportes y de ella al comprador o destino. También pueden ser usados los documentos de exportación, incluyendo las Declaraciones de Aduanas y cartas de porte/guías de remisión del extranjero.
- 10. Facturas de ventas, CTs de salida** – indican los productos vendidos, cantidad, # de lote, y comprador.
- 11. Registro de control de auditoría** – es una planilla que contiene los datos de los ingredientes

orgánicos comprados, cantidades, # de lote, fechas, proveedores, verificación de la categoría orgánica, y productos orgánicos producidos, # de lote, cantidades y fechas de venta. Es requerido por ciertas ACs, pero no por otras.

Los nombres de estos documentos pueden diferir de procesador a procesador, y de una región a otra. Cuando redacte su informe, refiérase a los documentos por el nombre usado por el procesador. De esta manera, la AC puede comunicarse con el gerente de planta acerca de la documentación sin necesidad de “traducción”.

Los inspectores deben estar al tanto de que muchos registros, especialmente los de inventario, son ahora llevados en computadoras. Los inspectores deben sentirse cómodos navegando por dichos sistemas, u observando a los empleados de la compañía cuando acceden a los registros solicitados.

Para la certificación orgánica, todos los documentos usados para rastrear los productos orgánicos deben tener la palabra “orgánico” para describir los ingredientes o productos.

6.6.3.1 Verificación de los Ingredientes Orgánicos

Los ingredientes orgánicos entrantes deben estar acompañados de su certificación orgánica. Esta documentación debe estar bajo la forma de un *Certificado de Transacción* original o copias de los *Certificados Orgánicos* del proveedor, dependiendo de los requerimientos de la AC. Los certificados deben estar en el legajo del procesador y ser examinados por el inspector. Las cargas entrantes deben estar acompañadas por cartas de porte, con el # de lote del proveedor. El inspector debe observar también los *tickets* de pesada, facturas de compra, contratos de compra, listas de productores, y otros documentos que verifiquen la recepción de los ingredientes orgánicos.

El inspector debe verificar que los Certificados Orgánicos son válidos para el tipo de producto comprado y las fechas en que dichos productos fueron comprados. Los Certificados de Transacción deben concordar con los del proveedor, tipo de producto, # de lote, y cantidad especificada en las cartas de porte de ingreso.

Ejemplo. En el ejemplo de Grain Commodities, Inc. (§ 7.4.3.3), el Certificado Orgánico para Jim Smith declara que tiene 64 acres de porotos de soja orgánicos de la variedad Vinton. El rendimiento promedio por acre para la soja orgánica es aproximadamente 25-40 bu/acre. Luego, el inspector puede extrapolar que Jim Smith tiene aproximadamente 1600 a 2560 bu. de soja Vinton orgánica certificada para vender. La cosecha entera de 1550 bu fue vendida en dos lotes, JS1S00 y JS2S00, que Jim Smith envió en su propio camión. Las fechas en el Certificado Orgánico coinciden con las de la venta a Grain Commodities, Inc.

6.6.3.2 Números de Lote

Los números de lote, que deben originarse a nivel de finca para los productos a granel, representan un papel crítico en la identificación y rastreo de los productos. La mayoría de los procesadores usan números de lote para el control de calidad. Si hubiera algún problema con un producto, el departamento de control de calidad del procesador puede aislar la tanda de producción específica y verificar la producción, el inventario, el despacho y los registros de ventas. Un sistema preciso de identificación de lotes es esencial para que la planta pueda tener un sistema de recuperación de productos. Este mismo sistema permite el rastreo de los productos orgánicos. Todas las ACs requieren un sistema funcional de rastreo de productos.

Los números de lote están codificados, a menudo haciendo referencia al tipo de producto y la fecha, hora o turno/tanda de producción específico. Los números de lote pueden ser muy específicos e incluir la fecha, la hora, la tanda de producción, y aún el número de caja, o pueden ser muy generales y hacer referencia a todo un despacho de producto. No siempre están en forma de números, de tal manera que la identificación es única para ese lote. La fecha y el número de producto pueden servir como un único código de lote, si sólo se produce una tanda del mismo producto por día. Los sistemas de numeración de lote varían de procesador a procesador. El inspector debe entender la codificación de la operación para poder “leer” el número de lote.

El Calendario Juliano es usado a menudo en los sistemas de numeración de lote para designar una fecha específica. En dicho calendario, cada día tiene un número consecutivo, de 001 para el 1º de enero hasta 365 (o 366 en los años bisiestos) para el 31 diciembre. Tres dígitos son necesarios para identificar cualquier fecha en el Calendario Juliano. Se puede ver en § 7.1.3.

Por ejemplo, el siguiente número es encontrado en una caja de bebida de soja envasada asépticamente.

Lote # 1425138980562

1425

13801

0562

(Hora envasado-14:25) (Fecha Juliana de envasado– mayo 18, 2001) (# Consecutivo de caja 0562)

El siguiente ejemplo fue tomado de una carta de porte de un semi-remolque de porotos de soja comprados por un intermediario:

Lote # 210S0811201

21

OS

08

112

01

(Productor #) (Soja Orgánica) (Contenedor #8) (Fecha Juliana de despacho-abril 22) (Año -2001)

Cada vez que se combinan lotes o se mezclan ingredientes, se debe asignar un nuevo # de lote y ambos, el número ingresante y el nuevo deben ser registrados. Lo mejor es que sean registrados en el mismo documento, tal como una planilla de mezclado, informe de producción, o registro de contenedor, de manera que la capacidad de rastreo permanezca intacta.

Ejemplo. Un ejemplo de asignación de nuevo número de lote cuando se combinan lotes está en § 7 para Grain Commodities, Inc. En ese ejemplo, porotos de soja Vinton orgánicos, lote # JS1S001 y lote # JS1S002, fueron volcados en el contenedor #5 en almacenamiento y se le asignó el # GC01011959. Ambos números, el viejo y el nuevo fueron registrados en el “Registro de Recepción”.

6.6.3.3 Cartas de Porte/Guías de Remisión

Las cartas de porte son documentos legales que transfieren la custodia de un producto de una parte a otra. Una carta de porte es un documento de despacho (en oposición a un documento de venta) que indica la fecha de despacho, el origen (nombre/dirección del que envía), destino (nombre/dirección de quien recibe), descripción del producto, cantidad enviada, números de lote, y nombre del propietario del transporte y el transportador. Generalmente se requiere que el producto orgánico esté identificado como “orgánico certificado” u “orgánico” junto con su número de lote en la carta de porte. Los inspectores deben estar atentos porque las cartas de porte son usadas para despachos de ultramar así

como para transporte por tierra.³⁷

Las cartas de porte pueden ser usadas para verificar la limpieza de los remolques/contenedores antes de la carga con productos orgánicos. Dichas cartas de porte contienen una verificación de la limpieza. También las usan ciertas ACs para permitir la emisión de los Certificados de Transacción. Los inspectores deben estar al tanto de las políticas de las ACs referidas al uso de las cartas de porte.

6.6.3.4 Flujo de Producto

A fin de realizar una inspección de auditoría de procesamiento, es necesario conocer el flujo de materiales a través del sistema de procesamiento. Ya sea que Ud. esté inspeccionando una planta de limpieza de granos, un procesador de leche de soja, un tostador de café, o una planta de enlatado, el flujo de materiales debe poder ser verificado, incluyendo ingredientes primarios y secundarios, productos terminados y residuos, y envasado y almacenamiento.

El procesador debe enviar junto con el cuestionario un diagrama de flujo de producto que claramente defina la progresión de materias primas desde los proveedores a través de la planta de procesamiento y hasta los productos terminados. El diagrama de flujo de producto muestra cada uno de los equipos así como las áreas de almacén. También puede mostrar cuando se agregan los ingredientes o los coadyuvantes de proceso. El inspector debe poder verificar dicha información, y conectar el flujo de producto con el flujo de documentos. El procesador debe asumir la responsabilidad por el producto a través de procedimientos y documentación claramente definidos.

El inspector usa el diagrama de flujo de producto y el mapa de la planta cuando camina a través de sus instalaciones, para seguir el movimiento de cada producto orgánico. De esta manera, puede verificar visualmente la exactitud del diagrama. El inspector también inspecciona el equipamiento y las áreas de almacenamiento/contenedores para determinar si la limpieza realizada antes de comenzar con el turno de productos orgánicos es adecuada y observar si algunas áreas no cumplen con las normas orgánicas. Las correcciones o añadidos al diagrama de flujo deben ser hechos en el momento de la inspección.

Ejemplo. La sección Anexos muestra un diagrama de flujo relativamente simple de una planta de limpieza de granos perteneciente a Grain Commodities, Inc. El diagrama muestra 14 contenedores de almacenamiento a granel: el #5 está destinado sólo para productos orgánicos. El inspector debe verificar que este contenedor esté etiquetado como tal. El diagrama muestra todas las piezas del equipamiento, dónde se acumulan los residuos, y cómo se mueven los residuos orgánicos al contenedor #13, donde son almacenados hasta que hay suficiente como para vender a los proveedores de alimento orgánico para el ganado.

6.6.3.5 Procedimientos y Documentación de Producción

Los productos procesados orgánicos están a menudo hechos con más de un ingrediente. Los registros de producción deben incluir los números de lote y las cantidades de todos los ingredientes que forman parte del producto terminado. El número de lote o código de fecha del producto terminado debe poder ser rastreado a través del sistema hasta los números de lote de los ingredientes. En la muestra de auditoría, el inspector verifica que los registros de producción contengan dicha información.

³⁷ Algunas cartas de porte para ferrocarril u oceánicas pueden no tener una completa descripción del producto. El procesador puede tener códigos abreviados para asegurar que la identificación del producto cumple con los requerimientos orgánicos cuando usa esos tipos de transporte.

Dado que el procesamiento de productos orgánicos a menudo se realiza en plantas que elaboran principalmente productos convencionales, los procesadores deben implementar procedimientos para evitar la mezcla de productos y materiales orgánicos y no-orgánicos. Estos procedimientos deben estar bien definidos y documentados. Los documentos que verifican esos procedimientos, tales como hojas de registro de limpieza del equipamiento, o informes de producción que muestren el uso de los productos de purga, pasan a ser parte de la auditoría.

6.6.3.6 Registros de Control de Plagas y Desinfección

Los procesadores que manejan o procesan principalmente productos convencionales, a menudo no se comprometen con programas de control de plagas o desinfección que usen solamente materiales aceptados. A dichos procesadores se les solicita que documenten las medidas adicionales de precaución empleadas para asegurar que los productos orgánicos no se contaminarán en los lugares de almacenamiento, en las líneas de transporte de productos, y en los equipos de procesamiento. Estos documentos verifican el retiro de los ingredientes orgánicos, los productos, y los envases de las áreas tratadas; los procedimientos de limpieza que se usaron antes de la elaboración de los productos orgánicos, y los registros que muestren todos los pesticidas usados en la planta y en las zonas de almacén.

Durante la muestra de revisión de auditoría y la verificación de los registros de producción, se debe incluir la revisión de los documentos de desinfección y control de plagas. El inspector debe verificar que se realiza una adecuada limpieza del equipamiento antes de elaborar productos orgánicos. De manera similar, el inspector revisa las hojas de registro de control de plagas para asegurar que los productos orgánicos no estaban en el lugar si se usaron productos prohibidos, y que el procesador está siguiendo los protocolos orgánicos establecidos. El cumplimiento de las normas orgánicas es verificado a través del examen de dichos documentos. Aún cuando los mismos realmente no rastrean los productos orgánicos, son importantes accesorios de la auditoría que verifican que se mantiene la integridad orgánica.

6.6.3.7 Declaraciones de Limpieza del Transporte

Es raro que el transporte de los productos orgánicos se realice en vehículos o unidades dedicadas exclusivamente para ellos. Por lo tanto, muchas ACs requieren que los procesadores se aseguren que dichas unidades estén limpias antes de la carga de los productos orgánicos. Algunos procesadores son también se ocupan del transporte de los ingredientes comprados, además de transportar los productos terminados. Si están disponibles, el uso de camiones aptos para transportar alimentos ayuda a asegurar que las unidades sean lavadas entre cargas.

La verificación escrita de la inspección del transporte puede ser una anotación en la carta de porte, o puede estar en un formulario separado. Los procesadores pueden colgar una tablilla en el departamento de despacho para que los empleados la usen para verificar que la inspección y la limpieza hayan sido hechas en cada unidad de transporte. Una Declaración de Limpieza del Transporte puede ser usada por el proveedor que envía los productos. Hay un ejemplo de Declaración de Limpieza del Transporte en § 7.2.2. El inspector debe asegurarse de que las unidades de transporte fueron inspeccionadas y estaban libres de contaminantes antes de haber sido cargadas con los productos orgánicos. Esto se verifica examinando la documentación escrita.

Durante el transporte, los productos orgánicos deben estar adecuadamente identificados y separados de los no-orgánicos. Se deben examinar los registros, tales como cartas de porte, para verificar

la separación durante el transporte.

6.6.3.8 Resumen de Control de Auditoría

El procesador usa un resumen o registro de control de auditoría en formato tipo planilla para organizar la información acerca los turnos o tandas de productos orgánicos. La mayoría de los procesadores no tiene dichas planillas resumen en la inspección inicial, pero deberían estar conservando la información individual que le permita preparar la planilla resumen. Las planillas resumen de auditoría funcionan mejor si están diseñadas específicamente para cada operación. La implementación de las mismas puede ayudar a los procesadores a organizar y acceder a la información sobre los productos orgánicos, y ayudar al proceso de inspección. Vea § 7.4.3.12.

Los procesadores orgánicos deben poder verificar que las cantidades de los ingredientes/ materias primas orgánicos igualan o exceden las cantidades de productos orgánicos terminados. Las operaciones que mantienen planillas resumen de control de auditoría, sean electrónicas o en papel, deben poder reconstruir fácilmente los datos de las ventas orgánicas anuales.

6.6.3.9 Diagrama de Flujo de Auditoría

A menudo es útil diseñar un diagrama de flujo de control de auditoría que vaya paralelo al diagrama de flujo de producto. Puede ser enviado como un anexo junto con el informe de inspección, o usado solamente para ayudarlo a clarificar elementos esenciales del sistema de auditoría del procesador. Un ejemplo es dado a continuación.

El siguiente ejemplo muestra un modelo de diagrama de flujo de producto a través de la operación. Los registros para examinar se encuentran a la izquierda.

Diagrama de Flujo de Documentos

Facturas de Compra/contratos/recibos de compra
Copia del Certificado Orgánico del proveedor o
Certificado de Transacción original

Cartas de porte de Ingreso con el número de lote del productor
“Declaración de Limpieza del Transporte”

Ticket de Peso/Balanza
Informe de Recepción (puede tener asignado el número de lote del procesador)

Registros de Inventario de Ingreso de Productos

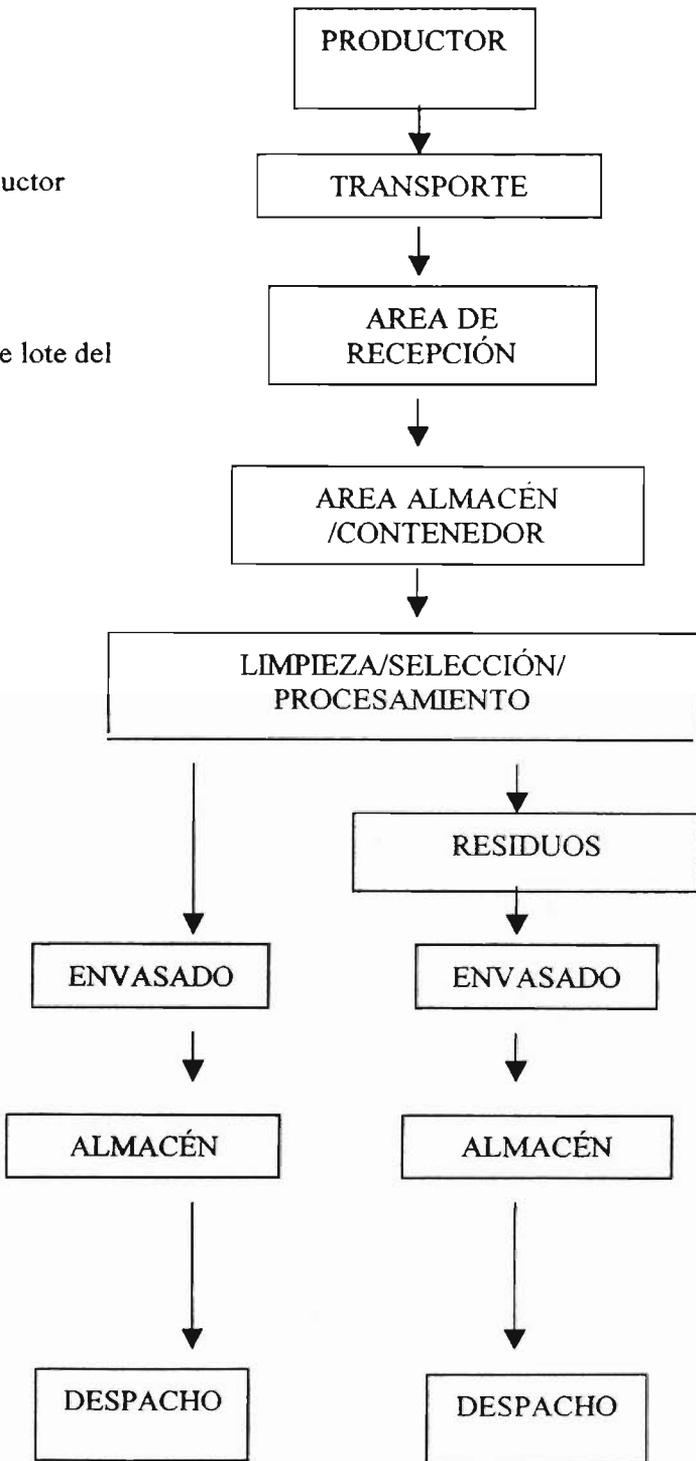
Informes de Producción

Informes de Envasado

Informe de Inventario de Producto Terminado

Hojas de registro de Despacho
Carta de porte de Despacho con número de lote
Facturas de Venta, CTs, Certificados Orgánicos,
Declaración de Limpieza del Transporte u otra
verificación

Diagrama de Flujo de Producto



6.7 VERIFICACIÓN: CONDUCIENDO REVISIONES DE AUDITORÍA

Durante la inspección, el inspector le sigue la pista a productos, revisando los documentos en su trayectoria de auditoría para verificar que los registros rastrean adecuadamente los productos orgánicos terminados de regreso hacia los ingredientes orgánicos. Se calcula un balance de ingreso versus egreso de producto para verificar que se compró cantidades adecuadas de ingredientes orgánicos como para producir la cantidad de producto orgánico final que se vendió.

6.7.1 Definiciones

1. **Materia prima o ingrediente:** Producto que ingresa y es recibido en la planta de procesamiento y que será sometido a un proceso(s) particular.
2. **Producto terminado:** Producto que ha completado todas las etapas necesarias de procesamiento para arribar a su forma final, de acuerdo con las posibilidades de procesamiento de la planta. Esas etapas pueden incluir limpieza, refinado, mezcla, cocción, reenvasado, o algún tipo de alteración.
3. **Producto en proceso:** Producto que no ha completado todas las etapas del procesamiento que se pretende realizar en una planta.
4. **Factor de Conversión:** La relación (tasa) de materia prima a producto terminado.
5. **Factor de Pérdida de Producto:** Porcentaje de materia prima perdida durante el procesamiento.
6. **Identidad preservada (IP):** producto que no es mezclado o combinado con ningún otro lote.

6.7.2 Probando el Sistema - ¿Mediante la Auditoría se Puede Rastrear el Producto Terminado a Través del Sistema Hasta el Origen de sus Ingredientes Orgánicos Certificados?

Seleccione un número de lote. Para analizar el sistema de registros, Ud. debe poder rastrear los números de lote de los productos terminados hacia atrás a través del sistema. Comience con el número de lote o código de fecha de un producto terminado. Puede obtenerlo por la selección de un producto terminado en el almacén; en un comercio minorista que haya visitado antes de la inspección; o de los registros de ventas de la operación. Comience solicitando *todos los documentos* relacionados con el número de lote elegido: registros de ventas, cartas de porte de salida, registros de almacén, registros de producción, registros de inventario de ingredientes, hojas de registro de ingreso, cartas de porte entrantes, registros de compra de ingredientes, y documentos de certificación de los ingredientes orgánicos – en suma, todos los documentos de apoyo que son parte de la progresión desde la materia prima hasta el producto terminado.

Conozca la terminología. Las normas orgánicas exigen que los productos sean identificados como “orgánico” u “orgánico certificado” en todos los documentos en la trayectoria de la auditoría, y que los números de lote de los productos orgánicos terminados puedan ser ligados directamente a los números de lote de los ingredientes orgánicos correspondientes. Cada vez que un producto se mueve, limpia, procesa, o cambia en alguna forma, se debe generar un documento que registre la actividad. El inspector necesita conocer de que manera los lotes entrantes están ligados a los productos salientes. Idealmente, ambos números de lote deberían estar registrados en el mismo documento, tal como un

informe de producción. En muchas instancias, sin embargo, la conexión es por fecha, cantidad, nombre de producto, nombre del proveedor, # de *ticket* de pesada, # de contrato de compra, # de orden de compra, o # de carta de porte. El inspector necesita conocer la terminología del sistema de registros y cómo éste funciona.

Sígale el rastro a una variedad de productos. A fin de tener un muestreo representativo del sistema, debe rastrear al menos dos (2) productos individuales. El número de productos que Ud. rastree dependerá de varios factores, tales como la complejidad de la operación, la cantidad de productos procesados diferentes, y las instrucciones de la AC. A menos que tenga instrucciones específicas, debe usar su buen juicio para determinar cuantas revisiones de auditoría debe realizar. Los multi-ingredientes y las operaciones de multi-productos pueden requerir numerosos muestreos de auditoría. Ud. puede elegir diferentes productos o diferentes tipos de auditoría para estar seguro que el sistema funciona bajo diferentes escenarios.

No acepte documentos preseleccionados. Es esencial que los inspectores seleccionen los turnos de producción de producto para la revisión de auditoría, en vez de permitir que el operador le entregue documentos preseleccionados. Recuerde que el propósito de este ejercicio es tener una muestra representativa para evaluar que tan bien funciona el sistema de control de auditoría. Si el operador ha preseleccionado un paquete de documentos, puede usarlos para familiarizarse con el sistema de la planta. Esto debe ser hecho antes de conducir la revisión verdadera. Los documentos preseleccionados deberían rastrear el producto, y las cantidades sumar y estar conformes, ya que los documentos fueron seleccionados por el operador. Cuando se conduce la auditoría real, estos documentos preseleccionados pueden ser una guía para poner en orden los documentos seleccionados al azar.

Tome nota de las modificaciones planeadas. Si la revisión al azar revela deficiencias y/o inexactitudes en el sistema, las modificaciones podrían ser puestas en marcha durante la inspección. Si así ocurriera, dichas modificaciones deben ser descritas en el informe de inspección.

Efectos de un sistema no funcional de control de auditoría. La revisión de auditoría también ayuda al inspector a identificar los puntos de control orgánico correspondientes a la capacidad de rastreo de productos orgánicos. Una adecuada documentación es esencial para tener un sistema funcional de manejo de la calidad orgánica. Documentos perdidos, o información faltante en los documentos existentes, muestran que los sistemas de verificación no están en marcha o no están funcionando apropiadamente. Puede ser el resultado de un sistema pobremente diseñado o entendido, insuficiente capacitación de los empleados, resistencia o incompetencia por parte del personal o de los propietarios, o un intento deliberado de esconder o distorsionar la información (un tipo de fraude).

Corrigiendo problemas. Los sistemas problemáticos de control de auditoría deben ser corregidos. Es tarea del inspector evaluar si el sistema permite rastrear consistentemente los productos terminados hasta los ingredientes orgánicos certificados. El inspector necesita identificar los documentos específicos o las categorías de información faltantes. Será necesario desarrollar estrategias para corregir dichos problemas. Explique claramente las debilidades del control de auditoría al gerente de la planta. Una vez conocidas la deficiencias, pregúntele cómo pueden corregirse. No pretenda conocer la mejor forma de hacerlo. Deje que la gerencia elija sus propias soluciones.

6.7.2.1 Informe de Inspección y Anexos

Para completar su informe de inspección, debe enviar copias de los documentos de apoyo obtenidos, junto con su evaluación acerca de la efectividad, exactitud, y accesibilidad del sistema de control de auditoría de la planta. Identifique claramente los documentos adjuntados. Resalte los números

de lote y los productos específicos que ha rastreado durante el muestreo. Su informe debe listar cada documento y su función. Debe incluir una explicación del sistema de números de lote, y una clara descripción de las deficiencias del sistema junto con las estrategias/planes de la gerencia para corregir las deficiencias.

6.7.2.2 Ejemplos de PCOs de Auditoría Comunes y sus Soluciones

A continuación hay tres ejemplos de puntos de control orgánico comúnmente encontrados:

PCO # 1: Cuando se recibe un ingrediente orgánico, el número de lote correspondiente no es anotado en el *ticket* de balanza o en el informe de recepción. Se identifica el producto solamente por su nombre. No hay conexión entre la factura del proveedor, el Certificado de Transacción, o la carta de porte ingresante, y el informe de recepción o *ticket* de balanza. **Solución:** El operador necesita poner el número de lote entrante en el registro de recepción. Podría también escribir el # del *ticket* de balanza en dicho registro, si el número de lote entrante es registrado en el *ticket* de balanza. Si el procesador asigna su propio número de lote, tanto el número de lote entrante como el nuevo número de lote deben aparecer juntos en el mismo documento. Podría ser inscrito en el registro de ingreso, en el inventario de ingredientes, o en algún otro documento.

PCO # 2: Para productos multi-ingredientes, no hay registros que indiquen los ingredientes y los números de lote específicos y de cada tanda de producción procesada. **Solución:** La operación necesita implementar un registro que liste todos los ingredientes y sus números de lote para cada tanda de producción procesada. El número de lote del producto final debe ser registrado en el mismo documento. Otros datos generalmente encontrados en los registros de tandas de producción incluyen la fecha de producción, las cantidades de cada ingrediente, observaciones/ análisis de aseguramiento de la calidad, e instrucciones para los empleados.

PCO # 3: Una carga de porotos de soja orgánicos está incorrectamente rotulada en la carta de porte de salida y en las facturas de venta como “porotos de soja, lote # SM0821800”. **Solución:** El operador necesita agregar la palabra “orgánico” u “orgánico certificado” al nombre del producto en la carta de porte.

6.7.3 ¿El Ingreso de Ingredientes Iguala al Egreso de Producto?

El hecho de que el número de lote pueda ser rastreado a través del sistema no implica que los registros de producción (documentación de ingreso de las materias primas versus salida de producto terminado) sean necesariamente correctos y completos. El inspector debe examinar las cantidades de ingreso y las de egreso, al azar, además de evaluar la capacidad de rastreo de la operación. Durante su inspección, debe verificar las pérdidas y/o rendimientos finales durante un turno dado de producción. Las operaciones certificadas deben ser capaces de probar que compran cantidades adecuadas de ingredientes orgánicos, comparadas con las cantidades de productos terminados que venden.

Al revisar los registros de ingreso, *tickets* de balanza, facturas de ingredientes entrantes, y/o registros de inventario de ingredientes Ud. debe poder establecer la cantidad de “ingredientes entrantes”. El informe de producción, el de envasado, el inventario de producto terminado, el informe de despacho, y/o los registros de ventas mostrarán la cantidad de “producto saliente” terminado. Las fórmulas descritas en la próxima sección son usadas para determinar dicho balance. Estos datos deben compararse para ver si se equilibran.

6.7.3.1 Fórmulas

A fin de verificar que los “ingredientes entrantes” igualan o exceden a los “productos salientes”, necesita definir el período de tiempo que espera auditar, para poder determinar los inventarios de comienzo y de finalización, los ingredientes recibidos, y los productos vendidos o despachados. Para una auditoría completa de ingresos y egresos, pueden usarse datos anuales, por ej., desde el 1° de enero hasta el 31 de diciembre, o un período de 6 meses previos a su visita. O también, puede auditar un lote de identidad preservada, si corresponde. (Nota: evite hacer balances de ingreso/egreso de productos que están siendo procesados. Trabaje con turnos de producción completos, si es posible).

Los siguientes símbolos y fórmulas pueden ser usados para una declaración de balance de producto:	
ingredientes recibidos	= ir
inventario inicial de ingredientes	= iii
inventario final de ingredientes	= ifi
cantidad de ingredientes usados para el procesamiento	= ip
Inventario inicial de producto terminado	= IIPT
Inventario final de producto terminado	= IFPT
Ventas (unidades de productos terminados)	= V
Producto terminado	= PT
Factor de conversión	= C
Rendimiento	= R

Las fechas de comienzo y final deben ser establecidas. Para un producto de identidad preservada, puede ser tan simple como comparar las fechas cuando un ingrediente único fue recibido (vea el *ticket* de pesada) hasta las fechas en que el producto fue vendido (vea la carta de porte de egreso o factura de ventas). En el ejemplo de Grain Commodities, Inc., la fecha de comienzo para la revisión de auditoría es el 6 de enero de 2001, el día en que el producto con identidad preservada fue recibido en la planta. La fecha de finalización es el 20 de febrero de 2001, día de la inspección.

Usted también debe establecer una unidad de medida común para los cálculos, tal como unidades de peso o de volumen. Vea § 7.1.4 para la conversión de pesos.

Para determinar la cantidad de ingredientes que fueron procesados durante un determinado período de tiempo, Ud. debe restar el inventario final de ingredientes del inventario inicial de ingredientes, y agregar la cantidad de ingredientes recibida. Use la siguiente fórmula para calcular la cantidad de ingredientes procesados.

$$iii - ifi + ir = \text{cantidad de ingredientes usados para procesamiento (ip)}$$

Para determinar la cantidad de producto terminado producido durante el mismo período de tiempo, debe restar el inventario inicial de producto terminado del inventario final de producto terminado, y agregar la cantidad de producto vendido. Use la siguiente fórmula para calcular el producto terminado:

$$IFPT - IIPT + V = \text{producto terminado (PT)}$$

Tendrá que multiplicar la cantidad de ingredientes usados por un factor de conversión (C)

producción convencional. Las equivalencias son: 37 lb de porotos de soja por bushel (bu); 1 libra (lb) = 0.45 kilogramos (kg.); y 1 kg. = 2.205 libras; en una bolsa entran 30 kg.

Porotos de soja enviados a planta de limpieza	1537 bu. (92,220 lb.)
Verificación de certificación orgánica	1550 bu. (93,000 lb.)
Porotos de soja limpiados y embolsados	1175 bolsas de 30 kg. (77,726.25 lb.)
Residuos en el contenedor #13	240.6 bu. (14,436 lb.)
Porotos de soja embolsados en depósito	175 bolsas de 30 kg. (11,576.25 lb.)
Porotos de soja enviados y vendidos	1000 bolsas de 30 kg. (66,150 lb.)

Usando la fórmula para determinar los ingredientes entrantes usados para procesamiento

$$\begin{array}{rclcl} \text{(iii - ife + ir)} & = & \text{ip:} & & \\ 0 - 0 + 92,220 \text{ lb.} & = & 92,220 \text{ lbs.} & & \end{array}$$

Usando la fórmula para determinar producto terminado (IFPT - IIPT + V) = PT:

IFPT: Inventario actual de producto terminado es de 175 bolsas de 30 kg., que equivalen a 11,576.25 lb.

IIPT: El inventario inicial era cero.

V: La cantidad total vendida es de 1000 bolsas de 30 kg., que equivalen a 66,150 lb.
 $11,576.25 \text{ lb.} - 0 + 66,150 \text{ lb.} = 77,726.25 \text{ lb.}$

Rendimiento (R): $77,726.25$ dividido por $92,220 = 0.843$

Usando la fórmula para comparar ingredientes entrantes versus productos salientes:

$$\begin{array}{rclcl} \text{(ip x R)} & = & \text{PT:} & & \\ 92,220 \times 0.843 & = & 77,726.25 \text{ lb.} & & \end{array}$$

Las 92,220 lbs entrantes son **mayores** que las 92,183 lbs de porotos de soja embolsados. Las 37 lb. de diferencia han sido agregadas al turno convencional subsiguiente. La operación tuvo verificación, bajo la forma de un Certificado de Transacción fechado, por la compra de 93,000 lbs. de porotos de soja orgánicos.

En el **Ejemplo # 1** citado más arriba, los porotos de soja entrantes totalizaron 92,220 lbs, mientras que los limpios y embolsados totalizaron 77,784 lbs. Los residuos de criba (granos partidos, rotos, descoloridos, polvo) fueron 14,436 lbs. En este ejemplo particular, conocemos la cantidad de producto que se ha perdido y podemos determinar un factor de pérdida de producto. ($14,436 \text{ lb.}$ dividido por $92,220 \text{ lb.}$, ó 15.6%). El rendimiento se calcula así: $77,784$ dividido por $92,220 = 0.843$. En otras palabras, cada libra de porotos de soja limpios produjo 0.843 libras de producto terminado. En promedio, la pérdida de producto de porotos de soja limpiados y embolsados varía considerablemente desde 5% hasta 35%, dependiendo de la calidad de los porotos entrantes. En este ejemplo, no se conoce la pérdida real y el rendimiento hasta que el producto ha sido procesado. La pérdida del 15.6% está dentro del rango de promedios.

predeterminado o por el rendimiento real (R) a fin de comparar ingreso de ingredientes versus salida de productos en la fórmula final.

$$ip \times C = PT \quad \text{o} \quad ip \times R = PT$$

Dicho de manera sencilla, los “ingredientes orgánicos entrantes” deben igualar o exceder a los “productos orgánicos salientes”. Si sus cálculos indican que hay cantidades insuficientes de ingredientes orgánicos, Ud. puede: (1) verificar sus cálculos; y (2) conversar con la parte inspeccionada para determinar si algunos factores no fueron tomados en cuenta o averiguar si existe una explicación lógica, aunque inesperada. Debe informar sus conclusiones a la AC, sustentadas por sus cálculos, en su informe de inspección.

El uso de ingredientes “orgánicos” injustificados, revelados por la revisión de auditoría, es una violación muy seria de las normas orgánicas. Debe ser informado a la AC lo antes posible. La AC necesitará recibir una explicación completa por escrito acerca de la situación para determinar si son necesarias investigaciones futuras y/o medidas correctivas.

6.7.3.2 Determinación de los Factores de Conversión y Rendimientos

Con el fin de determinar si la cantidad de ingredientes que va a procesamiento iguala a la cantidad de producto terminado, necesita establecer un factor de conversión. Este es un promedio predeterminado de la industria, usado para calcular rendimientos proyectados.

El factor de conversión de un producto puede ser determinado como pérdida de producto (por ejemplo, humedad o cáscaras eliminadas), o ganancia de producto (por ejemplo, agua agregada a porotos enlatados). El factor de conversión debe ser considerado para determinar si se han usado cantidades adecuadas de ingredientes orgánicos para producir las cantidades de producto orgánico terminado, tal como se indica en los documentos de producción. Dichos factores de conversión para varios productos pueden ser obtenidos a través de las asociaciones de industrias procesadoras de alimentos, o por revisión de la literatura. El procesador debe tener también esta información. Los factores de conversión deben ser discutidos durante la inspección con el gerente de la operación. Tenga en cuenta que pueden variar grandemente, dependiendo del producto.

Generalmente, los inspectores examinan los registros de producción para determinar los rendimientos reales. Estos rendimientos son determinados dividiendo el total de producto terminado entre el total de ingredientes entrantes que han sido procesados. Pueden ser determinados usando la siguiente fórmula:

$$PT \div ip = R$$

6.7.3.3 Ejemplos de Análisis de Ingreso/Egreso

Ejemplo # 1: En el primer ejemplo, fue comprada una carga completa de porotos de soja orgánicos con identidad preservada, los que fueron almacenados por corto tiempo, luego limpiados y colocados en bolsas de 30 kg. 1000 bolsas de 30 kg. fueron vendidas a Organic Soymilk Co, dejando 175 bolsas de 30 kg en el inventario de producto terminado. Cuando las 92,220 lbs. de porotos de soja fueron limpiadas, 14,436 lbs fueron guardadas como subproductos. Se intentó vender dichos subproductos como alimento orgánico certificado para el ganado. Fueron almacenados en el contenedor # 13 hasta que fueron obtenidos suficientes residuos como para vender la carga. 37 lb sobrantes de porotos de soja limpiados no fueron suficientes para llenar otra bolsa de 30 kg, por lo que fue agregado al siguiente turno de

Ejemplo # 2: Cuando se procesa trigo duro para obtener harina de sémola, el molino espera un factor de pérdida de 35 - 38%. Los registros de procesamiento del turno #1 revelan lo siguiente:

Cantidad de Trigo Duro Orgánico Certificado Recibido	= 9,545 bushel	= 572,700 lbs.
Verificación de certificación orgánica	=10,000 bushel	= 600,000 lbs.
Cantidad Procesada – Turno #1	= 3308 bu. x Prueba de peso (60 lb./bu.)	= 198,480 lbs.
Harina de Sémola Producida - Turno #1		= 125,000 lbs.
Pérdida de Producto (fibra, polvo, etc.)		= 73,480 lbs.

Producto terminado (125,000) + Pérdida de Producto (73,480) = Cantidad procesada (198,480)
 Factor de pérdida : 37%

TrigoDuro Orgánico enviado al Molino	=	9,545 bu.
- Cantidad Procesada - Turno #1	-	<u>3,308 bu.</u>
Inventario final de trigo duro orgánico:		6,237 bu. (374,220 lb.)

El inventario final fue verificado a través de los registros de inventario. La operación tuvo verificación, bajo la forma de Certificado de Transacción fechado, por la compra de 600,000 lbs. de trigo duro orgánico.

Para el **Ejemplo # 2**, en la industria el factor promedio de conversión de trigo duro en harina de sémola es aproximadamente 5 partes de duro a 3 partes de sémola o 5 a 3. El factor de conversión es 3 dividido 5, o 0.6. La sémola es el 60% del trigo duro en bruto, por lo que el factor promedio de pérdida de producto es 40%. En el ejemplo anterior, el rendimiento real es 0.628, y el factor de pérdida es 37%.

Otro **ejemplo:** El promedio de la industria de porotos secos usados para obtener porotos enlatados es de 1 parte de porotos secos (materia prima) para obtener 3 partes de porotos cocidos ó 1 a 3. El factor de conversión es 3.0. En promedio, cada kilogramo de porotos secos puede rendir 3 kg de porotos cocidos. Los porotos son el 33% del producto final enlatado. La ganancia del 67% se debe al agua agregada.

6.7.3.4 Tabla de Cálculo y Ejemplos de Verificación de Cantidades

La tabla a continuación puede ser usada como hoja de trabajo para ayudar a organizar la información para realizar los cálculos de ingredientes entrantes y de productos salientes. Los valores de los dos ejemplos mencionados más arriba se han ingresado en la tabla para mostrar como puede ser organizada la información. Usando la tabla como hoja de trabajo, los inspectores pueden mantener la información correcta, y no confundirse con las abreviaturas usadas en las fórmulas.

	Inventario inicial de ingredientes	Ingredientes recibidos	Cantidades listadas en el CT - Debe ser similar a "ir"	Inventario final de ingredientes	Cantidad de ingredientes procesados - - - factor de conversión o rendimiento	Cantidad de residuos/subproductos - - - factor de pérdida de producto	Inventario inicial de productos terminados	Inventario final de productos terminados	Cantidades vendidas o enviadas
Símbolo	iii	ir		ifi	C o R		IIPT	IFPT	v
Documentos a examinar	Registros de inventario de ingredientes — fecha de inicio	Factura de compra; cartas de porte de ingreso; <i>tickets</i> de balanza; registros de recepción	CT o Certificado Orgánico o	Registros de inventario de ingredientes - fecha de finalización	Informe de Producción	Informe de Producción	Registros de inventario de producto terminado - fecha de inicio	Registros de inventario de producto terminado - fecha de finalización -	Informe de despacho, facturas de ventas, cartas de porte de egreso; TC de egreso
Ejemplo #1 Soja Orgánica lote # JS1S00	Ninguno	92,220 lbs. ó 1537 bu.	1550 bu.	Ninguno	92,220 lbs. ----- R = 0.843	240.6 bu. ó 14,436 lbs. ----- - (15%)	Ninguno	175- bolsas de 30 kg.	1000- bolsas de 30 kg.
Ejemplo #2 Trigo Duro Orgánico lote # BHOW8	Ninguno	9545 bu. ó 572,700 lbs.	10,000 bu.	6237 bu. ó 374,220 lb.	198,480 lb. de trigo duro ----- C = 0.60 R = 0.628	73,480 lb. ----- - (37%)	Ninguno	2500 bolsas de 50 lb. de sémola	Ninguno

6.7.3.5 Factores Adicionales

Hay algunos factores adicionales que necesita tener en cuenta. Por ejemplo, los factores de conversión a menudo están basados en promedios, y pueden hacer que sus cálculos no cuadren. Los factores de conversión deben ser realistas para el tipo de producto y/o proceso.

Una consideración adicional de inventario es el *producto en proceso*. Este inventario está sin terminar, y se localiza en el sistema de procesamiento. Para conducir una auditoría de producto completa, y dependiendo del tamaño de la planta y el alcance de la auditoría, es posible que el *producto en proceso* deba ser agregado al inventario de producto terminado o restado del inventario de materias primas. Como ya se mencionó, lo mejor es hacer auditorías de productos que han sido procesados por completo, porque puede ser difícil determinar exactamente los *productos en proceso*.

6.7.3.6 Ingredientes Múltiples/ Productos Terminados Múltiples

Muchos productos contienen más de un ingrediente orgánico certificado. En esos casos, la fórmula precedente debe ser aplicada para cada ingrediente orgánico. La fórmula del producto y el factor de conversión se usan para determinar la cantidad necesaria de cada ingrediente para cada tanda de

producto terminado. Las cantidades de todos los ingredientes, incluyendo los principales y los secundarios, y los factores de conversión necesarios para cada etapa de procesamiento, deben ser tomados en cuenta al elaborar los balances para los productos multi-ingredientes terminados. Es útil que el procesador mantenga un inventario corriente de todos los ingredientes.

Para otros productos, el “ingrediente entrante” es usado para elaborar más de un producto final. Si es así, las ventas y los inventarios de todos los productos terminados derivados de dichos ingredientes necesitan ser tomados en cuenta al hacer el balance. En algunos casos, los subproductos (residuos de criba, fibra, granos partidos, o productos de baja calidad) derivados de los productos primarios son vendidos como orgánicos certificados (por ej., como alimento para el ganado). Estos productos secundarios también deben ser rastreados, y la exactitud, efectividad y accesibilidad del sistema de control de auditoría deben ser evaluadas.

Sólo los inspectores completamente calificados podrán realizar este tipo de inspecciones a causa de la complejidad del balance de ingresos/egresos para multi-ingredientes y productos con múltiples procesos de terminado. Al confeccionar el balance de productos orgánicos, la información debe ser verificada de igual manera que un contador conduciría una auditoría de registros financieros. Dependiendo del alcance de la auditoría, un contador podría verificar toda la información, o conducir una auditoría al azar de los documentos. Siga las políticas e instrucciones de la AC si se requiere una auditoría total de producto o sólo una parcial.

Como inspector, su enfoque y la profundidad de su investigación dependerán del alcance de la auditoría que está solicitando la AC, y de la exactitud de las conclusiones iniciales. Si las dos primeras muestras de auditoría funcionan correctamente, es posible que el sistema sea adecuado. Si los dos primeros muestreos son problemáticos, se necesitarán más muestras para identificar las deficiencias y/o patrones.

6.7.4 Auditando el Sistema Completo (Balance de Ingresos/Egresos Para Todos los Productos Orgánicos)

Durante la mayoría de las inspecciones de procesamiento de rutina no es obligatoria una auditoría completa. Sin embargo, la AC puede solicitarle una inspección con el propósito expreso de conducir una auditoría completa de los registros de producción y ventas del procesador. Algunas ACs requieren que se completen anualmente planillas de Balance de Ingresos/Egresos durante la inspecciones de rutina. Como siempre, conozca las políticas y expectativas de la AC.

Para conducir una auditoría completa de todos los productos orgánicos certificados que han sido procesados y/o vendidos durante un período de tiempo dado, Ud. debe poder verificar el flujo de productos así como los registros de producción, a fin de llegar a una “declaración de balance” de la producción y ventas del procesador. En otras palabras, para el periodo de tiempo que está siendo auditado, el procesador debe poder informar exactamente:

- Pesos y origen de todos los ingredientes orgánicos recibidos
- Registros de producción
- Inventarios iniciales y finales incluyendo:
 - a. Ingredientes en almacenamiento
 - b. Productos en proceso
 - c. Productos terminados en almacenamiento
- Registros de ventas/despachos

El inspector sigue los protocolos y utiliza las fórmulas presentadas en la Sección 6.7.3 más arriba. La auditoría se concentra en todas las producciones orgánicas y/o ventas que ocurrieron durante un período de tiempo específico, antes que en rastrear muestras específicas de turnos de producción. Esto puede ser posible en las plantas con registros bien organizados, que retengan la identidad del producto a través del sistema de producción, y que se abastezcan con relativamente pocos proveedores. Puede ser muy complejo, sin embargo, si los registros están mal organizados, o si el sistema trabaja con ingredientes múltiples y con productos múltiples y tiene numerosos proveedores, procesadores contratados y clientes.

No debe emprenderse una auditoría del sistema completo a menos que el inspector esté adecuadamente entrenado/preparado para la tarea y sea absolutamente competente.

6.8 CLAVES PARA UNA INSPECCIÓN DE AUDITORÍA

1. Trabaje con la persona (s) que mantiene los registros (Director de Operaciones, gerente de la planta, gerente de control de calidad, controlador, jefes de producción, de embarque, contador, o todos los mencionados). Esta no es necesariamente la persona de contacto inicial.
2. De una vuelta por el lugar y hágase una idea de lo que debe buscar. Luego recorra la operación desde el área de recepción de los ingredientes pasando por la producción hasta el almacenamiento del producto terminado, para entender la producción y los sistemas de registros.
3. Verifique el diagrama de flujo del producto con el operador. Esto le permitirá determinar qué ‘entra’ y dónde, qué ‘sale’ y dónde, y las interrupciones naturales en los flujos (carga, tanda de producción, cambios de turno, día, etc.).
4. Dependiendo del tipo de operación, escoja un lugar para iniciar la revisión de auditoría (desde las entregas del productor o de los ingredientes hasta el producto final, tomando una tanda de producción y revisando hacia atrás y hacia adelante, o revisando desde el producto terminado hacia atrás, que es la aproximación más común).
5. Es posible que el procesador no sepa que Ud. necesita ver todos los registros utilizados. No los solicite únicamente por sus nombres específicos, ya que quizá no obtenga lo que busca. Si Ud. pregunta por un registro de ingreso y ellos no usan ese término quizá no entiendan que lo que quiere ver es su formato de “Ingredientes en existencia”. Conozca y trabaje con los términos usados por la operación.
6. Siempre revise y haga fotocopias de formularios completos, incluso si el producto no es orgánico. Haga notas sobre los formularios, indicando de dónde provino la información, qué significa y cómo se usa. Resalte los números de lote específicos que está rastreando.
7. Ordene los formularios en el orden del flujo de productos, siguiendo el número de lote de un formulario a otro. Si es necesario, elabore un diagrama de flujo de auditoría. Los espacios vacíos aparecen rápidamente.
8. Identifique cada documento como Anexo # _____. Haga referencia a dicho número en su informe

de inspección.

9. Asegúrese que los operadores pongan “orgánico” en todos los documentos pertinentes, incluyendo los pizarrones y los carteles de las tarimas y *pallets*.

10. Verifique si hay legajos separados para todos los productores y/o proveedores de ingredientes orgánicos, organizados de manera que contengan los documentos de certificación vigentes.

11. Examine los Certificados de Transacción para asegurar que los nombres, productos, cantidades, fechas y números de lote coinciden con las cartas de porte y los registros de recepción. Busque los CTs originales. Los CTs fotocopiados o alterados pueden ser una indicación de fraude.

12. Verifique los Certificados Orgánicos para asegurar que las fechas son actuales y el área cultivada y los cultivos coinciden con los productos enviados y recibidos.

13. Verifique si *tickets* de pesada u otros documentos de recepción indican el número de lote del productor y tienen la designación “orgánico”.

14. Los procesadores que reciben ingredientes embolsados o empacados deben separar una parte del almacén y designarla claramente como “exclusivo para productos orgánicos”. Son útiles también las etiquetas especiales en las plataformas de carga/*pallets*. Las etiquetas de colores brillantes permiten una identificación fácil y rápida de los ingredientes y productos orgánicos.

15. Insista en que los contenedores (tambores, etc.) usados para los productos orgánicos en proceso estén claramente marcados y con los números de lote correspondientes.

16. Examine las fórmulas/recetas para verificar si el producto cumple con las normas de etiquetado. Verifique la fórmula en relación con los registros de producción reales. Envíe una copia de la fórmula con el informe de inspección, si esa es la política de la AC. Asegure la confidencialidad.

17. Verifique los registros de mezclado/combinaciones para asegurar que todos los números de lote de los ingredientes y los asignados durante la producción están registrados. Asegúrese de conocer el sistema de numeración de lote de la operación. Tome buenas notas.

18. Para los productos terminados, preste atención a los códigos en los envases y en las cajas de despacho. Las cajas deben estar claramente identificadas como “orgánicas”.

19. Insista en los números de lote en las cartas de porte, tanto en los de ingreso como de egreso. Las cartas de porte acompañan físicamente el despacho y pueden tener valor legal.

20. Haga las cosas de manera simple, comprensible, y práctica. No sugiera al operador que haga cambios que puedan ser confusos, redundantes, o irrelevantes. Aproveche el sistema de registros existente, antes que crear un sistema paralelo para lo orgánico.

6.9 INFORMES DE INSPECCIÓN DE PROCESAMIENTO ORGANICO

Así como en los informes de inspección de finca y de ganadería, es imperativo que el de procesamiento contenga suficiente información descriptiva como para que la AC pueda comprender cabalmente la operación inspeccionada. Independientemente de su formato, el informe debe contener suficiente información descriptiva para que la AC tenga una “percepción” de la operación, y conozca los puntos de control orgánico, las deficiencias, y las situaciones de no conformidad potencial. A continuación se presentan dos modelos o guías completos. El primero es un informe narrativo y el segundo es una lista de verificación (*checklist*) con comentarios. Los informes de inspección deben contener todos los temas contenidos en dichas planillas que sean relevantes para la operación, aún cuando se utilicen diferentes formatos.

Las guías presentadas en esta sección pueden ser usadas para una amplia variedad de inspecciones de procesamiento, en diferentes lugares, con distintos productos, para diferentes ACs. Tenga en cuenta que los informes deben comenzar con un título/encabezado, como se describió en § 3.4.2, estar firmado, y finalizar con un resumen y declaración, como en § 3.4.3.

6.9.1 Guía para el Informe Narrativo de Inspección de Procesamiento

Describa sus observaciones para las siguientes categorías:

1. ANTECEDENTES

Verificación

- Productos y procesos para los que se solicita la certificación
- Volumen proyectado de cada producto orgánico a ser procesado en el año de producción
- Descripción de producción paralela no-orgánica (productos; volumen)
- Número de años certificado por esta AC

Aspectos Generales

- Aspecto legal del negocio (propietario único, cooperativa, corporación, sociedad, otros)
- Número de años del solicitante como propietario u operador de la planta
- Antigüedad de la planta
- Número de empleados (tiempo completo/parcial/estacional)
- Cronograma de producción (todo el año o estacional; cantidad de horas de trabajo/día)
- Marca propia o procesamiento orgánico para terceros (nombres de las compañías; direcciones; contactos)
- Exactitud de los mapas de la planta y planos de los distintos sectores (edificios; zonas de almacén/contenedores)
- Inspecciones previas, certificación, y/o denegación de la certificación de la planta y/o del operador/propietario por otra AC (nombre de la AC; fechas; circunstancias; situación actual)

2. CONDICIONES DE CERTIFICACIÓN ANTERIORES

Describa todas las condiciones para la certificación anteriores y las acciones de cumplimiento del operador.

3. MANEJO/GESTIÓN

Personal presente para la inspección y sus responsabilidades (gerente de planta; contacto del programa orgánico; comprador; contador; encargado de almacén; encargado de limpieza; encargado de control de plagas; de aseguramiento de la calidad)

Manuales de procedimientos/políticas y programas de capacitación (programas orgánicos; operaciones de planta; limpieza y desinfección de la planta y del equipamiento; higiene de los empleados; control de plagas; aseguramiento de la calidad)

Resumen sobre el compromiso y el conocimiento de las normas orgánicas por parte del sector gerencial.

4. PERMISOS, REGISTROS E INSPECCIONES

Tipos de permisos oficiales o registros aprobados (pesos y medidas; salud; agua residual)

Agencias reguladoras (nombres/departamentos; tipos de permisos/registros)

Violaciones, infracciones, revocaciones, si se aplican a la certificación orgánica

5. INGREDIENTES Y COADYUVANTES DE PROCESO

Ingredientes principales y secundarios, aditivos, y coadyuvantes de proceso usados para cada producto orgánico (tipo; marca; origen; razón para usar ingredientes no-orgánicos; razón para usar coadyuvantes de proceso y aditivos; cantidad usada por tanda de producción; cantidad (%) en el producto final)

Verificación de la situación de certificación orgánica para todos los ingredientes

Verificación de la formulación del producto con la receta actual de producción

Verificación de que no han sido usados ingredientes genéticamente manipulados, irradiados o prohibidos; cartas de los proveedores; otros documentos de verificación observados

Revisión de todos los ingredientes, aditivos, y/o coadyuvantes de proceso no-orgánicos, restringidos, prohibidos, o cuestionables; razones para su uso; agregue copias de las etiquetas

Describe el cumplimiento con las restricciones y/o medidas tomadas para obtener ingredientes aprobados y/o orgánicos

Verificación de los intentos para obtener ingredientes orgánicos

Describe el plan para obtener ingredientes orgánicos en el caso de escasez o aumentos de precios

6. AGUA

Uso del agua u otros líquidos en el procesamiento de productos orgánicos (ingredientes; procesado; transporte de producto; productos de limpieza; limpieza del equipamiento; calentamiento; enfriado)

Origen del agua (pozos propios; suministro de agua municipal; agua de lluvia; quebradas; ríos)

Filtración del agua, tratamientos, purificación o sistema de protección de la calidad del agua (clorinación; filtros de carbono; ósmosis revertida; ablandadores; químicos de caldera; dispositivos de prevención de retorno de flujo)

Monitoreo de la calidad del agua y resultados de análisis; obtenga copia de los análisis

Contaminantes conocidos o sospechados (microbiológicos; metales pesados; pesticidas; químicos de caldera)

Fuentes conocidas o potenciales de contaminación del agua (vaciado de tanques de combustible; depósitos de basura)

Conservación del agua (boquillas de bajo volumen; reciclado; recirculado)

7. FLUJO DE PRODUCTO Y EQUIPAMIENTO

- Flujo de producto desde la descarga hasta el despacho de cada producto orgánico (almacenamiento de ingredientes; procesamiento; tiempos de cocción y temperaturas; almacenamiento en-proceso; envasado; capacidad promedio y máxima de procesamiento de cada línea de producción por hora y/o día)
- Equipamiento usado (tipo de superficies en contacto con el alimento; capacidad de procesamiento: uso exclusivo/mixto; accesibilidad para la limpieza)
- Movimiento de productos e ingredientes en la planta (manual/automático; tipos de contenedores; transporte aéreo o neumático; tornillos sinfín; elevadores; transportadores; canaletas de agua)
- Identificación de los Puntos de Control Orgánico (PCOs) por el inspector
- Medidas tomadas para preservar la integridad de los productos orgánicos durante el flujo de producto en cada PCO

8. AUDITORÍA

- Control de inventario/sistema de auditoría y su uso en el procesamiento y manejo de los productos orgánicos y los ingredientes
- Tipo y descripción de los registros llevados: órdenes de compra; contratos; facturas de los proveedores; recibos; cartas de porte de ingreso; etiquetas de pesada; registros de recepción; hojas de registro de muestreo de ingredientes; Certificados de Transacción; certificados orgánicos; inventario de almacén de materia prima (diario, semanal); bitácoras de procesamiento/mezcla; informes de producción; bitácoras de limpieza/desinfección del equipamiento; informes de envasado/embolsado; informes de pérdidas o mermas; informes de aseguramiento de la calidad; registros de inventario de almacén; registros de facturas de ventas; cartas de porte de egreso; bitácoras de despacho; declaraciones de limpieza de los camiones; copias de los certificados orgánicos de los productos vendidos
- Explicación del sistema de números de lote/código de fecha
- Designación de los productos orgánicos en todos los documentos pertinentes y en las áreas de almacén

9. MUESTRA DE AUDITORÍA

- Muestra de auditoría realizada por el inspector (números de lote rastreados; lista y/o copias de todos los documentos)
- Documentos de auditoría no disponibles para revisión – accesibilidad de los registros
- Habilidad para rastrear los productos desde las materias primas a través de la recepción, almacenamiento de ingredientes, procesamiento, envasado, almacén y despacho
- Muestreo de Informe de balance de ingreso/egreso de producto
- Deficiencias observadas – estrategias planeadas por el operador para corregir las deficiencias

10. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

- HACCP, ISO, Gestión de la Calidad Total, u otros programas de aseguramiento de la calidad
- Programa/análisis de aseguramiento de la calidad para los ingredientes orgánicos y los productos terminados
- Programa/análisis de aseguramiento de la calidad durante el procesamiento de los productos orgánicos (puntos de verificación de aseguramiento de la calidad; métodos/procedimientos de análisis; frecuencia; criterios para los análisis; hojas de registro de aseguramiento de la calidad)
- Muestras de almacenamiento (identificación de las muestras; ubicación; envasado; tiempo de

conservación)
Servicios de análisis contratados (nombre del laboratorio; análisis realizados)
Sistema de recuperación de productos
Verificación del uso de las hojas de registro de quejas

11. EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES DE ALMACENAMIENTO

Equipamiento e instalaciones de almacenamiento usados para los ingredientes orgánicos y productos (tipo; identificación; ubicación; capacidad; materiales de construcción/superficies de contacto; condición; diseño de “fácil limpieza”; uso mixto o exclusivo)
Si son usadas instalaciones fuera de la planta, descríbalas como se indicó más arriba; además, el nombre; ubicación; contacto; # de teléfono; certificación y/o inspección de dicho almacén
Métodos usados para evitar la mezcla (sistema de identificación orgánica; almacenamiento exclusivo; protocolos de limpieza)
Almacenamiento o uso de materiales prohibidos y/o peligrosos cerca de los productos o ingredientes orgánicos

12. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Prácticas y productos de limpieza usados para todas las áreas de procesamiento/ almacenamiento orgánicos (manual de procedimientos/políticas; métodos; productos usados; frecuencia; enjuagues; documentación); consiga etiquetas y/o cartillas de seguridad de los materiales
Limpieza/purga del equipamiento antes de los turnos de productos orgánicos (cantidad de producto purgado; manejo/disposición del producto purgado; documentación de limpieza del equipamiento)
Higiene de los empleados (manuales de procedimiento/capacitación; avisos en los baños; jabón/toallas/secadores de manos en los baños; redecillas/cofias para el cabello; botas/guantes de goma; delantales; baños para los pies; ducha/chorro de aire)
Observaciones del inspector sobre la limpieza de la planta; adecuación de los procedimientos de limpieza y/o purga del equipamiento

13. MANEJO DE PLAGAS

Tipos de plagas potencialmente problemáticas
Estrategias de manejo de plagas para el procesamiento; áreas de almacén; almacenamiento fuera de la planta; exterior del edificio (manual de procedimientos/políticas; bitácora de inspección/ monitoreo/aplicación; mapa de control de plagas de la planta; medidas obligatorias de control de plagas; medidas preventivas; controles mecánicos; insumos; control estructural de plagas: operador de planta del manejo de plagas; operador del manejo de plagas contratado: nombre, dirección, # de teléfono)
Verifique los registros pertinentes de aplicación de pesticidas; consiga copias de cartillas de seguridad de los materiales/etiquetas de productos usados
Fuentes de información para desarrollar estrategias de manejo estructural de plagas
Métodos usados para proteger a los ingredientes, productos y envases orgánicos, de la contaminación debida a pesticidas (remoción del producto; barreras; tiempo transcurrido desde la aplicación del pesticida hasta la recepción/ procesamiento/almacenamiento de los ingredientes/productos/ envases orgánicos; lavado/enjuague de todas las superficies de contacto antes de su uso para orgánicos);
documentación de las acciones de protección
Materiales restringidos o prohibidos usados, cumplimiento con las restricciones, y estrategias

alternativas implementadas y/o planeadas
Evaluación del inspector acerca de la efectividad de las estrategias del manejo de plagas;
cumplimiento de las normas

14. ENVASADO

Tipos de envases (metal; plástico; vidrio; papel; nuevos/usados)
Tamaño de los envases usados para productos orgánicos – coherencia con la información proporcionada por el solicitante
Contaminación potencial del producto debida al envase
Uso de declaraciones reglamentarias y sellos gubernamentales. Obtenga ejemplos
Uso del sello de la AC en las etiquetas de producto, facturas, listas de precios, y literatura promocional. Obtenga ejemplos.

15. MERCADEO/COMERCIALIZACIÓN

Propiedad del producto (marca propia; procesamiento contratado o por cuenta del cliente)
Tipo de venta (al menudo; mayorista)
Comercialización o manejo de cualquier producto orgánico no procesado por el operador

16. TRANSPORTE

Sistema de transporte (para los ingredientes que ingresan y los productos orgánicos que salen)
Propiedad de las unidades de transporte (nombre de la compañía; # de teléfono; persona de contacto)
Documentación de los procedimientos de limpieza
Procedimientos y materiales de limpieza y de control de plagas en las unidades de transporte
Métodos usados para prevenir la contaminación causada por los materiales de limpieza y de control de plagas durante el transporte
Uso de Declaraciones de Limpieza de Transporte y/o inspección de las unidades de transporte para evaluar potenciales contaminantes
Métodos para prevenir la mezcla durante el transporte
Notificación a las empresas de transporte sobre los requerimientos para el manejo apropiado de los ingredientes/productos orgánicos. Consiga copias de las declaraciones/cartas acerca de las políticas de transporte, si existen
Firmas de la compañía de transporte en las cartas de porte (o documentación similar) afirmando su conocimiento y acuerdo sobre el manejo apropiado de los productos orgánicos

17. MANEJO DE LOS RESIDUOS

Venta de los subproductos en el mercado orgánico (tipo; envase; etiquetas)
Manejo de los residuos de la planta para prevenir problemas de plagas y degradación ambiental

18. TOMA DE MUESTRAS

Descripción de todos los muestreos realizados y/o recomendados como resultado de la inspección (número y tipo de muestras; razones para el muestreo; persona que tomará las muestras; protocolos, métodos de preservación, identificación y transporte de las muestras; laboratorio usado; fecha de despacho; análisis conducidos/solicitados; resultados)

19. OTRAS CONSIDERACIONES (ejemplos)

Conocimiento/familiaridad de las normas orgánicas por parte de la sección gerencial y del personal
Evaluación del compromiso del operador para mantener la integridad de los productos orgánicos
Fortalezas y debilidades de la operación
Discrepancias entre la información proporcionada por el operador y las observaciones del inspector
Cambios/mejoras anticipadas en relación con: nuevos productos, capacidad de producción; métodos de procesamiento; equipamiento; edificios; mercados; sistemas de auditoría
Aspectos de la operación que el inspector no pudo cubrir adecuadamente durante la inspección debido a circunstancias fortuitas, con explicación
Inspecciones adicionales sugeridas y/o revisión de auditoría, con explicación

20. RESUMEN³⁸

Resumen de la conclusiones del inspector en relación con el cumplimiento de las normas orgánicas, incluyendo la cita de las normas específicas pertinentes

Ejemplos de Deficiencias o No-Conformidades

Son necesarias mejoras específicas en los documentos y/o procedimientos de auditoría existentes
Son necesarias mejoras específicas en el sistema de números de lote/rastreo de productos
Es necesario modificar el equipamiento para permitir una limpieza completa antes de los turnos de productos orgánicos
Los procedimientos de limpieza/desinfección del equipamiento deben ser documentados
Deben establecerse protocolos, cantidades, y el sistema de documentación de purga del equipamiento
El sistema de manejo estructural de plagas debe ser mejorado (limpieza; exclusión; insumos no tóxicos)
Los productos orgánicos deben ser retirados cuando se apliquen pesticidas, o desarrollar alternativas
Los planos de la planta, y de los distintos sectores, y/o el diagrama de flujo deben ser corregidos o aclarados
Es necesario que un laboratorio aprobado tome muestras y realice análisis de agua
Los métodos para segregar los productos/ingredientes orgánicos de los convencionales deben ser mejorados
Las áreas de almacenamiento de productos orgánicos deben estar claramente identificadas
La operación debe documentar los esfuerzos realizados para obtener ingredientes orgánicos y/o aprobados
Se necesitan inspecciones adicionales y/o revisión de auditoría antes de la certificación

21. LISTADO DE DOCUMENTACIÓN ADJUNTA (ejemplos)

Documentos de auditoría
Copias de recibos, etiquetas y/o cartillas de seguridad de los materiales de insumos
Copias de informes de control de plagas, acuerdos de servicios de terceros
Copias de las etiquetas de los ingredientes
Copias de las etiquetas de los productos mostrando el uso del sello/logo/nombre de la AC
Copias de etiquetas de productos similares, pero no-orgánicos, producidos en la misma planta
Copias de análisis de agua
Mapas actualizados de la planta

³⁸ El resumen puede incluir recomendaciones a favor, en contra, o para una certificación condicional, si es requerido por la AC.

Diagrama de flujo actualizado
Manual de operaciones/procedimientos/políticas
Manual/políticas de aseguramiento de la calidad orgánica
Lista de ingredientes, fuentes, lista de productos vendidos

Firma del Inspector: _____ Fecha: _____

6.9.2 Informe de Auditoría de Procesamiento – Listado de Verificación con Comentarios

La siguiente guía de informe de auditoría contiene una lista de los temas a ser cubiertos en un informe de inspección de procesamiento. Están presentados en un formato tipo lista de verificación, con espacio para comentarios. El modelo de informe de auditoría está realizado para verificar conformidad. Las preguntas que sean respondidas con “No” deben ser aclaradas con comentarios. A menos que haya una indicación en contraria, las preguntas respondidas “Si” pueden ser aclaradas con comentarios. Las preguntas que no son pertinentes para la operación deben ser indicadas con “NA” en la columna de “Comentarios”.

El modelo debe ser adaptado para seguir las normas de la AC para el cual se está realizando la inspección.

No todos los puntos son aplicables a todas las operaciones. El informe de auditoría debe contener todo lo pertinente a la operación, concentrándose en sus fortalezas y debilidades en relación con el cumplimiento de las normas de la AC. El formulario a continuación puede ser usado como informe *in situ* de la auditoría, con comentarios legibles escritos a mano. También puede ser usado luego de la inspección para redactar un informe completo en la computadora, con los comentarios agregados según necesidad.

Tenga en cuenta que los comentarios son esenciales para que la AC comprenda cabalmente qué está ocurriendo en la operación. El informe debe comenzar con un encabezado, tal como el descrito en § 3.4.2, estar firmado y terminar con un resumen y la declaración final, como fue presentada en § 3.4.3.

INFORME DE INSPECCIÓN DE AUDITORÍA DE PROCESAMIENTO
Lista de Verificación con Comentarios

A. Información General	Si	No	Comentarios
1. ¿El solicitante tiene una copia de las Normas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. ¿Es exacta la información contenida en el cuestionario?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. ¿El mapa de la planta es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. ¿Fue verificado el diagrama de flujo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. ¿Los productos son todos orgánicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. ¿Fueron inspeccionadas todas las instalaciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. ¿Todas las instalaciones de producción y almacenamiento están ubicadas en la misma propiedad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. ¿Todos los ingredientes/productos son almacenados o manejados en este lugar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. ¿El solicitante estuvo presente durante toda la inspección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. ¿La operación ha sido certificada por otra agencia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. ¿Le ha sido denegada la certificación alguna vez?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí, explique _____			
12. Para la renovación de la certificación, enumere todas las condiciones de certificación y describa las acciones y/o planes del operador para poner la operación en conformidad _____			
13. Enumere todos los productos para los que se solicita la certificación y el volumen anual proyectado de cada uno (sea específico) _____			
14. Enumere todos los productos convencionales producidos en esta planta _____			
15. % Orgánico _____ % En Transición _____ % Convencional _____			
16. Edad de la planta _____ # de años orgánico _____ año de la 1º certificación _____ # de empleados _____			

Manejo/Gestión

17. Proporcione el nombre y cargo/responsabilidad de la principal persona de contacto _____
18. Proporcione los nombres y cargos/responsabilidades de todo el personal presente para la inspección _____

B. Evaluación	Si	No	Comentarios
19. ¿El operador ha demostrado un conocimiento cabal de las normas orgánicas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20. ¿Los empleados han demostrado un conocimiento cabal de las normas orgánicas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21. ¿El operador ha demostrado compromiso para seguir las normas orgánicas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22. ¿La evidencia indica que la operación está bien manejada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Permisos, Registros e Inspecciones

23. La planta ¿es inspeccionada/reglamentada por una agencia gubernamental?
- Si es sí, indique el nombre de la agencia _____

B. Evaluación		Si	No	Comentarios
24.	La planta ¿es inspeccionada por una agencia no-gubernamental? Si es sí, indique el nombre de la agencia _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25.	¿Examinó Ud. los informes de inspección más recientes?			
26.	Los informes ¿revelan alguna cuestión que pudiera comprometer la capacidad del solicitante para cumplir con las normas orgánicas? a. Si es sí, descríbala _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ingredientes y Coadyuvantes de Proceso

27.	¿Las planillas de perfil de producto orgánico estan completas y son exactas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.	¿Todos los ingredientes son orgánicos certificados? a. ¿Verificó la documentación actualizada de todos los ingredientes orgánicos certificados? b. Describa los esfuerzos del solicitante para conseguir ingredientes orgánicos _____ c. Describa el plan del solicitante para obtener ingredientes orgánicos en caso de escasez o aumentos de precios _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29.	¿Los ingredientes secundarios están aprobados para uso orgánico? a. Si es no, liste todos los ingredientes no-aprobados y explique su uso _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30.	¿Se usan coadyuvantes de proceso? a. Si es sí, liste los coadyuvantes de proceso y explique su uso _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.	¿Ingredientes o coadyuvantes de proceso genéticamente manipulados? a. Si es sí, lístelos y explique _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32.	¿Se usan ingredientes o coadyuvantes de proceso genéticamente manipulados en algún lugar de la planta? a. Si es sí, lístelos y explique _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33.	¿El solicitante tiene documentos para verificar que no utiliza ingredientes o coadyuvantes de proceso genéticamente manipulados en los productos orgánicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
34.	¿Se usan ingredientes irradiados?			
35.	¿Se usan algunos ingredientes restringidos? a. Si es sí, liste, describa su uso, y describa los planes/intentos del operador para discontinuar su uso _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
36.	La formulación del producto ¿es igual a la receta correspondiente a la producción actual?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Agua

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 37. ¿El agua es usada: | | | |
| a. ¿Cómo ingrediente? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| b. ¿Cómo coadyuvante de proceso? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| c. ¿Para cocer productos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| d. ¿Para enfriar productos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| e. ¿Para transportar productos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| f. ¿Para limpieza? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 38. El agua ¿entra en contacto directo con los productos orgánicos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. Si es sí, describa la fuente del agua _____ | | | |
| 39. ¿Hay análisis de agua actualizados en el legajo? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. ¿Cumple el agua las normas de potabilidad? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 40. ¿El agua está libre de contaminantes conocidos que puedan afectar su calidad? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 41. ¿Se usa algún tratamiento o sistema de filtración? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 42. ¿Se usa vapor culinario en la planta? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 43. El vapor ¿entra en contacto directo con los productos orgánicos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 44. ¿Se usan aditivos de caldera? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. Si es sí, proporcione una información completa sobre el tipo de productos usados _____ | | | |
| 45. ¿Se usan trampas o filtros en la línea? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 46. ¿Han sido analizados los productos terminados para detectar la presencia de químicos de caldera? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 47. ¿Se han implementado estrategias de conservación o reuso del agua? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Flujo de Producto y Equipamiento

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--|
| 48. ¿El diagrama de flujo es completo y correcto? | | | |
| a. Si es no, aclare las inconsistencias _____ | | | |
| 49. ¿Son todos los Puntos de Control Orgánico tomados en cuenta para proteger la integridad orgánica? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. Si es no, describa todos los PCOs que no están en conformidad con las normas orgánicas _____ | | | |
| 50. ¿Se agrega o inyecta rutinariamente algún insumo prohibido a los productos durante la producción no-orgánica? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| a. Si es sí, explique las medidas tomadas para excluir dichos insumos durante la producción orgánica _____ | | | |
| 51. ¿El equipamiento es usado solamente para transportar, procesar y/o almacenar productos orgánicos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 52. ¿El equipamiento está construido y/o configurado para una fácil limpieza? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 53. ¿Todas las superficies que entran con contacto con productos orgánicos están hechas con materiales apropiados para alimentos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 54. ¿Todo el equipamiento parece estar en buen estado y en condiciones adecuadas para la producción orgánica? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

B. Evaluación

Si No Comentarios

Control de Auditoría

55. Numere en el orden de uso los tipos de documentos que son usados para rastrear los productos orgánicos en esta operación

Ingreso -

_____ órdenes de compra _____ contratos _____ facturas _____ recibos _____ cartas de porte
_____ formularios de aduanas _____ tickets de balanza _____ resultados de análisis de calidad
_____ Certificados de Transacción _____ copias de Certificados Orgánicos _____ Certificados de Análisis

En proceso -

_____ registros de recepción _____ formularios de inspección de ingredientes _____ registros de inventario de ingredientes _____ informes de mezclas _____ informe de producción
_____ bitácoras de limpieza de equipamiento _____ bitácoras de limpieza _____ informes de envasado
_____ informes de aseguramiento de la calidad _____ informes de inventario de producto terminado

Salida -

_____ bitácora de despacho _____ formularios de inspección de unidades de transporte
_____ cartas de porte _____ tickets de balanza _____ órdenes de compra
_____ Certificados fitosanitarios _____ órdenes de venta _____ facturas de venta
_____ formularios de declaración de exportaciones _____ Certificados de Transacción
_____ copias de Certificados Orgánicos

56. ¿Hay un sistema de números de lote/código de fecha en funcionamiento?

a. Si es sí, proporcione un ejemplo de número de lote y explique el código del mismo _____

b. Si es no, explique por qué no _____

57. Los registros de producción ¿conectan los números de lote y las cantidades de los ingredientes con los números de lote y cantidades de los productos terminados?

58. ¿Se usan formularios de Resumen de Control de Auditoría?

59. El operador ¿mantiene registros de balance de ingreso de ingredientes orgánicos vs. salida de productos orgánicos?

60. ¿Está la palabra "orgánico" claramente indicada en todos los documentos pertinentes?

61. ¿La operación tiene un sistema operativo para retirar productos del mercado?

Muestra de Auditoría del Inspector

62. ¿Cuántas muestras de auditoría ha conducido? _____

a. Indique el nombre de los productos y números de lote de todos los productos auditados _____

b. Describa los resultados de su muestra de auditoría (Adjunte copias de los documentos de auditoría obtenidos durante la muestra)

B. Evaluación		Si	No	Comentarios
63.	¿Estaban todos los documentos completos y accesibles? a. Si es no, indique los componentes faltantes_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
64.	Para los productos auditados ¿hay seguridad de que se han comprado suficientes cantidades de ingredientes orgánicos certificados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Aseguramiento de la Calidad

65.	¿La planta tiene un programa formal de Aseguramiento de la Calidad? a. ¿La planta tiene un programa de HACCP/ISO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
66.	¿Los ingredientes orgánicos son analizados antes de su compra o cuando son recibidos? a. Si es sí, describa los análisis conducidos_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
67.	¿Los productos orgánicos son analizados durante la producción? a. Si es sí, describa los análisis conducidos_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
68.	¿Los productos terminados son muestreados y analizados? a. Si es sí, describa los análisis conducidos_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
69.	¿Se usa un manual de "Control de Calidad Orgánica"?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
70.	¿Los empleados han sido entrenados acerca de los protocolos de manejo orgánico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
71.	¿Hay una hoja de registro de reclamos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Limpieza y Desinfección

72.	¿Se usan detergentes y desinfectantes para limpiar el equipamiento? a. Describa los procedimientos de limpieza del equipamiento_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
73.	¿El equipamiento es limpiado completamente antes del procesamiento orgánico? a. Si es sí, describa los insumos usados para limpiar el equipamiento, asegurándose de mencionar la última solución que entra en contacto el equipamiento antes de la producción orgánica (por ej., enjuague con agua potable)_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
74.	¿El equipamiento es purgado antes del procesamiento orgánico? a. Si es sí, describa los procedimientos de purga_____ b. La cantidad de producto purgado es adecuada para limpiar el sistema?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
75.	¿Están documentadas las limpiezas o purgas del equipamiento? a. ¿Los registros de las limpiezas/purgas fueron examinados durante la revisión de auditoría? b. ¿Los registros demuestran una limpieza apropiada antes de la producción orgánica?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
76.	¿La planta tiene un manual de limpieza y desinfección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
77.	¿Los materiales de limpieza están separados de las áreas de almacenamiento y de procesamiento orgánicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
78.	¿Hay un programa de limpieza para el interior de la planta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
79.	¿Hay un programa de limpieza para el exterior de la planta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

B. Evaluación	Si	No	Comentarios
80. ¿Hay un programa operativo para limpieza y desinfección de los trabajadores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
81. ¿Estaba limpia la planta en el momento de la inspección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Manejo de Plagas

82. ¿Hay un programa operativo de manejo estructural de plagas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
83. ¿Hay estrategias de prevención de plagas implementadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
84. ¿Se usan sistemas de monitoreo de plagas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
85. ¿Se usa un servicio contratado para el control de plagas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Si es sí, proporcione o verifique la información de contacto			
86. ¿Los empleados realizan actividades de control de plagas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
87. ¿Indica la evidencia que no se usan pesticidas prohibidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
88. ¿El interior de las instalaciones está libre de roenticidas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
89. ¿El exterior de las instalaciones está libre de roenticidas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
90. ¿Hay documentación que verifique que los productos orgánicos no han estado expuestos durante las aplicaciones de pesticidas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
91. ¿Están en el legajo las etiquetas y/o cartillas de seguridad de los materiales de todos los pesticidas usados en la planta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
92. ¿Hay registros completos de todas las aplicaciones de pesticidas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. ¿Fueron examinados los registros de control de plagas durante la auditoría?			
b. ¿Los registros muestran que no se usaron productos prohibidos para control de plagas antes ni durante la producción orgánica?			
93. ¿La inspección revela que la planta está libre de infestaciones de plagas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Envasado y Etiquetado

94. ¿El envase final protege a los productos orgánicos de la contaminación con materiales prohibidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
95. ¿Todos los materiales de envasado son apropiados para alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
96. ¿Se ha verificado que los productos etiquetados como "orgánicos" en el panel frontal contengan al menos el 95% de ingredientes orgánicos certificados y que no se usaron ingredientes menores o coadyuvantes de proceso prohibidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
97. ¿Se ha verificado que los productos etiquetados como "hecho con ingredientes orgánicos" en el panel frontal contengan al menos 70% de ingredientes orgánicos certificados y que no se usaron ingredientes menores o coadyuvantes de proceso prohibidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
98. ¿Hay alguna indicación de regulación gubernamental o sello usado en la etiqueta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
99. ¿Se usa el sello/logotipo y/o nombre de la agencia certificadora en la etiqueta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

B. Evaluación		Si	No	Comentarios
100.	¿Las etiquetas del producto llevan los números de lote o códigos de fecha apropiados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Almacenamiento

101.	¿Las áreas de almacenamiento de productos orgánicos están dedicadas exclusivamente para uso orgánico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
102.	¿Las áreas de almacenamiento de productos orgánicos están claramente identificadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
103.	¿Las áreas de almacenamiento usadas para ingredientes, productos, y materiales de envasado orgánicos están libres de limpiadores, pesticidas, combustible, u otros materiales tóxicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
104.	¿Todas las instalaciones usadas para almacenar o procesar ingredientes, productos o envases orgánicos están ubicados en la planta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	a. Si es no ¿las instalaciones fuera de la planta han sido inspeccionadas y/o certificadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Transporte

105.	¿El operador determina qué tipo de transporte se utiliza para el producto que ingresa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	a. ¿El operador determina qué tipo de transporte se utiliza para el producto que sale?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
106.	¿El operador es propietario de unidades de transporte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	a. ¿Se usan vehículos comunes para el transporte del producto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
107.	¿Todos los transportistas han sido notificados por escrito acerca de los requerimientos para proporcionar unidades limpias y vacías?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
108.	¿Todas las unidades de transporte son inspeccionadas y están libres de contaminantes antes de ser cargadas con productos orgánicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109.	¿Hay documentación de la inspección de la unidad de transporte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
110.	¿Los ingredientes o productos orgánicos son separados de los productos convencionales durante el transporte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Manejo de Residuos

111.	¿Se proyecta vender como orgánicos algunos productos residuales, derivados de los ingredientes orgánicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	a. Si es sí ¿las planillas de Perfil de Producto Orgánico están completas y son correctas para dichos productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
112.	Los procedimientos de manejo de los residuos ¿presentan algún riesgo ambiental que pueda comprometer la integridad de los productos orgánicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

B. Evaluación

Si No Comentarios

113. ¿Los residuos son manejados de manera tal que puedan atraer plagas?

C. Evaluación

Muestreos recomendados

Describa cualquier muestreo conducido durante la inspección o recomendaciones para futuros muestreos (indique la cantidad y el tipo de muestras a tomar; razones para el mismo; persona que tomará las muestras; procedimientos, métodos de preservación y transporte de las muestras; fecha de despacho; Cadena de Custodia; laboratorio usado; análisis requeridos; resultados)

Otras Consideraciones

Describa todas las condiciones/conclusiones encontradas durante la inspección y no cubiertas por el informe, tales como cambios en la operación anticipadas por el productor, aspectos de la operación que no pudo cubrir adecuadamente durante la inspección debido a circunstancias fortuitas, o recomendaciones para inspecciones de seguimiento adicionales o no anunciadas.

Resumen

Resuma las condiciones de potencial no-conformidad relacionadas con la operación. Haga la referencia a las normas pertinentes.

Documentación adjunta:

- _____ Cuestionario
- _____ Mapas de la planta
- _____ Diagrama de flujo de producto
- _____ Documentos de control de auditoría
- _____ Copias de etiquetas de productos terminados
- _____ Cartillas de seguridad de los materiales o etiquetas de pesticidas, productos de limpieza
- _____ Resultados de análisis de agua
- _____ Lista de ingredientes
- _____ Documentos de Limpieza y Desinfección
- _____ Bitácora de reclamos/quejas
- _____ Otras (especificar)

SECCIÓN VII

7.0 ANEXOS

	Página N°
7.1 General	
7.1.1 Acrónimos en la Industria Orgánica	245
7.1.2 Hoja de registro de Colección de Muestras – Formularios de Cadena de Custodia	246
7.1.3 Calendario Juliano	249
7.1.4 Tabla de Conversión de Unidades de Medida	251
7.1.5 Pesos Estándar de Algunos Productos	251
7.1.6 Nombres de Cultivos Seleccionados – en Latín, Inglés y Español	252
7.1.7 Auditoría de Puntos de Control Orgánico	256
7.1.8 Hoja de Registro de Reclamos	257
7.2 Inspección de Finca	
7.2.1 Muestras de Auditoría de Finca	258
7.2.2 Formularios de Verificación	264
7.2.3 Componentes de un Análisis de Suelos	269
7.2.4 Grupos de Productores – Guía para la Organización y Evaluación del Sistema de Control Interno (SCI)	270
7.3 Inspección de Ganadería	
7.3.1 Signos de la Condición Nutricional del Ganado	272
7.3.2 Funciones y Deficiencias Vitamínicas en el Ganado	273
7.3.3 Funciones y Deficiencias Minerales en el Ganado	274
7.3.4 Planilla de Información del Ganado	275
7.3.5 Formularios de Registro de Ganadería	276
7.4 Inspección de Procesamiento	
7.4.1 Diagrama de Flujo de Producto	279
7.4.2 Mapa de la Planta de Procesamiento	280
7.4.3 Muestra de Auditoría de Procesamiento	282
7.5 Glosario	293
7.5.1 Listado de Algunos Términos Equivalentes (Español – Inglés)	294

7.1.1 Acrónimos en la Industria Orgánica³⁹

General

AC: Agencia de Certificación (CB)
AOS: Normas Orgánicas Americanas
BPOM: Buenas Prácticas Orgánicas de Manufactura (OGMP)
CT: Certificado de Transacción (TC)
FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
GCA: Gestión de la Calidad Orgánica (OQM)
IBS: Normas Básicas de IFOAM (BS)
ISO: Organización Internacional para la Normalización
OGMs : Organismos Genéticamente Manipulados (GEOs, GMOs)
OMC: Organización Mundial de Comercio (WTO)
OMS: Organización Mundial de la Salud (WHO)
ONG: Organización No-gubernamental (NGO)
ONU: Naciones Unidas (UN)
PCO: Punto de Control Orgánico (OCP)
UE: Unión Europea (EU)

Auditoría

CT: Certificado de Transacción (TC)
FOB: Puesto sobre Cubierta
OC: Orden de Compra (PO)
UPC: Código Universal de Producto

Cultivos

BPM: Mejores Prácticas de Manejo (BMP)
Bt: *Bacillus thuringiensis*
C/N: Relación Carbono/Nitrógeno
CIC: Capacidad de Intercambio Catiónico (CEC)
CSA: Agricultura Apoyada por la Comunidad
GP: Grupo de Productores (GG)
GPS: Sistema de Posicionamiento Global
IP: Identidad Preservada (PI)
MIP: Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades (IPM)
MO: Materia Orgánica (OM)
NPK: Nitrógeno, Fósforo y Potasio
SCI: Sistema de Control Interno (ICS)

Ganadería

IA: Inseminación Artificial (AI)
BGH: Hormona Bovina de Crecimiento
BSE: Encefalopatía Espongiforme Bovina
rBST: Somatotropina Bovina Recombinante
NDT: Nutrientes Digestibles Totales (TDN)

Procesamiento

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)
CA: Certificado de Análisis
CC: Control de Calidad (QC)
CIP: Limpieza *in situ* (Clean In Place)
COP: Limpieza *ex situ* (Clean Out of Place)
DBO: Demanda Biológica de Oxígeno (BOD)
DQO: Demanda Química de Oxígeno (COD)
GCT: Gestión de la Calidad Total (TQM)
HACCP: Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control
HTST: Alta Temperatura, Corto Tiempo
IQF: Congelado Rápido Individual
MSDS: Cartillas de Seguridad de los Materiales
PCC: Punto Crítico de Control (CCP)
QA: Aseguramiento de la Calidad

Miscelánea

IDA: Ingesta/Consumo Diaria Aceptable (ADI)
DL: Dosis *Letal* (LD)
NMC: Nivel Máximo de Contaminantes (MCL)
LMR: Límites Máximos de Residuos (MRL)
mg/l: miligramos por litro
ppm: partes por millón

³⁹ Los correspondientes acrónimos en inglés se encuentran entre paréntesis.

Formularios de Cadena de Custodia para Muestras

Muestra N° _____ Fecha _____

Descripción de la Muestra _____

Análisis Solicitados _____

Muestra Recogida por _____ Fecha _____

Entregada por: _____ Hora _____
(Firma)

Entregada por: _____ Hora _____
(Firma)
Compañía _____ Fecha _____

Entregada por: _____ Hora _____
(Firma)
Compañía _____ Fecha _____

Entregada por: _____ Hora _____
(Firma)
Compañía _____ Fecha _____

Entregada por: _____ Hora _____
(Firma)
Compañía _____ Fecha _____

Entregada por: _____ Hora _____
(Firma)
Compañía _____ Fecha _____

Entregada por: _____ Hora _____
(Firma)
Compañía _____ Fecha _____

**EL ORIGINAL DEBE SER ENVIADO CON LA MUESTRA.
CONSERVE UNA COPIA PARA SUS ARCHIVOS**

7.1.3 Calendario Juliano

Días	Ene.	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	Días
2	002	033	061	092	122	153	183	214	245	275	306	336	2
4	004	035	063	094	124	155	185	216	247	277	308	338	4
6	006	037	065	096	126	157	187	218	249	279	310	340	6
8	008	039	067	098	128	159	189	220	251	281	312	342	8
10	010	041	069	100	130	161	191	222	253	283	314	344	10
12	012	043	071	102	132	163	193	224	255	285	316	346	12
14	014	045	073	104	134	165	195	226	257	287	318	348	14
16	016	047	075	106	136	167	197	228	259	289	320	350	16
18	018	049	077	108	138	169	199	230	261	291	322	352	18
20	020	051	079	110	140	171	201	232	263	293	324	354	20
22	022	053	081	112	142	173	203	234	265	295	326	356	22
24	024	055	083	114	144	175	205	236	267	297	328	358	24
26	026	057	085	116	146	177	207	238	269	299	330	360	26
28	028	059	087	118	148	179	209	240	271	301	332	362	28
30	030		089	120	150	181	211	242	273	303	334	364	30

Calendario Juliano – Sólo para Años Bisiestos

Días	Ene.	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	Días
2	002	033	062	093	123	154	184	215	246	276	307	337	2
4	004	035	064	095	125	156	186	217	248	278	309	339	4
6	006	037	066	097	127	158	188	219	250	280	311	341	6
8	008	039	068	099	129	160	190	221	252	282	313	343	8
10	010	041	070	101	131	162	192	223	254	284	315	345	10
12	012	043	072	103	133	164	194	225	256	286	317	347	12
14	014	045	074	105	135	166	196	227	258	288	319	349	14
16	016	047	076	107	137	168	198	229	260	290	321	351	16
18	018	049	078	109	139	170	200	231	262	292	323	353	18
20	020	051	080	111	141	172	202	233	264	294	325	355	20
22	022	053	082	113	143	174	204	235	266	296	327	357	22
24	024	055	084	115	145	176	206	237	268	298	329	359	24
26	026	057	086	117	147	178	208	239	270	300	331	361	26
28	028	059	088	119	149	180	210	241	272	302	333	363	28
30	030		090	121	151	182	212	243	274	304	335	365	30

7.1.4 Tabla de Conversión de Unidades de Medida

1 pie = 0.3 metros
1 metro = 3.28 pies

1 quart = 0.95 litros
1 litro = 1.06 quarts

1 galón = 0.004 metros cúbicos (3.78 litros)
1 metro cúbico = 264.2 galones

1 metro cúbico = 28.38 bushels (seco)
1 metro cúbico = 264.2 galones (líquido)

1 libra = 0.45 kilogramos
1 kilogramo = 2.205 libras

1 tonelada métrica (TM) = 1,000 kg
1 tonelada (2200 libras) = 907.2 kilogramos
2200 libras = 1 tonelada métrica (TM)
2000 libras = 1 tonelada (ton)

2.47 acres = 1 hectárea
1 acre = 0.4 hectárea

1 milla cuadrada = 2.6 kilómetros cuadrados
1 kilómetro cuadrado = 0.39 milla cuadrada

7.1.5 Pesos Estándar de Algunos Productos

<u>Producto</u>	<u>Libras por Bushel</u>	<u>Producto</u>	<u>Libras por Bushel</u>
Arroz, integral	45 lbs.	Porotos pallares	56 lbs.
Arvejas	60 lbs.	Porotos secos comestibles	60 lbs.
Avena	32 lbs.	Porotos, soja	60 lbs.
Camotes/batatas	50 lbs.	Salvado/afrecho	20 lbs.
Cebada	48 lbs.	Semilla de alfalfa	60 lbs.
Centeno	56 lbs.	Semilla de algodón	32 lbs.
Duraznos/ melocotones	48 lbs.	Semilla de cáñamo	44 lbs.
Harina de maíz y de mazorca	70 lbs.	Semilla de col	12 lbs.
Harina de maíz	50 lbs.	Semilla de colza	50 lbs.
Maíz, dulce (choclo)	50 lbs.	Semilla de lino	56 lbs.
Maíz, en grano	56 lbs.	Semilla de sorgo	50 lbs.
Maíz, en mazorca	70 lbs.	Semilla de trébol	60 lbs.
Maíz para pop corn, en mazorca	70 lbs.	Trigo	60 lbs.
Maníes	22 lbs.	Trigo spelta	30 lbs.
Mijo	50 lbs.	Trigo sarraceno	50 lbs.
Papas/patatas	60 lbs.		

7.1.6 Nombres de Cultivos Seleccionados - en Latín, Inglés y Español

<u>Latín</u>	<u>Inglés</u>	<u>Español</u>
<i>Abelmoschus esculentus</i>	okra	chaucha turca, okra, quimbombó
<i>Acer saccharum</i>	sugar maple	maple
<i>Agaricus sp.</i>	mushroom	champiñón
<i>Allium ascallonicum</i>	shallot	echalote
<i>Allium cepa</i>	onion	cebolla
<i>Allium porrum</i>	leeks	puerro, poro, ajo porro
<i>Allium sativum</i>	garlic	ajo
<i>Aloe vera</i>	aloe	áloe, sábila
<i>Amaranthus sp</i>	amaranth	amaranto, kiwicha
<i>Anacardium occidentale</i>	cashew	castaña de cajú, marañón
<i>Ananas sp. e inodorus</i>	pineapple	ananás, piña
<i>Annona cherimola</i>	chirimoya	chirimoya
<i>Annona muricata</i>	soursop	guanábana
<i>Apium graveolens</i>	celery	apio
<i>Arachis hypogaea</i>	peanut	maní, cacahuete
<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	peruvian carrot	arracacha, racacha
<i>Asparagus officinalis</i>	asparagus	espárrago
<i>Avena sativa</i>	oat	avena
<i>Bactris gasipaes</i>	palm heart	palmito, pijuayo, chonta
<i>Bertholetia excelsa</i>	Brazil nut	nuez del Brasil, castaña, nuez de Pará
<i>Beta vulgaris</i>	beet	remolacha, betarraga
<i>Beta vulgaris</i>	swiss chard	acelga
<i>Brassica napus</i>	rutabaga	rutabaga
<i>Brassica nigra. B. hirta y. B. juncea</i>	mustard	mostaza
<i>Brassica oleracea</i>	kale	col, repollo de hoja
<i>Brassica oleracea</i>	kohlrabi	col rábano, col rabi, colinabo
<i>Brassica oleracea</i> (grupo Gemmifera)	Brussel sprouts	repollitos de Bruselas, col de Bruselas
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	cauliflower	coliflor
<i>Brassica oleracea var. capitata</i>	cabbage	repollo, col
<i>Brassica oleracea var. italica</i>	broccoli	brócoli, brécol, bróculi
<i>Brassica rapa</i>	turnip	nabo
<i>Brassica rapa</i> (grupos Pekinensis y Chinensis)	Chinese cabbage	col china, repollo chino
<i>Cajanus cajan</i>	pigeon pea	frijol de palo, guandul
<i>Camellia sinensis</i>	tea	té
<i>Cannabis sativa</i>	hemp	cañamo
<i>Capsicum annum</i>	cayenne	ají, chile picante
<i>Capsicum annum</i>	paprika	pimentón, chile dulce
<i>Capsicum sp.</i>	pepper	morrón, ají morrón, pimienta
<i>Capsicum pubescens</i>	chili pepper	rocoto, locoto
<i>Carica sp.</i>	papaya	mamón, papaya
<i>Carthamus tinctorius</i>	safflower	cártamo, falso azafrán
<i>Carya illinoensis</i>	pecan	pecán, pecana, pecana
<i>Castanea sp.</i>	chestnut	castaño, castaña
<i>Ceratonia siliqua</i>	carob	algarrobo europeo
<i>Chenopodium quinoa</i>	quinoa	quinua, quinoa
<i>Cichorium endivia</i>	endive	endivia
<i>Citrullus lanatus</i>	watermelon	sandía, patilla, melón de agua
<i>Citrus aurantifolia</i>	lime	lima, limón dulce
<i>Citrus limon</i>	lemon	limón
<i>Citrus reticulata</i>	orange, mandarin, tangerine	mandarina, tangerina

Latín

Citrus sinensis
Citrus x paradisi
Cocos nucifera
Coffea arabica y *C. canephora*
Corchorus capsularis
Crotalaria juncea
Cucumis melo var. cantalupensis, reticulatus e inodorus
Cucumis sativus
Cucurbita pepo
Cucurbita máxima, C. moschata
Cucurbita ficifolia
Curcuma domestica
Cydonia sp.
Cynara scolymus
Daucus carota var. sativus
Dioscorea sp.
Diospyros sp.
Fagopyrum esculentum
Ficus carica
Fortunella sp.
Fragaria sp
Glycine max
Gossypium hirsutum
Helianthus sp
Helianthus tuberosus
Hordeum vulgare
Humulus sp.
Ilex paraguariensis
Ipomoea batatas
Juglans sp.
Lactuca sativa
Lens culinaris
Lepidium meyenii
Linum usitatissimum
Litchi chinensis
Lolium multiflorum
Lotus corniculatus
Luffa aegyptiaca, L. acutangula
Lupinus mutabilis
Lycopersicon esculentum
Macadamia ternifolia
Malus pumila
Mangifera indica
Manihot esculenta
Medicago sativa
Melilotus sp
Musa sp
Nicotiana tabacum
Olea europaea
Opuntia ficus-indica
Oryza sativa
Panicum miliaceum
Passiflora sp
Pastinaca sativa
Persea americana
Phaseolus lunatus

Inglés

sweet orange
grapefruit
coconut
coffee
jute
sun hemp
melon

cucumber
zucchini
squash
gourd
turmeric
quince
artichoke
carrots
yam
persimmon
buckwheat
fig
kumquat
strawberry
soybean
cotton
sunflower
artichoke, Jerusalem
barley
hops
yerba mate
sweet potato
walnut
lettuce
lentil
maca
flax
litchi
raygrass
bird's foot trefoil
luffa
lupin
tomato
macadamia
apple
mango
cassava
alfalfa
clover, sweet
banana
tobacco
olive
prickly pear
rice
millet, proso
passionfruit
parsnip
avocado
beans, lima

Español

naranja dulce
pomelo, toronja
coco
café
yute
crotalaria
melón

pepino
zapallito, zucchini
zapallo, calabaza
calabaza serrana, lacayota, chiclazo
palillo, cúrcuma
membrillo
alcaucil, alcachofa
zanahoria
ñame, sachapapa
caqui
alforfón, trigo sarraceno
higuera, higo
quinoto, kumkuat, naranjita china
frutilla, fresa
soja, poroto de soja. soya
algodón
girasol, mirasol. maravilla
topinambur, alcachofa de Jerusalén
cebada
lúpulo
yerba mate
batata, camote, boniato
nogal, nuez
lechuga
lenteja
maca
lino
litchi, lichí
raygrass
lotus, trébol de cuernitos
esponja vegetal, lufa, echima
tarwi, chocho
tomate, jitomate
macadamia
manzano, manzana
mango
yuca, mandioca
alfalfa, lucerna
trébol de olor
banana, plátano
Tabaco
Olivo, aceituna
tuna, higo de tuna
arroz
mijo
maracuyá
pastinaca, chirivía
palta, aguacate
poroto lima, frijol lima, pallar

<u>Latín</u>	<u>Inglés</u>	<u>Español</u>
<i>Phaseolus sp</i>	beans, bush	poroto, frijol, frejol
<i>Phaseolus vulgaris</i>	beans, kidney	poroto común, frijol
<i>Phleum pratense</i>	timothy	fleo
<i>Phoenix dactylifera</i>	date	dátil, palmera datilera
<i>Phyllostachys sp</i>	bamboo	bambú
<i>Physallis peruviana</i>	goldenberry	aguaymanto, capulí
<i>Pistacia vera</i>	pistachio	pistacho
<i>Pisum sativum</i>	pea	arveja, alverja, guisante, chícharo
<i>Prunus armeniaca</i>	apricot	damasco, albaricoque
<i>Prunus persica</i>	peach	duraznero, durazno, melocotón
<i>Prunus persica var nectarina</i>	nectarine	nectarino, pelillo
<i>Prunus sp</i>	cherry	cerezo, cereza
<i>Prunus sp</i>	plum	ciruelo, ciruela
<i>Psidium sp</i>	guava	guayaba
<i>Pueraria lobata</i>	kudzu	kudzu
<i>Punica sp</i>	pomegranate	granada
<i>Pyrus sp</i>	pear	pera
<i>Raphanus sativus</i>	radish	rabanito
<i>Ribes sp</i>	currant, gooseberry	grosella
<i>Ricinus communis</i>	castor bean	ricino, castor, higuera
<i>Rubus idaeus</i>	raspberry, red	frambuesa
<i>Rubus sp</i>	blackberry	zarzamora
<i>Rubus ursinus</i>	boysenberry	boysenberry
<i>Saccharum officinarum</i>	sugarcane	caña de azúcar
<i>Secale cereale</i>	rye	centeno
<i>Sechium edule</i>	chayote	chayote, papa del aire
<i>Sesamum indicum</i>	sesame	sésamo, ajonjolí
<i>Smallanthus sonchifolius</i>	yacon	yacón
<i>Solanum melongena</i>	eggplant	berenjena
<i>Solanum tuberosum</i>	potato	papa, patata
<i>Sorghum halepense</i>	johnsongrass	sorgo de Alepo, grama china
<i>Sorghum vulgare</i>	sorghum	sorgo
<i>Spinacia oleracea</i>	spinach	espinaca
<i>Stevia rebaudiana</i>		hierba dulce, caá ehé
<i>Theobroma cacao</i>	cacao	cacao
<i>Trifolium sp</i>	clover	trébol
<i>Trifolium hybridum</i>	clover, alsike	trébol híbrido
<i>Trifolium pratense</i>	clover, red	trébol rojo
<i>Trifolium repens, forma lodigense</i>	clover, ladino	trébol
<i>Triticum sp</i>	wheat	trigo
<i>Triticum spelta</i>	spelt	trigo spelta
<i>Triticum-Secale</i>	triticale	triticale
<i>Vaccinium macrocarpon</i>	cranberry	arándano
<i>Vaccinium sp</i>	blueberry	arándano
<i>Vanilla planifolia, V. pompona</i>	vanilla	vainilla
<i>Vicia faba</i>	broad bean	haba
<i>Vicia villosa</i>	vetch, hairy	vicia vellosa
<i>Vigna unguiculata</i>	cowpea	caupí, frijol caupí, frijol de Castilla
<i>Vitis sp</i>	grape	vid, uva
<i>Yucca sp</i>	yucca	yuca ornamental
<i>Zea mays</i>	corn	maíz, choclo, elote
<i>Zizania aquatica</i>	rice, wild	arroz silvestre

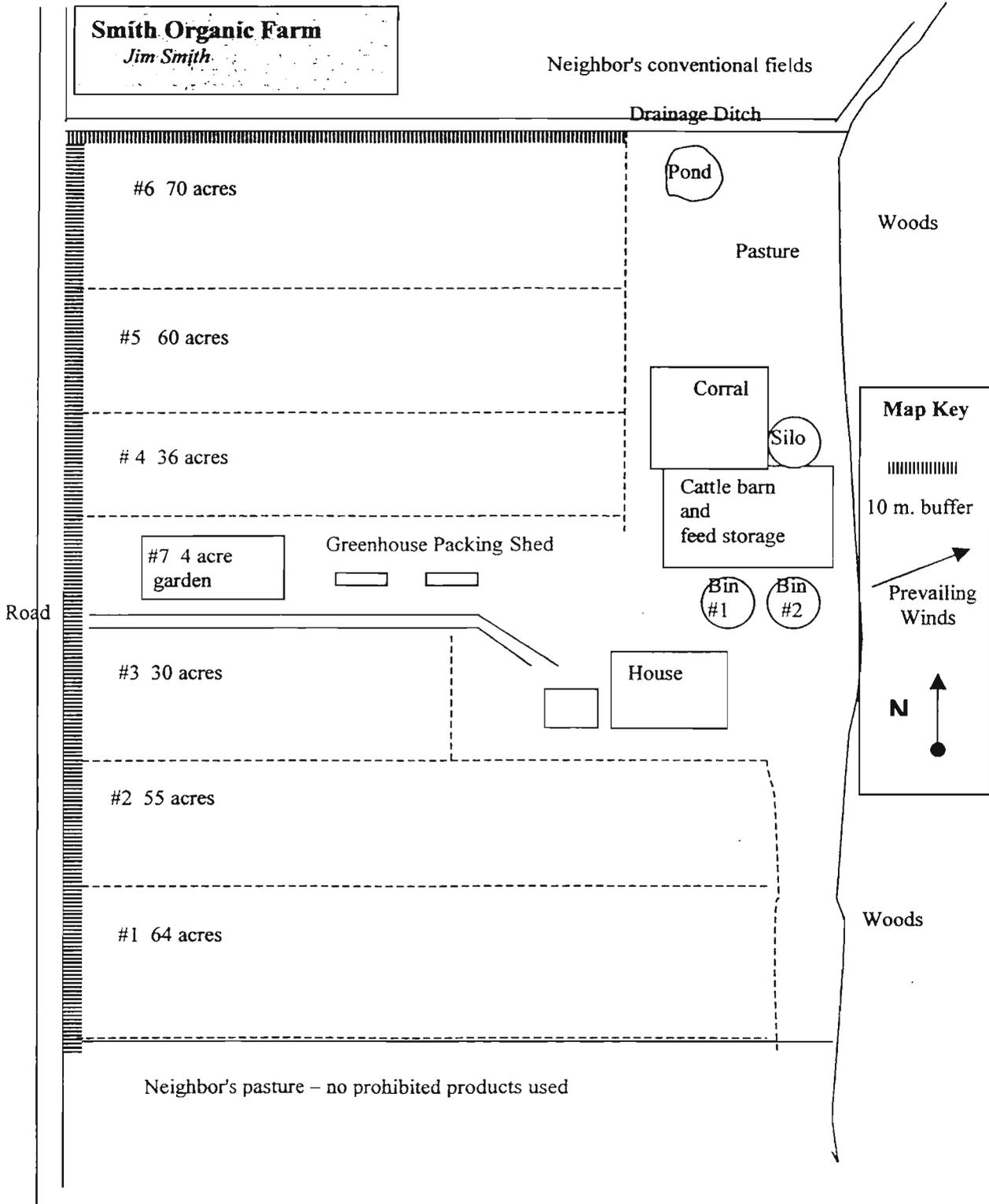
Hierbas y Especies Culinarias y Medicinales

<u>Latín</u>	<u>Inglés</u>	<u>Español</u>
<i>Achillea millefolium</i>	yarrow	achillea, milenrama
<i>Allium schoenoprasum</i>	chives	cebollino, cebollín
<i>Aloysia triphylla</i>	lemon verbena	cedrón, hierba Luisa
<i>Anethum graveolens</i>	dill	dill, eneldo
<i>Angelica archangelica</i>	angelica	angélica
<i>Anthemis nobilis</i>	chamomile	manzanilla
<i>Anthriscus cerefolium</i>	chervil	perifolio
<i>Arctium lappa, A. minus</i>	burdock	bardana, gobó
<i>Armoracia rusticana</i>	horseradish	rábano picante, jreín
<i>Arnica montana</i>	arnica	árnica
<i>Artemisia dracunculus</i>	tarragon	estragón
<i>Borago officinalis</i>	borage	borraja
<i>Calendula officinalis</i>	calendula	caléndula
<i>Carum carvi</i>	caraway	alcaravea
<i>Coriandrum sativum</i>	coriander	coriandro, cilantro, culantro
<i>Cuminum cyminum</i>	cumin	comino
<i>Cymbopogon citratus</i>	lemongrass	hierba luisa, pasto limón
<i>Digitalis purpurea</i>	foxglove	digitalis
<i>Echinacea angustifolia</i>	echinacea (medicinal)	echinácea
<i>Equisetum spp</i>	horsetail	cola de caballo
<i>Erythroxylon coca</i>	coca	coca
<i>Foeniculum vulgare</i>	fennel	hinojo
<i>Hypericum sp</i>	Saint John's Wort	hipérico. hierba de Saint John
<i>Hyssopus officinalis</i>	hyssop	hisopo
<i>Lavandula officinalis,</i> <i>L. angustifolia, L. spica</i>	lavender, english	lavanda, alhucema, espliego
<i>Lavandula dentata</i>	lavender, french	lavanda, alhucema, espliego
<i>Lepidium sativum</i>	cress, water	berro de agua
<i>Marrubium vulgare</i>	horehound	malva rubia
<i>Matricaria recutita</i>	chamomile, German/Hungarian	manzanilla
<i>Melissa officinalis</i>	balm, lemon	melisa, toronjil
<i>Mentha piperita</i>	peppermint	menta piperita, hierba buena
<i>Mentha spicata</i>	spearmint	menta
<i>Minthostachys sp</i>	Andean mint	muña, menta andina
<i>Nepeta cataria</i>	catnip	menta de los gatos
<i>Ocimum basilicum</i>	basil, sweet	albahaca
<i>Origanum majorana</i>	marjoram	mejorana
<i>Origanum vulgare</i>	oregano	orégano
<i>Panax quinquefolius</i>	ginseng	ginseng
<i>Petroselinum crispum</i>	parsley	perejil
<i>Pimpinella anisum</i>	anise	anís
<i>Rosmarinus officinalis</i>	rosemary	romero
<i>Ruta graveolens</i>	rue	ruda
<i>Salvia officinalis</i>	sage	salvia
<i>Satureja hortensis</i>	savory	ajedrea
<i>Symphytum officinale</i>	comfrey	consuelda, comfrey
<i>Tagetes minuta, T. sp</i>	marigold	marigold, huacatay, tagetes
<i>Thymus vulgaris</i>	thyme	tomillo
<i>Trigonella foenum-graecum</i>	fenugreek	fenogreco, heno griego
<i>Uncaria tomentosa</i>	cat's claw	uña de gato
<i>Urtica urens</i>	stinging nettle	ortiga
<i>Valeriana officinalis</i>	valerian	valeriana
<i>Verbena x hybrida</i>	verbena	verbena
<i>Zingiber officinalis</i>	ginger	gengibre, jengibre

7.2 INSPECCIÓN DE FINCA (Ver Referencias)

7.2.1. Muestra de Auditoría de Finca

MAPA DE LA FINCA



7.2 INSPECCIÓN DE FINCA (Referencias)

7.2.1 Muestra de Auditoría de Finca

MAPA DE LA FINCA

Smith Organic Farm/Jim Smith: Finca Orgánica Smith, de Jim Smith

Neighbor's conventional fields: campos convencionales del vecino

Drainage ditch: zanja de drenaje

Pond: estanque

Pasture: pastura/pastizal

Corral: corral

Silo: silo

Woods: monte

Cattle barn and feed storage: establo para vacas y almacén de alimentos

Garden: jardín

Road: camino

Greenhouse: invernadero

Packing shed: tinglado de empaque

House: casa

Map Key: referencias

Prevailing winds: vientos predominantes

Neighbor's pasture – no prohibited products used: pastura/pastizal del vecino – sin uso de productos prohibidos

PLANILLA DEL HISTORIAL DE LAS PARCELAS

Con este tipo de planillas, el inspector puede examinar las rotaciones e insumos al mismo tiempo. El productor puede hacer copias y llenarlas cada año en vez de volver a escribir la historia de tres años para la solicitud de certificación. ¿Puede Ud. identificar algunas deficiencias en esta planilla de historial? Vea la respuesta¹.

Código: O = Orgánico; T = En Transición/Conversión a Orgánico; C = Convencional

Nombre del Productor: Jim Smith

Código 2000	No.de Campo	Área (acres) ²	1997		1998		1999		2000	
			Cultivo	Insumos	Cultivo	Insumos	Cultivo	Insumos	Cultivo	Insumos
O	1	64	Avena	Rastrojo de alfalfa incorporado	Pasto para heno	Estiércol	Pasturas ³	Estiércol	Soja var. Vinton	Se sembrará centeno 10/00
T	2	55	Maíz	Urea	Maíz	Urea	Avena	Rastrojo de alfalfa incorporado	Pasto para heno	Estiércol 8/00; 1 tn/ac.; cal 9/99
O	3	30	Heno	Estiércol; cal	Pasturas	Estercolado por vacas	Soja var. Vinton	Centeno 10/99	Maíz	Estiércol 9/99 2 tn/ac
O	4	36	Heno	Igual	Pasturas	Estercolado por vacas	Soja var. Vinton	Centeno 10/99	Maíz	Estiércol 9/99 2 tn/ac
O	5	60	Maíz	Urea	Avena	Rastrojo de alfalfa incorporado	Heno	Estiércol 1 ton/ac. cal	Pasturas	Estercolado por vacas
O	6	70	Pasturas	Estercolado por vacas	Soja var. Vinton	Centeno 10/98	Maíz	Estiércol 9/98 2 ton/AC.	Avena	Rastrojo de alfalfa incorporado
O	7	4.0	Hortalizas ⁴	Compost Centeno	Hortalizas	Compost 4/98 Centeno 10/98	Hortalizas	Compost 4/99 Centeno 10/99	Hortalizas	Compost 4/00 Centeno 10/00

¹ El uso de algunos insumos no tiene registradas las dosis ni la fecha de aplicación.

² En este ejemplo de EEUU son acres. En América Latina se utilizan diferentes unidades de área, por lo que debe incluirse la conversión a hectáreas.

³ La pastura es pastoreada en forma rotativa.

⁴ Vea el detalle de las rotaciones en la parcela # 7 en el plano de hortalizas.

REGISTRO DE ALMACENAMIENTO

El registro de almacenamiento contiene información sobre los cultivos cosechados, comprador, y número de lote asignado, así como todos los análisis de muestras. Un registro simple de almacenamiento muestra la fecha en que el cultivo fue almacenado, el tipo de cultivo, y # de parcela donde fue cosechado. En el siguiente ejemplo, Jim Smith cosechó 1550 bu. de soja Vinton orgánica. 800 bushels fueron almacenados en el bin #1. 750 bu. fueron almacenados en el bin #2 con el número de lote #JS2S00 (no mostrado). Este registro también muestra la cantidad que salió, el comprador, y la fecha en que el bin fue limpiado.

Nombre del Productor Jim Smith

Bin # 1

Capacidad de Almacen/Bin 1000 bu.

Fecha de Cosecha	Cultivo o Producto	Parcela #	Cantidad Ingresada	Cantidad Despachada	Lote #	Comprador/ # de carta de porte	Limpieza del Bin
10/28/98	Soja Orgánica Vinton	#6	900 bu.	900 bu.	JS1S98	Grain Comm. Inc	9/30/98 barrido y aspirado
10/18/99	Soja Orgánica Vinton	#3 y #4	850 bu.	850 bu.	JS1S99	Grain Comm. Inc	10/16/99 barrido y aspirado
10/25/00	Soja Orgánica Vinton	#1	800 bu.	800 bu.	JS1S00	Grain Comm. Inc	10/18/00 barrido y aspirado

USO DE LOS CULTIVOS DE LAS ZONAS DE AMORTIGUAMIENTO ("BUFFER")

Nombre del Productor _____

Año _____

Número de parcela _____ Cultivo cosechado _____ Cantidad cosechada _____ Almacenado en bin# _____

Usado para: Semilla Forraje para ganado no-orgánico en la finca Vendido Otros _____

Vendido a: (factura adjunta) _____

Número de parcela _____ Cultivo cosechado _____ Cantidad cosechada _____ Almacenado en bin# _____

Usado para: Semilla Forraje para ganado no-orgánico en la finca Vendido Otros _____

Vendido a: (factura adjunta) _____

Número de parcela _____ Cultivo cosechado _____ Cantidad cosechada _____ Almacenado en bin# _____

Usado para: Semilla Forraje para ganado no-orgánico en la finca Vendido Otros _____

Vendido a: (factura adjunta) _____

Número de parcela _____ Cultivo cosechado _____ Cantidad cosechada _____ Almacenado en bin# _____

Usado para: Semilla Forraje para ganado no-orgánico en la finca Vendido Otros _____

Vendido a: (factura adjunta) _____

CARTA DE NOTIFICACIÓN A LOS VECINOS

(Fecha)

(Nombre y Dirección)

Estimado (Nombre):

Soy un productor orgánico certificado por _____ (agencia certificadora - AC), y manejo mis parcelas en cumplimiento de las normas orgánicas de _____ (AC). Como Ud. posee una propiedad colindante con la mía, necesito informarle acerca de mis planes y pedirle su colaboración. Si Ud. piensa usar fertilizantes sintéticos, pesticidas, y/o cultivos genéticamente manipulados en lotes vecinos a los míos, por favor, tome precauciones cuando transporte o pulverice para evitar el exceso de pulverización, contaminación accidental química o genética, o escorrentía hacia mi finca. Si se comprueba contaminación accidental en mis cultivos o parcelas orgánicas, se me puede exigir que espere 3 años antes de usar tales campos para la producción orgánica. Esto me haría perder mi certificación orgánica y/o los sobrepuestos orgánicos para los cultivos producidos en las parcelas afectadas.

(Párrafo Opcional)

Entiendo que Ud. normalmente no usa ningún fertilizante sintético, pesticidas, y/o cultivos genéticamente manipulados en la pastura vecina a mi finca de _____ (mi parcela _____). Si Ud. está dispuesto a firmar el formulario de Verificación de Uso de Parcelas Vecinas adjunto, no se me exigirá que mantenga una zona de amortiguamiento (“buffer”) entre su campo y el mío. También indique la ubicación de sus parcelas vecinas a mi finca en el mapa adjunto. Le agradeceré dar pronta respuesta a mi pedido.

Si Ud. desea conocer más acerca de mi certificación orgánica o tiene alguna otra pregunta, por favor, llámeme o visíteme. Gracias por su ayuda.

Sinceramente

VERIFICACIÓN DE USO DE CAMPOS VECINOS

Nombre del Vecino _____

Dirección _____

Teléfono _____

Confirmando que las siguientes parcelas/áreas bajo mi manejo no han recibido fertilizantes, herbicidas o insecticidas sintéticos ni cultivos genéticamente manipulados en los últimos 12 meses. No tengo planes de usar esos productos sintéticos en tales campos en los próximos 12 meses. En el caso que llegara a usarlos, le informaré de dichos planes.

Identificación Específica de las Parcelas: (El productor orgánico deberá indicar la identificación/número de las parcelas orgánicas que limitan con las del vecino antes de enviar esta planilla a sus vecinos e indicar las parcelas en el mapa del campo acompañante)

de Identificación de Parcela

Identificación de la Parcela del Vecino Orgánica

Declaro que la información precedente es verdadera y exacta.

Firma del Vecino

Fecha de la Firma

DECLARACIÓN DE LIMPIEZA DE TRANSPORTE

Este formulario debe ser completado por todos los productores orgánicos o negocios que sean responsables del transporte de productos orgánicos.

Nombre del Productor/Empresa: _____

Fecha de carga de la unidad: _____

1. Tipo de transporte: carretas de la finca camiones de la finca semiremolque
 transporte común cisterna otros _____

2. El transporte fue coordinado por : productor comprador otros _____

3. ¿Es este transporte usado sólo para productos orgánicos ? si no
 Si es no, indique los productos transportados antes de los orgánicos: _____

4. La unidad fue inspeccionada y encontrada libre de :
 olores extraños residuos productos convencionales
 otras sustancias que podrían comprometer la integridad orgánica

5. Liste el # de identificación de la unidad con la siguiente información::

Identificación de la unidad de transporte	Cultivo orgánico y # de lote	Marque (✓) si el vehículo fue inspeccionado antes de cargar el producto orgánico	Método de limpieza: marque (✓) todo los que correspondan. Si es <i>Otros</i> , describa el método.				
			Barrido	Aspirado	Aire a Presión	Lavado	Otros

Por la presente certifico que las unidades de transporte mencionadas fueron inspeccionadas y limpiadas a fondo usando los métodos indicados para proteger la integridad orgánica de los productos transportados.

Firma

Fecha

4. Evaluación del SCI

La siguiente guía contiene metodología adicional para la evaluación del ICS por parte del inspector:

a. En la oficina del SCI

1. Examine el sistema de documentación (¿Es suficiente para la situación actual?)
2. Verifique los archivos para ver si el sistema está siendo aplicado (¿Funcionan la oficina, los documentos, el personal, el sistema?)
3. Examine casos de incumplimiento por parte de productores
4. Identificación de las áreas problemáticas/evaluación del riesgo
5. Construya un plan para las visitas de campo:

- Seleccione algunos campos al azar, para tener una idea general
- Elija algunos objetivos donde haya problemas/riesgos, y sitios de producción distantes
Este trabajo puede ser hecho en un día si la oficina y el plantel están bien organizados. El inspector debe usar un formulario de informe/de tipo lista de verificación/de tipo formato definido para este trabajo en la oficina.

b. En el campo

1. Visitas de campo

- Realice algunas visitas de re-inspección de fincas
- Inspeccione algunas al azar (puede haber una finca demostrativa o una manejada por personas mayores en la comunidad)
- Inspeccione algunas concentrado en las áreas problemáticas/riesgosas
- Reúnase con la comunidad, con personas que tienen que ver con la comunidad
- Evalúe los mecanismos de control social
- Reúnase con personas o instituciones independientes de la comunidad
Tan pronto como una no-conformidad es detectada, el inspector tratará de determinar si la misma es una excepción o si está generalizada

c. Nuevamente en la oficina del SCI

1. Comparta la evaluación de las visitas de campo con el personal de planta
2. Identifique los PCOs y las áreas de incumplimiento potenciales
3. Discuta las estrategias para modificar las áreas de incumplimiento con el personal administrativo y de campo

7.3 REFERENCIAS PARA GANADERÍA

7.3.1 Signos de la Condición Nutricional en Ganadería⁴⁰

	<u>Bueno</u>	<u>Pobre</u>
Apariencia General	Alerta y activo	Apático, no tan alerta
Pelaje	Brillante, lustroso	Seco, tosco, opaco
Ojos	Claros, brillantes, esclerótica azul/grisácea	Secos, signos de infección, rojizos, vidriosos, mayor vascularización de la esclerótica
Lengua	Buen color rosado, sin lesiones superficie papilar húmeda	Pálida o de un rojo inusual, papilas atrofiadas
Encías	Buen color rosado , sin hinchazón o sangrado	Hinchazón marginal, rojizas, esponjosas
Patas y pies	Sin dolor, sin cojera ni hinchazón, buena marcha	Mala marcha, dolor, cojera, lesiones, hinchazón
Esqueleto	Sin malformaciones, buena postura	Malformaciones obvias, mala postura, pobre silueta
Peso	Peso normal para la edad del animal	Bajo peso o sobrepeso debido a "empaste" o hinchazón
Postura	Buena postura, mantiene la cabeza levantada	Cabizbajo, mala postura
Músculos	Firmes, bien desarrollados	Poco tono muscular, poco desarrollado, debilidad general
Sistema nervioso	Buena disposición, no se excita fácilmente	Irritable, saltarín, fácilmente excitable, nervioso
Funciones gastro-intestinales	Buen apetito y digestión, deposiciones firmes y blandas con buen color y olor normal	Poco apetito, deposiciones muy duras, secas o anormales y olor rancio o agrio
Vitalidad general	Enérgico, vigoroso, brioso	Con poca energía, movimientos lentos, no brioso

⁴⁰ Estas tres tablas sobre nutrición en ganadería han sido reimprimadas con permiso de The Livestock Feeding Program, Ag-Restore, Inc, 101 French Street, Waterloo, Iowa, 50703, EEUU.

7.3.2 Funciones y Deficiencias Vitamínicas en el Ganado

<u>Vitamina</u>	<u>Función</u>	<u>Resultados de la Deficiencia</u>
A (retinol)	Visión adaptada a luz/oscuridad	Ceguera nocturna
Provitamina A (caroteno)	Crecimiento y reparación de tejidos, especialmente piel y mucosas, crecimiento y desarrollo normal de los huesos, del ciclo reproductivo, lactancia, movilización del hierro acumulado en el hígado	Susceptibilidad a infecciones en los tejidos, piel áspera y seca, mucosas secas, daño nervioso, fallas en el crecimiento, pobre reproducción y lactancia, anemia
<i>Vitaminas del complejo B</i>		
Tiamina (B1)	Crecimiento normal, metabolismo de carbohidratos, función normal del corazón, nervios y músculos	Pérdida del apetito, desórdenes gástricos, jugos digestivos deficientes
Riboflavina (B2)	Crecimiento y vigor normales, metabolismo energético y proteico	Pobre cicatrización, irritación de ojos y sensibilidad a la luz, erupciones en la piel
Niacina	Producción de energía, crecimiento normal, piel saludable, actividad normal del estómago, intestinos y sistema nervioso	Debilidad, falta de energía, inapetencia y baja conversión de los alimentos
Piridoxina (B6)	Metabolismo de aminoácidos: síntesis proteica, hemo-formación, actividad cerebral	Anemia, hipersensibilidad, pobre reparación de tejidos, desbalance hormonal
Ácido pantoténico	Grasa, colesterol y hemo-formación activación de aminoácidos	Falta de energía, anemia, pobre reparación de tejidos
Ácido fólico	Crecimiento y desarrollo de los glóbulos rojos	Ciertos tipos de anemia
Cobalamina (B12)	Formación normal de glóbulos rojos, función nerviosa y crecimiento	Anemia perniciosa, irritabilidad, pobre crecimiento
D (calciferol)	Absorción de calcio y fósforo calcificación de los huesos	Pobre crecimiento y desarrollo óseo
E (tocoferol)	Antioxidante, crecimiento normal, reproducción, interactúa en varios sistemas enzimáticos y papel protector en general en estructuras membranosas celulares y subcelulares	Pobre utilización de Vit. A, anormal caída de los globulos rojos bajos parámetros de crecimiento, problemas reproductivos
K (menadiona)	Normal coagulación de la sangre	Hemorragias, tendencia a sangrar

7.3.3 Funciones y Deficiencias Minerales en el Ganado

<u>Mineral</u>	<u>Función</u>	<u>Resultados de la Deficiencia</u>
Calcio (Ca)	Formación ósea, coagulación de la sangre, contracción y relajación muscular, transmisión nerviosa, trabajo coronario	Huesos blandos, coagulación lenta, irritabilidad, debilidad o irritabilidad del músculo coronario
Fósforo (P)	Formación ósea, metabolismo de los carbohidratos y grasas	Pobre crecimiento, baja tasa de ganancia de peso
Sodio (Na)	Balance hídrico, presión osmótica, balance ácido base, absorción de glucosa, trabajo muscular	Desbalance y descontrol hídrico, desbalance en el sistema "tampón" o "buffer", desórdenes gastrointestinales
Potasio (K)	Balance hídrico celular, balance de ácidos y bases, trabajo muscular y nervioso, síntesis de proteínas	Desbalance hídrico, irregular trabajo coronario, daño de tejidos, pérdida de potasio
Hierro (Fe)	Síntesis de hemoglobina	Anemia, patrones de crecimiento pobres
Yodo (I)	Síntesis de hormona tiroidea (que regula la tasa metabólica), oxidación celular	Baja tasa metabólica, incapacidad de satisfacer las necesidades de los grandes productores
Magnesio (Mg)	Funciones coronarias normales, producción de energía, mantenimiento de músculos y nervios, metabolismo del calcio y fósforo	Bajo consumo, irritabilidad de todos los músculos, incluyendo el corazón, hiperexcitabilidad
Azufre (S)	Coagulación de la sangre, formación ósea, metabolismo muscular, neutralización de toxinas	Problemas en la coagulación de la sangre aumento de toxinas en el cuerpo, debilidad generalizada
Cloro (Cl)	Mantenimiento del balance de fluidos, formación de ácido hidroclicóric	Desbalance de fluidos, ineficiente digestión
Cobre (Cu)	Formación de glóbulos rojos, formación de muchas enzimas	Anemia, insuficiente producción de ácido hidroclicóric
Manganeso (Mn)	Esencial en muchos sistemas enzimáticos, especialmente en desarrollo óseo e insulina	Pobre desarrollo y mantenimiento óseo, diabetes
Cobalto (Co)	Formación de glóbulos rojos	Anemia
Zinc (Zn)	Reproducción, producción de muchas enzimas	Inadecuado ciclo reproductivo
Molibdeno (Mo)	Metabolismo del hierro	Deficiencia de hierro/anemia
Selenio (Se)	Reproducción, metabolismo	Retención de placentas, baja fertilidad/crecimiento

7.3.5. Formularios de Registro de Ganadería

1. Animales para los que Solicita Certificación*

Tipo de Ganado	Cantidad: Hembras			Cantidad: Machos			Cantidad: Machos Castrados			Cantidad: Animales Jóvenes		
	O	T	C	O	T	C	O	T	C	O	T	C
Vacunos de carne												
Cerdos												
Búfalos												
Ovino												
Caprino												
Ciervos												
Equino												
Vacunos de leche												
Otros:												

* O - Con certificación Orgánica; T - Transición; C - Convencional

2. Origen de los Animales

Tipo de Animales Comprados	# Identificación o Nombre	Fecha de Compra	Origen de la Compra	Certificado por la AC	Fecha de Nacimiento Proyectada o Real

3. Raciones

Especies Animales _____

Tipo de animal	Liste los ingredientes de la ración, porcentaje de la misma y si son orgánicos (O), en transición (T) o convencional (C). Ejemplo: maíz, 40% (O), avena arrollada, 40% (O), soja tostada 20% (O)
Hembras	
Machos	
Machos Castrados	
Animales Jóvenes	
Otros	

7.3.4 Planilla de Información del Ganado

1. Terminología:

Vaca seca: Cualquier vaca que no está en ordeño. Puede deberse a una variedad de razones. Los productores lecheros secan las vacas 6-10 semanas antes de la parición para permitirle que concentre la energía en el desarrollo del feto. Para los productores lecheros orgánicos, este período es generalmente de 8-10 semanas. Una vez que han nacido las crías se las alimenta con calostro (tanto de la misma madre como de otra que haya parido al mismo tiempo). La cría es separada de la vaca para que la producción de leche pueda ser vendida. Las prácticas que ayudan a prevenir problemas en el proceso de secado son menor calidad del alimento, disminución de la ración de granos, y discontinuar el ordeño. Las vacas secas son generalmente separadas del resto del rebaño. Si las tetas se infectan, el operador usualmente ordeña esta teta en particular, 1-2 veces por día.

Vaquillona de primera parición (“bred heifer”): Vaca joven preñada por primera vez.

Calostro: “Primera leche” con alto contenido de proteínas, vitaminas y anticuerpos producida por la vaca en la parición.

Gestación: Período desde la cruce o concepción de la hembra hasta que nazca su cría. Comienza con la fertilización y finaliza con el parto (proceso de nacimiento).

Celo (estro): El período de ovulación y disposición para la cruce y fertilización. En vacas el período dura 24 a 36 horas y se repite cada 21 días en las vacas sexualmente maduras.

Ternera: Vaca joven para carne o leche.

Mastitis: Inflamación de la ubre. Es causada frecuentemente por una invasión de bacterias.

Vaquillona (“Open”): Vaca joven en edad de preñar.

Ración: Consumo diario de alimentos de un animal.

Diarrea: Diarrea, especialmente en crías.

Silo (ensilado): Forraje verde preservado por fermentación en silos o fosos cubiertos con plásticos. Pueden agregarse inoculantes para ayudar al proceso de fermentación.

Ubre: Cuerpo de la glándula mamaria de la vaca, dividida internamente en cuatro cuartos separados, cada uno de los cuales normalmente posee una teta.

2. Períodos de Gestación del Ganado

Muchas normas de ganadería orgánica requieren que los animales para cruce/crianza puedan ser comprados de fuentes convencionales, siempre que los mismos sean criados orgánicamente durante el último tercio de gestación (excluyendo las aves). Para examinar las fechas de compra de los animales para reproducción que no han estado bajo manejo orgánico, el inspector necesita conocer las fechas promedio de gestación. Puede también haber limitaciones en la cantidad de nuevos animales comprados, por ej., no más de un 10%, de los animales convencionales pueden ser agregados al rebaño en un mismo año.

Los períodos de gestación varían para las diferentes razas y aún entre animales. Las gestaciones son un poco más largas cuando las vacas llevan a un macho que cuando llevan a una hembra. Con gemelos, las gestaciones son más cortas en las vacas.

A continuación se brindan los tiempos promedio de gestación para una variedad de animales.

Búfalo: 9 meses

Vacas: 9 meses, 6 días (281 días)

Cerdos/puercos: 112-115 días

Caballos: 11 meses (335-337 días)

Ovejas: 5 meses (148 días)

Cabras: 5 meses

HISTORIA DE LAS PASTURAS/LOTES PARA EL GANADO

Nombre del Productor _____

Código: O = Orgánico; T = En Transición/Conversión a Orgánico; C = Convencional. Indique la fecha y dosis de aplicación de los insumos a las pasturas.

Código O/T/C	Lote #	Hectáreas	Año _____									
			# de Animales	Insumos								

4. Registro de Alimento Comprado

Tipo de Alimento Comprado	Cantidad Comprada/ por Comprar	Fechas de Compra	Origen (es)	Certificado por la AC

5. Aditivos y Suplementos de Alimentación

Suplementos/ Aditivos	Origen	Ingredientes Sintéticos Sí (S) o No (N)	Ingredientes Genéticamente Manipulados Sí (S) o No (N)	Razones para su Uso

6. Almacenamiento del Alimento

# de Identificación	Tipo de Alimento Almacenado	Tipo de Almacenamiento	Capacidad	Orgánico (O), En Transición (T), Convencional (C)

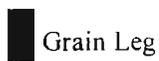
Key to Bins:

#1-#10 Incoming raw grain storage

#11-#12 Finished product bulk bins

#13 Organic screenings bin – sold as organic

#14 Conventional waste bin

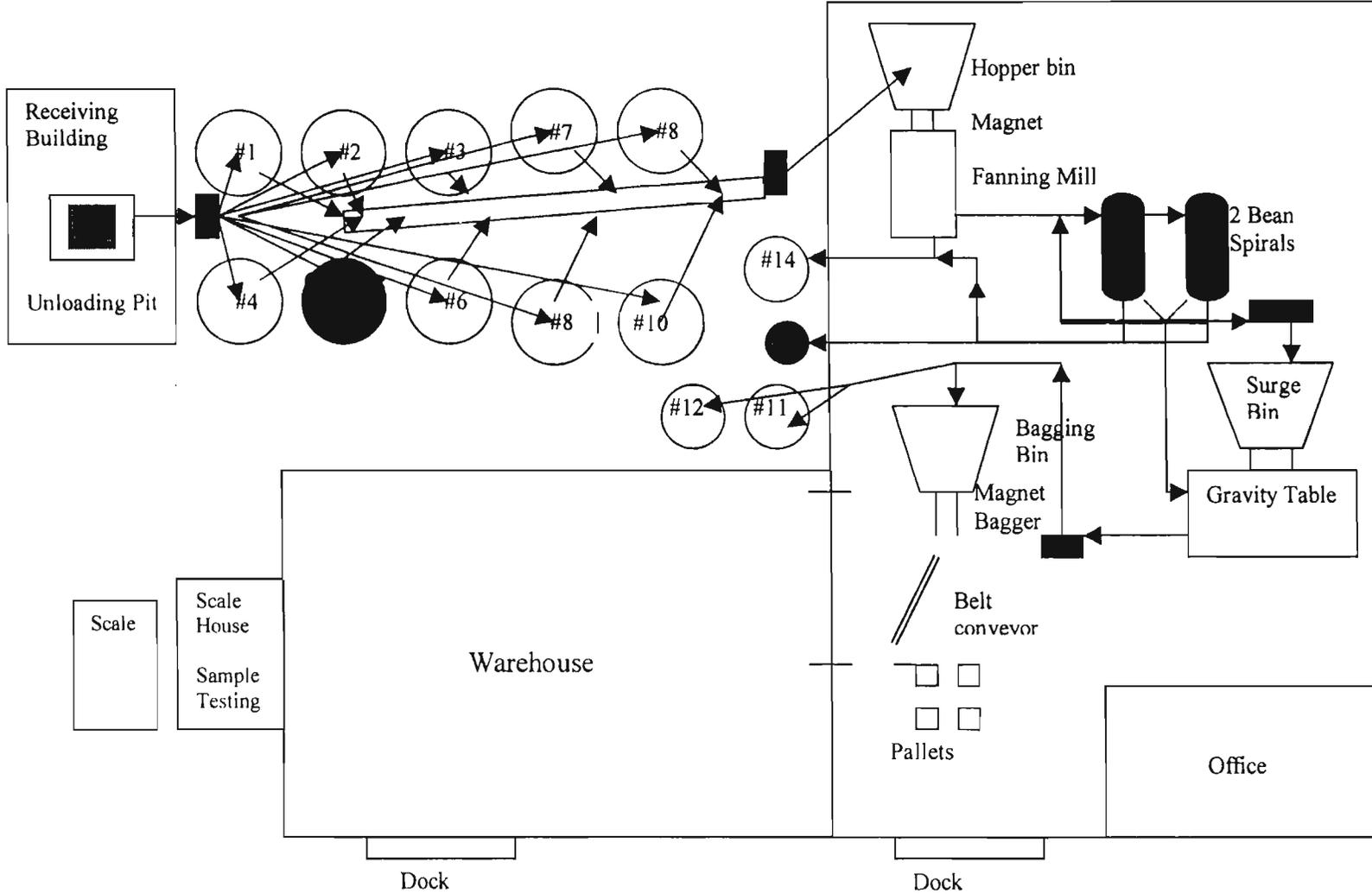


Grain Leg



Tubes / Augers

Augers/grain legs and tubes move grain.



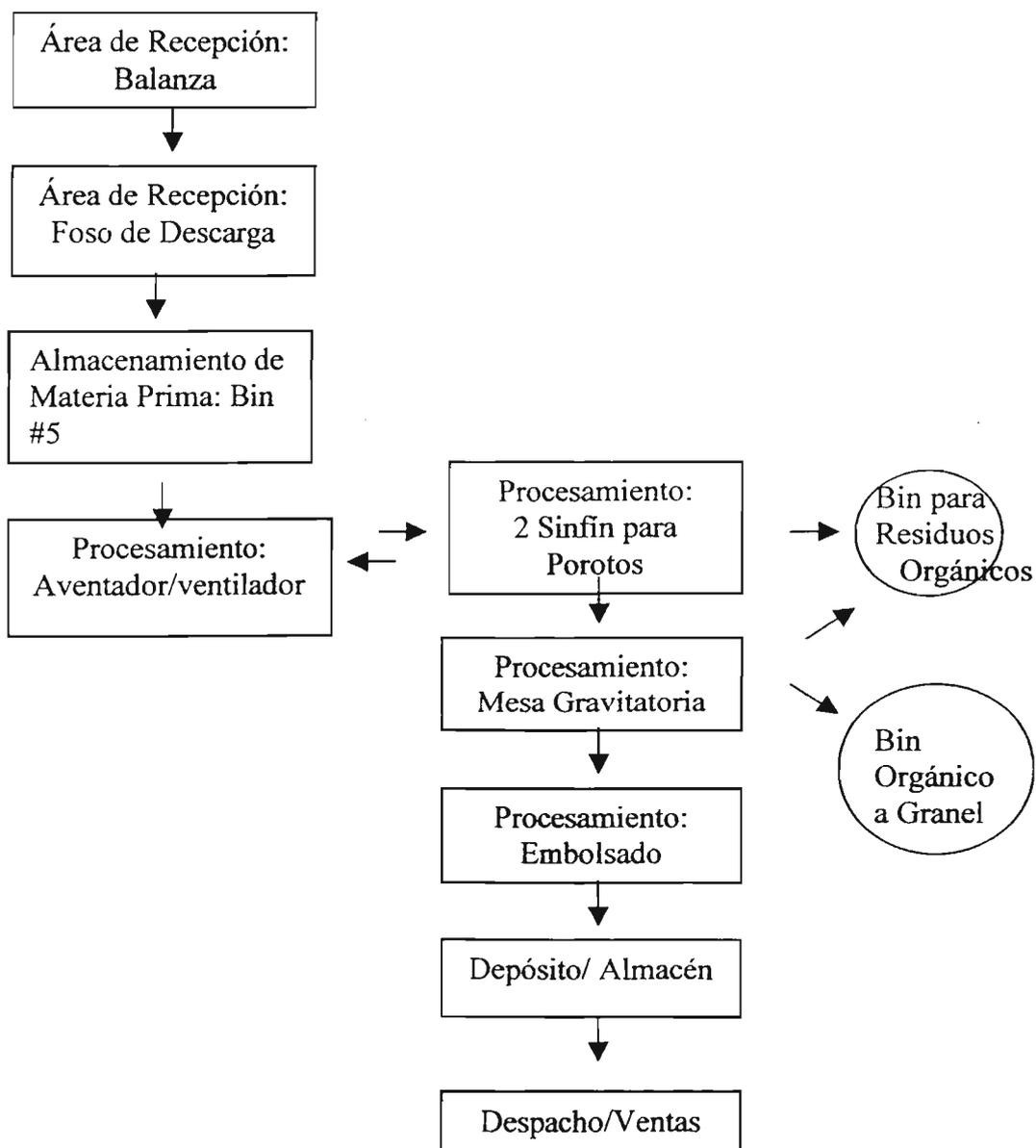
Grain Commodities, Inc.: Facility Map

7.4 INSPECCIÓN DE PROCESAMIENTO

7.4.1 Diagrama de Flujo de Producto

Un diagrama de flujo de producto describe el proceso y el equipamiento utilizados para elaborar un producto dado. Deberá ser incluido con el cuestionario enviado por el procesador que solicita la certificación orgánica. El inspector usa dicho diagrama en el recorrido de las instalaciones, para identificar los puntos de control orgánico. Haga anotaciones en el diagrama donde los ingredientes sean agregados o dónde se hagan los análisis de aseguramiento de la calidad. En el ejemplo dado a continuación, se usa dos imanes durante la limpieza y embolsado de porotos de soja en Grain Commodities, Inc. Consulte el mapa de la planta de la hoja siguiente para ver dónde están ubicados y tome nota de los mismos en el mapa.

Grain Commodities, Inc. Diagrama de Flujo para Productos Orgánicos Solamente



7.4.3 Muestra de Auditoría de Procesamiento

7.4.3.1 Orden de Compra

Una Orden de Compra se usa para contratar con un comprador una compra específica de producto. En el ejemplo dado a continuación, Grain Commodities, Inc. siempre usa el número de contrato de compra como clave para su auditoría. Es incorporado en su número de lote (últimos 4 dígitos). Para acceder a los archivos de los ingredientes entrantes, el número de orden de compra (o # O.C.) deberá conocerse. El # de O.C. también está en la Factura de Ventas. No hay una factura de Jim Smith ya que no sabía cuanto se le iba a pagar hasta que el proceso estuviese terminado. No se usó una carta de porte porque Mr. Smith despachó los porotos de soja.

Orden de Compra

Número de O.C.: 1959

Grain Commodities, Inc.
149 Long Street
 Winona, MN, 55987
 Ph: (507)-454-8310
 Fax: (507)-454-8311

Para: Jim Smith RR 1 Box 690 Houston, MN 55941			Enviar a (si la dirección es diferente):		
FECHA O.C.	HECHA POR	FECHA ESPERADA	ENVÍO VIA	F.O.B.	PLAZO
1/12/2000	Arlene Knopf	6/1/2001	J. Smith		
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN		PRECIO/UNID.	TOTAL	
1,550 bu.	Porotos de Soja Organic Vinton, certif. OCA		18.00	27,900.00	
	año 2000; Grado US No. 1 Amarillo			0.00	
	porotos soja, \$21.00/limpios, residuos			0.00	
	\$1.00 sobre Houston Elevator el 6/1/01			0.00	
				0.00	
			ENVÍO Y MANEJO		
			SUBTOTAL	27,90.00	
			% DE IMPUESTOS		
			IMPUESTOS DE VENTA	0.00	
Firma Autorizada _____			TOTAL ADEUDADO	\$27,900.00	

7.4.2 MAPA DE UNA PLANTA PROCESADORA (Referencias)

<i>Augers/grain legs and tubes move grain:</i>	Sinfin/ tuberías para mover el grano
<i>Bagging Bin:</i>	Bin para embolsado
<i>Bean Spirals:</i>	Sinfin para porotos
<i>Belt Conveyor:</i>	Cinta transportadora
<i>Dock:</i>	Dársena/Plataforma de carga
<i>Fanning Mill:</i>	Aventadora/ventilador
<i>Grain Leg:</i>	Tubería para granos
<i>Gravity Table:</i>	Mesa gravitatoria
<i>Hopper bin:</i>	Tolva
<i>Magnet Bagger:</i>	Embolsado de los imanes
<i>Magnet:</i>	Imán
<i>Office:</i>	Oficina
<i>Receiving Building:</i>	Edificio de recepción
<i>Sample Testing:</i>	Análisis de muestras
<i>Scale House:</i>	Sala de balanza/pesada
<i>Tubes/Augers:</i>	Tornillos sinfin
<i>Unloading Pit:</i>	Foso de descarga
<i>Warehouse:</i>	Depósito/almacén

Leyenda sobre los bins:

- # 1 - # 10: Almacenamiento para el grano en bruto entrante
- # 11 - # 12: Bines de producto terminado a granel
- # 13: Bin con residuos – vendidos como orgánicos
- # 14: Bin de residuos convencionales

7.4.3.3 Verificación de Certificación Orgánica

El Certificado Orgánico de Jim Smith verifica que está certificado por OCA para los cultivos del año 2000, que incluyen 64 acres de porotos de soja orgánicos variedad Vinton.

CERTIFICADO ORGÁNICO

Número: 60443

ORGANIC CERTIFICATION AGENCY

Certifica que

LA FINCA ORGÁNICA SMITH
de JIM SMITH
RR 1 Box 690
Houston, MN 55941, EEUU

Cumple con las Normas Orgánicas Establecidas para

CULTIVOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

Durante el Período

1 ° de agosto de 2000 al 31 de julio de 2001

Productos Certificados: 64 acres porotos soja Vinton, 70 acres avena, 66 acres maíz, 55 acres alfalfa para heno, 60 acres pasturas, 50 vacunos de carne, 4 acres hortalizas (tomates, maíz dulce, lechugas, arvejas, zapallos, cebollas, ajos, puerros, porotos verdes/amarillos, espinaca, papas rojas/blancas/ amarillas, ajíes dulces/picantes, hierbas aromáticas frescas, calabazas)

Productor #: 4023G045-5 **Fecha de Emisión:** 15 de agosto de 2000



Joanna Willoughby
Coordinadora

7.4.3.2 Registro de Ingredientes Entrantes

En el ejemplo, Jim Smith vendió dos cargas de porotos de soja orgánicos variedad Vinton, totalizando 92,220 lb., a Grain Commodities, Inc. Fueron despachadas el 6 de enero de 2001. Los "tickets" de balanza emitidos en ese momento muestran un peso bruto del camión más la soja de 78,280 lb.; el peso del camión (tara) después de descargarlo es 32,240 lb., con un peso de producto de 46,040 lb. para la primera carga, y 46,680 lb. para la segunda. Los # de los "tickets" de balanza son 62862 y 62863. El número de lote de entrada de ambas cargas son JS1S00 y JS2S00.

TICKET DE BALANZA

Grain Commodities, Inc.

Winona, MN 55987, EEUU Cliente No. _____ Fecha 6/1/2001 **62862**

Nombre Jim Smith Producto Porotos soja orgánicos Vinton Lote # JS1S00

Peso Bruto 78,280 lb Licencia Camión _____ Licencia Trailer _____

Tara 32,240 lb

Observaciones _____

Peso Neto de Producto 46,040 lb.

Chofer _____ Pesador MR Parks

TICKET DE BALANZA

Grain Commodities, Inc.

Winona, MN 55987, EEUU Cliente No. _____ Fecha 6/1/2001 **62863**

Nombre Jim Smith Producto Porotos soja orgánicos Vinton Lote # JS2S00

Peso Bruto 81,040 lb Licencia Camión _____ Licencia Trailer _____

Tara 34,860 lb

Observaciones _____

Peso Neto de Producto 46,180 lb

Chofer _____ Pesador MR Parks

7.4.3.5 Informe de Producción

Un informe de producción muestra los productos producidos durante un período de tiempo dado. Generalmente conecta los ingredientes con los productos terminados, pero no lo es en este ejemplo, dado que el número de lote de GC fue asignado y permanece igual durante la elaboración. A continuación está el Informe de Producción GC 30/1/2001, el día en que los porotos de soja orgánicos fueron procesados en bolsas de 30 kg. Los residuos de criba/zaranda de los mismos fueron movidos al Bin # 13 para ser vendidos más adelante como alimento orgánico para animales. Observe que los porotos de soja orgánicos fueron procesados en primer lugar, cuando el equipamiento estaba limpio y vacío.

INFORME DE PRODUCCIÓN - GRAIN COMMODITIES, INC.

FECHA 30/1/2001

BOLSAS PROCESADAS:						
Lote No.	Producto/Variiedad	30 kg.	50 lb.	Bu/bolsa	Residuos	Bin No.
GC01011959-01	Soja Org Vint	1175		1296.4	240.6 bu	13
GC01011948-01	Porotos de soja		1400	1166.66	159 bu.	14
GC01011948-02	Porotos de soja		248	206.66	24 bu	14
GC01011975-01	Porotos de soja	1400		1543.5	167 bu.	14
GC01011975-02	Porotos de soja	1400		1543.5	165 bu.	14
GC01011975-03	Porotos de soja	1400		1543.5	176 bu.	14

7.4.3.4 Registro de Recepción

El Registro de Recepción de Grain Commodities (GC) muestra todos los productos recibidos, proveedor, fecha, cantidades, y números de lote entrantes. GC asigna sus números de lote en el momento en que el producto es recibido. El número de lote es GC (Grain Commodities), 01 (mes), 01 (año 2001), y 4 dígitos del Contrato de Compra. Al embolsar, puede tener 2 dígitos adicionales del # de Identificación del Turno de Producción agregado al final. Todos los turnos de producción tienen como máximo 1400 bolsas de 30 kg. El nuevo número de lote asignado a los porotos de soja orgánicos var. Vinton es GC01011959. Los porotos de soja orgánicos están siempre identificados como "Soja Org Vint".

REGISTRO DE RECEPCIÓN - GRAIN COMMODITIES, INC.

FECHA: 6/1/2001

RECIBIDO:						
Lote GC #	Producto/ variedad	Lote Entrante #	Ticket de Balanza #	Bin de Depósito #	Peso (lbs.)	Bushels
GC01011948	Por. soja, PIO041	FR400362	62860	4	43,115	718.58
GC01011925	Porotos de soja	445099DC	62861	8	45,006	750.10
GC01011962	Porotos de soja	125300JR	62863	2	47,902	798.36
GC01011962	Porotos de soja		62864	2	39,665	661.08
GC01011948	Por. soja, PIO041	FR400362	62865	4	48.440	807.33

7.4.3.7 Registro de Inventario de Producto Terminado

Grain Commodities, Inc. recuenta los productos terminados existentes en el depósito todos los viernes. El registro de inventario para el 20 de febrero de 2001, la fecha de la inspección, mostró que 175 bolsas de 30 kg c/u de porotos de soja orgánicos variedad Vinton estaban en el depósito, sección O, designado como área orgánica del lugar. La etiqueta mostraba el nombre y el número de lote del producto, así como el elaborador, peso e información sobre certificación.

INFORMACIÓN DE ALMACÉN - GRAIN COMMODITIES, INC.

Fecha 20/2/01

# de Lote GC	Producto	Número de Bolsas	Tamaño de Bolsas	Bushels	Ubicación
GC10011834-01	Porotos de soja	483	30 kg.	532	A
GC01011915-03	Porotos de soja	23	30 kg	25	B
GC11011905-03	Porotos de soja	304	30 kg.	335	B
GC01011962-01	Porotos de soja	1400	30 kg.	1542	C y D
GC01011973-01	Porotos de soja	237	50 #	198	E
GC01011988-02	Porotos de soja	46	30 kg.	51	F
GC01012004-01	Porotos de soja	277	30 kg.	305	G
GC01011944-10	Porotos de soja	333	30 kg.	367	H
GC02012112-08	Porotos de soja	4	50 #	3	I
GC02012034-04	Porotos de soja	36	30 kg.	40	J
GC01011984-01	Porotos de soja	84	30 kg.	93	K
GC02012028-01	Porotos de soja	401	30 kg.	442	L
GC12011910-03	Porotos de soja	634	30 kg.	698	M y N
GC01011959-01	Porotos de soja orgánicos var. Vinton	175	30 kg.	193	O

7.4.3.8 Etiqueta de Producto

Grain Commodities, Inc. coloca una etiqueta a cada bolsa de 30 kg. de porotos de soja orgánicos var. Vinton:

GRAIN COMMODITIES, INC.

Winona, MN, EEUU

Porotos de Soja var. Vinton Orgánicos

Certificado OCA #4023P012-00

Lote #GC01011959-01 Peso Neto: 30 kg.

7.4.3.6 Informe de Inventario de Materia Prima

A continuación está el Informe de Almacenamiento a Granel en Bines de Grain Commodities, Inc., que muestra cuales productos están almacenados en cuales bines. Este informe es generado semanalmente los viernes. El 19 de febrero de 2001, día de la inspección orgánica, no había porotos de soja orgánicos almacenados en el Bin # 5, designado como "sólo orgánico". Los residuos de criba/zaranda almacenados en el Bin # 13 serán vendidos a los productores ganaderos orgánicos cuando haya suficiente cantidad como para completar una carga. Si bien no es parte de esta auditoría en particular, los residuos de criba del turno de la producción orgánica corrida el 30 de enero de 2001 rindieron 240.6 bu. o 14,436 libras.

INFORME DE BIN DE ALMACENAMIENTO A GRANEL - GRAIN COMMODITIES, INC.

FECHA 16/2/2001

Bin #	# de Lote GC	Producto/Variiedad	Bushel	Capacida d
01	GC02002085	Porotos de Soja	729	2,000
02	GC0202020	Porotos de Soja	653	2,000
03	GC02002057	Porotos de Soja	814	2,000
04	GC02001990	Porotos de Soja	1504	2,000
05 (Orgánico)		Vacío		2,000
06	GC01001932	Porotos de Soja	1004	2,000
07	GC01001945	Porotos de Soja	1219	2,000
08		Vacío		2,000
09		Vacío		4,000
10	GC01001978	Porotos de Soja	1726	4,000
11		Vacio		1,000
12	GC01001925	Porotos de Soja	650	1,000
13 (Orgánico)	GC02001959	Residuos de criba de porotos de soja Orgánicos variedad Vinton	240.6	750

7.4.3.10 Carta de Porte/Conocimiento de Embarque

La Carta de Porte indica el comprador, la fecha de despacho, la cantidad, el nombre del producto "Porotos de Soja var. Vinton Orgánicos" y el lote # GC01011959-01. También contiene información de transporte y de transferencia de custodia del envío a la firma "Don's Trucking". 700 bolsas fueron enviadas en el camión # 587, y las 300 bolsas remanentes en el camión # 542. Esto es verificado por la carta de porte y el informe de despacho. Una segunda carta de porte para el segundo envío de 300 bolsas podría ser incluida en la muestra de auditoría. El empleado del depósito inspeccionó los camiones para asegurar que estuvieran limpios y lo anotó en la carta de porte.

CARTA DE PORTE		Sin papel carbónico Forma 3841
Nombre del Transportador: DON'S TRUCKING		Portador No.: 4160 Expedidor No.: LC4342A
Consignado a: Organic Soymilk Co. Calle 4996 Industrial Avenue Destino Burlington, VT 05401, EEUU		Del Expedidor: Grain Commodities, Inc. 149 Long Street Winona, MN 55987, EEUU
Fecha 1/31/01	Vehículo No.: 587	Teléfono para Emergencias No.: (507) 454-8310

Ruta					
Cantidad	Descripción de Artículos, Marcas, y Excepciones	Peso	Tasa	y	Cargos
700	Porotos de soja org Vinton lote #GC01011959-01	30 kg.			
	Camión inspeccionado por: <i>Pete Riley</i>				

C.O.D. Amount	C.O.D. Prepaid <input checked="" type="checkbox"/> Collect <input type="checkbox"/>	Total Charges: \$
---------------	--	-------------------

<p>If the shipment moves between two parties by a carrier by water, the law requires that the bill of lading shall state whether it is carrier's or shipper's weight.</p>	<p>Note: Where the rate is dependent on value, shippers are required to state specifically in writing the agreed or declared value of the property. The agreed or declared value of the property is hereby specifically stated by the shipper to be not exceeding: \$ _____ per _____</p>	<p>Subject to Section 7 of conditions, if this shipment is to be delivered to the consignee without recourse on the consignee, the consignor shall sign this following statement: The carrier shall not make delivery of this shipment without payment of freight and all other charges.</p> <p style="text-align: center;">_____ (Signature of Consignor)</p>	<p>FREIGHT CHARGES</p> <p>Check appropriate box: <input checked="" type="checkbox"/> Freight prepaid <input type="checkbox"/> Collect</p>
---	---	--	--

RECEIVED, subject to the classification and lawfully filed tariffs in effect on the date of the issue of receipt by the carrier of the property described in the Original Bill of Lading, the property described above in apparent good order, except as noted (contents and condition of contents of packages unknown), marked, consigned, and described as indicated above, which said carrier agrees to carry to its usual places of delivery at said destination, if on its route, otherwise to delivery to another carrier on the route to said destination. It is mutually agreed as to each carrier of all or any of said property over all or any portion of said route to destination and as to each party at any time interested in all or any part of said property that every service to be performed hereunder shall be subject to all the terms and conditions of the Uniform Domestic Straight Bill of Lading set forth (1) in Uniform Freight Classifications in effect on the date hereof. If this is a rail or a rail-water shipment, or (2) in the applicable motor carrier classification or tariff if this is a motor carrier shipment.

Shipper hereby certifies that he is familiar with all the terms and conditions of the said bill of lading, set forth in the classification or tariff which governs the transportation of this shipment, and the said terms and conditions are hereby agreed to by the shipper and his assigns. This is to certify that the above named materials are properly classified, described, packaged, marked and labeled, and are in proper condition for transportation, according to the applicable regulations of the Department of Transportation.

_____, Per _____, Agent. Per _____

Permanent post office address of shipper +Mark with "X" to designate Hazardous Materials as defined in Title 49 of Federal Regulations. For further details on Transporting Hazardous Materials, see Federal Regulations 49 CFR, part 172.

7.4.3.12 Resumen de Control de Auditoría para las Ventas Orgánicas

Un resumen de auditoría es una herramienta útil para realizar una auditoría total de ingredientes vs. producto terminado. Es también un registro útil para la compañía para rastrear las ventas de los productos orgánicos. Este tipo de registro hace mucho más fácil la tarea de revisión de auditoría. El inspector no sólo toma esta información como verificación. La información en este resumen necesita ser verificada examinando los registros reales, como se discutió más arriba.

RESUMEN DE CONTROL DE AUDITORÍA - GRAIN COMMODITIES, INC.

Nombre del Procesador Grain Commodities, Inc.

Año 2001

Fecha	Nombre Proveed.	Ingrediente Organico	Ingred. Lote #	Producto Terminado Lote #	Ingred. Entrante Cant.	Ingred. Bin de Almacén #	Verific. Certific. Org.	Producto Terminad Cant.	Residuos Orgánicos Pérdidas de elaborac.	Comprador
31/1/01	J. Smith	Porotos soja Org. var.Vinton	JS1S00	GC01011959-01	46,040	5	OCA Cert.	1175 bolsas 30 kg.	240.6 bu.	OSC
31/1/01	J. Smith	Porotos soja Org var.Vinton	JS2S00	GC01011959-01	46,180	5	OCA Cert.	-	-	OSC

7.5.1. Listado de Algunos Términos Equivalentes (Español – Inglés)

<u>Español</u>	<u>Inglés</u>	<u>Español</u>	<u>Inglés</u>
abono verde	green manure	gotera del árbol	drip line
acemite, semita	middlings	granero	barn
aditivos de caldera	boiler additives	grilla, plantilla cuadriculada	grid
afrecho, salvado	bran	hélice para porotos	
almacenamiento, depósito	storage	u otros granos	bean spiral
alza. super (términos de apicultura)	frame	informe, reporte	report
auditoría	audit	intermediario, broquer	broker
auditoría de trayectoria, trazabilidad, traceabilidad	audit trail	inundación, riego por inundación	flood/flooding
aventadora, limpiadora con ventilador	fanning mill	laguna de retención	retention pond
barbecho, descanso del terreno	fallowing	limpiador de cedazos, criba o zaranda	screen cleaner
barrera o cortina contrafuego	fire break	limpieza, desinfección	sanitation
botella o envase para líquidos	jug	lote	field
brotos, germinados	sprouts	parcela o cuadro con pasto	paddock
cal hidratada	hydrated lime	mariquita, vaquita	ladybug
cama para los animales	bed	mascota	companion animal
cámara de ordeño, cámara de la leche	milkhouse	matadero, camal	slaughter facility/ slaughterhouse
canal, acequia, zanja	waterway	medianero, “al partir”	sharecrop
canopeo, dozel	canopy	mesa gravitacional, mesa gravitatoria	gravity table
cardos de varias especies	thistles	miel de panal	comb honey
cartillas de seguridad de los materiales	MSDS	molino de martillos	hammermill
cascajo	grit	muestreo	sampling
cerca, cerco	fence	nebulización	fogging
cerco vivo para “filtrar” contaminantes de finca	filter strip	organismos genéticamente modificados/manipulados, transgénicos, OGM's	GMOs
cinta/faja transportadora	belt conveyor	pantano, zona anegadiza, humedales	wetlands
compost, tierra vegetal	compost	pasto natural, campo natural	range
conformidad	compliance	plaguicida botánico	botanical pesticide
crianza, cruzamiento	breeding	planilla	sheet
crisopa	lacewing	formulario, modelo, machote	template
cultivo de cobertura	cover crop	plantas acompañantes	companion plants
cultivo en franjas	strip cropping	pollos de engorde, pollos parrilleros	broiler chickens
curado, envejecimiento, madurado, añejado de la carne	curing process	potrero sembrado, pastura implantada, pastura, pastizal natural	pasture
declaración jurada	affidavit	producción mixta	split production
contaminación proveniente de parcelas o campos vecinos, deriva	drift	producto de consumo masivo	commodity
diagrama de flujo	flow chart	pulverizadora de motor, pulverizadora radial, bomba radial	air blast sprayer
elevadores de canasta o de cangilones	bucket elevators	queja, reclamo, demanda	complaint
empaque, envasado	packaging	rastrear	to track
escurrimiento, escorrentía	run off	residuos de cosecha, rastros	crop residues
estiércol animal, guano	manure	rebaño, manada, hato, bandada	flock
estiércol o humus de lombriz	casting (worm)	re-envasador	re-packer
finca lechera, lechería, tambo	dairy farm	segar, cortar el pasto	mowing
friabilidad	tiith		
fumigante	fumigant		
gallinas ponedoras	egg-laying chickens		
ganado, animales	livestock		

7.5 Glosario

- **bin:** contenedor, bin, silo, siklo, lugar de almacenamiento, recipiente, sección de una bodega, con frecuencia referido a almacenes de productos a granel.
- **bitácora:** hoja de registro, planilla de actividades ordenadas cronológicamente.
- **BOL:** siglas de 'bill of lading', carta de porte, conocimiento de embarque, carta de remisión, guía de remisión, recibo de transporte, bl, etc., generalmente con valor legal.
- **buffer:** zona de amortiguamiento.
- **caravana:** identificación de animales, generalmente colocada en las orejas.
- **checklist:** lista de verificación, listado (generalmente en formato "para marcar") de asuntos relevantes para evaluar rápidamente una condición.
- **etiqueta:** rótulo; generalmente se usa para las etiquetas en productos terminados en las que se incluyen referencias a la situación de certificación, normas pertinentes (ya sea gubernamentales o privadas), sello de la certificadora y/o información sobre la composición del producto.
- **forraje:** pienso, pasto, en general, alimento para el ganado.
- **identidad preservada:** condición de un producto que no es mezclado o combinado con ningún otro lote.
- **monitoreo:** seguimiento, evaluación periódica.
- **operación:** establecimiento, finca, chacra, fundo, hacienda, establo, granja, planta de procesamiento, procesadora, elaboradora, almacén, tienda, mercado, supermercado, restaurante y/o centro de venta donde se producen, procesan y/o venden productos orgánicos y que está o busca estar certificado.
- **plántula:** plantín, cepa, plantón; se siembran en almácigo y luego se trasplantan al campo definitivo.
- **situación de certificación:** situación, condición o status de la operación en relación con su certificación (certificado, en transición, etc.)

- ◆ *Directory of Training Opportunities in Organic Agriculture for Temperate Climate Zones 1995*, US\$10, 15 DM
- ◆ *New Research in Organic Agriculture (Vol.2)*, Proceedings from Scientific Conference 1996, US\$ 26, 39 DM
- ◆ *The Second International IFOAM Conference on Organic Textiles* Proceedings Bingen 1996, Germany, US\$ 24, 48 DM
- ◆ *IFOAM Accreditation Programme Operating Manual*, 1998 US\$ 10, 17 DM
- ◆ *IFOAM Accreditation Criteria for Certifying Programmes* 1998, US\$15, 23 DM
- ◆ "Trust in Organics - A Guide to set up Certification Programmes", G. Rundgren, 1998, US\$ 19, 35 DM
- ◆ *EU Regulation "Organic Farming"*, A Legal and Agro- Ecological Commentary on the EU's Council Regulation, H. Schmidt, M. Haccius 1998, US\$ 36, 60 DM
- ◆ *Organic Cotton*, From Field to Final Product: Edited by D. Myers and S. Stolton 1999, US\$ 25, DM 45
- ◆ *Organic Agriculture- The credible Solution for the 21st century* Proceedings from Scientific Conference 1998. US\$ 28, 49 DM
- ◆ *The Future Agenda for Organic Trade*; Proceedings from the 5th IFOAM Trade Conference, September 1997, US\$15, 29 DM
- ◆ *Quality Control Manual: Organic Production in Small Farmer's Associations*, English, German, Spanish US\$ 33, 65 DM
- ◆ *ITC Report ORGANIC FOOD AND BEVERAGES: WORLD SUPPLY AND MAJOR EUROPEAN MARKETS*, ITC, US\$ 65, 124,00 DM
- ◆ *The relationship between nature conservation, biodiversity and organic agriculture*, IUCN, WWF, IFOAM Vignola Proceedings 1999, US\$ 14, 28 DM
- ◆ *Quality & communication for the Organic Market* 6th IFOAM Organic Trade Conference, Florence/Italy 1999, US\$ 29, 58 DM

NUEVOS:

- ◆ *IFOAM Basic Standards for Organic Production & Processing*, (English, German) US\$10, 18DM
- ◆ *IFOAM Basic Standards for Organic Production & Processing*, (English - Japanese) US\$26, 54DM
- ◆ *International Organic Inspection Manual*, IFOAM/IOIA, December 2000, US\$60, 125 DM
- ◆ *Organic Agriculture World-wide 2001: Directory of IFOAM Members*, US\$16, 28 DM
- ◆ *The World Grows Organic* Proceedings from Scientific Conference 2000, US\$ 24, 48 DM
- ◆ *Organic Agriculture Statistics Worldwide* SÖL, revised edition, Germany 2000, US\$ 14, 28 DM

Precio total + costo de envío. Para órdenes dentro de la Unión Europea +7% V.A.T.

Por favor, no pague por anticipado, Ud. recibirá una factura.

Fax: +49-6853-919899 E-mail: HeadOffice@iffoam.org

Español

siembra en contorno, siembra
en curvas de nivel

supresores de polvo

tanda, turno, lote, bache de
producción, batch

ticket, tiquete, boleta

tierra de diatomeas

tornillo, tornillo sinfin

trampas para insectos caminadores

venta al por menor, al menudeo,
comercio minorista

Inglés

contour planting

dust suppressants

batch

ticket

diatomaceous earth

auger

walk-through traps

retail



IOIA Información de Membresía y Publicaciones

Asociación de Inspectores Orgánicos Independientes

P.O. Box 6
Broadus, Montana 59317-0006 USA
Tel/Fax: (406) 436-2031
Correo-e: ioia@ioia.net www.ioia.net

Por favor, contacte a IOIA para obtener una solicitud de membresía. Los servicios de membresía incluyen formar parte del listado en el Directorio de Miembros, 1 año de suscripción al boletín trimestral, *The Inspectors' Report*, y el Directorio de Miembros de IOIA vigente, así como a descuentos en las publicaciones y cursos de IOIA.

IOIA ofrece diversos niveles de membresía:

Inspector/InspectorAprendiz	US\$ 75.00
Miembro de Apoyo	US\$ 75.00
Empresas/Organizaciones	US\$ 100.00
Agencias Certificadoras	US\$ 250.00
Patrocinador	US\$ 500.00
Protector	US\$1,000.00

IOIA publica lo siguiente (los precios incluyen envío dentro de USA, Canadá, y México):

- **OCC/IOIA Organic Certification Form Templates**, con diskette (Word 7.0), US\$35 para miembros, US\$50 para no-miembros.
- **IOIA Membership Directory**, publicación anual, US\$15
- **The INSPECTORS' REPORT**, boletín trimestral, 1 año de suscripción, US\$25
- **IFOAM/IOIA International Organic Inspection Manual**, US \$45 para miembros, US \$60 para no-miembros

IOIA ofrece varias publicaciones para la venta. Los precios incluyen el envío dentro de USA, Canadá, y México:

- **Organic Dairy Farming**, publicado por Kickapoo Organic Resource Network, 67 páginas, \$US 8
- **A Consumer's Dictionary of Food Additives**, Ruth Winter, 425 páginas, \$US 20
- **Steel in the Field: A Farmer's Guide to Weed Management Tools**, publicado por Sustainable Agriculture Network, 128 páginas, US\$ 16
- **Organic Tree Fruit Management**, publicado por Certified Organic Associations of British Columbia, 240 páginas, US\$ 28
- **Managing Cover Crops Profitably**, (2nd Edition) publicado por Sustainable Agriculture Network (USDA), 212 páginas, US\$ 17
- **Organic Livestock Handbook**, publicado por Canadian Organic Growers, 179 páginas, US\$ 22
- **Organic Field Crop Handbook**, publicado por Canadian Organic Growers, 292 páginas, US\$ 30