

LA EQUIVALENCIA QUE TIENEN LOS SELLOS VERDES COLOMBIANOS EN EL
SECTOR DE ALIMENTOS RESPECTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA UNIÓN
EUROPEA

ALVARADO ESTEVEZ JESSICA ALEJANDRA

NARANJO HERNANDEZ LUISA FERNANDA

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
NEGOCIOS INTERNACIONALES
BOGOTÁ D.C
2018

LA EQUIVALENCIA QUE TIENEN LOS SELLOS VERDES COLOMBIANOS EN EL
SECTOR DE ALIMENTOS RESPECTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA UNIÓN
EUROPEA

ALVARADO ESTEVEZ JESSICA ALEJANDRA

NARANJO HERNANDEZ LUISA FERNANDA

Asesora de trabajo

OLARTE CARDENAS MARTHA LILIANA

Trabajo de grado para optar al título como

Profesional en Negocios Internacionales

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA DE NEGOCIOS INTERNACIONALES
BOGOTÁ D.C.

2018

Nota de aceptación

Resumen

En este trabajo se analizó la equivalencia de los sellos verdes colombianos y la Unión Europea del sector de alimentos., Para poder desarrollar esta investigación se analizaron las variables más importantes para el ingreso de productos alimenticios a la UE, los cuales fueron negociados en el tratado de libre comercio firmado en la ciudad de Bruselas, Bélgica, el 26 de junio de (2012) con entrada en vigor el 1 de agosto de (2013) hasta junio de (2017), adicional a esto ellos se rigen por los requisitos impuestos en el libro blanco, donde se establece las características más importantes para el ingreso de alimentos a su territorio, siendo lo más importante la salud y el cuidado de sus ciudadanos, las buenas prácticas medioambientales en el tratamiento del manejo de plantas, animales y producción del mismo.

En esta investigación observamos la importancia de los reglamentos fitosanitarios, higiene, manejo de contaminantes y demás procesos que intervienen con la producción de los alimentos de esta forma se analiza la importancia de este tipo de requisitos haciendo de estos instrumentos que generan calidad, compromiso y competitividad frente al mercado global.

Ante esta necesidad Colombia inicia un proceso de implementación y desarrollo de estas certificaciones como lo es el Sello Ambiental Colombiano, con lo cual se busca fomentar el crecimiento competitivo a través de la sostenibilidad ambiental.

Palabras claves

Certificadoras, alimentos ecológicos, sellos verdes, eco etiquetas, política ambiental, sellos internacionales.

Abstract

In this paper, the comparison of the Colombian green seals and the European Union of the food sector was analyzed. In order to develop this research, the most important variables for the entry of food products to the EU, which were negotiated in the treaty, were analyzed. of free trade signed in the city of Brussels, Belgium, on June 26 (2012) with entry into force on August 1, (2013) through June (2017), in addition to this they are governed by the requirements imposed in the white paper, where It establishes the most important characteristics for the entry of food into its territory, the most important being the health and care of its citizens, good environmental practices in the management of plants, animals and their production.

In this research we observe the importance of phytosanitary regulations, hygiene, contaminants management and other processes that intervene with the production of food in this way we analyze the importance of this type of requirements making these instruments that generate quality, commitment and competitiveness in front of the global market.

Given this need, Colombia begins a process of implementation and development of these certifications, such as the Colombian Environmental Seal, which seeks to encourage competitive growth through environmental sustainability.

Key words

Certifiers, organic food, green stamps, eco labels, environmental policy, international stamps.

Contenido

Introducción	8
Planteamiento.....	9
Planteamiento del problema	11
Objetivos	12
Objetivo general	12
Objetivos específicos	12
Marcos de referencia	1
Estado del arte	1
Marco teórico	3
Metodología	5
Tipo de Investigación	5
Método de Investigación	5
Población	5
Muestra	5
Variables	5
Capítulo I. Determinar los sellos verdes requeridos por el mercado europeo en el sector de alimentos	6
<i>Tabla 1. Aranceles en el sector de alimentos</i>	<i>7</i>
Seguridad alimentaria	8
Legislación	8
Países exportadores e importadores	9
<i>Tabla 2. Países exportadores.....</i>	<i>9</i>
<i>Tabla 3. Países importadores</i>	<i>10</i>
Certificaciones y normas internacionales	10
Políticas de seguridad alimentaria	14
Control de contaminantes	14
Medidas sanitarias y fitosanitarias	15
Higiene	15
Alimentos infantiles	15
Envasado de alimentos	16
Etiquetado	17

Etiquetado de alimentos orgánicos	17
Etiquetado nutricional	18
Novel foods	19
Requisitos de idioma y presentación	19
Capítulo II. Características de las empresas con sellos verdes en el sector de alimentos en Colombia.....	21
Sellos Verdes	21
Certificación Sello Ambiental Colombiano	22
Certificadoras en Colombia	26
Certificadores colombianas	26
Sector Pyme Agrícola	28
Capítulo III. Comparativo entre las certificaciones de la Unión Europea y Colombia.	30
Conclusiones	34
Referencias.....	36

Introducción

Las políticas, acuerdos y objetivos han estado en mesa de discusión para resolver las diferentes problemáticas ambientales que han llevado una ola de nuevas tendencias para la implementación de prácticas amigables con el medio ambiente. A estas se le ha llamado sellos verdes, sellos ambientales, certificaciones ambientales, eco etiquetas, eco sellos. Todos estos orientados a que las empresas de diferentes industrias tengan una mejor relación con el medio ambiente y generen mayor competitividad empresarial frente a los constantes cambios forjados por la globalización.

Es así como se convierten en un instrumento que brinda al país una gran oferta nacional, lo cual permite la creación de nuevos nichos de mercado y de esta forma posicionar y desarrollar en Colombia disciplinas que contribuyan a la incorporación de dimensiones ambientales en el proceso de internalización en la Unión Europea en el sector de alimentos, logrando el crecimiento económico como un país ambientalmente saludable con el fin de ser reconocido como un proveedor de bienes y servicios confiables para el mercado externo.

La UE busca un servicio eficaz en el control de los alimentos ya que es imprescindible para proteger la salud del consumidor. Esta normatividad impuesta por la Unión Europea, respecto a las condiciones básicas de un producto para su consumo es fundamental, ya que con esto los países le pueden garantizar inocuidad y calidad de los productos alimenticios que son objeto de comercio internacional.

En el año (2000) la Unión Europea publicó su Libro Blanco en el cual se estipula unos objetivos de base jurídica el cual proporciona unos lineamientos específicos para un control adecuado de la producción de alimentos y piensos y de la inocuidad de los alimentos.

El resultado de esta investigación nos brinda un panorama más claro de la influencia y de los beneficios que nos trae los sellos verdes, así como la paridad entre los sellos verdes europeos y colombianos del sector de alimentos.

Planteamiento

En la Declaración de la Conferencia de las Naciones Unidas en (1972) en Estocolmo sobre el Medio Ambiente se trabajó en la implementación de políticas articulando el medio ambiente con el desarrollo de economías sostenibles y sustentables permitiendo mantener la armonía entre los recursos naturales y el sector real haciendo de esta articulación un mejoramiento en el desarrollo de la vida humana en todas sus dimensiones (Naciones Unidas, s.f.).

La creación de los sellos verdes se desarrolló en (1989) y se incorporó en (1990) como un sistema no lucrativo; para el año (1991) se da a conocer los primeros estándares ambientales luego en (1992) se otorgan las primeras certificaciones de producto y finalmente en el año (1995) por su gran eficacia se convirtió en el primer estándar de desarrollo para los países pertenecientes a la Cumbre Mundial de las Naciones Unidas (Izasa Vargas Maria, 2012).

Para Colombia, con la implantación de la Política Nacional Producción más Limpia se da el primer paso en materia de política ambiental en el año (1997). Seguido a esto, En el (2010), se expide la Política Nacional de Producción y Consumo Sostenible con el ánimo de aumentar la competitividad empresarial del país, inculcando buenas prácticas de producción y consumo sostenibles ambientalmente (Izasa Vargas Maria, 2012).

La protección del medio ambiente se ha convertido en un factor comercial de relevancia; gracias a la implementación de ecoetiquetas y sellos ambientales se genera diferenciación y con esto posicionamiento en el mercado global. En Colombia se encuentran respaldados por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural mediante la resolución 0148 de (2004), creando y reglamentando el Sello de Alimento Ecológico. Mediante la resolución 036 de (2007), se establece las disposiciones internacionales, normatividad, directrices en los procesos ecológicos, y comercialización e importación, buscando garantizar el cumplimiento de los estándares solicitados por los clientes finales, respondiendo a la idoneidad y transparencia de los organismos de control.

De acuerdo con lo anterior se identificó una oportunidad para el posicionamiento de las organizaciones a través de diferenciadores en el mercado, en la negociación internacional en razón al análisis de competitividad a nivel país en el sector de alimentos y a la aceptación de nuevos

procesos certificados que les permitan internacionalizarse y de esta forma ampliar nichos de mercado alineándose a estándares internacionales.

Planteamiento del problema

¿Qué equivalencia tienen los sellos verdes colombianos en el sector de alimentos respecto a los requerimientos de la Unión Europea?

Objetivos

Objetivo general

Analizar la paridad de los sellos verdes colombianos en el sector de alimentos respecto a los requerimientos de la Unión Europea.

Objetivos específicos

1. Determinar los sellos verdes requeridos por el mercado europeo en el sector de alimentos.
2. Características de las empresas con sellos verdes en el sector de alimentos en Colombia.
3. Comparativo entre las certificaciones de la Unión Europea y Colombia.

Marcos de referencia

Estado del arte

El detrimento del medio ambiente a causa de la contaminación que produce el esparcimiento de la industria y la poca preservación de los recursos naturales generó en los años 70 la iniciativa de implementar sellos verdes o ecoetiquetas que generaran en la sociedad conciencia para adquirir productos menos nocivos para el medio ambiente. El etiquetado ecológico se considera como una herramienta de gestión ambiental lo cual se constituye como instrumento económico, el propósito de este es la capacidad de incentivar en el público la compra de productos más saludables y que su fabricación no proporcione efectos negativos sobre el medio ambiente, adaptándose a políticas de prevención.

Para el comercio, esta clase de alternativas son más desfavorables en el intercambio de bienes y servicios. De acuerdo con el trabajo de grado “El Etiquetado Ecológico” los autores detallan que la protección del medio ambiente se concibe como una política pública de naturaleza regulativa, ya que el estado a través de la legislación ambiental ha impuesto límites y controles al comportamiento humano que afecta al mismo. Debido a esto es que ponen en cuestión la efectividad de la norma puesto que en el mundo las disposiciones legales ambientales aumentan junto con el deterioro ambiental (Lozano, Satu del Pilar y Molina, 2001).

El sistema de gestión ambiental se maneja dentro de las iniciativas que adoptan las empresas para regularse a sí mismas promoviendo la responsabilidad ambiental y el cumplimiento de los objetivos socioambientales, así mismo, la consecución de buenas prácticas permitirá disminuir costos mediante un consumo menor de recursos naturales evidenciando un incremento en la calidad y productividad.

Con el fin de promover programas de este nivel es necesario desarrollar programas regionales en donde se articule y se oriente sobre el fortalecimiento de la oferta y demanda de productos y servicios verdes a nivel regional, nacional e internacional, con un enfoque en la actividad económica que se base en la innovación y los beneficios ambientales encontrados en las eco-etiquetas y sellos verdes (Ministerio de Ambiente y Desarrollo, 2014).

En la investigación dirigida por el Ministerio de Ambiente de Colombia, publicada en el año 2014 se habla de la identificación de los criterios en los bienes y servicios de los negocios verdes

y sostenibles como factor fundamental a tener en cuenta en la viabilidad económica del negocio, responsabilidad social y ambiental en la cadena de valor de la empresa, al exterior de la empresa y su vida útil (Ministerio de Ambiente y Desarrollo, 2014).

Los negocios verdes se clasifican en categorías así: bienes y servicios sostenibles provenientes de recursos naturales, mercado relacionado con cambio climático y eco productos industriales, igualmente en ocho sectores como lo son bienes y servicios sostenibles, provenientes de recursos naturales, eco-producto industrial, mercado de carbono, productos derivados de fauna silvestre, ecoturismo, recursos genéticos, sistema de productos ecológicos (Ministerio de Ambiente y Desarrollo, 2014).

La identificación de alternativas de ecoetiquetas y sellos verdes para su internacionalización a nivel de Sudamérica es un punto clave, ya que gracias a este se logra crear una estrategia de mercado, logrando demostrar prácticas en gestión y responsabilidad ambiental y empresarial, permitiendo la interacción de las organizaciones con el medio ambiente.

Según, estudios realizados en el artículo El Eco- Etiquetado a Nivel Mundial y su Incidencia en Colombia se observa que en países como Estados Unidos y algunos de la Unión Europea tiene consolidado el otorgamiento de sellos verdes para diferentes productos de consumo humano. Al mismo tiempo, en Colombia se están realizando diferentes estrategias como los análisis comparativos avanzados respecto a los ecos etiquetas o adquisición de sellos verdes para los diferentes sectores productivos a nivel mundial (Pardo, 2005).

Según, las estadísticas económicas en el mercado internacional se ve que los productos y servicios provenientes de la biodiversidad suman más de US\$ 900 billones a nivel mundial y están en un continuo crecimiento, mientras el mercado de productos amigables con el ambiente alcanza los US\$ 200 billones,; ya que el eco etiquetado es un instrumento económico de segunda generación, que busca cambiar las preferencias del consumidor hacia bienes y servicios con características ambientales adicionales y por tanto incentivar la demanda por este tipo de productos amigables con el ambiente.

Estas herramientas de la economía ambiental se denominan instrumentos de divulgación de la información al público, sobre las bondades de un producto a través de lo que certifica una etiqueta; en el caso ambiental, se trabaja con el objeto de generar conciencia en la población y/o la demanda, produciendo que la opinión pública presione a los agentes contaminadores para que

cambien su comportamiento frente al medio ambiente y de otro lado estableciendo el impacto que esto generan en el comercio internacional viendo el grado de aceptación de productos alimenticios con sellos verdes en la demanda mundial.

Marco teórico

Con la globalización, las empresas se han visto obligadas a ser cada vez más competitivas si sus intenciones son mantenerse en el mercado tanto interno como externo con énfasis en la responsabilidad social empresarial ya que a través de esta se promueve la producción responsable en cadenas de producción, garantizando como un adecuado uso de materias primas, garantía de idoneidad de los productos elaborados.

Es por esto, que con el tiempo se han desarrollado diferentes conceptos acerca de la competitividad. Para el avance de este trabajo se hablará de competitividad empresarial basada desde la selección de la estrategia genérica que más se acerque a su fin último desarrollada por el economista Michael Porter.

Adopta la definición de Porter “como la capacidad de las empresas para diseñar, desarrollar, producir y colocar sus productos en el mercado internacional a través de la diferenciación del producto en medio de la competencia con otros países. La cual se determina por medio de la aplicación de estrategias genéricas las cuales consisten en relacionar a las empresas con el medio ambiente y generar el valor agregado suficiente que permita un posicionamiento y aceptación de los productos y/o servicios ofrecidos en el mercado internacional.

Son tres los diferentes tipos de estrategias genéricas: 1) la diferenciación de productos, 2) el liderazgo en costos y 3) el enfoque en nichos o segmentos (Porter, 2015). Para este caso se aplicará la estrategia de diferenciación de productos la cual una empresa debe generar productos y/o servicios exclusivos para los consumidores y estos a su vez deben estar dispuestos a pagar más para obtenerlos.

La implementación de sellos verdes y ecoetiquetas como una estrategia competitiva busca ofrecer un componente diferenciador en el sector de alimentos en el mercado europeo y así mismo responder a las necesidades de conservación ambiental, logrando generar impacto en la sociedad especialmente en el consumidor final.

Por su parte la teoría de la economía verde encaminada a la asignación y uso correcto del capital se define por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente PNUMA (2001) como aquella que “mejora el bienestar del ser humano y la equidad social, a la vez que reduce significativamente los riesgos ambientales y la escases ecológica” Buscando que se lleven a cabo cambios organizacionales e industriales que permitan que el crecimiento económico se logre sin afectar el medio ambiente generando riesgos ambientales, escases ecológica y disparidad social (PNUMA, 2011).

Con esta teoría se estimula a contar con una correcta y adecuada economía para así alcanzar el desarrollo sostenible deseado. Partiendo de este concepto se orienta a los sellos verdes como estándares de calidad diferentes aspectos relevantes a la hora de establecer negociaciones entre países como las prácticas de producción, trato de laboral, procesos de manufactura amigables con el medio ambiente y las comunidades que los rodean, ofreciendo de esta manera por un lado tranquilidad al consumidor en cuanto a la calidad de productos y servicios, y por el otro demostrando un desarrollo económico sostenible y responsable asegurando el bienestar de las generaciones actuales y futuras (PNUMA, 2011).

La política comercial de la UE aplica unas medidas específicas en el tema de los aranceles y las restricciones cuantitativas a la importación ya sean voluntarias o no, los instrumentos comerciales manejados en la UE son las medidas sanitarias y fitosanitarias, la compra del sector público, el dumping y medidas de salvaguardia, estos instrumentos buscan la protección de los productores y consumidores nacionales (Martinez Dalmau, 2012).

Metodología

Tipo de Investigación

La investigación se desarrolló a través del método cualitativo, teniendo en cuenta las características principales que comprenden la recolección y análisis de información del proceso de acreditación, características de sellos verdes nacionales e internacionales y similitudes entre las certificaciones colombianas y de la unión europea.

Método de Investigación

El tipo de investigación desarrollado fue descriptivo-explicativo, donde se muestra el proceso de certificación de las empresas, características de los sellos verdes, así como la relación entre los sellos verdes colombianos y europeos.

Población

La población utilizada fueron las certificadoras Colombianas y europeas, las cuales nos permitieron realizar una comparación entre las mismas.

Muestra

Se recurrió a información de diferentes fuentes primarias donde se observaron los aspectos más relevantes de los requisitos de las certificadoras europeas y colombianas en sellos verdes en el sector de alimentos

Variables

Esta investigación se desarrolló bajo dos variables. La primera, los requerimientos de los sellos verdes en Colombia, y la segunda, los requerimientos de los sellos verdes en la Unión Europea, para luego determina las similitudes entre estos.

Capítulo I. Determinar los sellos verdes requeridos por el mercado europeo en el sector de alimentos

El presente capítulo tiene como finalidad analizar la caracterización de los sellos ambientales en la Unión Europea, teniendo en cuenta el acuerdo comercial celebrado entre estos para afianzar las relaciones comerciales en el sector agroalimentario.

El acuerdo entre Colombia y la Unión Europea fue firmado en la ciudad de Bruselas, Bélgica, el 26 de junio de (2012) con entrada en vigor el 1 de agosto de (2013) hasta junio de (2017). El cual tiene como finalidad lograr un acceso preferencial y permanente en el mercado, sin regímenes unilaterales especiales, ni temporales, y que tienen excepciones en su cobertura como el actual Sistema General de Preferencias (SGP-Plus) (Rubiano, 2013).

No obstante, este Acuerdo suscrito con la Unión Europea no sólo busca fortalecer lo estrictamente comercial, sino que contribuye a la consolidación de la democracia, el respeto a los derechos humanos, la lucha contra la pobreza, el aumento del empleo en condiciones decentes, principalmente el desarrollo con un compromiso en el medio ambiente y el desarrollo sostenible. Así mismo, este Acuerdo ratifica el compromiso de cumplir estándares internacionales en lineamientos multilaterales (Martinez Dalmau, 2012).

Este acuerdo tiene gran relevancia entre las relaciones de estos dos países ya que gracias a esto se ha generado la eliminación de las barreras que limitaban la participación de Colombia en el mercado, generando beneficios en sus políticas comerciales como lo son la reducción y eliminación de aranceles y barreras no arancelarias en las exportaciones colombianas, de esta forma Colombia se convierte más competitiva en el sector agrícola e industria (Rubiano, 2013).

Tabla 1. Aranceles en el sector de alimentos

<p>AZUCAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libre de arancel para 62 toneladas con crecimiento a 1860 toneladas anuales, arancel ad valorem de 175% • ALTO CONTENIDO DE AZUCAR: libre de arancel para 20 mil toneladas con crecimiento a 600 toneladas anuales • BAJO CONTENIDO DE AZUCAR : Desgravacion inmediata a 5 años de arancel.
<p>CAFE Y SUS PREPARACIONES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libre acceso, inmediato.
<p>FRUTAS Y HORTALIZAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acceso a mercados libre de aranceles en su gran mayoría y en algunos otros casos condiciones favorables de acceso a mercados frente a terceros.

Nota. Elaboración propia basado en datos del programa regional de sello verdes

El acceso a mercados europeos celebrado entre estos (Colombia y la Unión Europea), respecto al mercado agrícola en el cual se estipulo que las medidas arancelarias para las importaciones según la OMC tienen como objetivo reducir los aranceles de “sustancialmente todo el comercio” de ambas partes a cero. Respecto de los productos de mercados no agrícolas; Los productos colombianos podrán entrar en la UE sin ningún arancel desde la entrada en vigor del Acuerdo, mientras que los productos europeos deberán esperar un periodo de transición de 10 años para poder entrar libres de aranceles a Colombia (Martínez Dalmau, 2012).

Una de las medidas técnicas impuestas para el comercio del sector de alimentos en la UE, son las medidas sanitarias y fitosanitarias, inversiones, asuntos laborales, disposiciones para el medio ambiente, propiedad intelectual entre otros (Martínez Dalmau, 2012).

Seguridad alimentaria

La UE estableció una estrategia global sobre la seguridad alimentaria, lo cual aplica para todos los alimentos que ingresan a su territorio, cumpliendo estándares de calidad que garanticen la salud de sus ciudadanos, las plantas (sanidad vegetal) y el bienestar de los animales. Su principal objetivo consta de garantizar la trazabilidad de los alimentos. La estrategia de seguridad alimentaria de la UE consta de tres elementos fundamentales: 1) una normativa sobre seguridad de los alimentos; 2) un sólido asesoramiento científico que proporcione sustento a las decisiones y 3) la aplicación de la normatividad y el control de su cumplimiento. El marco legal ha sido publicado en el Libro Blanco de Seguridad Alimentaria, del 12 de enero del 2000. (guía de requisitos sanitarios) (Martinez Dalmau, 2012).

A través del sistema informático veterinario integrado de la UE (Traces) nos permite hacer un rastreo a todo tipo de animal vivo y alimentos de origen animal que entre y se comercialice en la UE. Traces pone en contacto a las autoridades veterinarias de la UE y de otros países permitiendo a los servicios veterinarios y a las empresas reaccionar rápidamente en cuanto se detecta una amenaza para la salud. Si es necesario, los productos se retiran sin tardar de los supermercados (Europea, 2014).

Legislación

La unión europea estableció en su Libro Blanco el proceso de inocuidad en los alimentos el control para la producción y piensos de la inocuidad de alimentos, el documento contiene 84 puntos de actuación que plasma una legislación comunitaria para reforzar los sistemas de inocuidad, este libro ha contribuido con reforzar y sincronizar las condiciones y prácticas de higiene en todos los Estados Miembros de la UE (EUROPEA, 2000).

La Unión Europea ha establecido una legislación específica para armonizar los procedimientos oficiales de control en los Estados Miembros. Regulando los requisitos que debe cumplir los países no pertenecientes a la UE para introducir en los mercados de la UE sus productos alimenticios (EUROPEA, 2000).

Países exportadores e importadores

Los principales exportadores e importadores de la UE deben cumplir con los requisitos impuestos en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 el cual establece los principios generales de la legislación alimentaria, a través de esta se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos, estos países pertenecientes al comercio europeo que cumplen con los estándares de calidad solicitados por ellos son los siguientes.

Los mayores exportadores de alimentos agrícolas a la Unión Europea son Estados Unidos y Brasil como lo observamos a continuación.

Tabla 2. Países exportadores

PAISES	EXPORTACIONES MUNDIALES			
	2016	2010	2005	2000
ESTADOS UNIDOS	10	10	9	10,7
BRASIL	5	5,4	4,4	3
CHINA	4,9	3,9	3,6	3,1
CANADA	3,4	3,3	3,5	4,1
ARGENTINA	2,7	3	2,7	2,7
INDONESIA	2,4	2,3	1,4	1,3
INDIA	2,2	1,6	1,3	1,3
TAILANDIA	2,1	2,2	1,9	2,3
MEXICO	2,1	1,6	1,7	1,9

Nota: Creación propia con datos tomados de la OMC

En esta tabla se evidencia que los mayores exportadores de la UE en productos agrícolas son Estados Unidos con un alto índice de crecimiento y estabilidad desde el año (2000), seguido de Brasil con una variación desde el año (2000) con un incremento en los años (2005) a (2010) y una baja en el año (2016) de 0,4%, ocupando el tercer puesto de los países más exportadores, China obtiene un aumento significativo año tras año desde el (2000) hasta el (2016) , seguido de Canadá, la cual ocupa uno de los puestos con mayor relevancia. Por otro lado, los países importadores de alimentos son Estados Unidos, China, Japón y Canadá.

Tabla 3. Países importadores

PAISES	IMPORTACIONES MUNDIALES			
	2016	2010	2005	2000
ESTADOS UNIDOS	9,9	8,5	10,1	11,1
CHINA	7,2	5,2	3	2
JAPON	4,6	5,6	7,4	10,5
CANADA	2,4	2,4	2,4	2,6
HONG KONG	0	0	0	0
REPUBLICA DE COREA	1,9	1,7	1,6	1,7
RUSIA	1,7	3	2,2	1,5
MEXICO	1,7	1,7	1,9	1,8
INDIA	1,6	1,1	0,7	0,5

Nota: Creación propia con datos tomados de la OMC.

Las importaciones de alimentos están principalmente ubicadas en los siguientes países Estados Unidos, China, Japón y Canadá, los cuales cuentan con los permisos técnicos solicitados por este país para el ingreso de alimentos.

Observamos que Estados Unidos ha tenido un declive en sus importaciones desde el año (2000) al (2010), estabilizándose en el año (2016) con un 9.9, seguido de China el cual ha obtenido un crecimiento favorable en comparación a Japón o Canadá, los cuales han tenido una estabilidad en su economía.

Certificaciones y normas internacionales

Las normas internacionales y privadas requeridas por la UE, establece que a través de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) la cual cuenta con reconocimiento internacional creada en el año (2000), la cual se creó para la normalización de los requisitos para conservar la seguridad alimentaria mediante un proceso de homologación aplicable a toda la cadena de abastecimiento (productos, elaboración y venta). Fue creada por CIES, el Foro de la Industria de Alimentos (The Food Business Forum), este sistema homologa los estándares

alimentarios existentes en base a los criterios alimentarios, desarrolla mecanismos para el intercambio de información en la cadena de abastecimiento y revisa las buenas prácticas existentes (PROMPERÚ, 2015).

Las principales certificaciones requeridas por la Unión Europea son las siguientes:

Tabla 4. Certificaciones

Nombre de la norma	características	Elementos importantes	
FSSC 22000 Food Safety System Certificación 22000 (FSSC 22000)	Esquema basado en las normas ISO 22000, ISO 22002-1 y requisitos adicionales. La certificación está acreditado por la Guía ISO 17021.	Indica que el sistema de inocuidad de alimentos de la organización cumple con los requisitos que se proporcionan en el Esquema y que la organización puede mantener el cumplimiento de estos requisitos	
BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 7	Esta norma se abarca la gestión de la inocuidad alimentaria y la calidad en las actividades de producción de alimentos. La BRC Food Standard es una de las normas inicialmente reconocidas por GFSI, esta norma incluye fabricantes, minoristas, servicios de alimentación y representantes de los organismos de certificación	Establece requisitos para alimentos procesados y preparación de productos primarios	
BRC/IOP GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS ISSUE 4	Este estándar fue establecido para fabricantes de materiales de embalajes y sus materiales, tanto para alimentos, como para productos no alimenticios, y actualmente posee más de 2.000 empresas certificadas en todo el mundo. Es un estándar que cubre la producción higiénica de embalajes y la gestión de la calidad además de las propiedades funcionales del embalaje.	Fabricación del material de envasado transformado que se utiliza en el envasado de alimentos y operaciones de llenado	
SQF CODE 7th EDITION LEVEL 2 49 O SQF	Para uso en los sectores de la cadena productiva de alimentos, desde la producción primaria hasta el transporte y distribución. Este estándar es una norma de certificación de procesos y productos que se centra en la gestión de la calidad y la inocuidad de los alimentos basado en el sistema APPCC - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	Utiliza las normas y directrices del National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food (NACMCF) y de la Comisión CODEX Alimentarius.	
Global Red Meat Standard (GRMS)	El global Red Meat Standard, GRMS, se ha desarrollado específicamente para la industria de la carne roja. Cuenta con requisitos para todos los procesos que intervienen en la producción de carne y sus derivados, centrados en áreas críticas para asegurar altos niveles de calidad e inocuidad del producto. La GRMS fue lanzada en 2006 y fue reconocida por GFSI en 2009	La GRMS fue lanzada en 2006 y fue reconocida por GFSI en 2009.	
CanadaGAP (Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program)	certificación para las empresas que producen, empacan y comercializan frutas y verduras frescas.	Control de calidad en el sector hortofrutícola del gobierno canadiense. Los manuales se basan en el análisis de riesgos con la aplicación de los siete principios internacionalmente reconocidos de APPCC.	

Nota: Creación propia con datos basados en (PROMPERÚ, 2015).

Las normas anteriormente descritas nos indican las principales certificaciones requeridas por el mercado europeo para el ingreso de alimentos a su territorio, de esta forma acreditar a las empresas internacionales en cada una de sus especialidades.

Tabla 5. Órganos involucrados en la seguridad alimentaria en la UE



Nota: Creación propia datos basados en (Martinez Dalmau, 2012).

Los órganos anteriormente descritos son los avalados por la Unión Europea para el control del proceso de producción y de ingreso de alimentos a su territorio, estos también están encargados de mantener actualizada la legislación de seguridad alimentaria, emisión de dictámenes científicos y la identificación de riesgos de la cadena alimentaria.

Políticas de seguridad alimentaria

Estas políticas buscan garantizarles a los ciudadanos unos alimentos nutritivos, saludables y seguros, protegiendo el bienestar animal a través de normas fitosanitarias, etiquetado claro respecto al contenido del producto, ingredientes que se utilizaron o que puedan provocar alergias, las alegaciones de propiedades saludables, como "bajo en grasas" o "alto contenido en fibra" (Promperu, 2011).

La política alimentaria de la UE consta de una legislación exhaustiva de higiene alimentaria, asesoramiento científico, adicionalmente se aplica unas normas especiales para la regulación del uso de los plaguicidas, para complementos alimenticios, colorantes, adictivos alimentarios como conservantes (Martínez Dalmau, 2012).

Al momento de ingresar nuevos países en la UE, del sector de alimentos (y, por tanto, en el mercado único), a estos se les aplica medidas transitorias con el fin de darles tiempo para que puedan adaptarse a las estrictas normas europeas de seguridad alimentaria (PROMPERÚ, 2015).

Control de contaminantes

Este proceso prohíbe que los alimentos ingresen al mercado con un alto grado de sustancias residuales; La medición de los contenidos máximos se debe efectuar sobre la parte comestible del producto evaluado. En el caso de productos compuestos o transformados se tomará en cuenta el proceso que haya sufrido y las proporciones relativas de los ingredientes.

Por otro lado, el límite máximo de residuos de plaguicidas aceptados por la UE en los alimentos se sitúa en 0,01 mg/kg. Este límite general es aplicable «por defecto», es decir, en todos los casos en que no se haya fijado un LMR de forma específica para un producto o un tipo de producto (Promperu, 2011).

Medidas sanitarias y fitosanitarias

En la Unión Europea, la Dirección General de Sanidad y Consumidores (DG SANCO) de la Comisión Europea tiene por objetivo reducir y gestionar los riesgos para los consumidores y la Agencia Europea de Sanidad Alimentaria (EFSA) es la organización autónoma destinada a asesorar sobre los riesgos en la cadena alimentaria (Martínez Dalmau, 2012).

Estas medidas buscan la protección de la vida de las personas, animales y vegetales, los antecedentes de esta normativa en cuanto a los adictivos de los alimentos los cuales son los encargados de regular los colorante y edulcorantes, las enzimas alimentarias a través del reglamento (CE) N 1332/2008 (Martínez Dalmau, 2012).

Uno de los principios fundamentales establecidos en el tratado habla del Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC, el cual estipula que estas medidas son adoptadas para evitar la discriminación arbitrario o injustificable entre los miembros o una restricción encubierta del comercio internacional, igualmente prevé una serie de cláusulas que buscan garantizar la calidad y la transparencia de los alimentos ingresados en su territorio (Martinez Dalmau, 2012).

Higiene

Los requisitos más relevantes están contemplados en los artículos 3 a 6 del Reglamento 852/2004/CE, el cual trata de las obligaciones que adquieren las empresas alimenticias respecto al monitoreo de la inocuidad respecto a los productos y procesos que están bajo su responsabilidad como la higiene del alimento, las etapas posteriores de producción primaria, requisitos de temperatura (cadenas de frio), requisitos microbiológicos (Promperu, 2011).

Alimentos infantiles

La normatividad rigente para estos alimentos se evidencia en el Reglamento N° 609/2013 relativo a los alimentos para lactantes y niños de corta edad (estos alimentos son especiales a sustitutos para una dieta completa para el control de peso) la cual establece lo siguiente

- Preparados para lactantes y de continuación.
- Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.
- Productos alimentarios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para la reducción de peso.
- Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten) (PERU, n.d.).

Envasado de alimentos

El reglamento (CE) N°1935/200 establece el marco general de los objetos y materiales activos e inteligentes estos, son considerados todo tipo de envases (botellas de plástico y vidrio), a lo que se refiere el reglamento es que son todos aquellos que permiten una prolongación de tiempo de conservación en el alimento o proporciona información de su estado (envase inteligente), el etiquetado de los envases que tienen contacto con los alimentos debe especificar las características de su producción (Promperu, 2011).

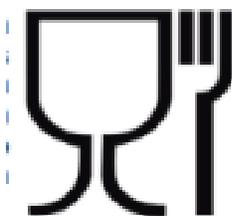


Figura 1. Etiquetado de envases (Promperu, 2011).

Este símbolo debe ser utilizado para empaques que son destinados a entrar en contacto con alimentos. Los materiales y objetos que no estén manifiestamente con la palabra destinados a contener o envasar productos alimenticios deben llevar la mención “para contacto con alimentos” o el símbolo en mención (Promperu, 2011).

Etiquetado

El objetivo del etiquetado de los productos alimenticios es garantizar una información completa sobre la composición de los alimentos que consumen; La normatividad rigente en la UE se basa en la obligación de información nutricional de los productos procesados y no procesados como carnes, aves y cerdos, mejor legibilidad del texto (Promperu, 2011).

El etiquetado de los aditivos alimentarios debe cumplir las condiciones generales establecidas en la Directiva 2000/13/CE debe contener una información básica para necesaria su identificación (nombre, lote, fabricante, entre otros). La Directiva N° 88/388/CE constituye el marco regulatorio aplicable a los aromas utilizados para dar olor o sabor a los productos alimenticios, incluyendo los aromas y los productos alimenticios que se importan a la UE. A partir de enero del (2011) esta directiva será sustituida por el Reglamento N°1334/2008. Asimismo, en la Directiva N° 88/388/CE se especifican los requisitos de etiquetado de los aromas que no vayan a venderse al consumidor final, tales como el nombre y la dirección del fabricante o envasador, la denominación de venta, sustancias empleadas, lista de ingredientes, fecha de duración mínima, condiciones especiales de conservación y utilización y nombre a razón social y la dirección del fabricante (Promperu, 2011).

Todos los productos que se han tratados genéticamente se deben etiquetar como OMG para que el consumidor pueda adoptar una decisión informada respecto del consumo de estos productos. En la etiqueta debe aparecer claramente la mención «modificado genéticamente», o «producido a partir de [nombre del organismo] modificado genéticamente» (Promperu, 2011).

Etiquetado de alimentos orgánicos

Estos alimentos solo pueden ser etiquetados cuando el 95% de sus ingredientes agrícolas han sido producidos de manera ecológica los productores de alimentos ecológicos envasados de la UE deberán utilizar el “logo ecológico de la UE” (PROMPERÚ, 2015).



Figura 2. Logo sello ecológico europeo (PROMPERÚ, 2015).

Para temas de etiquetado en productos alimenticios, como lo son la publicidad o los documentos comerciales pueden figurar los términos «eco» y «bio» lo cual caracteriza si el producto es ecológico, sus ingredientes o las materias primas, este logotipo debe ser visible en el envase y contener una referencia al organismo de control que certifica ese producto (PROMPERÚ, 2015).

Etiquetado nutricional

Este etiquetado no es obligatorio en la UE a menos de que se hubiera realizado una publicidad acerca de sus aportes nutricionales, debe contener la información que involucre valor energético (propiedades nutricionales)

Esta información se debe conformar en dos grupos (grupo1 y grupo2) en el siguiente orden

Tabla 6. Grupos nutricionales

GRUPO 1	GRUPO 2
<ul style="list-style-type: none"> • Valor energético • Cantidad de proteínas (carbohidratos, grasas etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Valor energético • Cantidad de proteínas (azúcar, carbohidratos)

Nota: Creación propia con base en datos (PERU, n.d.).

Cuando una declaración nutricional se haga para azúcares, saturados, fibra y sodio, se debe dar la información del Grupo 2. El valor energético y la proporción de nutrientes se deben declarar en unidades específicas por 100 gramos o por 100 mililitros. La información de las vitaminas y minerales se debe expresar como un porcentaje de la ración diaria recomendada (RDA, por sus siglas en inglés). La información de la etiqueta se debe presentar en forma tabular, con los números alineados. Si el espacio no lo permite, será en forma lineal, en un lenguaje que sea fácilmente comprendido por el consumidor (PERU, n.d.).

Novel foods

Estos se catalogan como nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimenticios, incluyendo aquellos que contengan o deriven de transgénicos. Se define a los Alimentos Nuevos como los alimentos o ingredientes alimenticios que no han sido usados en un grado importante en la Unión Europea. La pre aprobación del mercado de los nuevos alimentos no transgénicos continuará siendo controlado por el Parlamento Europeo y la Regulación 258/97 del Consejo (PERU, n.d.).

Requisitos de idioma y presentación

El etiquetado debe tener un idioma comprensible para todo tipo de consumidores que vayan inscritas en un lugar que sea visible y legible, no se permite atribuir ni destacar propiedades de los alimentos las cuales no tenga, es obligatorio la mención en el etiquetado de todos los ingredientes utilizados y específicamente, y sin excepción, de aquellos ingredientes y sustancias que pueden provocar alergias e intolerancias se debe manejar el idioma oficial de los países integrantes de la UE (PERU, n.d.).

Tabla 7. Idiomas para etiquetado

Países miembros de la UE	Idioma
Austria	Alemán
Bélgica	Francés y holandés.
Bulgaria	Búlgaro
República Checa	Checo

Estonia	Estonio
Finlandia	Finlandés
Alemania	Alemán
Grecia	Griego
Hungría	Húngaro
Irlanda	Inglés británico
Italia	Italiano
Letonia	Letón
Lituania	Lituano
Luxemburgo	Francés o alemán
Malta	Maltés, inglés o italiano
Dinamarca	Danés
Francia	Francés
Holanda	Holandés
Polonia	Polaco
Portugal	Portugués
Rumania	Rumano
Eslovaquia E	Slovaco
Eslovenia E	Sloveno
España	Español
Suecia	Sueco
Reino Unido	Inglés británico

Nota: Elaboración propia basada en datos de guía de requisitos para la exportación de alimentos a la UE.

El cuadro anterior nos describe los idiomas oficiales que deben ser presentes en las etiquetas de los alimentos de los países integrantes a la UE, la excepción a la regla indica que también se permite usar otro idioma que pueda ser fácilmente comprendido por los consumidores u otros medios que representen el contenido (por ejemplo: fotografías) (PERU, n.d.).

Capítulo II. Características de las empresas con sellos verdes en el sector de alimentos en Colombia.

Sellos Verdes

Cuando se habla de sellos verdes, ambientales, ecológicos y eco-etiquetas se piensa directamente en símbolos, logos y demás referentes que diferencia productos en el mercado relacionándolos con la preservación del medio ambiente; sin embargo, estos sellos deben entenderse como el mecanismo y la sinergia entre la protección al medio ambiente y el sistema de consumo desarrollado por la sociedad actual (Brice et al., 2008).

Desde el punto de vista normativo y legal, los sellos verdes se plantean con un mecanismo de adquisición voluntaria apoyando la regulación de las normas tradicionales y buscando una verdadera eficacia en el cumplimiento de las mismas en cuanto a la preservación y conservación del medio natural y del ambiente (Brice et al., 2008).

Los antecedentes de esta normativa presiden en primer lugar por la necesidad de crear controles de preservación ambiental y por las altas presiones ejercidas en el mercado ante la necesidad de conocer la información verídica y exacta de los componentes y prácticas de fabricación de productos y servicios ofrecidos en el mercado (Lozano, Satu del Pilar y Molina, 2001).

La concientización ambiental y el incremento de la demanda por productos con sellos verdes llevo a que productores sintieran la necesidad de obtener estas certificaciones y darse así campo en los mercados nacional e internacional. Tras este gran oleaje se presentaron casos de publicidad engañosa fomentada principalmente por la baja regulación que existía frente al tema lo que inducía a que los consumidores basaran sus compras en información errónea.

En repuesta se crea la necesidad de controlar este tipo de información y se establecen sistemas confiables de selección que permitan identificar así los productos con menor impacto sobre el medioambiente (Lozano, Satu del Pilar y Molina, 2001).

Es así como surgen los sellos verdes que respaldan un producto o servicio y que dan seguridad y confianza a los consumidores en cuanto al cumplimiento de normas que incidan en la preservación ambiental lo que a su vez se convierte en un factor decisivo de compra.

En Norteamérica y Europa, sobre los años 70 se impulsan las temáticas medioambientales lo que da inicio a las primeras políticas económicas incitando a productores y compradores a

disminuir el impacto ambiental contemplando temas relacionados con la sostenibilidad y el ciclo de vida de los productos. El primer sello verde fue el “Blue Ángel” creado en (1978) por Alemania dando pie a la creación de más instrumentos similares pero con diferentes sistemas de evaluación (Lozano, Satu del Pilar y Molina, 2001).

La certificación de sellos verdes se realiza por medio de un proceso voluntarios de verificación y para esto se han creado tres categorías así:

Tipo I: los criterios de verificación se dan conforme a parámetros establecidos por entidades independientes y se asigna en base al ciclo de vida del producto.

Tipo II: Son los fabricantes quienes dan a conocer los componentes ambientales de los productos beneficiándose en cuanto sus tributos individuales (Lozano, Satu del Pilar y Molina, 2001).

Tipo III: Es el proveedor quien da la información sobre el ciclo de vida el producto.

Una vez establecidos estos parámetros son múltiples los países que establecen un proceso de certificación ambiental promoviendo el buen manejo de los recursos buscando incrementar su competitividad.

Certificación Sello Ambiental Colombiano

La producción, comercialización y etiquetado de un producto son los principales aspectos que evaluar para la certificación con el sello de alimento ecológico, asegurando que la cadena de producción cumpla con las exigencias de producción del medio ambiente. Para esto las normas que surgen son las siguientes:

Tabla 8. Resoluciones del sello verde



Nota: Elaboración propia basada en El Sello de Alimento Ecológico como modelo alternativo de sello ambiental

La regulación de productos ecológicos inicio en Colombia en cabeza del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural dando pie al marco normativo para la regulación, comercialización, producción y transformación de productos orgánicos.

La regulación en Colombia se da con base en la certificación de los productos, el etiquetado, manufactura y procesamiento de los productos agropecuarios ecológicos.

Son tres tipos productos los que en Colombia se encuentra regulados así:

1. Productos alimenticios agrícolas vegetales y pecuarios no transformados.
2. Productos procesados destinados al consumo humano.
3. Productos alimenticios importados, siempre y cuando cumplan con los requisitos de la resolución 074 de (2002) (Aguirre, 2016).

El proceso de certificación para la optación del Sello Ambiental Colombiano se da de la siguiente forma:

Tabla 9. Condiciones de para la obtención del sello verde

<p>Solicitud</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La pueden presentar los fabricantes, importadores, prestadores de servicios y comercializadores de productos, ante el organismo de interés previamente acreditado por la autoridad nacional referenciando el producto ofrecido en el mercado.
<p>Evaluación de conformidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El organismo indicado verificara los bienes y servicios para los cuales se esta solicitando el Sello. En caso de ser productos se deberá tener en cuenta los elementos de gestión ambiental como los de gestión de calidad, mientras que para los servicios solo se revisaran las normas técnicas que incluyen el sistema de gestión que deben cumplir las organizaciones solicitantes del sello.
<p>Otorgar del Uso y Derecho</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Una vez confirmado que el producto o servicio cumple con las normas técnicas de acuerdo a su categorización el organismo de certificación otorgara el uso del Sello Ambiental Colombiano por medio de un contrato el cual no podrá ser cedido al terceros sin autorización.
<p>Ampliaciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La ampliación para la coberturas de más productos o servicios podrá llevarse a cabo siempre y cuando estos cumplan con las condiciones de los productos iniciales. La certificadora deberá constatar que los nuevos productos pertenezcan a la misma categoría y que se ajusten a los criterios de evaluación analizados con anterioridad.

Nota: Elaboración propia basado en el Manual de Condiciones de Gestión y uso SAC

Para que un producto sea contemplado como ecológico debe cumplir requisitos entre los contemplados en los suelos garantizando que no se usen insumos prohibidos, se debe evidenciar que el producto sea orgánico desde el inicio esto incluye las semillas, en el área de producción se tendrá en cuenta la separación de los cultivos y el grado de contaminación de aguas y vientos que estos puedan generar, la logística de distribución de los productos debe ser clara ante las certificadoras. En el caso de que la certificación este siendo solicitada por un grupo de productores, deberá contar con una administración centralizada la cual maneje la información de los integrantes dl grupo, así mismo debe velar por que cada uno de ellos opere bajo el mismo sistema de control y calidad (Aguirre, 2016).

Para mantener el sello las certificadoras deberán realizar mínimo una auditoria al año con ánimo de comprobar el mantenimiento de los procesos que dieron paso a la adjudicación de la certificación comprobando el cumplimiento de los requisitos del producto, procesos de

producción, sistema de gestión y prestación de servicios cuando aplique el caso. Dicha auditoria se puede aplicar con cualquiera de los siguientes procedimientos: auditoria del sistema de gestión y de procesos, muestreo, análisis, inspección o análisis a los productos, plantas y cultivos o toma de muestra del producto en el mercado (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2008).

El uso del Sello Ambiental Colombiano será de máximo de 3 años el cual se podrá prorrogar siempre y cuando se haya acatado con el cumplimiento de las leyes ambientales establecidas para la categoría correspondiente.

Dentro de los estándares de calidad analizados se debe mantener un registro de operaciones para los productos certificados así:

- Seguimiento a las normas técnicas de criterios ambientales aplicables.
- Registro de consumo de recursos naturales.
- Ahorros generados en los procesos productivos o de servicios.
- Comportamiento de ventas de bienes y servicios, beneficios económicos obtenidos con el sello.
- Quejas y reclamos realizadas por los clientes con relación a los productos certificados.
- Relación de participación en el mercado. Clientes en el mercado local y países a los que exportan.
- Unidades producidas por mes de los productos certificados.

La anterior información se tendrá en cuenta en los procesos de otorgamiento, seguimiento y renovación y debe estar disponible ante las autoridades competentes (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2008).

Es de vital importancia reconocer que el sello es propiedad de la Nación y que esta administrado por el Ministerio de Ambiente, que solo se debe publicar sobre los productos certificados especificados en el contrato firmado por las partes. El uso inadecuado de este dará pie a las acciones legales que sean pertinente y a sanciones establecidas por el organismo de certificación dentro de las que se incluyen amonestaciones escritas, aumento de frecuencias en las auditorias, suspensión o cancelación definitiva del sello.

Certificadoras en Colombia

El principal ente regulador y principal acreditador de los diferentes organismos de certificación que otorgan sellos verdes es la Súper Intendencia de Industria y Comercio SIC. A su vez, los entes autorizados para certificar productos alimenticios son los siguientes:

- ❖ Instituto Colombiano de Normas Técnicas – ICONTEC: Esta es una entidad de carácter privado la cual realiza proceso de certificación para el *arroz, pastas, farináceos, harinas derivadas de maíz, avena en hojuelas, azúcar, margarinas y aceites, malazas, mieles, productos cárnicos procesados, productos lácteos, refinado de panel y bebidas gaseosas*. El proceso de certificación lo desarrollo por medio de un control de muestras expuestas en el mercado con una preciosidad de 2 años así como la revisión de los registros de conformidad correspondiente (Teresa & Tartanac, 2002).

- ❖ Corporación Colombiana Internacional CCI: Esta organización es de tipo mixto, Principalmente realiza procesos de certificación para para productos ecológicos, sin embargo, también se llevan cabo certificaciones para productos frescos y procesados entres los que se encuentras las frutas, las hortalizas, lácteos, huevos, productos cárnicos, grasas y aceites (Teresa & Tartanac, 2002).

- ❖ Bureau Veritas Quality International: Entre los productos alimenticios a los que les realiza proceso de certificación se encuentran las frutas, legumbres, hortalizas, aceites, grasas, conservas de pescado, conservas de carne y bebidas gaseosas (Teresa & Tartanac, 2002).

Certificadores colombianas

De otro lado la certificación de sellos verdes está bajo la administración del Ministerio de Agricultura y Desarrollo en Colombia; sin embargo, esta misma institución ha autorizado a organismos privados la para administrar el sello ecológico en Colombia y son las siguientes:

Tabla 10. Certificadores a nivel Colombia

NOMBRE	PRODUCTOS QUE CERTIFICAN	PAGINA	SIMBOLO
KIWA BCS Öko-GARANTIE COLOMBIA S.A.S.	Café - Cacao Banano - Mango Palmito - Palma Panela.	www.kiwabcs.com	
ECOCERT	Cosméticos naturales y ecológicos Detergentes naturales - Ambientadores naturales y ecológicos Fertilizantes - Productos fitosanitarios Producción ecológica de plantas acuáticas y su transformación	www.ecocert.com	
CERES	Producción agrícola (fincas individuales y grupos de productores) - Producción pecuaria. Producción apícola - Recolección silvestre. Plantas de procesamiento - Comercializadores (importadores y exportadores). Insumos para la producción orgánica.	www.cerescolombia-cert.com	

Nota: Creación propia basada en la información las páginas web de cada una de las empresas
Se debe tener en cuenta que las certificadoras anteriormente nombradas con las que se encuentran actualmente activas para acreditar certificaciones en cada una de sus especialidades.

Sector Pyme Agrícola

Los diferentes sectores de la economía han generado un gran impacto ambiental en los últimos años como resultado de la alta actividad productiva generada por la globalización, así como por el inadecuado uso de los recursos naturales para la ejecución de sus actividades lucrativas. Es esta una razón por la cual el sector se convierte en foco del Ministerio de Agricultura buscando contribuir al desarrollo del mismo pero ejecutando buenas prácticas que comprendan la conservación de los recursos naturales renovables así como el desarrollo sostenible, competitivo y equitativo del sector (Teresa & Tartanac, 2002).

El acuerdo establecido con el Programa de Producción Productiva el cual contempla al sector agro dentro su estructura de trabajo con el fin de generar alianzas entre pequeños y medianos productores en pro de mejorar los procesos de producción, calidad, desarrollo sostenible y comercialización genera campañas de apoyo para los pequeños productores del sector agrícola y poner al servicio de productores la experiencia y conocimiento de los gremios consolidados y así mejorar la relación entre los pequeños productores y las grandes empresas con miras al mejoramiento de procesos productivos y sostenibles (Pérez, n.d.).

Este tipo alianzas y de apoyo por parte del gobierno a empresarios y agricultores generan resultados positivos que repercuten en términos positivos en los ámbitos económicos y sociales aportando cifras importantes de crecimiento.

Ilustración 1 Resultados El Agro Exporta

Nota: Elaboración propia basada en información del Programa de Transformación Productiva.

Este sello les permite a las diferentes empresas colombianas tener un instrumento comercial el cual busca la apertura de nuevos mercados nacionales e internacionales basados en las buenas prácticas y en el cuidado del consumidor, animal y vegetal que se encuentren relacionados en el proceso alimenticio.

Capítulo III. Comparativo entre las certificaciones de la Unión Europea y Colombia.

Tanto a nivel nacional como internacional y de acuerdo con los capítulos anteriores se refleja la variedad de sellos verdes en el sector de alimentos, los cuales pretenden garantizar la calidad de un producto. A su vez estos buscan normalizar los requisitos de la seguridad alimentaria, ya que garantizan la inspección y certificación de estándares orgánicos y ambientales para el sector de alimentos (Teresa & Tartanac, 2002).

Para el caso de certificadoras nacionales los criterios ambientales se expiden a través de la Norma Técnica Colombiana, los cuales se basan en unos criterios internacionales garantizando el cumplimiento de las normas y así creando una diferencia en el impacto ambiental (Ministerio, n.d.).

Realizando un análisis comparativo entre las certificaciones nacionales e internacionales anteriormente descritas, se puede decir que se basan en estándares y requisitos equivalentes puesto que en ambos sentidos se pretende constatar la prevención y protección de los recursos del medio ambiente a través del uso adecuado de materias primas e insumos, buenas prácticas de producción, empleo de procesos de producción con fuentes de energías renovables, reutilizables o biodegradables. Estos estándares son fundamentados en la creación de conciencia en los consumidores, para así disminuir los impactos ambientales y de esta forma generar un desarrollo económico y productivo.

La norma internacional ISO 22000 del sistema de gestión alimentaria, relaciona la cadena de suministros, desde los agricultores, procesadores, envasados, transporte y punto de venta; Todo lo que implica el sistema de gestión, y los programas de prerrequisitos (PPR) exigidos por esta norma ya que se centra en asegurar todo lo implicado en la cadena de suministro, a través de sistemas integrados alineados con los principios de APPCC del codex alimentarius (ICONTEC, 2015).

Esta norma establece unos documentos específicos para la aplicación de la misma como procedimientos, instructivos, registros, manual de calidad; por otro lado, según CONPES Social 113 de 2008 estipula que la seguridad alimentaria nacional se refiere a una disponibilidad para la adecuada utilización biológica de la inocuidad de alimentos, los avances en la seguridad alimentaria y nutricional del país, pues esta cuenta con una serie de instituciones y programas

que respaldan este proceso como lo son la constitución política y la cumbre mundial sobre alimentación (Ministerio de Ambiente y Desarrollo, 2014).

En el marco normativo se establece la resolución 1229 de (2013), en el cual se indican los procesos de vigilancia y control sanitario, procesos misionales, aseguramiento sanitario de las cadenas productivas, en esta resolución se establece las entidades territoriales de salud en orden municipal. En este marco se crea las responsabilidades del instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos (INVIMA), las cuales consisten en coordinar la calidad sanitaria nacional de entidades territoriales de salud, ministerio de salud y protección social (Aguirre, 2016).

Por otro lado la Food Safety System Certificación 22000 (FSSC 22000), esta certificación respecto a la Seguridad Alimentaria, tiene un enfoque en todo lo relacionado con la inocuidad de alimentos, gestión de riesgos de seguridad alimentaria en la cadena de suministro basada en la norma ISO 22000 e ISO/TS 22002/1:2009 (antiguamente PAS220), el Sistema Internacional de Seguridad Alimentaria, combinado con una de las especificaciones técnicas y requisitos adicionales de Global Food Safety Initiative (GFSI) (CERTIFICACION SCHEME, 2010).

Uno de sus elementos distintivos es la utilización de ISO/TS 22001-1:2009, la cual especifica las exigencias de los programas que sirven de pre-requisitos con el fin de controlar las normas de seguridad alimentaria dentro de los procesos de fabricación de la cadena de suministro alimentario.

Este estándar es una herramienta de seguridad alimentaria la cual busca generar unos estándares de gestión ISO 22000:2005 y el programa de pre-requisitos para seguridad alimentaria en la producción de alimentos PAS 220:2008, El FSSC 22000 es un estándar acreditado y está reconocido por el GFSI (Global Food Safety Initiative) tal como el BRC, IFS y GlobalGap (CERTIFICACION SCHEME, 2010).

Esta certificación se aplica para las empresas que proporcionan productos perecederos de origen vegetal y animal, productos con larga vida útil a temperatura ambiente, productos bioquímicos para producción alimentaria (PROMPERÚ, 2015).

Este esquema contienen unos requisitos para todas las organizaciones de cadena de suministros, los cuales cuentan con unas certificaciones que son organizadas para evaluar, desarrollar, implementar y mejorar el sistema de alimentos, los requisitos del sistema de gestión de inocuidad de alimentos la normatividad de esta certificación nos garantiza el cumplimiento continuo del sistema de gestión de inocuidad de alimentos, de esta forma se garantiza el rendimiento requerido (Teresa & Tartanac, 2002).

Es así como se puede identificar paralelismos de la siguiente manera: Norma Técnica Colombiana ISO 22000 y FSSC 22000 Food Safety System Certificación 22000 (FSSC 22000) las cual tienen como base la misma norma de esta forma haciendo un énfasis en la inocuidad alimentaria minimizando los peligros al consumidor, promoviendo los estándares de calidad en las materias primas, ingredientes, materiales que tengan contacto directo con el producto, el sistema organizacional de las empresas, características del producto final y procesos subcontratados. Con el objetivo principal de asegurar que el alimento es inofensivo para el consumo humano (CERTIFICACION SCHEME, 2010).

El ISO 22000 es una organización internacional, la cual busca con la implementación de sus requisitos asegurar la inocuidad de los alimentos, buscando mejorar la efectividad del análisis de datos, ya que esta consiste en la implementación del sistema HACCP, la certificación FSSC 22000 es redactada por la fundación para la certificación de la seguridad alimentaria, esta es la certificación más rigurosa y que compone de la implementación de ISO 22000 más ISO/TS 22002-1 más los requisitos adicionales.

Al igual que las certificaciones anteriores, se desarrolló un análisis sobre las siguientes certificaciones Global Red Meat Estándar, las cuales evalúan los niveles de calidad e inocuidad del producto, asegurando que el producto cumpla con los requisitos señalados para el consumo humano. De este modo, se puede decir que estas tres certificaciones cuentan con similitudes que rigen de forma bilateral, generando un campo de acción el cual se rige bajo los mismos parámetros (PROMPERÚ, 2015).

Igualmente las certificaciones ColombiaGap y CanadaGAP (Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program) manejan como foco principal la protección a la agricultura, frutas y hortalizas, promueven la implementación de buenas prácticas agrícolas, de manufactura

y análisis de peligros en puntos críticos permitiendo evaluar, controlar e identificar los peligros en el proceso de transformación de alimentos. Al igual que este el CanadaGAP (Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program) tiene como objetivo principal la implementación de procedimientos en las empresas que producen y manipulan frutas y verdura (PROMPERÚ, 2015).

Así mismo, el sello Ambiental Colombiano busca crear un uso sostenible de los recursos naturales que emplea (materia prima e insumos). Utiliza materias primas que no son nocivas para el ambiente. Emplea procesos de producción que involucran menos energía. Considera aspectos de reciclaje, reutilización o biodegradabilidad. Suscita al uso de materiales de empaque preferiblemente reciclables, reutilizables o biodegradables. Emplea tecnologías limpias o que generen un menor impacto sobre el ambiente e indica a los consumidores las mejores formas sobre su disposición final (Ministerio, n.d.).

Adicional a lo anteriormente mencionado y haciendo una comparación con el sello ambiental europeo, éste también regula las medidas sanitarias y fitosanitarias, higiene y contaminantes, buscando el cuidado de sus ciudadanos, animales y plantas que habitan su territorio.

En razón a lo anterior se puede decir que tanto los sellos verdes de Colombia como de la Unión Europea funcionan bajo estándares de calidad similares, acreditando las buenas prácticas agrícolas y de manufactura de una organización para la producción de alimentos aptos para el consumo humano sin poner en riesgo la población de cada una de las partes y que estas certificaciones a su vez funcionan como una herramienta informativa y comercial diferencial para el sector de alimentos, incentivando el crecimiento del mercado nacional.

Conclusiones

En la investigación desarrollada en el primer capítulo respecto a los sellos verdes requeridos por la Unión Europea en el sector de alimentos se evidencio la importancia que le da este mercado al cuidado medioambiental y a la protección de los consumidores, siendo este último la razón por la cual nace la estrategia de seguridad alimentaria velando por que por los productos comercializados sean aptos para el consumo humano.

Adicionalmente, se observó que dentro de su reglamentado se encuentra el libro blanco el cual detalla los estándares de calidad, medidas sanitarias y fitosanitarias, así como el avance a nivel legal que se ha implementado para la correcta regulación de estos instrumentos comerciales teniendo como fin último velar por la inocuidad alimentaria. Dentro de las certificaciones más necesarias para comunidad europea prevalece aquella que ejerce control sobre toda la cadena de producción teniendo en cuenta procesos de manufactura propios y tercerizados de las empresas hasta la distribución al cliente final.

De otro lado, se vio la asimilación de Colombia en cuanto temas normativos ambientales, acogándose principalmente a los lineamientos de estandarización internacional y a su vez creando sus propias leyes promoviendo la prevención y conservación del medio ambiente desencadenándose de esto la creación de un sello nacional denominado Sello Ambiental Colombiano.

A su vez, en Colombia el proceso de acreditación se lleva a cabo en cabeza de la Súper Intendencia de Industria y Comercio quien al mismo tiempo concede a otras entidades el aval para llevar a cabo procesos de certificaciones de calidad ambiental teniendo en cuenta procesos de producción limpios y responsables con el medio ambiente.

Finalmente, se evidencia que las certificaciones de la Unión Europea y Colombia cuentan con requisitos similares, teniendo en cuenta en primer lugar que las dos partes buscan fomentar la protección ambiental y las buenas prácticas en los procesos de producción, manufactura y comercialización d productos alimenticios.

Que tanto las certificadoras europeas como las colombianas acreditan la calidad agrícola, en los procesos de manufactura y finalmente en la cadena de distribución garantizando con esto alimentos inocuos para la sociedad.

las cuales están en la busca de garantizar los estándares de calidad para el respectivo consumo del cliente final, de esta forma garantizando un producto de excelente calidad, a través de este instrumento.

Referencias

- Aguirre, K. A. (2016). *Barreras para la obtencion del Sello Unico Nacional de Alimento Ecológico para los Productores Agropecuarios*.óúhdoohdf
- Brice, M., El, C., Resoluci, L., Administrativo, D., Ambiental, D., & Ambiente, M. (2008). Boletín DERECHO & VIDA N. 70 Marzo de 2008 Primera Parte El Sello de Alimento Ecológico como modelo alternativo de sello ambiental. Retrieved from https://www.uexternado.edu.co/wp-content/uploads/2017/10/Boletin_DER_Y_VID_70_71.pdf
- CERTIFICACION SCHEME. (2010). Food Safety System Certification 22000, (January), 1–13.
- Europea, C. (2014). Seguridad alimentaria: De la granja a la mesa. Alimentos sanos y seguros para todos. *European Union*, 2(4), 1–16. <https://doi.org/10.2775/77686>
- EUROPEA, C. (2000). Libro Blanco sobre Seguridad Alimetaria, (1999), 1–62.
- ICONTEC. (2015). Ntc - Iso 14001. *Sistemas de Gestion Ambiental. Requisitos Con Orientación Para Su Uso*, 39.
- Izasa Vargas Maria. (2012). Compromiso Ambiental y Sustentabilidad de la Industria de Alimentos Lacteos en Colombia, 28.
- Lozano, Satu del Pilar y Molina, A. (2001). El Etiquetado Ecológico. *Etiquetado Ecologico*, satu y loz, 222.
- Martinez Dalmau, R. M. (2012). Colombia Unión Europea. *Acuerdo Comercial Colombia Union Europea*, 29. Retrieved from https://eeas.europa.eu/sites/eeas/files/04._acuerdo_comercial_cartilla.pdf
- Ministerio, de A. y D. S. (n.d.). Manual De Condiciones De Gestión Y Uso El Sac, 23. Retrieved from <http://www.minambiente.gov.co/index.php/component/content/article?id=366:plantilla-asuntos-ambientales-y-sectorial-y-urbana-19#8-cartillas-formatos-y-otros-documentos-de-interés>
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2008). Reglamento para la producción primaria, procesamiento, empaado, etiquetado, almacenamiento, certificación, importación y comercialización de Productos Agropecuarios Ecológicos, (1), 48. Retrieved from <https://www.minagricultura.gov.co/tramites->

servicios/Documents/Reglamento_para_la_produccion_Organica.pdf

Ministerio de Ambiente y Desarrollo. (2014). *Programa Regional de Negocios Verdes region central* (Vol. ministerio).

Pérez, L. (n.d.). Cartilla Alianza El Agro Exporta. Retrieved from

[https://www.ptp.com.co/documentos/2018/Cartilla El Agro Exporta.pdf](https://www.ptp.com.co/documentos/2018/Cartilla_El_Agro_Exporta.pdf)

PERU, P. (n.d.). requisitos sanitarios guia de exportacion de alimentos a la UE.

Promperu. (2011). Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar a la Unión Europea. *Ministerio de Comercio Exterior Y Turismo*, 1–16.

PROMPERÚ. (2015). Informe Especializado : Guía de acceso para alimentos al mercado de la Unión Europea. Retrieved from

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/1025163015radF176B.pdf>

Rubiano, J. (2013). TRATADO DE LIBRE COMERCIO COLOMBIA-UNIÓN EUROPEA Bogotá – marzo de 2013. Retrieved from

https://mba.americaeconomia.com/sites/mba.americaeconomia.com/files/tlc_colombia_ue.pdf

Teresa, M., & Tartanac, F. (2002). Estudio Sobre Los Principales Sellos De Calidad En Alimentos a Nivel Mundial: Estado Actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en America Latina, 1–97.