

BASES PARA UNA AGROEXPORTACIÓN EXITOSA

AUTOR: LIC. NICOLÁS GONZÁLEZ ÁLVAREZ, ANECI; MTA. GUADALUPE ELIZABETH PACHECO DE LA ROSA, ANECI. LIC. HUMBERTO ARENAS REYES, ANECI. LIC. NORBERTO VALENCIA UGALDE, ANECI.

Asociación Nacional de Egresados en Comercio Internacional de Productos Agropecuarios de la Universidad Autónoma Chapingo (ANECI - UACH).

Presentación

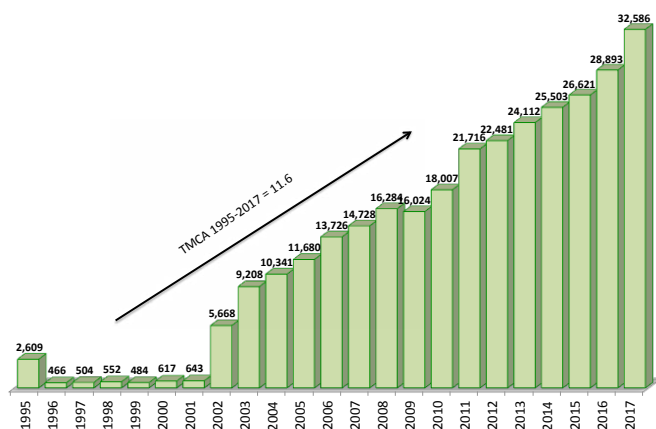
La Asociación Nacional de Egresados en Comercio Internacional de Productos Agropecuarios de la Universidad Autónoma Chapingo (ANECI - UACH), en colaboración con la revista Claridades Agropecuarias de la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (ASERCA), desarrollarán una serie de artículos, los cuales tienen como objetivo brindar las “Bases para una agroexportación exitosa”; es decir, se busca proporcionar información que permita orientar a las pequeñas y medianas empresas del sector agroalimentario a tener éxito en la exportación de sus productos.

A lo largo de los siete artículos de los cuales se compone la serie, se abordarán temas como las bases para la exportación, el mercado meta, la logística para llegar al mercado meta, la importancia del precio de exportación, los apoyos para lograr la exportación como el financiamiento, la promoción comercial y de esta manera realizar una exportación exitosa.

Las bases para la exportación.

En el presente artículo se analiza la importancia de la sanidad, inocuidad, calidad, responsabilidad ambiental y certificación de los procesos y productos agroalimentarios mexicanos, como base fundamental para la exportación y el intercambio comercial, ya que, para este sector estos aspectos son la diferencia de manera simple y llana, entre estar o no en los mercados internacionales.

Exportaciones Agroalimentarias de México hacia el Mundo (mdd)



Fuente: Obtenida de CNA con datos del World Trade Atlas y SIAVI 2018

Hoy en día y con el fin de ilustrar la importancia de las barreras no arancelarias en el comercio internacional de los productos agroalimentarios, bastaría imaginar que derivado de un brote o diseminación de una plaga o enfermedad, se cierre la frontera y se impide la exportación de un producto o gama de productos, lo que repercutiría en pérdidas invaluable, considerando no sólo el valor del comercio de productos agroalimentarios de México con el mundo, que ascendió a un total de 59,761 mdd en el 2017, al sumar un valor de 32,586 mdd en exportaciones y 27,175 mdd en importaciones, según se muestra en la Gráfica 1, sino que también se debe considerar el costo de las medidas correctivas para lograr abrir nuevamente las fronteras a los productos, así como el daño a la imagen y el prestigio de México y de los productos en los mercados internacionales, además del costo a la sociedad al restringir de manera involuntaria el abasto de los mismos.

Es por ello, que de manera global y considerando las experiencias y antecedentes de diversos países que se han visto afectados por haber descuidado los aspectos de sanidad, inocuidad, calidad, y certificación de los productos agroalimentarios lo que les ha traído repercusiones devastadoras para algunos de sus sectores productivos, derivados de brotes de plagas, enfermedades y contaminación de productos que han causado la muerte de personas en todo el mundo, ocasionando el cierre de las fronteras a esos productos, así como múltiples problemas económicos que han llegado al cierre de las empresas, es por ello, que la sanidad, inocuidad, calidad, y certificación de los productos, deben ser consideradas como las bases para una agroexportación exitosa.

México es un país privilegiado no sólo por su gran diversidad de climas, suelos, recursos naturales, estacionalidad de la producción y ubicación geográfica, es un país megadiverso con más de 27 millones de hectáreas agrícolas arables, más de 81 millones de hectáreas de agostaderos y matorrales con potencial ganadero, más de 178 millones de hectáreas de productos maderables de ellos 65 millones de bosques selvas y manglares y 11,122 km de litorales.



A nivel mundial, México es el primer exportador de:

- Tomate fresco
- Aguacate
- Cebolla
- Mango y guayaba
- Papaya
- Coles de Bruselas
- Cerveza de malta
- Tequila

Además, México se encuentra entre los cinco principales exportadores de:

- Chile
- Pepino
- Sandía
- Limones
- Frambuesas
- Espárragos
- Fresas
- Garbanzo
- Melón
- Brócoli
- Remolachas
- Miel Natural
- Nuez de nogal
- Lechuga
- Berenjenas
- Espinacas



Fuente: Obtenido de SIC-AGRO, SAGARPA

El sector agroalimentario ha logrado destacar como un protagonista fundamental en la producción y comercialización de insumos y productos agroalimentarios, forestales y pesqueros en el mundo; además México es el primer exportador mundial de aguacate, jitomate, cebolla, mango, guayaba, papaya, chile de bruselas, cerveza de malta y tequila, además, está dentro de los primeros cinco exportadores de una gran gama de productos, conforme a lo ilustrado en el Cuadro 2, además de ser el décimo segundo productor mundial de alimentos.

De ahí la importancia de la política pública, programas y trabajo que realizan de manera conjunta y coordinada las diferentes áreas del Gobierno Federal, encabezados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), quien a través del Servicio Nacional de Inocuidad, Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), es el responsable de la sanidad, inocuidad, calidad e inspección de productos, además de los trabajos que realiza la Secretaría de Economía (SE), a través de la Dirección General de Normas (DGN), responsables de la normalización y evaluación de conformidad con las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas, quienes conjuntamente establecen los lineamientos principales para la evaluación y certificación de productos y procesos en nuestro país.

Asimismo, se debe reconocer el esfuerzo y trabajo cotidiano de otras áreas involucradas del gobierno federal, estatal y municipal, pero sobre todo, el esfuerzo y trabajo de los productores y exportadores mexicanos por alcanzar los más altos estándares internacionales que permitan, entrar y competir en los mercados globales de una manera exitosa, en beneficio del sector agroalimentario y pesquero en su conjunto.

Todo esto, ha contribuido para que México sea considerado una de las principales potencias en la producción, comercialización y venta de productos agroalimentarios, resaltando el comercio bilateral con Estados Unidos, en el que según datos de 2017: destaca el valor de las exportaciones de aguacates (2,334 mdd), tomate (1,842 mdd), frambuesas (953 mdd), pimientos (945 mdd) y fresas (621 mdd), entre otros que se ilustran en el cuadro 3, Exportaciones de México a Estados Unidos 2017.

Exportaciones de México a EUA 2017

No.	Producto	Valor Miles de usd	Cantidad Ton. métricas
1	Aguacates	2,334,667	774,614
2	Tomates frescos	1,842,304	1,612,325
3	Frambuesa	953,088	158,700
4	Pimientos frescos	945,104	939,068
5	Fresas frescas	621,071	165,357
6	Uvas frescas	509,111	182,115
7	Pepinos, pepinillos	463,087	702,655
8	Limones	429,469	648,601
9	Espárragos	422,358	147,332
10	Guayabas, Mangos	352,312	332,647

Fuente: Obtenido de CNA con datos de Trade Map.

Asimismo, el valor de los principales productos agroalimentarios importados por México provenientes de EE.UU. en 2017, según se ilustra en el cuadro 4, destacan maíz (1,841 mdd), soya (1,612 mdd), trigo (951 mdd), carne de res (769 mdd) y carne de cerdo (739 mdd), entre otros. Estos datos nos permiten dimensionar el impacto que las barreras no arancelarias podrían tener para nuestro país, en caso de no cumplir con estos aspectos fundamentales para la exportación e importación de productos agroalimentarios.

Importaciones de México de EUA 2017

No.	Producto	Valor (mdd)
1	Maíz	1,841
2	Soya	1,612
3	Trigo	951
4	Carne deshuesada, de res, fresca o refrigerada	769
5	Piernas, paletas,, y sus trozos de cerdo	739
6	Leche en polvo	728
7	Trozos y despojos comestibles de pollo	564
8	Fructuosa	478
9	Algodón	456
10	Preparaciones alimenticias para panadería	410

Fuente: Obtenido de CNA con datos de Trade Map.

Se debe recordar, que la calidad, sanidad, inocuidad, responsabilidad ambiental y certificación de un producto no nace, se hace y se conforma día con día a través del cuidado, manejo e implementación de buenas prácticas en todas las fases y eslabones de la cadena, es decir, desde la proveeduría de insumos hasta la llegada del producto al anaquel o consumidor final; lo que conforma y debe identificar de manera integrada los cuidados que permitan ofrecer productos sanos, seguros, confiables y responsables con el ambiente en todos y cada uno de los eslabones de la cadena, de esta manera se reducen los riesgos de problemas futuros, así como dolores de cabeza en la experiencia de exportación de los productos.

A continuación, se presenta una breve descripción de los puntos a cumplir en cada uno de estos temas que, debido a su importancia y trascendencia, deben ser considerados como las bases para una agroexportación exitosa.

Sanidad:

El primero es la sanidad o condición sanitaria del producto, es decir, el producto no debe representar un riesgo en la diseminación de plagas o enfermedades que pudieran no estar presentes en el país de destino. En este punto es fundamental el trabajo que realiza la Secretaria de Agricultura, Gadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), a través del Servicio Nacional de Inocuidad, Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y de las Direcciones Generales de Sanidad Vegetal, Salud Animal e Inspección Fitozoosanitaria, en coordinación con otras áreas y dependencias del Gobierno Federal, Estatal y Municipal, como responsables de coordinar los esfuerzos de identificación, control, erradicación y/o diseminación de plaga o enfermedades, además de la prevención y detención de plagas y enfermedades para que no ingresen a nuestro país, su papel es fundamental en el comercio internacional.

De acuerdo con datos del SENASICA, el trabajo que realiza el personal oficial ha permitido mantener a México libre de mil plagas agrícolas y de 56 enfermedades animales con presencia en otros países. Para ello, el papel desarrollado por la Confederación de Asociaciones de Agentes Aduanales de la República Mexicana (CAAAREM), ha sido fundamental para evitar la introducción de plagas y enfermedades a territorio mexicano.

Reconocimiento de México como libre de plagas y enfermedades

Fiebre Porcina Clásica	Fiebre Aftosa	EEB (vacas locas)	Gusano Barrenador del Ganado	Encefalitis Equina Venezolana
Hemorragia Viral del Conejo	Enfermedad Vesicular del Cerdo	Peste Bovina	Peste Equina Africana	Salmonelosis Aviar
Mosca del Mediterraneo	Cancro de los Citricos	Clorosis Variegada de los Citricos	Mancha Negra de los Citricos	Palomilla del nopal
Palomilla Marrón	Mosca del Vinagre (<i>Drosophila suzukii</i>)	Palomilla de la Vid (<i>Lobesia botrana</i>)	Palomilla del tomate (<i>Tuta absoluta</i>)	Mal de Panamá Raza 4

Fuente: Obtenido de CNA

Inocuidad:



El segundo punto es la inocuidad, esto es que el producto no debe representar un riesgo o peligro para la salud de los consumidores derivados de su consumo. Es importante señalar, que estos riesgos o peligros son identificados principalmente en tres aspectos fundamentales que son los riesgos o peligros físicos, químicos y biológicos.

Riesgos o peligros físicos, estos se presentan cuando el producto contenga o pueda inducir el consumo de materias extrañas, objetos o peligros físicos como cabellos, uñas, clavos, vidrios, etcétera, lo que representa un riesgo para los consumidores del producto

Riesgos o peligros químicos, estos se presentan cuando el producto contenga o pueda inducir al consumo de sustancias o residuos químicos que representen un riesgo para la salud de los consumidores del producto. Estos pueden ser naturales del producto o bien que esté contaminado por residuos de herbicidas, pesticidas, metales pesados o químicos, entre otros.

Riesgos o peligros biológicos, estos se presentan cuando el producto contenga o pueda inducir al consumo de sustancias o agentes biológicos que puedan ocasionar enfermedades de tipo infeccioso o parasitario representando un riesgo para la salud de los consumidores del producto.

Es importante reconocer el papel que desempeña el SENASICA a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, para implementar sistemas de control que disminuyen los riesgos de contaminación en la producción agropecuaria para mantener estándares de calidad que exigen los mercados globales.

Calidad:

El tercero es la calidad o calidad por atributos del producto, esto es, considerar de manera fundamental los gustos y preferencias del mercado objetivo, dado que la calidad es muy relativa y estará en función de las expectativas, usos y costumbres de los consumidores, es aquí, donde aparecen aspectos tan importantes para el éxito de la exportación como la presentación, el tamaño, porción, color, olor, sabor, contenido de jugo, grados brix, acomodo, homogeneidad, información nutrimental, envase, embalaje, información comercial, etiquetado, responsabilidad con el ambiente, responsabilidad social y especificaciones de los clientes, compradores, distribuidores y consumidores en términos de calidad física y sensitiva del producto, que no tenga

nada que ver con la salud de los consumidores, de la flora o de la fauna del país destino.

Certificación:

El cuarto punto es la certificación, esto es un aspecto fundamental en los mercados globalizados ya que se requiere tener la certeza y garantía de un organismo de certificación imparcial e independiente que respalde el cumplimiento del producto, del proceso o del sistema con un estándar, pliego de condiciones o normas, conforme a las exigencias de los mercados globales o a los requisitos específicos que requieren los compradores y consumidores internacionales que no siempre son los mismos que los mercados locales.

Esta garantía o certificación, emitida por un tercero independiente busca diferenciar y también hacer competitivo el producto en un mercado en el que la satisfacción de compradores, distribuidores y consumidores intermedios y finales, permitirá no solo ingresar a dichos mercados, si no también alcanzar el mayor de los éxitos en un mercado cada vez más exigente, competido y globalizado.

Es importante señalar que existen en el mercado una amplia gama de certificaciones oficiales y no oficiales, así como sellos y signos que respaldan la calidad de los productos agroalimentarios, algunos de ellos han sido desarrollados como lineamientos generales y algunos otros como requisitos específicos, muchas veces implementados por las cadenas de autoservicio que buscan un estándar internacional que les permita ofrecer la misma calidad de producto durante todo el año sin importar de manera sustancial el origen del mismo, no así su sanidad, inocuidad y calidad, las cuales deben ser garantizadas a sus consumidores.

De manera general, se mencionarán algunas de las más conocidas e importantes para los productos agroalimentarios:

- ISO 9000: Sistemas de Gestión de la Calidad, ISO 9001: Sistemas de Gestión de la Calidad – Requisitos, ISO 9004: Sistemas de Gestión de la Calidad, directrices para la mejora del desempeño, emitidas por la International Organization for Standardization (ISO).



- Hazard Analysis and Critical Control Points, or HACCP, que es un sistema especializado en la prevención de riesgos y control de puntos críticos de contaminación en materia de inocuidad de alimentos y riesgos físicos, químicos y biológicos, permitiendo identificar peligros específicos e implementando medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.



- GLOBALG.A.P., que inició como EUREPGAP derivado del interés y de la toma de consciencia del sector minorista inglés conjuntamente con los supermercados europeos, a raíz de las preocupaciones crecientes de los consumidores en torno de la inocuidad de los alimentos, el impacto ambiental, la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores, los animales y el ambiente, identificados como EUREP (Euro-Retailer Produce Working Group). Actualmente, GLOBALG.A.P. es el sistema de aseguramiento líder en el mundo con más de 125 países que lo reconocen y lo exigen en los mercados globales.



- The Global Food Safety Initiative (GFSI), que es una iniciativa mundial de seguridad alimentaria que busca obtener alimentos seguros para los consumidores de todo el mundo, bajo un sistema de certificación y mejora continua que facilite el resultado.



- Programa SQF, que es un Sistema reconocido por la GFSI para administrar la inocuidad y calidad de los alimentos, siendo un estándar de certificación tanto para procesos, como para productos.



- México Calidad Suprema, es un sistema de certificación impulsado por el Gobierno Federal de México, a través de la Marca Oficial México Calidad Suprema copropiedad de la SAGARPA, SE y BANCOMEXT, con el fin de impulsar un sistema de evaluación de la conformidad que garantice a los consumidores globales el cumplimiento de los mas altos estándares de sanidad, inocuidad y calidad de los productos mexicanos.



Hoy en día, sería impensable iniciar el proceso de exportación de un producto agroalimentario sin considerar como primer paso en estos cuatro elementos fundamentales como bases de la exportación, dado que, sin sanidad, inocuidad, calidad y certificación de los procesos y productos, sería muy complicado no sólo competir en el mercado global, sino simplemente el ingreso y la presencia de los productos en los mercados globales.