

5to CONGRESO INTERNACIONAL DEL ESPÁRRAGO



**CAMBIOS DEL ESTÁNDAR GLOBALG.A.P.
PARA FRUTAS Y VEGETALES
VERSIÓN 4.0**



10 de Noviembre 2010, Perú

INTRODUCCIÓN



INTRODUCTION

Nuestros Pilares Estratégicos

El programa de trabajo del secretariado es desarrollado por el directorio, acorde a un plan de actividades anuales alineadas a los pilares estratégicos GLOBALGAP:

- Trabajo conjunto
- Integridad
- Homologación
- Participación de las partes interesadas
- Eficiencia y efectividad



INTRODUCTION

¿QUÉ ES GLOBALG.A.P.?

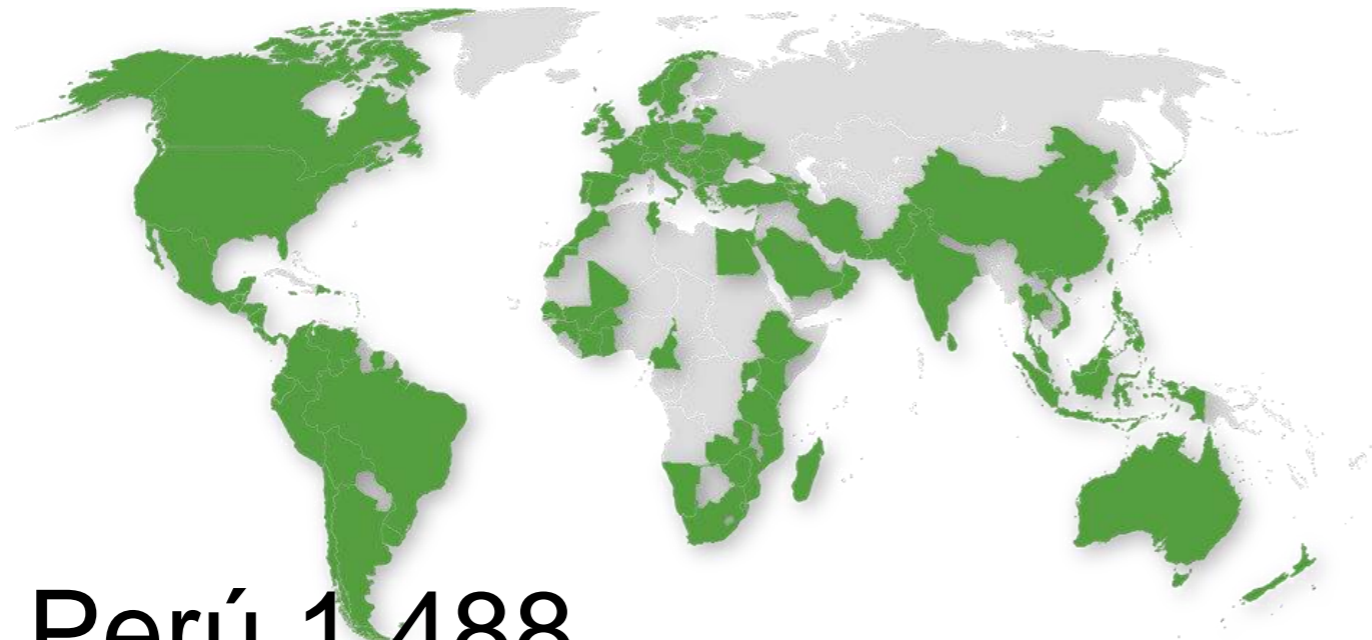
- GLOBALG.A.P es un **organismo privado** que establece **normas voluntarias** para certificar productos agrícolas en todas partes del mundo.
- El estándar GLOBALG.A.P esta diseñado para **asegurar al consumidor** que el alimento es producido **minimizando el impacto al ambiente, reduciendo** el uso de **químicos**, con un acercamiento **responsable** a las **salud y seguridad** del trabajadores y al bienestar animal.
- GLOBALG.A.P es una iniciativa negocio a negocio que cubre producción primaria.

OBJETIVOS

- Reconocer las mejores prácticas a través del reconocimiento mutuo. “homologación”
- Incrementar la credibilidad en el “Aseguramiento de fincas” robusteciendo los procesos de no-conformidad.
- Asegurar la competencia del auditor y armonizar la interpretación de criterios técnicos.
- Animar a los productores no participantes a adoptar el aseguramiento de fincas.

ESTADÍSTICAS

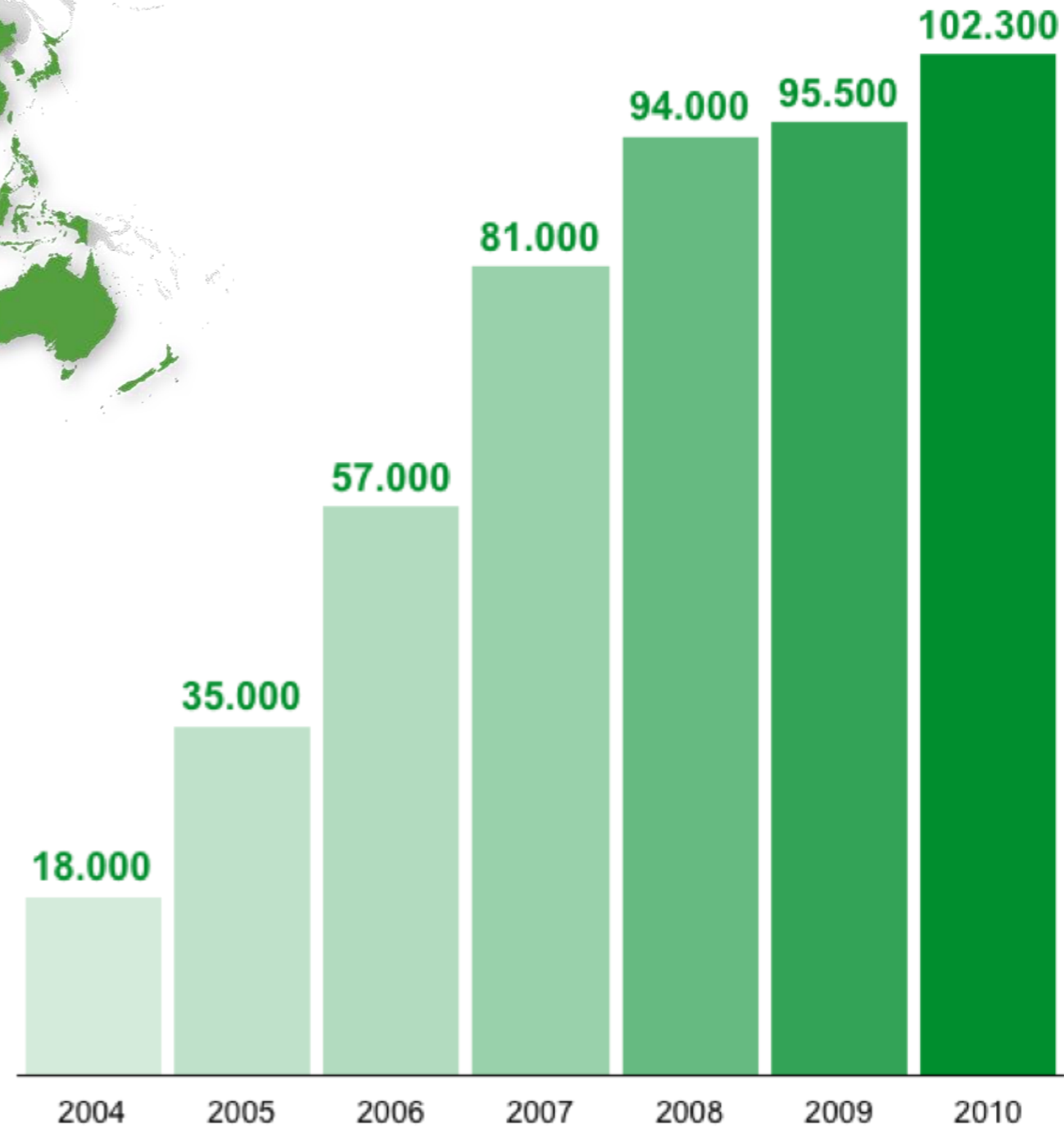
PAÍSES CON PRODUCTORES CERTIFICADOS



En Perú 1.488

Oct. 2010

PRODUCTORES CERTIFICADOS



GRUPOS TÉCNICOS DE TRABAJO

North/South America

- Argentina
- Brazil
- Chile
- Colombia
- Costa Rica
- Guatemala
- Mexico
- Peru
- Uruguay
- USA

MIEMBROS GLOBALG.A.P

MINORISTAS Y SERVICIO DE ALIMENTOS



MIEMBROS GLOBALG.A.P

MIEMBROS PROVEEDORES Y PRODUCTORES



MIEMBROS GLOBALG.A.P

MIEMBROS ASOCIADOS



GLOBALG.A.P V 4.0

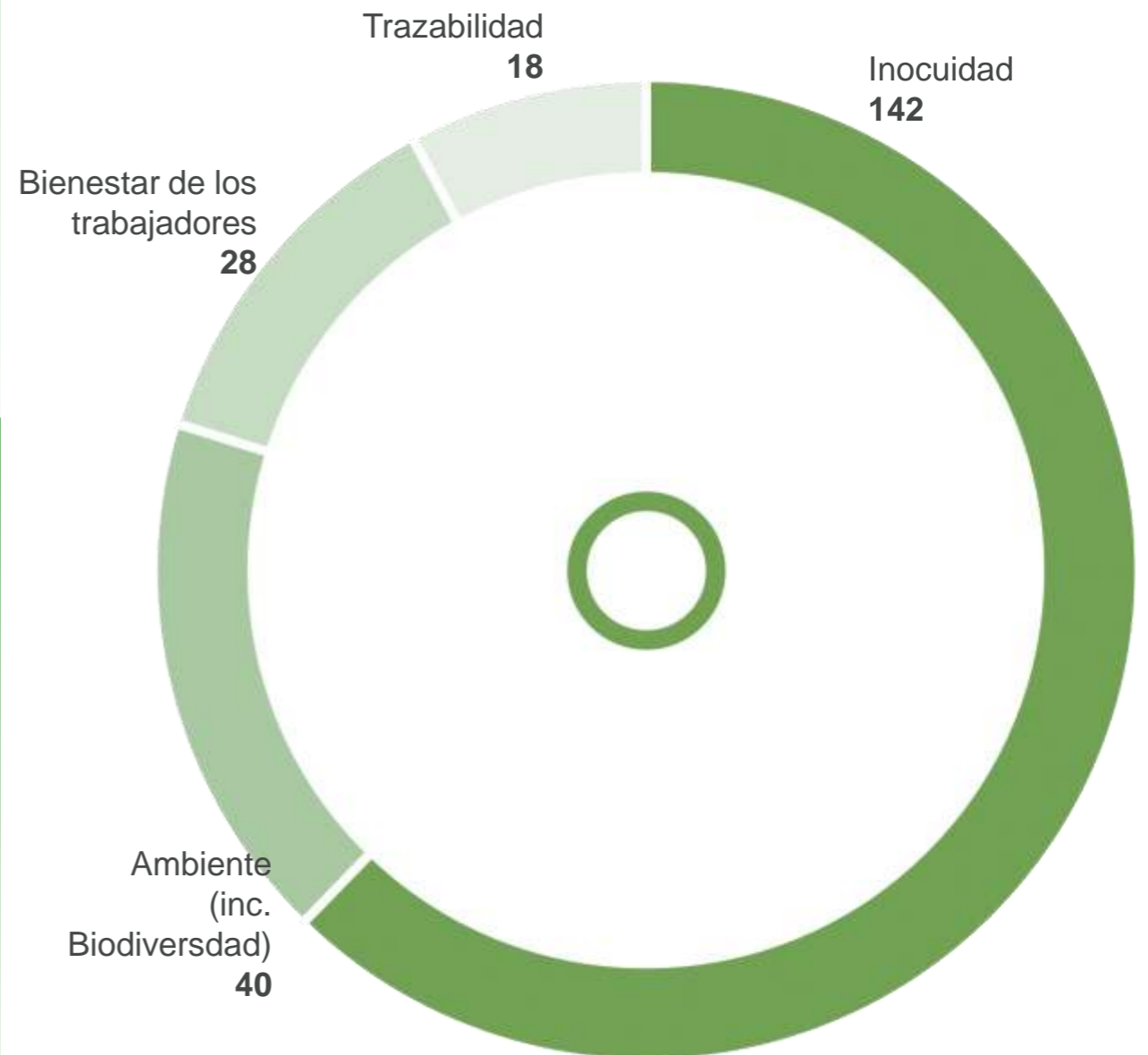
FRUTAS Y VEGETALES



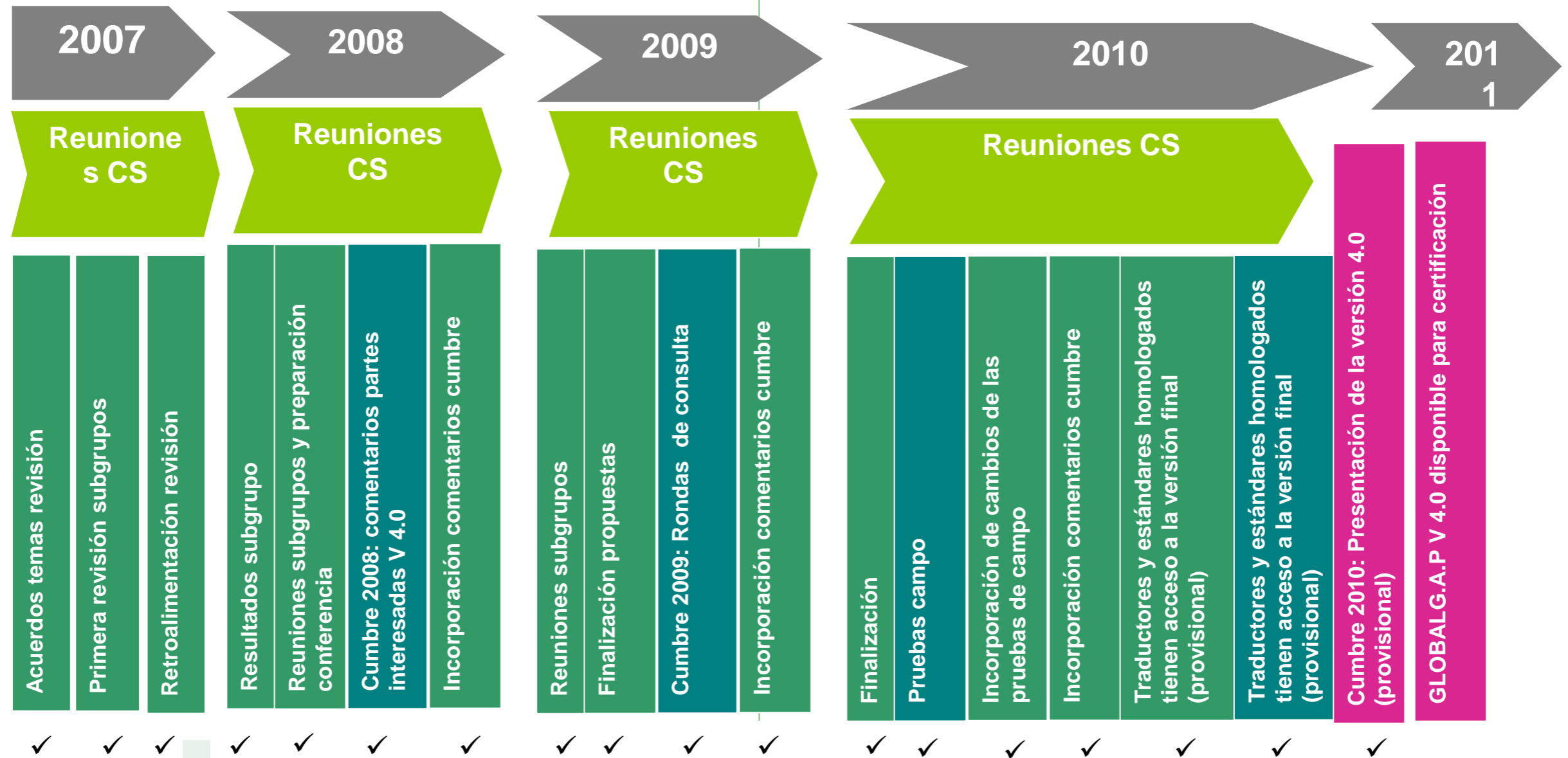
ESTÁNDARES GLOBALG.A.P V 3.0

ACERCAMIENTO HOLÍSTICO AL ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS

FRUTAS Y VEGETALES
Total puntos de control: 228



ETAPAS DE LA CONSTRUCCIÓN DE LA NORMA VERSIÓN 4.0



GLOBALG.A.P REGULACIONES GENERALES

NUEVOS CONCEPTOS






- **Producción y/o propiedad paralela** cuando se producen productos certificados y no certificados, y también cuando se adquieren y/o manipulan productos certificados o no certificados.

• **PMU (produce management unit)** es una unidad de producción —una granja, campo, laguna, huerto, rebaño, invernadero, etc. —, definida por el productor, en la que se desea **una segregación de la producción** — el producto agrícola —, y donde se han previsto y puesto en marcha todas las medidas para mantener registros separados y para prevenir la mezcla en caso de existir producción paralela.

Peso de la prueba En caso de que el Secretariado GLOBALG.A.P reciba información que ponga en tela de juicio **la integridad de un producto certificado**, será responsabilidad del productor refutar la reclamación suministrando pruebas del cumplimiento con las normas de GLOBALG.A.P.

- **Unidad de Manipulación de Productos (PHU - Produce Handling Unit)**






MÓDULO PARA TODO TIPO DE CULTIVO

AF 3. Higiene	AF . 3 . 2 . 4	Implementación de los procedimientos de higiene en el cultivo.	
AF 5. Gestión de residuos y contaminantes, reciclaje y reuso	AF . 5.2.2	Implementación un plan para la gestión de residuos.	
AF 9. Protección de los alimentos	AF.9.1	Políticas para la proteger a los alimentos de los riesgos identificados.	
AF 10. Estatus GLOBALG.A.P	AF 10.1	Todos los documentos de venta incluyan como referencia el estatus de certificación. No N/A	
AF 11. Uso del Logo	AF 11.1	La palabra GLOBALG.A.P (EUREPGAP), el logo, la marca y el GGN usados conforme a RG y el contrato de sublicencia	

MÓDULO PARA TODO TIPO DE CULTIVO

AF 12. Trazabilidad y segregación

AF 12.1 Producción paralela

AF 12.1.1	Todos los productos que provienen de PMU certificadas y no certificadas GLOBALG.A.P deben ser trazables en todas la etapas. No N/A	
AF 12.1.2	Todo producto final debe estar etiquetado con el GGN y si es del caso, otro GGN para PHU . En la manipulación debe identificarse (números o marcas) con claridad el producto certificado del no certificado.No N/A	
AF 12.1.3	El producto certificado debe ser despachado como tal. (procedimientos e instrucciones). No N/A	
AF 12.1.4	Los documentos de venta deben incluir el GGN del titular del certificado y el estatus de certificación. No N/A.	
AF 12.1.5	Se deben registrar los detalles de venta de los productos certificados y no certificados. No N/A	

MÓDULO PARA TODO TIPO DE CULTIVO






AF 12. Trazabilidad y segregación

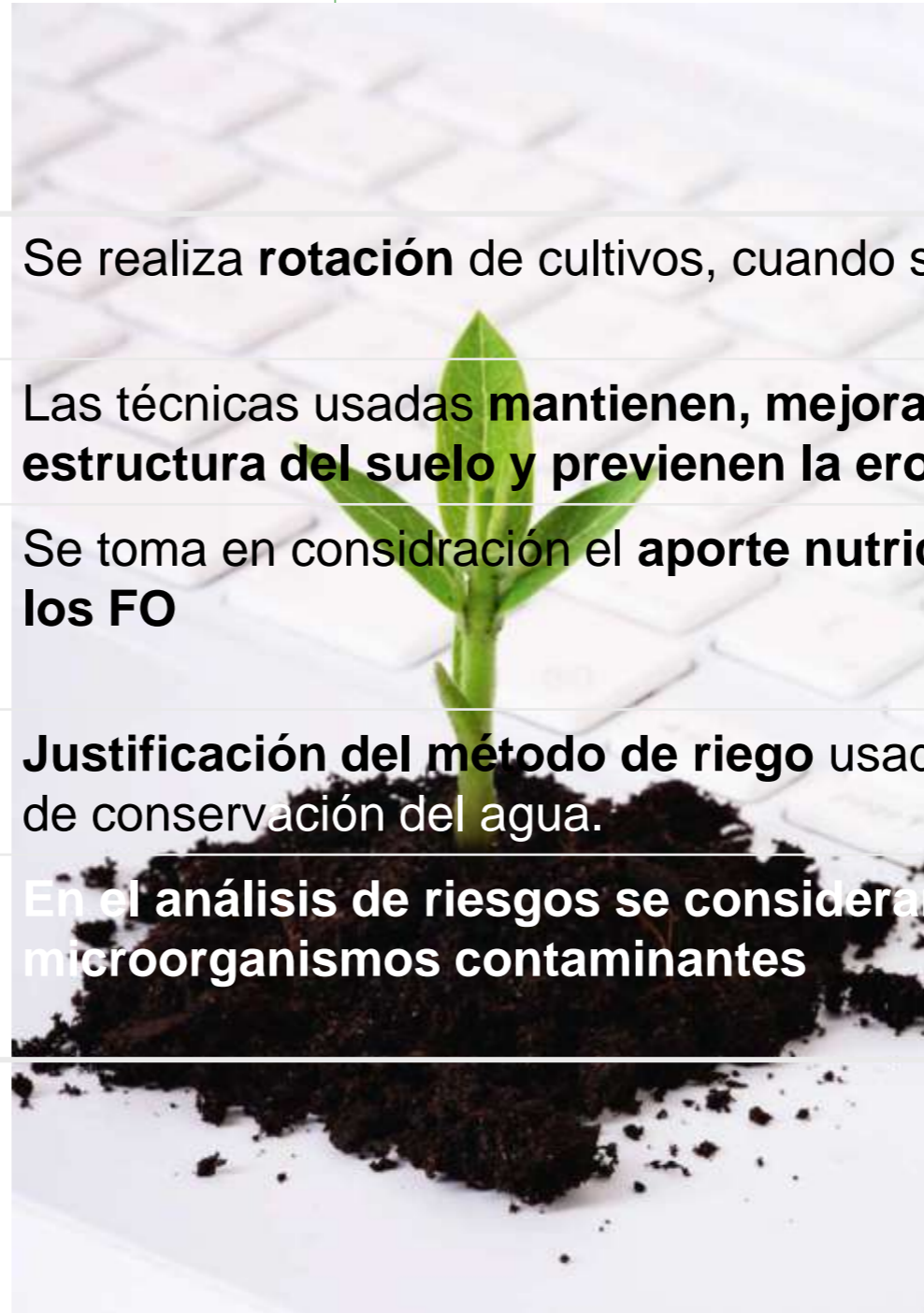
AF 12.1 Propiedad paralela



AF 12.2.1	Deben existir procedimientos que identifique el entrada y salida de productos de fuentes diferentes.No N/A	■
AF 12.2.2	Se debe realizar segregación de producto certificado y no certificado en la manipulación.	■
AF 12.2.3	Se deben tener registros datallados del ingreso de los productos certificados y no certificados	■
AF 12.2.4	Se deben tener calculados los ratios de conversión para cada proceso.	■




MÓDULO BASE PARA CULTIVO

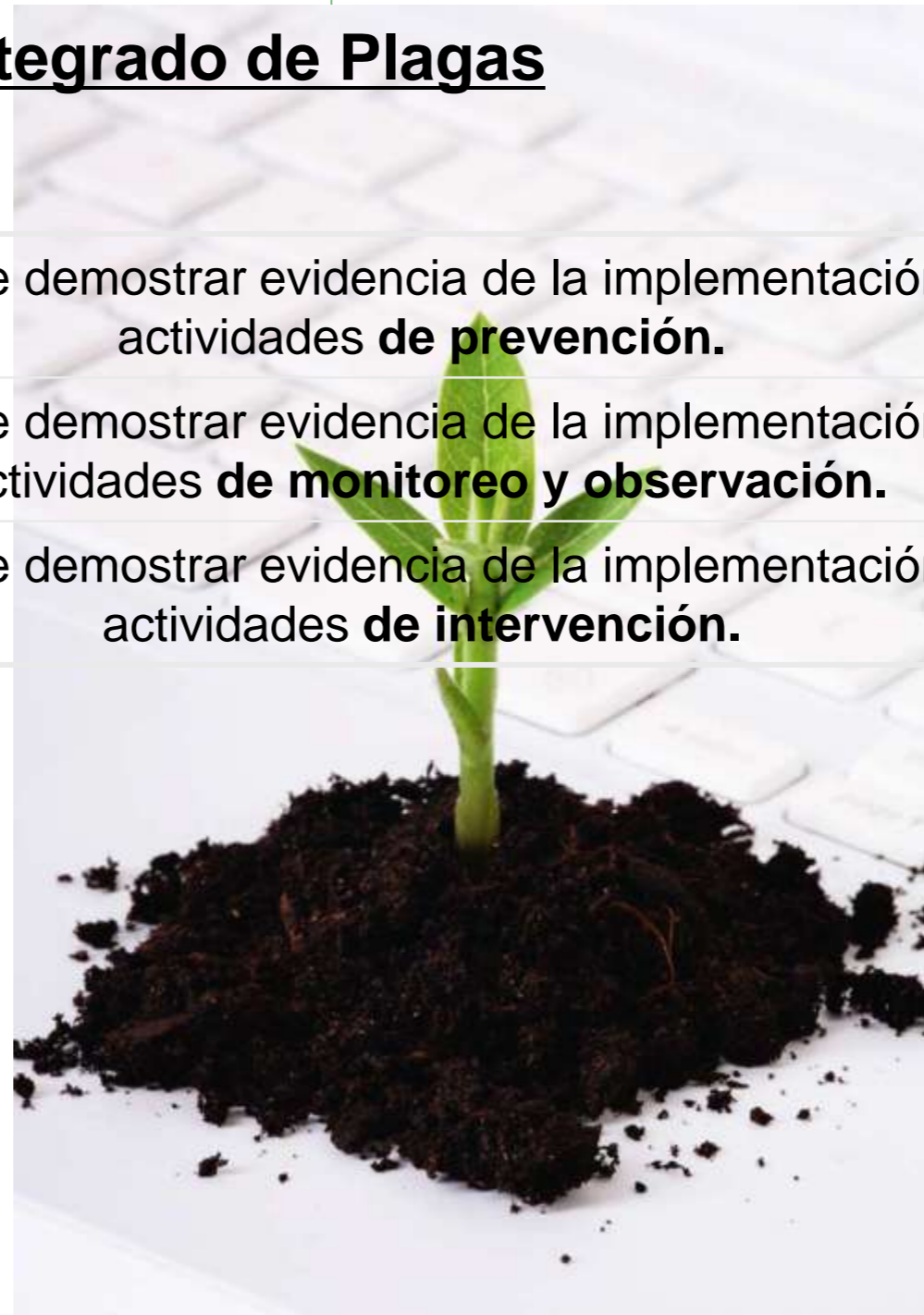
CB 3. Historial y gestión del sitio	CB . 3 . 2	Se realiza rotación de cultivos, cuando sea viable.	
CB 4. Gestión del suelo	CB.4.2	Las técnicas usadas mantienen, mejoran la estructura del suelo y previenen la erosión.	
CB 5.5 Fertilizantes orgánicos	CB 5.5.3	Se toma en consideración el aporte nutricional de los FO	
CB 6. Irrigación y fertirrigación	CB 6.2.1	Justificación del método de riego usado a la luz de conservación del agua.	
CB 6.3 Calidad del agua de irrigación	CB 6.3.4	En el análisis de riesgos se consideran los microorganismos contaminantes	



MÓDULO BASE PARA CULTIVO



CB.7 Manejo Integrado de Plagas

CB.7.2	Se debe demostrar evidencia de la implementación de actividades de prevención.	
CB 7.3	Se debe demostrar evidencia de la implementación de actividades de monitoreo y observación.	
CB 7.4	Se debe demostrar evidencia de la implementación de actividades de intervención.	






MÓDULO BASE PARA CULTIVO

CB.8 Análisis de residuos para productos para la protección de plantas (PPP)

CB.8.6.3	Análisis de riesgos para determinar si el producto cumplirá con LMR en país de destino	
CB 8.6.4	Basado en análisis de riesgos existe evidencia del test de residuos , si se requiere.	


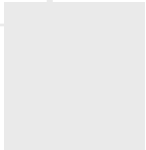


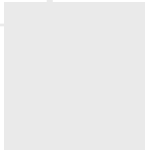



CB.8 Almacenamiento de PPP

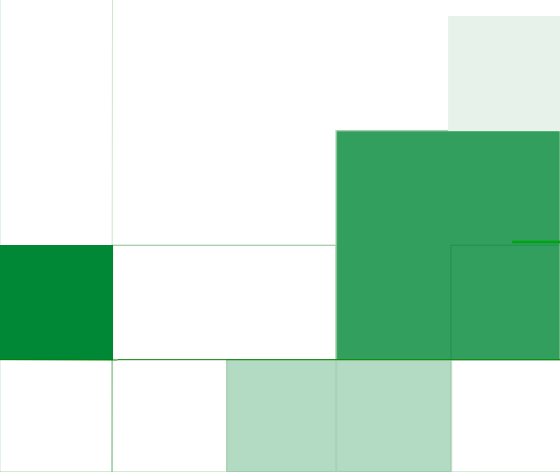
CB 8.7.9	Estantería es de material no absorbente	
CB.7.11	Instalaciones/facilidades para la medición y mezcla de productos.	
CB 8.11.1	Registro de sustancias aplicadas al suelo o cultivo diferentes a fertilizantes.	

SUB-MÓDULO FRUTAS Y VEGETALES

FV 3. Pre-cosecha






<p>FV 3.1 Calidad del agua usada para la aplicación de PPP</p>	<p>FV 3.1.1</p>	<p>La evaluación de riesgos considera la calidad del agua empleada para las mezclas para la aplicación de PPP.</p>		
<p>FV 3.2 Aplicación fertilizantes orgánicos</p>	<p>FV 3.2.1</p>	<p>La aplicación de fertilizantes orgánicos no comprometa la inocuidad del producto</p>	 	
<p>FV 3.3 Chequeo antes de cosecha</p>	<p>FV 3.3.1</p>	<p>No debe haber evidencia de actividad animal que pueda generar un riesgo potencial de contaminación.</p>	 	

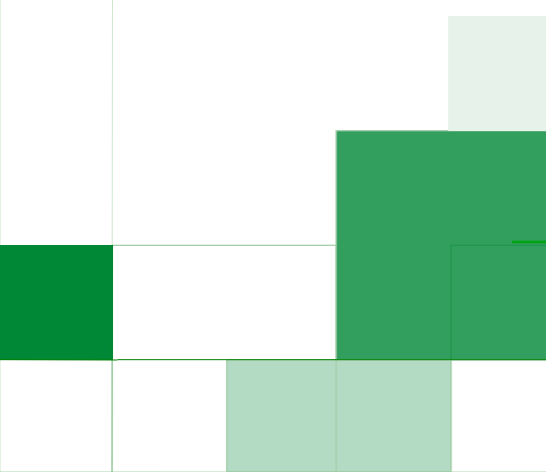


SUB-MÓDULO FRUTAS Y VEGETALES

FV 4. Cosecha







FV 4.1.2	Procedimiento de higiene para la cosecha.	
FV 4.1.11	Procedimiento para la gestión interna de vidrios y plásticos duros quebrados.	
FV 4.1.12	El agua empleada durante la cosecha es potable o se maneja bajo condiciones de higiene para evitar contaminación.	

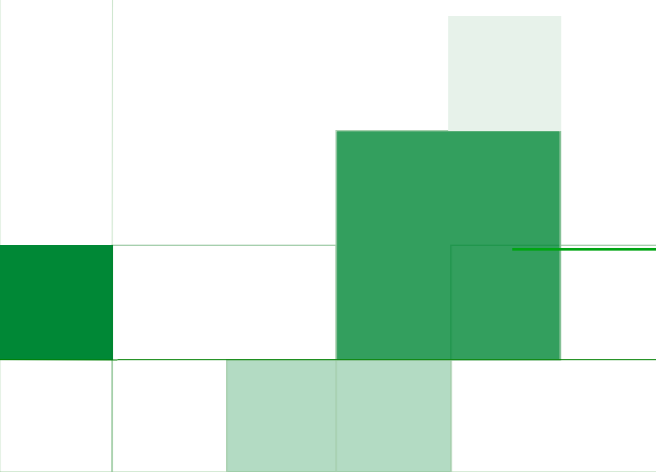
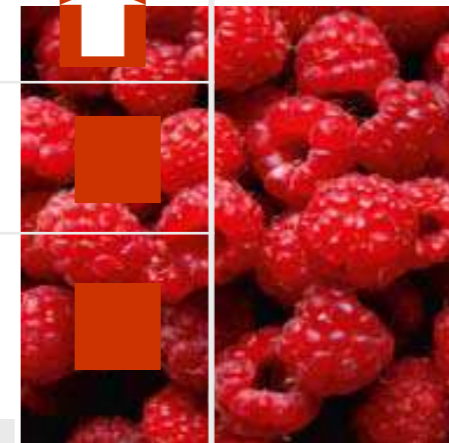


SUB-MÓDULO FRUTAS Y VEGETALES

FV 5. Manipulación de producto



FV 5.1.2	Procedimiento de higiene documentado para las actividades de manipulación (producción).	
FV 5.1.3	Implementación de procedimientos de higiene para la manipulación del producto cosechado.	
FV 5.8.5	El agua utilizada en poscosecha es potable o apropiada según la autoridad competente.	
FV 5.8.6	Son los biocidas, ceras y productos para la protección de plantas usados en poscosecha, almacenados aparte de de productos y otros materiales.	



GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

M.Sc. Catalina Giraldo

Email: giraldo@globalgap.org

www.globalgap.org

Email: infomail@globalgap.org

