



Breve información sobre GLOBALGAP

1. What is GLOBALGAP:

En resumen, GLOBALGAP representa un conjunto de normas y procedimientos desarrollados por el "Euro-Retailer Produce Working Group" (EUREP), es decir sobre todo las cadenas de supermercados europeos, así como representantes de agricultores, para la certificación mundial de Buenas Prácticas Agrícolas (Good Agricultural Practice = GAP).

La norma enfoca sobre todo el análisis y la prevención de riesgos, para el propósito de seguridad alimenticia, trazabilidad, seguridad y bienestar de los trabajadores, manejo de energía, contaminación ambiental, y manejo del medio ambiente.

Cubre la producción y el manejo poscosecha en la unidad agrícola. Subcontratistas están incluidos solo en el sentido de que la unidad certificada debe tener control sobre su actividad.

Hasta ahora, se han desarrollado normas específicas para la producción de:

- Frutas y hortalizas frescas
- Flores y plantas ornamentales
- Granos
- Ganado
- Salmón (como parte de "Acuicultura")
- Café oro
- Té.

El área de frutas y hortalizas frescas es donde más demanda existe para la certificación.

Las normas y demás información se encuentran en: www.globalgap.org

2. ¿Por qué se desarrolló GLOBALGAP?

Un creciente número de consumidores y distribuidores de alimentos se encuentran preocupados por problemas de plaguicidas en alimentos. Esta creciente conciencia se ha globalizado. Consumidores en todo el mundo preguntan, cómo se producen sus alimentos, y quieren tener alguna seguridad de que la producción es segura y sostenible.

Muchos miembros de GLOBALGAP son empresas de alcance mundial, comprando alimentos en todo el mundo. Por esta razón, surgió el deseo de una norma comúnmente reconocida de Buenas Prácticas Agrícolas, para cumplir con este objetivo, sin que cada distribuidor tenga que supervisar a cada uno de sus proveedores agrícolas.

3. Razones para la certificación GLOBALGAP

Puede existir una razón muy simple y evidente: Su cliente le exige la certificación GLOBALGAP, como condición para poder seguir entregándole productos. En este caso, la certificación sería una especie de "reacción inevitable".

Pero Ud. podría también tomar la certificación GLOBALGAP como oportunidad de demostrar su compromiso con la producción de alimentos seguros en forma sostenible, incluso antes

de que su cliente se lo exija. Al actuar de una forma pro-activa, Ud. ayudaría a que sus clientes tengan más confianza en sus productos, lo que puede ser muy importante en un ambiente que se vuelve más y más competitivo.

4. Requisitos técnicos

A continuación se presenta un breve resumen de los requisitos técnicos más importantes, enfocando sobre todo el área de frutas y hortalizas frescas:

- 4.1 **Trazabilidad:** Productos tienen que ser trazables desde y hasta la finca.
- 4.2 **Auto-inspección interna:** El agricultor tiene que realizar por lo menos una auto-inspección anual en referencia a la norma GLOBALGAP.
- 4.3 **Variedades y material de propagación:** Tiene que llevarse la documentación de semillas usadas y tratamiento del material de propagación. Tanto para material producido en la misma finca, como para material adquirido externamente, debe existir un sistema de control de calidad.
El uso de variedades genéticamente manipuladas debe cumplir con la legislación del país de producción.
- 4.4 **Historia y manejo del campo:** El productor tiene que verificar, si nuevos sitios son aptos para la producción de alimentos seguros. Debe existir un sistema de identificación para cada terreno e invernadero.
- 4.5 **Manejo de suelos y sustratos:** La fumigación de suelo y sustratos tiene que ser justificada y documentada. Deben implementarse técnicas de control de la erosión.
- 4.6 **Uso de fertilizantes:** El uso de fertilizantes debe ser documentado. El sitio de almacenaje y la maquinaria de aplicación de fertilizantes debe mantenerse en buenas condiciones. No se permite el uso de lodos de depuración.
- 4.7 **Irrigación:** No se permite el uso de aguas sucias no tratadas para el riego. Los métodos de riego deben ser sostenibles y considerar la calidad del agua.
- 4.8 **Control fitosanitario:**
 - Se debe usar el manejo integrado de plagas.
 - Los agroquímicos deben ser seleccionados por personal capacitado, y cumplir con los requisitos legales, tanto del país de producción como del país de destino.
 - Deben documentarse muchos detalles de la aplicación de agroquímicos, como sitio, fecha, nombre comercial, ingrediente activo, tiempo hasta la cosecha, etc.
 - El equipo de aplicación y la bodega de agroquímicos deben mantenerse en buenas condiciones.
El productor debe conocer los Límites de Residuos Máximos en los países de destino. Cada año deben realizarse análisis de residuos.
 - Envases de plaguicidas y plaguicidas obsoletos deben ser desechados de una forma que no cause daño al medio ambiente.
- 4.9 **Cosecha:** El productor tiene que evaluar riesgos de higiene e implementar medidas básicas de higiene durante la cosecha, como p.ej. la disponibilidad de instalaciones para el lavado de manos.
- 4.10 **Manejo poscosecha:**
 - Los trabajadores deben haber recibido instrucciones básicas sobre el manejo higiénico.

- El agua para el lavado de frutas y hortalizas debe ser potable.
- Los tratamientos poscosecha deben cumplir con los requisitos legal del país de destino, y deben ser documentados.
- Los sitios de manejo poscosecha y de almacenamiento deben estar limpios y seguros.

- 4.11 **Manejo de desechos y de contaminantes:** El productor debe identificar posibles fuentes de contaminación, y tomar las acciones necesarias en caso de ser necesario.
- 4.12 **Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores:** Trabajadores, quienes manejen equipos peligrosos o agroquímicos, deben ser capacitados para este propósito. Se les debe proporcionar equipos de primeros auxilios y ropa protectora. Casas para trabajadores quienes vivan en la finca, deben ser apropiadas y ofrecer los servicios básicos.
- 4.13 **Asuntos ambientales:** Debe evaluarse el impacto ambiental de las actividades agrícolas, y tomarse acciones apropiadas en caso de necesidad.
- 4.14 **Formulario de reclamos:** Debe implementarse un formulario de reclamos y el respectivo procedimiento, para que reclamos relacionados con GLOBALGAP se documenten y estudien, y se dé el seguimiento necesario a las acciones correctivas.
- 4.15 **Eficiencia energética:** Se recomienda el monitoreo de la eficiencia energética.

Además de estos requisitos técnicos, que se encuentran en forma más detallada en los documentos “GLOBALGAP: Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento”, otros asuntos importantes, como una descripción general del proceso de certificación, niveles de cumplimiento, y opciones de certificación GLOBALGAP, sanciones, etc., se encuentran en el documento “GLOBALGAP: Reglamento General”.

Todos estos documentos y demás información se encuentran en la página:
www.globalgap.org

! *Por favor tenga en cuenta que aquí presentamos solo una selección de requisitos esenciales de GLOBALGAP, a manera de introducción. Desde luego, el productor tiene que cumplir con todos los requisitos de la norma.*