IBD CERTIFICAÇÕES

Certificacíon de Grupo de productores orgánicos .

Paso a paso

Bienvenido a IBD!

Elaboramos esta guía para proporcionarle toda la información necesaria sobre el proceso de certificación de grupo de productores orgánicos.

IBD
A QIMA COMPANY

Índice

Objetivos 3
Requisitos prévios para la certificación de grupos de productores 3
Estructura administrativa 4
Admisión de nuevos miembros 5
Conocimiento de las normas 5
Competencia del personal 5
Imparcialidad 5
Funcionamiento 6
Documentación 6
Evaluación del SIC por la certificadora 7
¿Qué sucede en caso de irregularidad? 7
Concesión de la certificación 8
Mantenimiento de la certificación / Supervisión 8

Objetivos

Elaboramos esta guía para brindarle toda la información necesaria sobre el proceso de certificación de grupos de productores orgánicos.

Las normas aplicables están disponibles en el sitio web de IBD, o a petición.

Esta guía complementa la guía paso a paso para la certificación de productos orgánicos, centrándose exclusivamente en la modalidad de certificación en grupo.

Requisitos previos para la certificación de grupos de productores

Para solicitar la certificación en la modalidad de grupo, es necesario que el grupo de productores atienda los siguientes requisitos previos:

Constitución

Grupo organizado como tal, por ejemplo como cooperativa o asociación, o grupo de productores afiliados a una empresa procesadora o exportadora.

El grupo debe ser establecido formalmente sobre la base de acuerdos con sus miembros, para definir la responsabilidad del grupo y de su sistema de control interno, y tener capacidad legal.

Estos acuerdos deben contener la exigencia del compromiso de cada productor al cumplimiento de los reglamentos técnicos vigentes y de permitir la realización de visitas de control interno, de la certificadora y de los organismos fiscalizadores e de acreditación.

Perfil productivo

Los productores deben tener sistemas de producción similares en lo que se refiere al tamaño, productos, insumos, tecnología y sistema de registros.

Los productores con áreas significativamente mayores que el promedio del grupo y tecnologías diferenciadas deben certificarse individualmente.

Las unidades de procesamiento y de comercialización vinculadas al grupo pueden formar parte del alcance de certificación, pero deben ser inspeccionadas anualmente por la certificadora.

Ubicación de los miembros

Los productores deben estar geográficamente próximos, normalmente ubicados en el mismo municipio o en la misma microrregión.

03ª Edición - doc. 10_4_1_2 - Diciembre 2021

Canales de comercialización

El grupo de productores debe tener una gestión centralizada y utilizar las mismas unidades de procesamiento y comercialización.

La entidad certificada es el grupo en su conjunto, de modo que los miembros no pueden utilizar la certificación de forma independiente, comercializando su producción fuera de los canales establecidos por el grupo (con la excepción de la comercialización de productos certificados por el sistema brasileño).

Sistema de control interno

El grupo debe poseer una organización y estructura suficientes para asegurar un Sistema Interno de Control (SIC) eficiente y documentado que garantice el cumplimiento por parte de sus miembros de los requisitos de producción y certificación regulados.

03ª Edición - doc. 10_4_1_2 - Diciembre 2021

El Sistema Interno de Control (SIC)

El Sistema Interno de Control (SIC) es un sistema de garantía de calidad documentado que asegura - a través de sus procedimientos, inspecciones y registros - el cumplimiento de los requisitos de certificación por parte de los productores.

Los miembros de un grupo siguen el mismo Plan de Manejo Orgánico, y el SIC debe supervisar la implementación de este plan, para garantizar la calidad orgánica de la producción y la calificación del grupo como un todo para la certificación orgánica.

Un SIC bien definido e implementado es una condición fundamental para el sistema de certificación en grupo. El grupo debe demostrar a la certificadora que su SIC es robusto y confiable.

El personal del SIC se encarga de llevar a cabo inspecciones internas de supervisión en todas las fincas, así como de mantener toda la documentación y los registros necesarios.

Estructura administrativa

El SIC debe contar al menos con inspectores internos, y un comité de revisión y toma de decisiones.

Puede incluir también estructuras más complejas como director / presidente, responsable de los entrenamientos, responsable técnico, responsable de marketing, etc.

El grupo debe poseer un organigrama del SIC o una clara descripción de su estructura interna y de la división de responsabilidades entre los participantes.

Admisión de nuevos miembros

El SIC debe definir procedimientos para la admisión de nuevos miembros.

La certificación de nuevos miembros depende en el mínimo de la realización de una inspección interna completa, y de la aprobación de los resultados por la certificadora.

Conocimiento de las normas

El grupo debe poner a disposición de los productores todos los reglamentos aplicables (o resúmenes adaptados a su conocimiento) y mantenerlos actualizados sobre todas las actualizaciones.

El grupo también debe asegurar que todos los productores miembros son conscientes de sus derechos y obligaciones, así como de las consecuencias de no conformidades y sanciones.

Los entrenamientos regulares para los productores son la clave para que todos entiendan y cumplen las normas de producción orgánica.

Competencia del personal

El grupo debe asegurar que el personal del SIC sea competente.

Los miembros del SIC deberán, como mínimo:

- Ser fluentes en el idioma o dialecto de los productores;
- Estar familiarizados con los sistemas de producción local;
- Estar familiarizados con los principios y sistemas de agricultura orgánica;
- Tener conocimiento de los requisitos de certificación y de las normas establecidas en el reglamento interno del propio grupo.

El personal del SIC debe recibir entrenamientos apropiados (en contenido y frecuencia) para el desempeño adecuado de sus funciones.

El éxito de un SIC depende de entrenamientos consistentes y continuos para todos los miembros. Los entrenamientos pueden ser administrados por una certificadora acreditada o por otras personas experimentadas y conocedoras de las técnicas de auditoría y de las regulaciones de producción orgánica.

La mayoría de los entrenamientos son generalmente conducidos por el personal interno, pero se recomienda que al menos un entrenamiento anual sea realizado por un experto externo.

Imparcialidad

La imparcialidad es un pilar de cualquier sistema de certificación.

Los miembros del SIC son confrontados regularmente con la tentación de no reportar determinadas no conformidades, lo que puede poner en peligro la certificación del grupo entero.

Para controlar este riesgo, el grupo debe implantar un mecanismo para eliminar o mitigar los posibles riesgos de conflictos de interés de los miembros del SIC.

Entre otros, se espera que:

- Los miembros del SIC declaran cualquier tipo de conflicto de interés personal, comercial o profesional y no sea designados para realizar inspecciones o tomar decisiones en caso de conflicto;
- Hay una separación clara entre los inspectores internos y quien ofrece asistencia técnica a los productores y quien toma decisiones sobre no conformidades, sanciones y acciones correctivas;
- Se garantiza por escrito que los miembros del SIC no serán castigados si aplican no conformidades o sanciones en virtud de sus funciones.

Funcionamiento

El reglamento del SIC debe ser descrito y efectivamente implementado.

Por lo menos, debe asegurarse de que:

- Los inspectores internos son designados por el grupo y realizan una inspección interna completa en todas las fincas e instalaciones de procesamiento, al menos anualmente;
- El resultado de estas inspecciones se documenta;
- Se requieren acciones correctivas de los miembros del grupo en situación irregular, bajo pena de aplicación de sanciones apropiadas;
- Los miembros que presenten no conformidad grave sean excluidos y los productos no conforme se retiren de la cadena de comercialización;
- La certificadora sea informada de las irregularidades y sanciones aplicadas.

Documentación

El SIC debe poseer registros internos correspondientes a los ítems determinados por la certificadora.

Por lo menos, debe mantener la lista y el mapa de las fincas de los miembros y de las unidades de procesamiento, los planes de producción, las estimaciones de cosecha y las certificaciones individuales, los contratos con los productores, los informes de inspecciones internas y el registro de las acciones tomadas en caso de no conformidades.

Evaluación del SIC por la certificadora

El objetivo principal de la inspección externa por la certificadora es evaluar la eficiencia del SIC para corroborar u invalidar sus resultados.

Las fallas del SIC - ya sean detectadas en cualquier nivel - representan un riesgo para la certificación del grupo en su conjunto y deben ser tratadas de forma muy rigurosa.

Para realizar tal evaluación, el inspector IBD utiliza cuatro medios:

- La inspección de la documentación y de los registros del SIC;
- Las entrevistas con los miembros del SIC (inspectores, revisores y tomadores de decisión);
- El testimonio de una inspección realizada por un inspector interno;
- La inspección externa sobre una muestra representativa del grupo. Esta muestra es equivalente a la raíz cuadrada del número total de productores, multiplicada por el factor de riesgo. Por ejemplo, de un total de 100 miembros, en situación de riesgo bajo, el IBD inspeccionará a 10 productores.

Estos métodos apuntan al mismo objetivo: verificar si el SIC está controlando de forma eficiente la conformidad de los integrantes del grupo con respecto a los requisitos de certificación.

¿Qué sucede en caso de irregularidad?

Las diferencias entre las evaluaciones del inspector IBD y los inspectores internos sugieren una posible deficiencia del SIC y deben ser tratadas con mucha atención. En tal caso, se evalúa el motivo de la divergencia y apunta de forma más específica posible cuál fue la falla del SIC (falla en la capacitación o calificación de los inspectores internos, procedimiento equivocado, falla de aplicación de procedimiento, etc.).

Al término de la evaluación el inspector IBD registra tanto las no conformidades sobre las fallas del SIC como los eventuales hallazgos encontrados a nivel de los productores.

El SIC es responsable de realizar y presentar, para cada no conformidad:

- Un análisis de la causa raíz;
- Un análisis de alcance para demostrar la extensión de la desviación en el universo total de productores miembros (si se considera necesario);
- Una corrección de las desviaciones encontradas;
- Una acción correctiva para prevenir la reincidencia de la no conformidad en el futuro.

Por regla general, las acciones del SIC deben ser de naturaleza sistémica, para abarcar el grupo como un todo (y no sólo puntual sobre los productores muestreados) como, por ejemplo, adecuación de procedimientos o documentos internos, entrenamiento de los inspectores internos, alteración de la frecuencia o período de las inspecciones internas, etc.

Las acciones propuestas deben ser suficientes en su extensión y rigor para demostrar la conformidad plena del grupo con los requisitos de certificación.

Concesión de la certificación

Cuando la evaluación resulta en una decisión favorable, o después de la corrección de las no conformidades, el IBD emite o renueva el certificado del grupo.

En posesión de este certificado, los productores pueden comercializar su producción orgánica certificada, con el sello de la certificación correspondiente.

Mantenimiento de la certificación / Supervisión

Cada año, el SIC es responsable de la supervisión de los productores certificados, mediante la realización de nuevas inspecciones internas y el tratamiento adecuado de los resultados.

El IBD también realiza nuevas inspecciones del SIC y de una muestra de productores anualmente, para asegurar el mantenimiento (renovación) del Certificado.

IBD

A QIMA COMPANY

IBD CERTIFICAÇÕES Ltda.

Tel.: +55 14 3811 9800
www.ibd.com.br – ibd@ibd.com.br
Rua Amando de Barros, 2275 – Lavapés
Botucatu/SP – Brasil – CEP:18602-150