

25 Aniversario
Certimex

Voces y vivencias del movimiento orgánico



Directorio

CONSEJO DIRECTIVO

Dr. Esteban Escamilla Prado

Presidente, representante de la academia

MVZ. Ángeles Adela Chávez Alejandre

Vocal, representante de productores de miel

Ing. Criserio Augusto Torres Ventura

Vocal, representante de productores de café

Biol. Fernando Alejandro Mondragón Galicia

Vocal, representante del sector ambiental

Dr. Cesáreo Rodríguez Hernández

Vocal, representante del sector expertos en agricultura orgánica

PERSONAL DE OFICINA

Ing. Taurino Reyes Santiago

Director ejecutivo

Ing. Liliana Luna Aguilar

Responsable servicios para la certificación

MC Luis Ángel García Martínez

Responsable de programación de inspecciones

TA. Judith Cruz Fernández

Responsable de atención al cliente

Ing. Nidia Rocío Santiago Cruz

Responsable de planeación del servicio de certificación

Ing. Pedro Laureano Jerónimo

Revisor de insumos y planes de manejo

Lic. Andrés Sánchez Cuevas

Responsable del área de ventas

MC. Mireya Janeth Silva Silva

Responsable del área de certificación

Ing. Olivia Gómez García

Responsable de certificación

Ing. Gabriela Morales Sánchez

Revisor de etiquetas e informes de inspección

Ing. María Magdalena Ramírez Martínez

Revisor de informes de inspección

Tec. Dulce Karime Rodríguez Reyes

Responsable de archivos y registros

Lic. Laura Rosas Martínez

Auxiliar de certificación

Tec. Lizet Deytri García Barroso

Auxiliar de certificación

TIDG. Luz Mireya Cruz Fernández

Responsable de Certificados de Control

Ing. Adriana Itandehui Juárez Hernández

Responsable de gestión de calidad

Lic. Leonardo Filiberto Sánchez Martínez

Auxiliar del área de gestión de calidad

Lic. Saray Robles Robles

Responsable de administración y finanzas

LCP. Gerardo Paolo Ramírez Rosas

Responsable de contabilidad

Lic. Jessica Ivette Rodríguez Reyes

Responsable de recursos materiales

Sria. AC. Gema Isabel Mendoza Robles

Recepcionista

C. Olga Irma Sánchez Días

Responsable de mantenimiento de oficina

C. Lucio Reyes Hernández

Vigilancia

C. Pablo Felipe Villarreal Mariscal

Responsable de mantenimiento de oficina

ENLACES INTERNACIONALES

Dr. Inoue Tomoharu

Enlace con el MAFF-Japón

MC. Katharina Scholz

Enlace en Europa

TRADUCTORES:

Dr. Inoue Tomoharu

Ing. Paolo Ito

MC Katharina Scholz

C. Rocío Landa.

ASESORIAS ESPECIALIZADAS

MC. Asunción Victoria Aragón

Asesor en administración y finanzas

Lic. Lorenzo Nigo García

Auditor interno

Ricardo Reyes Aguilar

Marketing y comunicación

Jesús Antonio López Tovilla

Desarrollo de sistema CERTIMEX

PERSONAL DE INSPECCIÓN

Ing. Carlos Aguilar Moreno

Ing. Hernán Martínez Morales

Ing. Olivia Gómez García

Ing. Miguel Arcos Méndez

Ing. Irma López Gómez

Ing. Taurino Reyes Santiago

Ing. Cesar Cristóbal Cruz

Ing. Alberto Méndez Gómez

Ing. Manuel de Jesús Morales González

Ing. Ubalda Martínez Morales

MC. César Augusto Parra Triviño

Ing. Diego Bolaños Portilla

MC. Guadalupe Santiago López

MVZ. Edgar de la Cruz Hernández

Ing. Lidia Isabel Cabrera Vásquez

MC. Luis Ángel García Martínez

Ing. Sady Velazquez Roblero

Ing. Irene Alejandra Rangel García

MC. Mireya Janeth Silva Silva

MC. Nicolás Borja

Personal de México Orgánico

Ing. Hernán Martínez Morales

Director general

Ing. Ximena Reyes Aguilar

Administradora

Índice

Agradecimiento	4
Prólogo	5
Los productos orgánicos y los pueblos originarios mexicanos	6-10
<i>Dr. Esteban Escamilla Prado</i>	
Control de procesos y cumplimiento de normas camino para abrir mercado de café orgánico	11-13
<i>Entrevista con Argelio Díaz Jiménez</i>	
El rescate de la campanilla y las abejas	14-16
<i>Entrevista con Erasmo Rodríguez Martínez</i>	
La Huerta Madre de la citricultura orgánica veracruzana	17-20
<i>Entrevista con MC. Laura Gómez Tovar</i>	
Frans, el “obrero” de lo orgánico	21-26
<i>Entrevista con Dr. Francisco Vanderhoff Boersma</i>	
Crecimiento y retos de la apicultura orgánica	27-29
<i>Entrevista con Ing. Miguel Díaz Blasquez</i>	
Sistema de control interno en Grupos de Pequeños Productores, aportación de México al mundo orgánico	30-33
<i>Entrevista con Ing. Hernán Martínez Morales</i>	
Respeto, ética e imparcialidad, cualidades que debe tener un inspector de la producción orgánica	34-36
<i>Entrevista con Ing. Irma López Gómez</i>	
Sistemas de gestión inherentes a la producción orgánica	37-40
<i>Entrevista con Lic. Lorenzo Nigo García</i>	
Mercado orgánico creciente y retos ante legislación europea	41-43
<i>Entrevista con Dr. Jochen Neuendorff</i>	
Retos de la cafecultura y el movimiento orgánico mexicano	44-46
<i>Entrevista con Lic. Miguel Ángel Tejero Villacañas</i>	
La mejor certificadora del mundo	47-51
<i>Entrevista con MC Víctor Pérez-Grovas Garza</i>	
La agricultura orgánica no es una moda pasajera	52-55
<i>Entrevista con Dr. Esteban Escamilla Prado</i>	
El sector orgánico en plena expansión; “queremos seguir soñando”	56-61
<i>Entrevista con Ing. Taurino Reyes Santiago</i>	
Línea del tiempo	62-63

Agradecimiento

El maratón de la producción orgánica

Agradezco a todas las personas que trabajan en CERTIMEX, a las que han estado desde un principio y a las que están actualmente, siempre trato de contagiarles de que tenemos un proyecto muy bonito y hay que disfrutarlo, trabajar con conciencia, con principios, con respeto, con todas las bases del Comercio Justo. Estos principios se extienden al quehacer cotidiano de la empresa. Quisiera agradecer a las personas que han confiado en CERTIMEX, a los directivos, a la asamblea de socios, y destacar que estamos en una etapa muy importante al llegar a 25 años.

Siempre expreso que la producción orgánica es como un maratón y ahora vamos como a la mitad de la competencia; hay que prepararnos para otros 25 años. Queremos que esto siga siendo una alternativa para mucha gente, pero sobre todo para los pequeños productores, sus organizaciones o empresas. Es importante mantener el crecimiento que hemos sostenido hasta el momento, no se puede crecer solo en personal e infraestructura, sino también con nuestros proyectos con la gente que creó CERTIMEX, no solo en cantidad sino en calidad, la expectativa de crecimiento es muy buena, pero con principios y valores que nos han distinguido a lo largo de nuestra trayectoria.

Estoy convencido que con la mística que caracteriza a todos los colaboradores de CERTIMEX podremos mantener la confianza hacia sus productores, procesadores, empresas certificadas y viceversa. Ello con el propósito que el consumidor siga comprando y consumiendo nuestros productos orgánicos y de comercio justo. Felices 25 años de trabajo de CERTIMEX.

Taurino Reyes Santiago



Prólogo

Los cultivos orgánicos tienen raíces profundas en los pueblos originarios. La geografía de éstos está estrechamente vinculada a grupos étnicos, quienes en forma “natural” adoptaron y adaptaron un sistema de producción que respondía a su cosmovisión, donde la naturaleza está indisolublemente ligada a sus prácticas culturales. Tampoco es fortuito que entre los pueblos autóctonos sea el cultivo del café el pionero en la agricultura orgánica y el que le ha dado presencia en los mercados internacionales, expresan expertos en *Voces y vivencias del movimiento orgánico*.

También destacan el proceso de organización y autogestivo con el que respondieron las organizaciones indígenas y campesinas cafetaleras al abandono del Estado, entre 1989 y 1997, que las llevó a la necesidad de cumplir con procesos normativos, de certificación y de calidad que exigía el mercado orgánico. En ese contexto nace la inquietud de contar con una certificadora mexicana (CERTIMEX), que fuera más adecuada a las condiciones de producción de los agricultores nacionales y sobre todo que cortara la dependencia en materia de certificación que se tenía de organismos internacionales.

Los caminos de organizaciones y las voces de personajes se entrecruzan, encuentran y complementan en el primer congreso internacional de café orgánico en Tapachula, Chiapas en 1993 y en diversas reuniones de organizaciones que plantearon la necesidad de apropiarse no solo de procesos productivos, sino de asistencia técnica, capacitación, certificación, financiamiento y la comercialización, haciendo a un lado el *coyotaje* y vinculándose directamente con los compradores orgánicos. Así, crean el Comercio Justo, que retribuye a los agricultores no sólo por producir alimentos, sino que paga por los servicios que brindan al medio ambiente y al desarrollo de las comunidades.

En UCIRI se gesta la base de una sobresaliente aportación de México para el mundo orgánico: el Sistema de Control Interno, que permite a los propios grupos organizados verificar que se cumplan los requisitos para acreditar la certificación orgánica. Esta innovación más tarde la sistematizarían Naturland de Alemania y la agencia de certificación suiza IMO Control y luego lo adopta en sus reglamentos la Unión Europea.

Las voces de este libro también hablan de cómo ante la exigencia del mercado orgánico se requiere tener sustentos en la organización y en los procesos de producción, lo cual pasa por la capacitación y una gestión de calidad que responda a requerimientos normativos y lineamientos que anteponen los países consumidores. Igual, legislaciones orgánicas, como la europea, con sus cambios constantes, no dejan de ser retos para los pequeños productores.

Los productos orgánicos, como el café o la miel, enfrentan retos y oportunidades de producción y de mercado, en un mundo aun dominado por lo convencional. Nada está resuelto para esta alternativa productiva y sustentable, relativamente joven, que toma sentido frente a las crisis de salud y ambiental. Pero hoy, aquellos “locos” que hace 25 años se propusieron empujar una alternativa ecológica, económica y social pueden seguir soñando que un mundo orgánico y justo es posible.

Valgan estas *Voces y vivencias del movimiento orgánico* como un testimonio de algunos actores que han hecho posible que, con bases sólidas y acciones, el sector orgánico siga en crecimiento.

Los productos orgánicos y los pueblos originarios mexicanos

El crecimiento de la producción orgánica en México ha sido muy importante en las últimas tres décadas, lo que ha sido posible por los grupos originarios que son depositarios de un enorme patrimonio biocultural que les ha permitido organizarse para la comercialización de sus productos, los cuales en un 85% se exportan a países de Europa, Asia y los Estados Unidos. Hoy, en 83% de los productores orgánicos mexicanos está el trabajo de algún grupo indígena.

Dr. Esteban Escamilla Prado¹

Producción orgánica

A nivel mundial se reconoce una crisis civilizatoria que incluye diversos aspectos económicos, sociales, ambientales, políticos y de salud. En la agricultura esta crisis se manifiesta por el modelo de producción convencional basado en la revolución verde que se sustenta en maximizar la producción y la rentabilidad económica. Sin embargo, este modelo no considera las consecuencias a largo plazo. Entre éstas las más evidentes son: degradación del suelo, uso excesivo y pérdida de agua, contaminación del ambiente, dependencia de insumos externos, pérdida de diversidad genética, pérdida del control sobre la producción agrícola por parte de las comunidades locales e inequidad global.

En las últimas décadas se han presentado en el mundo cambios en la demanda y el consumo de alimentos, esto se debe a una fuerte preocupación por la salud y las nuevas exigencias en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos, que adquieren los consumidores, así como la protección del medio ambiente, de la biodiversidad y los recursos genéticos. En oposición al modelo de revolución verde, desde finales del siglo pasado se promueve la sustentabilidad, una de sus expresiones más conocidas es la agricultura orgánica o ecológica.



La FAO (2000) define a la producción orgánica como un sistema de producción que, mediante el manejo racional de los recursos naturales, sin la utilización de productos de síntesis química, brinde alimentos sanos y abundantes, mantenga o incremente la fertilidad del suelo y la diversidad biológica.

La agricultura construida sobre bases ecológicas ya era practicada en México por los pueblos prehispánicos, quienes producían bajo técnicas agrícolas que permitieron mantener la sustentabilidad y la seguridad alimentaria de sus pobladores.

¹ Profesor investigador de la Universidad Autónoma Chapingo. Centro Regional Universitario Oriente. Huatusco Veracruz.

Bioculturalidad

“Las comunidades indígenas son los principales productores orgánicos”

Por otro lado, México ocupa el segundo lugar en bioculturalidad, una relación muy íntima entre los pueblos originarios y su entorno biológico inmediato, no solamente dada por la coexistencia, inevitable, sino por la construcción de un modelo cultural elaborado por generaciones que marca la identidad y las prácticas de las personas y sus instituciones en un territorio. Del patrimonio biocultural es posible visibilizar los profundos lazos entre pueblos indígenas y su medio ambiente; que los pueblos indígenas no hacen distinción entre recursos biológicos y culturales, los tratan de manera holística; y que la diversidad biológica depende directamente de las prácticas culturales de los pueblos originarios y viceversa, esto es, que la cultura y medio ambiente no pueden ser separados, ni convertidos en mercancía (Boege, 2008). Las culturas originarias han aportado el 15% del Sistema Alimentario Mundial, producto de la diversidad biológica y cultural.

En México, el Patrimonio biocultural se expresa y se mantiene vigente en el manejo cotidiano que hacen los pueblos indígenas y campesinos de la diversidad biológica y de los ecosistemas, generando, mediante el proceso de domesticación y diversificación de los elementos naturales, distintas comunidades agroecológicas (Jardón y Benítez 2016).

Café orgánico

El inicio de la producción orgánica en México data de hace 55 años con la experiencia de la Finca Irlanda en el Soconusco, Chiapas. Es hasta la crisis cafetalera de 1989-1994 cuando se consolida la producción orgánica al ser retomada por las organizaciones cafetaleras, en especial los pueblos originarios, debido a que esta actividad se caracteriza por incluir los conocimientos de la caficultura tradicional, evita el uso de insumos sintéticos procedentes del exterior e intensifica el empleo de mano de obra, bajo normas y reglamentos establecidos en un primer momento por la Federación



Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM) y posteriormente por agencias certificadoras. De esta manera, el café orgánico se integra a procesos organizativos democráticos y autogestionados por organizaciones de pequeños productores, aspectos sociales que además han impulsado la creación del comercio justo (Escamilla *et al.*, 2005). En 1982, la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) del estado de Oaxaca, inicia un proceso de reconversión orgánica de café, posteriormente otras organizaciones siguieron el mismo proceso de reconversión, lo cual corresponde con el periodo de la crisis cafetalera antes citada.

El café orgánico se cultiva mediante una estrategia productiva orientada a la obtención de café de calidad y la protección del ambiente, sin la aplicación de insumos de síntesis



química, y que se rige por normas de producción y procesamiento, mismas que son vigiladas mediante un proceso de certificación que garantiza al consumidor la adquisición de alimentos de calidad sin residuos químicos, como son fertilizantes y plaguicidas. México ha sido pionero y líder en la exportación de café orgánico (Escamilla *et al.*, 2005).

Los principales productores orgánicos son en su mayoría organizaciones de comunidades indígenas, ubicadas principalmente en los estados de Chiapas, Oaxaca y Puebla, que exportan directamente a mercados de especialidad y reciben in-

gresos significativos. Entre las organizaciones más exitosas están UCIRI, CEPACO, ISMAM, Majomut, Yeni Navan, Tiemelonla Nich K Lum, Tosepan Titataniske, Tzeltal Tzotsil, Maya Vinic, entre otras.

En la producción orgánica de café, México fue pionero y mantiene el liderazgo. En 2013 se reportaron 185,193 hectáreas de cultivo de café orgánico, que representa el 26.5% de la superficie nacional cultivada con café. (IFOAM-IFBL, 2013). Sin embargo, a partir de la afectación de la enfermedad ocasionada por la roya del café, que devastó la producción nacional, se aprecia una disminución de la superficie.

Producción orgánica en México

Se puede observar que la agricultura orgánica aparece primeramente vinculada al café y a los productores de pequeña escala, sobresaliendo los grupos indígenas. A partir de la experiencia del café orgánico se han sumado organizaciones de productores indígenas y campesinos de pequeña escala que producen cacao, vainilla, jamaica, mango, frijol, manzana y miel, entre otros cultivos orgánicos.

Gómez *et al.*, 2000 reportaron a los principales pueblos originarios que realizaban agricultura orgánica por cultivo. En café, están nahuas, otomíes, tepehuas, mixtecos, cuicatecos, chatinos, chinantecos, zapotecos, tojolabales, tzeltales, tzotziles y mames. En vainilla, totonacos, zapotecos y mixtecos. En miel, mayas, mixtecos, amusgos, nahuas y tlapanecas. En cultivo de jamaica, mixtecos, cuicatecos, chatinos, zapotecos y chinantecos.

En relación con los estados, Chiapas y Oaxaca destacan por la mayor participación de productores de grupos indígenas. En Chiapas, tzeltales, tzotziles, mames, tojolabales y mayas. En Oaxaca, chatinos, mixtecos, zapotecos, cuicatecos, chinantecos y amusgos (Gómez *et al.*, 2000).

Producción orgánica creciente

En México, la producción nacional de agricultura orgánica ha ido creciendo consecutivamente, para el año 2008 la producción era de 32 alimentos orgánicos, mientras que para el 2017 se reportaron un total de 83 productos.

En 2012, existían 512,246 hectáreas dedicadas a la producción orgánica y la exportación de productos ascendió a 600 millones de dólares (mdd). En tanto que el mercado nacional se estimó en 92.4 mdd (Arias, 2015).



A partir del 2016, México comenzó a incrementar el número de hectáreas destinadas a estas actividades y, por tanto, su producción agrícola orgánica. Para el 2017 se logró exportar casi por un valor de 1,800 mdd (Chaparro, 2018).

Los principales estados con producción orgánica son Chiapas con el 32% y Oaxaca con el 17.3%, precisamente las entidades con el mayor patrimonio biológico y cultural de México. En la actualidad, alrededor del 83% de los productores orgánicos de México pertenecen a algún grupo indígena y el 90% son productores de pequeña escala con no más de tres hectáreas.



El 85% de la producción orgánica se exporta, siendo el café el producto más destacado, al ser uno de los principales productos demandados por la Unión Europea (Alemania, Francia, Italia), Estados Unidos de Norte América, Canadá y Japón.

En la actualidad, los principales productos orgánicos en México son café, aguacate hass, plátano, frambuesa, café cereza, zarzamora, tomate rojo (jitomate), lechuga, fresa y mango. También maíz, ajonjolí, chile, calabaza, pepino, ajo, cebolla, berenjena, melón, naranja, agave, albahaca, menta, nuez, garbanzo y cártamo (Arias, 2015).

México cuenta con 210 mil productores, con 673 mil 968 hectáreas de cultivo orgánico certificadas con posición número tres a nivel mundial y 1.2 millones de hectáreas de recolección silvestre con certificación, que sitúa al país en el quinto lugar internacional (Arias, 2015; Hernández *et al.*, 2021).

El crecimiento de la producción orgánica en México ha sido muy importante en las últimas tres décadas, este comportamiento ha sido posible por los grupos originarios que son depositarios de un enorme patrimonio biocultural que les ha permitido organizarse para la comercialización de sus productos. Cobra relevancia el cultivo del café orgánico impulsado por productores de comunidades indígenas de Chiapas y Oaxaca. De esta forma México es el país con mayor diversidad de cultivos orgánicos y ocupa en tercer lugar por el número de productores.

Literatura consultada

Arias H., A. 2015. Productos orgánicos en México. Dirección de Estudios sobre Soberanía Alimentaria y Nueva Ruralidad. CEDRSSA. Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria. Cámara de Diputados. México. 62 p.

Boege E. 2008. El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. México, D.F.

Chaparro M., S. E. 2018. La agricultura orgánica en las exportaciones de México, Argentina, Uruguay (2010-2017). Fundación Universidad de América Facultad de Educación Permanente y Avanzada Especialización en Gerencia de Empresas. Bogotá D.C. 70 p.

Escamilla P. E., O. Ruiz R., G. Díaz P., C. Landeros S., D. E. Platas R., A. Zamarripa C. y V. A. González H. 2005. El agroecosistema café orgánico en México. Manejo Integrado de Plagas y Agroecología (Costa Rica) 76:5-16

Gómez C., M.A.; Schwentesius R., R.; Gómez T., L.; Arce C., I.; Quiterio M., M. y Morán V., Y. 2000. Agricultura Orgánica de México. Datos básicos. SAGAR. Subsecretaría de Desarrollo Rural. Universidad Autónoma Chapingo. CIESTAAM. Chapingo, México. 46 p.

Gómez M. Swchentesius R. y Gómez T. CIESTAAM. 2006. Agricultura Orgánica de México. Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, México. 13-44 pp.

Gómez M. Swchentesius R. y Gómez T. 2009 Agricultura Orgánica de México. CIESTAAM Universidad Autónoma de Chapingo. Chapingo, México. 106 p.

Jardón B. L. y Benítez M. (2016). La comunidad agroecológica como comunidad ecológica de domesticación y de conservación, en: Fabrizio Guerrero McManus, Octavio Valadez Blanco y Eduardo Vyzcaya Xilotl (Eds.) Naturaleza, Ciencia y Sociedad: 40 años del pensamiento crítico interdisciplinario en la Facultad de Ciencias, UNAM. Ed.coPit-arXives

Vázquez B., A. I.; Hernández O., M. y Ortiz M., I. 2021. Agricultura Orgánica en México, 2007-2019. Investigación Científica. Vol. 15 No. 9. 9 p.

Control de procesos y cumplimiento de normas camino para abrir mercado de café orgánico

Todo el café que cortan los integrantes de la Unión de Ejidos San Fernando en sus plantaciones, ubicadas en las montañas de Chiapas, y que envían en forma directa a compradores de los Estados Unidos, Alemania, Dinamarca, Países Bajos y Japón, se cosecha bajo el sistema orgánico y se comercializa con el esquema de Comercio Justo. “Es una ventaja que tenemos como organización”, asegura Argelio Díaz Jiménez, productor y técnico especializado en cafecultura.

La aplicación estricta de normas, el control interno, la supervisión de todos los procesos desde el cafetal hasta la comercialización del grano y la alta calidad del aromático, han hecho posible llegar a mercados de Europa, Asia y América del Norte. “Desde el momento que hacemos el enlace empezamos a trabajar. Nosotros hemos mejorado la calidad y nunca le quedamos mal al cliente, siempre cumplimos. Por eso tenemos ese prestigio y esa ventaja”, remarca.



Como responsable de control interno de la Unión de Ejidos San Fernando S.P.R. de R.L., platica: “nos manejamos bajo las normas europeas, americanas y nacionales. El productor que quiera entrar al sistema de nosotros tiene que apegarse al reglamento interno de la organización, que consiste en cero químicos, el secado es bajo sol, es natural; no nos permiten secadoras eléctricas o de gas. Todo productor que quiera entrarle tiene que estar conciente de que debe cuidar el medio ambiente. Es uno de los propósitos desde que iniciamos y el productor que se apega a las normas que manejamos tiene que mejorar su calidad, su producción y su suelo. Esos son los requisitos”.

Los cafecultores de este grupo realizan prácticas agroecológicas y no permiten aplicar químicos, ni usar machete a raíz de suelo, ni coa o azadón, por ello, la limpia se hace de forma manual; se hacen podas al cafetal y si hay que renovar cafetales hay que resembrar para que siempre se tenga un cultivo en buen estado.

Los insumos que usan son orgánicos, ya sea a través de lombricultura o de composta, y hoy trabajan las “famosas” biofábricas donde se hacen los abonos, los foliares y se usan microorganismos de montaña. “Es la manera de estar aplicándole al cafetal y aquel productor que no realiza estas actividades se sanciona”, dice con firmeza Argelio Díaz .

Para este año, en la Unión se contabilizaron 962 productores de 47 comunidades, 10 municipios y cinco regiones. La superficie promedio por productor es de dos a cuatro hectáreas, y sumaron dos mil 500 hectáreas, con una producción de 23 mil quintales. La mayor parte de la cosecha se exporta y una tercera parte se queda para mercado nacional.



“Es un orgullo trabajar el sistema orgánico, porque cuidamos el medio ambiente”

“Nosotros contamos con una tostadora, y esa parte se tuesta y se muele y se vende a los clientes nacionales. El café tostado y molido lo colocamos en Cancún, Tabasco, Guadalajara, Monterrey y en nuestra localidad. Este café se vende como orgánico, porque se tiene la certificación nacional”.

Este año el precio que alcanzaron en el mercado internacional fue el de bolsa más Comercio Justo. En la actualidad, al productor se le paga 5 mil pesos por quintal.

Control sistemático



La Unión de Ejidos San Fernando cuenta con un equipo técnico que se compone de 10 ingenieros y cinco inspectores internos. Cuando se hace la inspección interna o evaluación interna, cada año, se contratan otros 10 inspectores. De manera previa los integrantes de la organización toman un curso de capacitación con CERTIMEX para que les indiquen cómo van a ser los trabajos y los cambios normativos que hay.



“En este año fue complicado porque cambiaron las normas europeas. A los inspectores se les capacita durante tres días, dos de teoría y uno de campo, y luego se les hacen exámenes para saber que puedan hacer bien la chamba y, si es así, se contratan solo por dos meses. Luego, los coordinadores hacemos la recolección en campo y se forma el padrón de productores; los que no asisten se sancionan. En ese padrón se tienen los nombres y la superficie de cada productor, estimación de cosecha y todo lo que es vegetación... Una vez que se tiene el padrón identificado, un mes y medio antes hacemos la solicitud a CERTIMEX para nuestra certificación, se le envía toda la información requerida y ellos en noviembre vienen a hacernos la evaluación”, detalla Argelio Díaz.

Para la inspección hay una ficha técnica que se compone de 150 preguntas, un técnico tarda alrededor de dos horas para contestarla, explica el cafeticultor socio de CERTIMEX.

Crece desde cero

El también presidente de COOPCAFE expresa que costó bastante tiempo llegar a consolidarse. Platica que en 1991 cuando el Inmecafé deja de comprarles café, los productores se quedan sin vender la cosecha y quedan a mano de los *coyotes*. Tuvieron que organizarse y crearon una S.P.R con 17 socios, pero no funcionó. En 1992 buscaron otra alternativa como Sociedad de Solidaridad Social y en 1993 ya eran 150 socios. En 1994 empezaron como Unión de Ejidos San Fernando en un sistema orgánico, que al inicio “era un proyecto al azar”; trabajaron con el apoyo de la UCIRI, “vino el ingeniero Inocente Martínez en 1994 y trajo la semilla de Oaxaca a San Fernando, para trabajar el sistema orgánico y nosotros sin

conocerlo aceptamos el programa”. Al inicio eran 17 socios con una hectárea cada uno; pero fueron creciendo y avanzando; en 1989 empezaron a vender su primer lote como orgánico con la certificación de Max Havelaar.

“Nos costó —enfatisa Argelio— como dos años entrar con nuestro café orgánico al Comercio Justo, en 1991 comenzamos con ese esquema y ahí fue donde nuestros proyectos de venta mejoraron, porque no es lo mismo un café orgánico sin comercio justo. El precio era atractivo, si el convencional estaba en 10 pesos, el orgánico se podía vender hasta 15 pesos”.

El cafeticultor expone que, “es muy complicado iniciar desde cero y empezar a crecer. Para que la gente pudiera comprendernos, teníamos que dar primero el ejemplo de que sí se podía producir así y tener un mejor precio. No se comparaba el café convencional con el orgánico. En ese tiempo la gente fue entrándole porque hicimos talleres de concientización para explicarles el cambio que teníamos que hacer y que nuestra meta era cuidar el medio ambiente, que no a cualquiera le preocupa. Había que cambiar un sistema convencional por uno orgánico. Pero haciendo conciencia y con el precio que ya nos pagaban a nosotros mucha gente se fue sumando y hemos crecido”.

Retos de organización y medioambientales

Entre los retos está qué hacer cuando los precios del café son muy altos y en tiempo de cosecha los productores por 100 o 50 más se van a otro lado; a muchas organizaciones les pasa cuando no están bien consolidadas.

Otro de los retos —asevera el cafeticultor— es el cambio climático, puede ser que se tenga buena cosecha pero vienen los fríos, vientos fuertes o calores de más de 40 grados y eso afecta la producción, que tiende a bajar. Una problemática más son las plagas y enfermedades, como la roya, que está pegando con todo, y no hay variedad que lo supere, por más que ésta sea resistente al hongo aún así le pega y, a veces, fuerte.

Argelio Díaz señala orgulloso que gracias a las personas que les ayudaron en un inicio, como el profesor Anuario Luis Herrera Solís, Ricardo Díaz Sánchez y Alberto Zoma Avendaño, después de 37 años, siguen sobreviviendo. “Es un orgullo estar trabajando en este sistema, porque estamos cuidando el medio ambiente”. Sin embargo, dice que es complicado porque no hay apoyo del gobierno y usan sus propios recursos. “Antes, cuando estaba el Inmecafé, había muchas cosas que el gobierno apoyaba, pero ahora no hay nada; como productores de café estamos casi muertos, porque a un productor, así tenga media o 10 hectáreas, le dan 6 mil 200 pesos para todo el año y como están las cosas para qué sirve ese dinero...”



El rescate de la campanilla y las abejas

Hace más de tres décadas productores de San Andrés Huaxpaltepec, municipio ubicado en la zona costera de Oaxaca, observaban como la campanilla, una enredadera donde las abejas gustan pecorear, “crecía toda torcida, muy maltratada y, aún así, daba flor”. El motivo por el que la planta tenía esa deformación se debía al uso de herbicidas que aplicaban los agricultores para controlarla al considerarla maleza.



Esta flor se puede localizar en toda la zona costera de Oaxaca, Chiapas, Veracruz y se extiende hasta Guatemala. Su presencia es señal inequívoca de que en los cultivos agrícolas no se ha usado químicos para tratar de eliminarla. Las abejas se alimentan de su néctar y la miel que producen es clara y del gusto de los consumidores.



“Varios compañeros vimos el daño que se le estaba haciendo a la campanilla y comenzamos a meternos la idea de por qué no luchamos para ya no aplicar herbicidas en nuestros terrenos, y de esa manera producir una miel de calidad para quien la consumiera no le hiciera daño”, expresa Erasmo Rodríguez Martínez, apoderado legal de Miel Orgánica Campanilla, S.P.R. de R.L., que nació en 1992 a partir de dicha preocupación.

Hoy, la empresa produce alrededor de 130 toneladas de miel orgánica que están vendiendo a tiendas de autoservicio, como Chedraui o Soriana, a través de una persona que se las compra en frasco sin etiqueta, pero sí indica quienes son los apicultores que la producen. “En el mercado nacional se quedan 20 mil kilos. El excedente se vende en tambores a un comprador que paga más o menos bien”, precisa el apicultor. Por ahora no están exportando, pero tienen la idea de darle valor agregado a su producto y que se comercialice todo envasado, considerando que Campanilla es una marca propia.

Pensar diferente



Erasmo Rodríguez recuerda que desde 1985 incursionó a la apicultura, cuando el Instituto Nacional Indigenista (INI) formó sociedades de apicultores en diferentes pueblos de la región. Con la llegada de la abeja africana a México esa institución dio cursos de capacitación para

enfrentarla. Así se unieron apicultores de toda la región, “que éramos explotados por los coyotes que pagaban muy barato el kilo de la miel”. A este apicultor se le metió la idea de formar una sociedad con los productores para tratar de tener un mejor precio. Hubo mucha motivación e hicieron reuniones y lograron constituirse primero como una Sociedad de productores de miel de flor de campanilla, pero esa figura jurídica no era adecuada para los apicultores, por lo que en 2013 se constituyen como Miel Orgánica Campanilla S.P.R., que les daba ventajas como productores del campo.

“Luchamos por producir miel sin herbicidas en nuestros terrenos”

Erasmus cuenta que al inicio eran 57 apicultores y hoy quedan 25, porque varios de sus compañeros pensaron que iba a ver “mucho beneficio y mucho dinero, pero se fueron desengañando porque no concentraron dinero y había que trabajar mucho”. No obstante, el número de colmenas de este grupo de apicultores creció con el tiempo de 500 a 4,500.

Antes eran productores convencionales, “porque nadie se interesa por darle capacitación al campesino, orientarlo para que se de cuenta que está haciendo grave daño a la naturaleza aplicando mucho herbicida”, expone el apicultor, quien también es socio fundador de CERTIMEX.

En aquella época —resalta Rodríguez Martínez— nos dieron pláticas sobre orgánicos y, afirma, “nos gustó mucho”. Considera que quienes están en producción orgánica, “somos pocos porque pensamos diferente. En la región hay sociedades que tienen 10 mil o 12 mil colmenas, pero le echan demasiado químico a los apiarios; no limpian con machete, sino aplican herbicida, puro químico, no les importa si salpica líquido dentro de la colmena, ni la calidad de la miel, ellos quieren cantidad”.

La incursión de su grupo en la producción orgánica comenzó luego de que una persona de Bélgica visitó sus apiarios y les sugirió producir miel orgánica, por lo que buscaron un ingeniero para que los capacitara para llevar a cabo todo el proceso, de acuerdo con las normas de la producción orgánica. Primero reubicaron sus colmenas, que tienen que estar a tres kilómetros de la carretera; para el control de varroa o plagas no debían aplicar químicos, sino solo productos naturales para que la miel no se contamine; los apiarios no pueden estar cerca de basureros o aguas negras, sino a 4 o 5 kilómetros; y en las cajas está prohibida la pintura sintética.

En 1993, los socios tuvieron capacitación para conocer cuales eran las normas de la producción orgánica y durante dos años realizaron el proceso de transición de lo convencional a lo orgánico. En 1996 se certificaron con Naturland, una certificadora de Alemania, con la que trabajaron ocho años. “Después comenzamos a luchar para formar nuestra propia certificadora, porque nos cobraban



muy caro la inspección. Había gente de otras organizaciones que tenía la misma idea y así nos organizamos para poder constituir CERTIMEX”, afirma Erasmo.

Las competencias desleales



Los pequeños productores de miel no han sido ajenos a los movimientos de los mercados mundiales y productos que no son miel 100% pura de abeja, que inciden en la producción y comercio de las localidades y los afecta.



Al respecto, Erasmo comenta que en los últimos años han enfrentado situaciones difíciles, porque en 2018 hubo una caída de precio, debido a que China vendió a la Unión Europea miel que decía que era orgánica. “Ese año teníamos un comprador que exportaría a esa región y nos iba a pagar a buen precio; pero al final no compró porque decía que los europeos no querían la miel. No vendimos ningún tambor, se nos quedó la miel y tuvimos pérdida; el problema es que no hay apoyos ni financiamiento”. Luego, los europeos se dieron cuenta que el producto chino no era miel de abeja; “dicen que es de maíz. Engañaron a los compradores europeos. Ese problema de miel China nos hizo caer”.

Hay muchos retos para la miel orgánica. En materia de comercialización faltan más compradores. Este año la Unión Europea todavía demandó poca miel, asevera el directivo de Miel Orgánica Campanilla. Por eso los apicultores de grupo enfrentan un momento difícil, pero trabajan para poder salir de este bache. “Queremos seguir haciendo el intento en este periodo”, manifiesta Erasmo.



Enfatiza que, “se ha venido dando toda esta lucha y se mantiene porque los coyotes siguen haciéndonos competencia con la cuestión de los precios. Convencen a los productores y les compran a buen precio y casi casi estamos igual con los convencionales. No reconocen lo orgánico, es una batalla muy difícil, los compradores quieren destruir lo orgánico para que caigamos a lo convencional”, subraya el productor apícola, quien recuerda que cuando empezaron el sobreprecio de la miel orgánica era de dos pesos respecto al producto convencional.

“Necesitamos —expone— un mercado que reconozca el sacrificio que el productor orgánico está haciendo, porque no se está tomando en cuenta. El beneficio al medio ambiente no lo ven. Llegaron muchos compañeros y dijeron que no les convenía estar aquí y se regresaron a lo convencional, perdieron la certificación y les valió. Los que nos mantenemos, los 25, estamos convencidos de la producción orgánica”.

La Huerta Madre de la citricultura orgánica veracruzana

Remar contracorriente ha sido una constante para quienes impulsan la agricultura orgánica. Si en el caso de la cafecultura pronto se halló un camino, en la fruticultura ha sido un recorrido más largo. Un punto en común es la incorporación del conocimiento científico y académico al proceso de producción. Para la investigadora Laura Gómez Tovar, el huerto de su abuelo fue el “laboratorio” donde durante ocho años, junto con su padre Manuel Ángel Gómez Cruz —todo un innovador— desarrollaron en el cultivo de naranja las principales prácticas agroecológicas para el manejo de arvenses, plagas y enfermedades, que derivaron en un alimento orgánico. Hoy son un referente regional y nacional.

En el norte de Veracruz, por las tierras que moja el río Tecolutla, está la “Huerta Madre Grupo los Gómez”, que inició en 2004 con una hectárea el manejo orgánico y en la actualidad suman 16 hectáreas. El trabajo constante, sistemático y de innovación en esta tierra y las réplicas en la zona ha hecho posible alcanzar, en ciertos lugares, cosechas de naranja de hasta 45 toneladas por hectárea, cuando en la región en manejo convencional no rebasa 14 toneladas en promedio. Incluso en “años malos” por mal clima (ciclón y sequía de tres meses), con manejo orgánico se obtuvieron 26 toneladas por hectárea. Por su alta calidad la fruta, con mayor contenido de grados *brix*, es atractiva para la agroindustria exportadora. El precio de la naranja orgánica es 100 por ciento más alto respecto a la convencional.



Las ventajas productivas, ecológicas y de mercado del cultivo de naranja orgánica poco a poco ha generado interés en los citricultores y ya existen más de 350 productores de once organizaciones que cultivan alrededor de mil 340 hectáreas certificadas como orgánicas, donde se cosechan más de 15 mil 700 toneladas de fruta, precisa Laura Gómez Tovar, investigadora del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias para el Desarrollo Rural Integral (CIIDRI), de la Universidad Autónoma Chapingo (UACH). Existe otro grupo de 400 productores orgánicos que trabajan y son certificados por las jugueras.

Para México —plática— es relevante tener naranja orgánica porque es la fruta que tiene la mayor superficie en el país —329,771 hectáreas y una cosecha de 4.7 millones de toneladas, SIAP— y más del 50% de la producción se da en la zona norte de Veracruz, donde trabajamos. En la región el cultivo se realiza, en gran parte, de forma convencional, con un uso intensivo de agroquímicos, que deterioran los suelos y tienen efectos nocivos para la salud y el medio ambiente. Por ello, un reto importante es demostrar a otros agricultores, consumidores o quienes hacen las políticas públicas, que es posible trabajar cualquier cultivo de forma orgánica poniéndole un poco de la ciencia que generan las universidades, y haciendo un intercambio de saberes con los productores.



Hay señales relevantes para hacer un cambio. En la región, en más de 30 años no se ha incrementado la productividad con el uso de más insumos químicos; sin embargo, donde se empezaron a emplear prácticas agroecológicas orgánicas, poco a poco el suelo fue reaccionando de manera favorable, lo cual permite disminuir la dosis de abono orgánico y después ya no tienen que usar en grandes volúmenes.



Un aspecto que se está trabajando es que el productor debe elaborar sus propios insumos naturales con lo que tienen “a la mano”, como estiércol, hierbas, harina de rocas, microorganismos nativos (se reproducen de forma sencilla con melaza), ceniza, o materiales de fácil acceso. Antes cuando la mano de obra era más barata, cultivar naranja orgánica costaba 20% menos que la convencional; ahora que escasea están casi a la par; pero como los precios de los fertilizantes químicos “están altos

y fuera de control”, muchos productores están empezando a ver lo orgánico, incluso en otros cultivos. “Es interesante observar que ahora también va a ser más barato producir de manera orgánica que estar aplicando fertilizantes de síntesis química; incluso el herbicida glifosato ha subido de precio. Es otro argumento para motivar a los productores para hacer la transición”, asegura Laura Gómez.

Beneficios ambientales de las prácticas agroecológicas

Para la agricultura orgánica el cuidado del recurso suelo y su mantenimiento es vital, porque además ahí está la productividad. A la naturaleza construir un centímetro de suelo le lleva hasta 100 años, “y nosotros al aplicar diferentes tipos de abonos orgánicos, lo estamos reconstruyendo”, señala la investigadora.



Otro punto para este sistema es el incremento de la biodiversidad. En las huertas convencionales no hay otro tipo de plantas, porque los agrotóxicos eliminan todos los insectos. En un muestreo en una huerta convencional se encontraron 56 insectos diferentes; en la huerta orgánica habitaban 123. Además, en las huertas tradicionales solo hay pastos y en la orgánica hallamos 155 arvenses distintas, donde los insectos benéficos se refugian y son parasitoides de otros insectos que pueden convertirse en plagas.

La agricultura orgánica asegura resiliencia ante los efectos del cambio climático. Cambiar hacia lo orgánico es una buena decisión, porque los efectos de este fenómeno, sequía, lluvias torrenciales o inundaciones, cada vez van a ser mayores.

Hace dos años —recuerda Laura Gómez— en Veracruz se tuvo la peor sequía en los últimos setenta años. Las huertas convencionales sin materia orgánica, sin cobertura vegetal, resintieron menos la sequía, incluso algunos árboles murieron; las huertas orgánicas soportaron un poco más porque tienen protección que evita la pérdida de humedad de los naranjales.

“La agricultura orgánica asegura resiliencia ante cambio climático”

Saltar de la agroecología a lo orgánico

Para este año, en el Centro de Investigaciones Interdisciplinarias para el Desarrollo Rural Integral, los Gómez desarrollan el proyecto *Plan de manejo integral para la sustitución de glifosato en el cultivo de naranja Valencia en el norte de Veracruz*, financiado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) para dar cumplimiento al decreto presidencial de la prohibición del glifosato, el cual implica realizar acciones que favorezcan la aceptación de los productores a no usar el herbicida, que es el primer objetivo. “Pero nosotros estamos convencidos de que no solo deben dejar el herbicida, sino ir trabajando con otras prácticas agroecológicas y en algún momento formar nuevas organizaciones que transiten completamente a la producción orgánica”, expresa Gómez Tovar.

El proyecto tiene como objetivo incorporar a tres mil productores en un año al manejo agroecológico y que haya 750 hectáreas sembradas con leguminosas (que servirán como coberteras) para que los productores vean las ventajas de esta técnica y ellos mismos elijan, con la asesoría de un técnico, de entre 25 prácticas agroecológicas, al menos una con la cual quieran trabajar, por ejemplo: uso de composta, de refugios para insectos benéficos con plantas nativas, o de preparados minerales para hongos.

En esta tarea se busca convencer al productor de dejar los herbicidas, a partir de visitar la Huerta Madre Grupo Los Gómez, donde conozcan cómo se esta produciendo, que se puede producir bien y con alto rendimiento, si se hacen en forma adecuada las prácticas agroecológicas y, sobre todo que: “podemos dejar de utilizar sustancias que son peligrosas para la salud, como el glifosato, porque esta demostrado en más de mil artículos científicos que es dañino no sólo para el humano, sino también para animales, polinizadores, etcétera”.

En México, detalla Gómez Tovar, 35% del glifosato se aplica en maíz y, el segundo en usarlo son los cítricos con un 14%. Al CONACYT le interesa hacer una experiencia de masificación en donde se pueda probar que es posible dejar los herbicidas, para ello trabaja en la capacitación y formación de 30 técnicos con compromiso agroecológico, donde 20 son de universidades y 10 comunitarios. La idea con estos últimos es rescatar gente de las





comunidades que conoce la idiosincrasia de la región, el manejo de los cítricos, las especies y recursos locales existentes. Se busca combinar estos dos tipos de saberes para aproximarse a la gente de la región.

Por otra parte, las once organizaciones que ya tienen su certificación y que han logrado contratos con las industrias del jugo, fijando un precio mínimo de venta por tonelada de naranja orgánica, servirán de ejemplo para

que quienes se incorporen, puedan constituirse jurídicamente, certificarse y luego integrarse para hacer la negociación en el proceso de comercialización.

Para la investigadora del CIIDRI, “es un buen momento para que los productores se capaciten en las técnicas agroecológicas y ellos puedan elaborar sus propios insumos, hacer sus compostas, que vaya probando la siembra de las leguminosas y realicen otras prácticas que van con la agricultura orgánica y que si se organizan pudieran lograr la certificación y obtener mejores precios por productos orgánicos, los cuales no han bajado en los últimos años. Hay demanda”.

Grandes pendientes que se deben atender en el sector orgánico

Laura Gómez considera que entre los pendientes importantes en el movimiento orgánico tenemos el acceso a la capacitación, que cada vez debe ser de mejor nivel, profundizar sobre los aspectos técnicos, técnicas de generación de valor agregado y mercadeo; lograr llegar a la política pública para que se apoye a la producción orgánica; el asunto del mercado nacional no se debe descuidar es muy importante, que se siga manteniendo la transparencia



en los productos orgánicos que se expenden y que el gobierno haga su tarea de verificar y cuando no son productos orgánicos que los retire del mercado y sancione.

“Otro pendiente es que el gobierno ha hecho una política de decir que va a apoyar la agroecología, pero no habla de agricultura orgánica, me parece que debería aprovechar la fortaleza que tenemos en más de 700 mil hectáreas de producción orgánica, más otro millón de hectáreas de recolección, y el conocimiento de más de 215 mil productores orgánicos. Esa experiencia no debería de ignorarse, al contrario hay que aprovecharla para incrementar la producción agroecológica y orgánica”.

Frans, el “obrero” de lo orgánico

Frans es un personaje *sui generis*, que se define como “sacerdote obrero”, ha trabajado en las minas, en los cafetales, pugna por construir “desde abajo” y prefiere “pensar y actuar desde los excluidos”. Su rebeldía contra las reglas convencionales del mercado lo llevó, hace algunos años, a ser cuestionado por las transnacionales Nestlé y Sara Lee en el seno de la OMC, donde defendió estoicamente los acuerdos directos entre el productor y el consumidor, disputa de la cual salió victorioso. Quienes lo conocen dicen que es generoso y animoso a la hora de ayudar o transmitir sus conocimientos al prójimo; pero tampoco se detiene en lanzar palabras altisonantes para manifestar sus desacuerdos. Es una de las personas más reconocidas en el movimiento orgánico por haber impulsado una de las primeras experiencias de ese sistema al lado de los indígenas del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca.

A sus 82 años, Franscisco Vanderhoff Boersma, quien también es cofundador del Comercio Justo, ríe cuando se le pregunta si se considera “el padre” de la agricultura orgánica: “No, no, me río de esto. Hago lo que tengo que hacer, que es tan sencillo; responder a la demanda que hay. Yo mismo fui por años productor, porque soy sacerdote obrero. Hay que aprender mediante la organización como hacer el camino y tienes que buscar alianzas, aliados, por eso ando en Vía Campesina, Oxfam, que antes no me gustó, pero ahora ha cambiado mucho. Hay que crear condiciones de apoyo entre las organizaciones y no competencia entre ellas, eso no tiene chiste”.

Frans, como prefiere que le llamen, viajó de Holanda hasta México. En 1981 se dirigió al Istmo de Tehuantepec, Oaxaca, donde le pidieron apoyar las comunidades de Santa María Guienagati y Guevea, con un equipo misionero. Como “sacerdote obrero tenía que trabajar en el corte de café por varios meses y me di cuenta que problemática había en la sierra, toda la cuestión de los coyotes, el coyotaje y del proceso de miseria tan agudo en la región”.

En el templo de Guevea convocaron a una reunión, “con unos 100 compas”, con quienes analizaron lo que estaba pasando, los problemas de comercialización, de crédito con Banrural, además de la situación en el pueblo. “Allá tomaron la decisión de organizarse y se creó la UCIRI”, recuerda el ministro religioso.

Al inició la UCIRI contactó a la ARIC de Misantla, quienes tenían experiencia en exportación de café y lograron vender un poco, aunque con muchos problemas. En 1985, en asamblea los integrantes de UCIRI decidieron cambiar del cultivo convencional al orgánico. “Un agrónomo alemán que andaba en nuestra zona nos dijo: *¡caray ustedes de hecho ya son orgánicos y con algunas técnicas pueden entrar a un programa!*





De esta forma, narra Frans, “entramos a la IFOAM (Organics International), fuimos a la primera asamblea en Budapest y aprendimos todo el rollo de lo orgánico. La entidad alemana, Naturland, certificó cada año nuestras parcelas; pero pronto estuvimos hartos de los altos costos, porque tenían que venir de Europa para inspeccionar y certificarnos. Luego formamos Ecomex, antecesor de CERTIMEX”.

No conforme con iniciar el proceso orgánico impulsó el Comercio Justo, porque el padre pensó: “que chiste tiene tener lo orgánico en un mercado que no es justo para los productores”. De esta manera, “tuvimos contactos con algunos clientes pequeños que tenían interés de apoyar con un mejor precio y en 1988 discutimos en Holanda varias organizaciones del Tercer Mundo y establecimos el sistema con ciertas reglas de Comercio Justo.

Combinamos café y otros productos certificados orgánicos y mediante el mercado justo buscamos tener cierta seguridad a nivel de precio, clientes y la posibilidad de exportar”.

Frans explica en una de sus publicaciones: “la idea de una economía social solidaria, Comercio Justo, o lo que prefiero llamar un mercado diferente donde todos y todas quepan. Se trata de un mercado en el cual los campesinos pueden sacar provecho de los productos que cultivan sin ser explotados, pueden participar en el mantenimiento y mejoramiento de su medio ambiente, mejorar las condiciones de vida de sus familias, y sobre todo, organizarse en cooperativas y organizaciones de producción para que los esfuerzos y medios sean mutuos sin pedir limosnas. De ahí surgió el restablecimiento de la agricultura orgánica, apoyándonos en instrumentos como nuestra propia cooperativa de préstamo y crédito y en la creación de redes de Comercio Justo, desarrollando principalmente un mercado local, regional y nacional”.



El Comercio Justo —detalla— establece un precio mínimo, el cual los compradores tienen que acatar y cubre el costo de la producción mediante un contrato, que cuando se inició, 1988, fue de 140 dólares por 100 libras de café, cuando en el mercado convencional era de 90 a 110 dólares. Establecimos también un sobrepago de 20 dólares para la organización, que tiene gastos extras, y otro pago de 30 dólares por ser un producto orgánico. El precio sumó 190, “fue muy bueno

y significaba que logramos mejorar el precio 100% en campo. Esto causó que los socios, que eran 300, en poco tiempo fueran 3 mil y alcanzara 27 comunidades, incluso de Palenque y Tapachula, en Chiapas”.

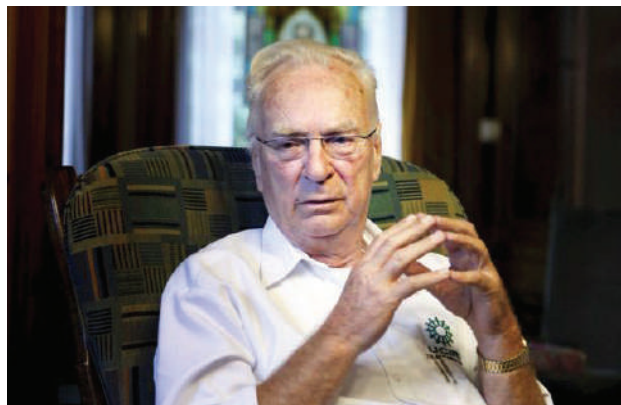
“El Comercio Justo da una respuesta al fracaso del modelo neoliberal”

“El meollo del Comercio Justo es dar una respuesta al fracaso del modelo neoliberal. Nuestro plan fue crear otro tipo de mercado porque el neoliberal no funciona”, afirma Vanderhoff, quien como economista piensa que ese modelo “fue un desastre, no solo a nivel social sino a nivel medioambiental, que son las dos pandemias que el neoliberalismo ha provocado.”

—¿De alguna manera, hicieron una especie de revolución, porque buscaron cambiar toda la estructura de comercio en el mundo?

—Sí, y nos costó mucho. Tuvimos una acusación en la OMC (Organización Mundial de Comercio), con sede en Ginebra, de dos grandes empresas de café, Nestlé y Sara Lee, que aseguraban que no obedecimos las reglas del mercado. Con otro compa defendimos nuestra posición y los jueces entendieron, por lo menos, que así debería ser el mercado: un acuerdo directo entre productores y consumidores, que el precio debería ser para que el productor pueda producir y el consumidor tenga el producto. Es el meollo también de la OMC, que dijo: *sí, ustedes hacen lo correcto*. Y Nestlé y Sara Lee tuvieron que pagar por dicho proceso, lo cual nos les gustó mucho.

Respecto a si se han modificado los principios de Comercio Justo, el fundador de este sistema expresa que hubo y hay problemas de una cúpula con el mercado justo, FLOCERT, “que quieren imponernos reglas que no van acorde con las diferentes culturas de los pueblos”.



—¿El Comercio Justo se ha vuelto injusto?

—El Comercio Justo tiene sus propios canales, no trabaja con los grandes, algunos trataron de entrar pero bajando los precios; eso no nos gusta. Nuestros clientes son pequeñas empresas, algunos sí son grandes, pero tomaron la decisión de entrar en otro tipo de mercado. Tenemos un cliente en Francia que tuesta cinco toneladas de café al día, pero su política es por comercio justo orgánico. Algunas empresas sí hacen el cambio, pero Nestlé, no.

Los pendientes

En México, añade, el movimiento orgánico ha crecido, pero podría ser mucho más, con organizaciones, como CERTIMEX, que trabaja con pequeños productores, quienes en ocasiones no están al tanto de las normas. Las reglas y las cuotas de lo orgánico tenemos



que adecuarlas a las posibilidades de los pequeños agricultores, porque de vez en cuando sí enfrentan exigencias que no pueden obedecer.

CERTIMEX —recalca— tiene un futuro enorme, pero necesitamos más apoyo político, si el gobierno quiere mejorar el medio ambiente tiene que voltear al campo. Los pequeños productores hacen un favor al Estado pero el Estado no responde a ese favor. El lobby con el gobierno no sólo es para quitar el glifosato, sino para ver cómo crear un campo fértil con otros métodos a los fertilizantes químicos.

Sobre que se requiere para avanzar, el padre habla de cambiar la dirección en la Secretaría de Agricultura, “que no tiene ni puta idea de lo que es lo

orgánico” y que se promueva la urgencia de los cultivos orgánicos, con todos los medios técnicos y capacidad remunerativa, insumos necesarios para conversión de lo convencional a lo orgánico. Se necesita un programa nacional de impulso a la agricultura orgánica. El gobierno va muy flojo y en el nivel legislativo sí hay un reglamento de producción orgánica, lo que ha impulsado CERTIMEX.

En medio ambiente es urgente y necesario cuidarlo, diez años es demasiado tarde, alerta Frans. “Estamos insistiendo que se reforme completo el artículo 27 de la constitución en cuestión agraria, promover derechos indígenas e instrumentar el derecho al cultivo basado en la sabiduría de los ancestros. Planteamos que la agricultura tiene la obligación de cuidar la madre tierra y sacar reglas de cómo hacerlo. No se puede explotar la tierra como les da la gana, para estar en el círculo de mayor producción y crecimiento; con eso no vamos a solucionar el problema. Podemos producir alimentos suficientes para nuestra población, pero tenemos que tener la audacia”.

Por otro lado, los indígenas —anticipa— pueden tomar la bandera de producción orgánica, y también las medianas; con las empresas no veo grandes oportunidades. Los medianos deben organizarse y crear condiciones de transferencia tecnológica, “necesitamos agrónomos, pero orgánicos no de oficina, que sepan tener manos mugrosas”.

El especialista refiere que en los años 88-89 fueron los primeros en lo orgánico, pero ahora hay un abanico de organizaciones en México que están en ello; pero estamos en pañales; podemos hacer mucho más.

Por último, se le pregunta a Frans si sigue la escuela de la teología de la liberación, a lo que responde: “No. El presidente de Venezuela hizo un comentario sobre los dos libros que publiqué y el dice que esos sí son los resultados de la Teología de la Liberación. Ya no como los pendejos viejos de esa teología, sino a nivel práctico, hay que crear procesos que liberen fuerzas que son cosas constructivas para otro tipo de México, para otro tipo de mundo; eso si no lo puedes decretar, eso se tiene que construir desde abajo, paso a paso. En UCIRI siempre estamos diciendo, apenas estamos empezando, aunque ya tenemos 40 años.

Franscisco Vanderhoff Boersma

Es sacerdote del Sagrado Corazón y misionero holandés. Cofundador de Max Havelaar, la primera marca Fair Trade en 1988. Doctor en teología y economía política, fue profesor de la Universidad de Ottawa. Ha escrito libros como *Manifiesto de los pobres*, *Pensar y actuar desde los excluidos ¿Porqué existe confusión en el movimiento del Comercio Justo?* o *La aventura del comercio justo: una alternativa de globalización* (en coautoría con Nico Roozen).



Esteban Escamilla

“El padre Frans ha sido realmente un personaje fundamental dentro de los movimientos orgánico y del comercio justo, su participación ha sido relevante para que se hayan desarrollado experiencias organizativas. Conocer la experiencia de UCIRI y del padre motivan. Nos dio una opción para poder seguir produciendo café en condiciones de mejores precios y buscar alternativas, sobre todo en la visión que él tiene muy clara, de desarrollo, de justicia social y ambiental. Es un personaje central en el movimiento orgánico en el país, siempre dispuesto a colaborar, ayudar, a participar. Todo un referente”.

Víctor Pérez-Grovas

“Desde que empezó a trabajar en México, Frans tenía una visión de largo plazo, más allá que la mayoría del mundo, él entendía esto de la sustentabilidad antes de que fuera una

palabra de moda. En las comunidades cafetaleras del Istmo se enfrentó en cómo lograr que las comunidades tuvieran un mejor forma de vender su café, fuera de los mecanismos tradicionales del Inmecafé. Entendió muy bien lo orgánico y ayudó a que una organización indígena lo interiorizara y pusiera en práctica. Así, una familia campesina podía producir con sus propias manos y medios, mejor y de acuerdo a las leyes de la naturaleza. Es una persona generosa, que todo lo que tiene lo da y abrió puertas a mucha gente”.

Taurino Reyes Santiago

“A Frans lo conocí en 1996 en una reunión en el Consejo Estatal del Café (CECAFE). Siempre me llamó la atención como un personaje como él, rubio, de ojos azules y sacerdote acompañaba a los directivos de la UCIRI y junto con otros dirigentes, como Miguel Tejero de la CEPCO, tenían muy claro qué hacer en materia de política cafetalera.

En enero del año 2000 me invitaron a colaborar con CERTIMEX. Fue muy emocionante saber que trabajaría junto con Frans el tema de certificación del café orgánico, donde la UCIRI impulsada por el padre era pionera; igual fue un gran reto poder cumplir las altas expectativas que las organizaciones de pequeño productores tenían en CERTIMEX. Frans, conocedor de diversos temas, nos actualizaba de las novedades en torno al mercado internacional del café, las políticas públicas, las normas internacionales... En aquel momento la información era muy escasa y la poca que había estaba en alemán o inglés. Manejaba datos de primera mano, pues participaba en forma activa en el comité de normas de IFOAM y tenía relación directa con los compradores de café de Europa y Canadá. Lo consultaba si teníamos una inquietud con respecto al mercado o las normas, inclusive una problemática interna en CERTIMEX; todas las veces obtuve una buena respuesta, una buena orientación y siempre nos apoyó. Aprendí de él la importancia que tienen los pequeños productores y sus organizaciones en el cuidado del ambiente, la cultura y la autogestión.



Con sus enseñanzas tratamos de dimensionar las dificultades de las comunidades originarias para acceder a la información, a los servicios de salud, educación, caminos, etcétera. Francisco vive y vivirá con los campesinos, con los de abajo, con los excluidos, con la montaña, con los justos de obra y conciencia, los honestos, los que se ganan el pan con el sudor de su frente... En un libro el padre dice que

a pesar de las crisis el campesino camina a su parcela de café o de maíz, chiflando, contento; eso es algo que deberíamos hacer todos desde donde nos encontremos, chiflar aun bajo las peores adversidades. Para mí Frans es "un chipocludo de lo orgánico y del Comercio Justo".

Crecimiento y retos de la apicultura orgánica

La apicultura orgánica vive un *boom* y observa una tendencia de crecimiento, motivada por la alta demanda de miel en los mercados internacionales, donde el producto de México es muy valorado. Sin embargo, sigue enfrentando retos en el proceso de producción y los relacionados con el cambio climático o el uso de químicos en parcelas vecinas, que está obligando a los productores a desplazar sus colonias a otras zonas. También está pendiente la incorporación de tecnología en sus equipos —bastidores, cajas—, para lo cual requieren financiamiento.



Miguel Díaz Blasquez, asesor de Educe Sociedad Cooperativa de R.L., que atiende a 950 apicultores de 25 cooperativas, en la Península de Yucatán (Quintana Roo, Yucatán y Campeche), indica que la producción apícola ha crecido 40% cada año y la demanda de miel orgánica 30%. “Con la producción que se obtiene, que son 800 o 900 toneladas no se cubre la demanda, se está requiriendo mucha miel orgánica, que esté libre de agroquímicos”.

La producción de este endulzante ha crecido bastante y resulta atractiva para el apicultor porque en la actualidad el precio es entre 10 y 15 pesos más por kilo respecto al producto convencional, puntualiza el agrónomo egresado del Instituto Tecnológico de Chetumal. “Hay varias solicitudes por parte de los apicultores que quieren convertirse a orgánicos; han sido procesos lentos”.

El proceso de conversión de lo convencional a lo orgánico —explica Miguel Díaz— en el caso de la apicultura dura un año, desde el momento que lo solicitas y como técnico haces un acompañamiento puntual en el manejo de las colmenas y la transición se logra en ese tiempo. Hay veces que se realiza en dos años, desde que se conoce al apicultor se visitan los apiarios y al siguiente año se hace la transición dependiendo del manejo que se hace a la colmena.

Apoyar la comercialización

Díaz Blasquez explica que a través de Educe, certificada con CERTIMEX, realizan la asistencia técnica en todo el proceso productivo hasta la etapa de comercialización. La producción —añade— se exporta principalmente a Europa, Bélgica y Suiza, que son los principales compradores.



“La apicultura orgánica crece y un reto es la cantidad de apicultores que se incorporan”

“La facilidad que les damos a los productores es que también podemos llevar la parte comercial, que eran procesos que antes se hacían aparte; las pequeñas cooperativas vendían por su parte y, muchas veces, *tronaban*. Lo que hacemos es consolidar a estas organizaciones en la parte organizativa y en la comercial para que puedan exportar directamente”, subraya.

El asesor de Educe considera que la apicultura orgánica va a seguir creciendo. En la actualidad, en producción se busca la certificación para Estados Unidos, cuya demanda es de 9 mil 500 toneladas de miel o más. Para ese mercado se requiere el certificado NOP (Programa Nacional Orgánico de Estados Unidos), que ya se tiene para la parte comercial.

Retos para la producción y certificación apícola



Con más de 25 años de experiencia en apicultura orgánica, el especialista asevera que a los productores de la Península les gusta manejar sus apiarios y están en un proceso de incrementar sus colmenas; sin embargo, los espacios de vegetación ha sido una dificultad en los últimos tres años, cuando se han incrementado los monocultivos en la zona, por lo cual los apicultores llevan sus abejas a los montes, se van hacia las reservas forestales, que es donde está la mayoría de productores”.

En la zona de la reserva de Campeche y el área de cultivos agrícolas —refiere— había apicultura, pero ahora ha disminuido mucho por los agroquímicos que se emplean y se han



desplazado a donde no tienen dificultades, “con el desplazamiento han solucionado el problema de la contaminación con agroquímicos”. También algunos grupos han hecho demandas para que no crezcan más las áreas de cultivo, porque les perjudica.

Por otra parte, “el cambio climático ha afectado mucho la actividad apícola, porque a veces no hay mucha floración o nos pegan huracanes y los apicultores no sacan nada de producción”, subraya Díaz Blasquez.

Al abundar en los retos, apunta que una dificultad que observan con los habitantes de algunas zonas es que no tienen registros y algunos son

monohablantes de maya y les cuesta trabajo llevar la documentación. Por ello, añade, se ha trabajado en capacitación y asistencia técnica, en formatos diferentes para que sea menos complicado que los productores vayan teniendo estos registros, que es una parte importante en el proceso orgánico. “El acompañamiento y los cursos que se dan, a través de CERTIMEX, ha facilitado que los inspectores internos capaciten y se vaya replicando con los apicultores”.

Una de las mayores dificultades para los apicultores es el equipamiento que utilizan, al productor le cuesta mucho estar comprando los insumos, extractores y ceras, principalmente, la cual tienen que estar reutilizando de sus mismos apiarios. Esto ha sido una de los procesos más complicados, por ello en el proceso de acompañamiento a estos grupos se les indica que deben cambiar sus ceras para evitar contaminación y que obtengan un producto permitido. Las ceras se tienen que estar renovando cada dos años, principalmente en las cámaras de crías donde se da la fecundación para producción de reinas y de crías.

La inversión para esta renovación depende mucho del número de colmenas que tenga cada productor. “De manera tradicional los equipos se usan lo más que se pueda y, a veces, están muy deteriorados, lo cual en lugar de ayudar perjudica a la colmena. Estamos haciendo proyectos para ir cambiando los equipos pero se requiere financiamiento”.

Un reto es fortalecer a estos grupos, que se vayan consolidando en sus propias áreas y capacitar, actualizar e incorporar a apicultores jóvenes, que son capital semilla, algunos son hijos de apicultores y pueden continuar con la tradición. “Algunos no quieren trabajar en el campo y con la capacitación podrán tener mayor trabajo para la comunidad”.

En los últimos años, la apicultura orgánica ha crecido mucho, reitera Díaz Blasquez, quien comenta que hay muchas solicitudes de ingreso para el próximo ciclo. Desde el año pasado se empezó a hacer visitas para conocer a las colmenas, se esta trabajando en ello, “es un reto bastante fuerte por la cantidad de productores que se están incorporando, que este año serán más de 200 apicultores, a los que se le está dando el visto bueno. Tenemos que ver si realmente les interesa o es solo por el boom que tiene la apicultura en algunas zonas”.



Miguel Díaz Blasquez

Empezó a trabajar en apicultura en 1994, con algunas organizaciones de la Península de Yucatán, donde fue aprendiendo sobre esta actividad. En aquellos años —recuerda— apenas se estaba formando una cultura para conversión de lo convencional a lo orgánico. Desde entonces hasta el año 2000 brindó asistencia técnica para realizar este proceso. Conoció de CERTIMEX en un curso que tomó en Chetumal y con un grupo que querían la certificación orgánica.



Sistema de control interno en Grupos de Pequeños Productores, aportación de México al mundo orgánico

La capacitación, el manejo técnico y la sistematización de los procesos de producción, generó una de las aportaciones más sobresalientes del movimiento orgánico mexicano para el mundo, que es la implementación del sistema de control interno para Grupos de Pequeños Productores (GPP), el cual nació y se diseñó en comunidades indígenas cafetaleras de las montañas de Oaxaca y en la actualidad es una herramienta relevante para las pequeñas organizaciones de este sector.

El sistema de control interno (SCI) se gestó en 1987 en la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI), organización social ubicada en la región del istmo de Tehuantepec, ante la necesidad de llevar un seguimiento interno al programa de café orgánico que venían desarrollando, es decir, verificar el cumplimiento, por parte de los socios, de la realización de las actividades de manejo orgánico en sus parcelas conforme al programa orgánico, explica Hernán Martínez Morales, quien impulsó dentro de esa organización dicho sistema.

Como herramienta autogestiva, el SCI permite a los propios grupos organizados verificar que se cumplan los requisitos para acreditar la certificación orgánica, la cual ha trascendido las fronteras de México y cuenta con el reconocimiento de autoridades internacionales.

“Antes nadie aplicó el control interno que implementamos en UCIRI. Muchas organizaciones que están en producción orgánica lo han adoptado, tanto de Centroamérica como de Sudamérica. Esta fue una aportación de UCIRI, de las organizaciones de pequeños productores, y estamos orgullosos porque ha trascendido”, subraya Martínez Morales quien, cursó la carrera de química agrícola en la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, pero durante décadas, “solo me he dedicado a practicar la agricultura orgánica”, asegura.

El también director general de México Orgánico, Asesoría y Capacitación define que, “el SCI es un proceso de control de la producción y manejo de los productos orgánicos en grupos de pequeños productores, mediante el cual éste garantiza el cumplimiento de las normas de

producción orgánica por parte de cada uno de los miembros que la conforman. Para operar, el SCI incluye una estructura básica: un responsable o coordinador, un equipo de inspectores internos y un comité interno de aprobación, cada personal con sus respectivas funciones dentro del sistema de control”.

Hernán Martínez, quien luego de egresar de la universidad en 1986, se forjó como técnico en el manejo orgánico en la UCIRI, abunda en que el SCI nace dentro de esta organización ante la necesidad de dar seguimiento a las prácticas



orgánicas en los cafetales que ellos mismos recomendaban se tenían que hacer. Con la venta de café a través del esquema de Comercio Justo se daba un premio social y una parte de éste se destinaba a la capacitación y al apoyo a los productores en las prácticas de café orgánico. De ahí surge la idea de crear una ficha técnica para la evaluación de las prácticas orgánicas realizadas por los productores socios, evaluación que se realizaba mediante un recorrido a todas las parcelas de los socios, actividad que se le llamaba “visiteo” por parte de promotores —se cuidaba que éstos no visitaran a sus familiares o vecinos para que fueran imparciales—, quienes iban a las zonas productoras para obtener datos de cómo se estaba produciendo, lo cual era también un seguimiento puntual al programa de café orgánico. A este visiteo es a lo que posteriormente se le empezó a llamar inspección interna.

“Con el SCI los propios grupos organizados verifican que se cumplan los requisitos de certificación orgánica”

Martínez Morales recuerda que hubo una experiencia con Naturland, que visitaba las comunidades para evaluarlas y otorgar o no la certificación. En el año 1992 esa entidad emitió una no conformidad. En UCIRI, “no entendíamos que había pasado, por lo que hicimos una apelación —que en ese momento no sabíamos que se llamaba así—, pero respondimos a esa no conformidad; los certificadores querían visitar más comunidades, aumentar el número de días de la inspección externa y verificar mayor número de comunidades y de productores: en respuesta les detallamos lo que hacíamos para verificar que los socios estuvieran cumpliendo con el programa orgánico —actividades, croquis de ubicación de las comunidades, ficha técnica que se llenaban en campo para evaluar las prácticas en las parcelas durante el ‘visiteo’. Se explicó todo el procedimiento y requisitos que se seguía para la realización de esta actividad de evaluación. Les proporcionamos toda la información que teníamos como UCIRI derivada de ese seguimiento”. Naturland, evaluó la información y la aceptó, finalmente.



En 1997, la propia Naturland de Alemania e IMO Control (agencia de certificación suiza) sistematizaron el trabajo que las organizaciones venían realizando en el control interno e incluyeron la parte de confidencialidad y conflictos de interés en el SCI y en la evaluación de las fichas técnicas por parte del comité interno de evaluación.

En México el SCI también fue aplicado en ISMAM, MICHIZA (Yeni Navan S.P.R. de R.L.), Tiememelonla Nich Klum y la Coalición de Ejidos de la Costa Grande de Guerrero (Productores Orgánicos del Pacífico), organizaciones que también participaron en sus orígenes en el desarrollo del sistema.

Cuando surge CERTIMEX, en 1997, retoma y evalúa el sistema de control interno en los GPP, por lo tanto en los informes de inspección que eran revisados por las autoridades competentes para la regulación de la producción orgánica fue conociendo la existencia de este SCI, “es así como empieza a trascender este sistema”, remarca el experto.

Mucho que hacer en capacitación orgánica



Hernán Martínez apunta que en la actualidad en México Orgánico, Asesoría y Capacitación las personas, empresas, productores o técnicos los buscan para fortalecer al personal de control interno y adicionalmente participan en otras áreas de capacitación de la producción orgánica u otros temas relacionados. “Hay desde productores individuales o empresas que solicitan capacitación específica, por ello se ofrece lo que la gente esta necesitando, que sea más práctica, de acuerdo a las necesidades que tengan los interesados. Hemos observado cada vez más participación en las capacitaciones en línea”.

Los temas que más demanda tienen para la capacitación son los relacionados con los requisitos de producción vegetal, procesamiento de productos orgánicos, el sistema de control interno, proceso de conversión que es de interés para muchos que quieren iniciarse en la producción orgánica. Después están los de elaboración de insumos. La capacitación también se ha ido diversificando hacia otros cultivos primero era café, miel, jamaica y ahora encuentras cítricos, naranja, amaranto, aguacate, hortalizas, tequila, mezcal, cacao, caña. Igual ha crecido el interés de capacitación de empresas que se dedican al procesamiento de productos orgánicos.

Con la aprobación de la Ley de productos orgánicos en México —asevera Hernán Martínez— se observó más interés en la certificación orgánica y áreas vinculadas. En estos dos últimos años hay un crecimiento en la capacitación, por lo que hay que trabajar de manera conjunta con los interesados. “Nosotros buscamos ser un área de capacitación que sea accesible en todos sentidos, incluyendo el costo; a partir de esto, hemos visto a gente que ha sido constante en la capacitación y continúa actualizándose, ya sea en temas diversos o muy particulares”.



Los grupos de productores valoran la capacitación, porque se dan cuenta que cuando lo hacen hay menos dificultades en el cumplimiento de las normas orgánicas. Además, saben que si venden productos orgánicos en el mercado internacional hay un diferencial de precio y de ahí sale la inversión para capacitarse, manifiesta el directivo de México Orgánico.

Martínez Morales anticipa que con la entrada en vigor del nuevo reglamento para la producción orgánica de la Unión Europea, lo cual ocurrió el 1 de enero del presente año, se requerirá la capacitación, “porque hay un documento base que es el Reglamento UE 2018/848, pero también muchos reglamentos que van a complementar esos requisitos; hay unos 30 reglamentos secundarios que se han publicado, y es probable que lleguen a 50. Entonces los operadores van a requerir una buena interpretación de esos reglamentos.

Por último, el especialista considera que en la parte de capacitación todavía hay mucho por hacer porque, por ejemplo, en los planes oficiales para el desarrollo de la agricultura en la producción orgánica no hay espacios para apoyar la capacitación de manera específica.

Reconocimiento internacional

A lo largo de 35 años, el SCI ha trascendido como un aporte al sistema de certificación para grupos de productores. Cuenta con el reconocimiento de la Unión Europea, sus requisitos se especifican en el Reglamento (UE) 2018/848 para la producción orgánica y en el reglamento UE 2021/279; en los Estados Unidos, en el Programa Nacional Orgánico (NOP, por sus siglas en Inglés) está en proceso la integración de los requisitos para grupos de productores, pero ya desde 2002 existe una Guía con los requisitos para la certificación de estos grupos.

En el caso de la regulación mexicana para la producción orgánica, también se cuenta con los requisitos para el sistema de control interno en grupos de productores, los cuales se establecen en los Lineamientos Mexicanos para la producción orgánica, que fueron actualizados en junio de 2020.

Hernán Martínez Morales

Desde muy joven cuestionó la utilización de agroquímicos en la agricultura y se interesó por los abonos e insumos naturales u orgánicos. En julio de 1986 empezó a trabajar en UCIRI, donde faltaba implementar el programa orgánico en la organización y asumió esa parte y se integró con un equipo de formadores. En ese año iniciaba el Centro de Educación Campesina de la organización, ubicado en la comunidad de San José El Paraíso, un programa de educación para jóvenes campesinos desde donde se coordinaba el programa de café orgánico, la capacitación a productores, técnicos campesinos y promotores, quienes se encargaban de dar seguimiento al programa orgánico en sus comunidades.

En 1987 visitó la Finca Irlanda, primera experiencia de café orgánico en México, donde conoció las prácticas sustentables que implementaban para la producción de café orgánico y las cuales fueron adaptando para que los pequeños productores del Istmo las fueran estableciendo y es así como se fue desarrollando la experiencia de producción de café orgánico en la UCIRI. Permaneció en la UCIRI hasta el año 1996 y luego, se integró con otra organización cafetalera con sede en Oaxaca, MICHIZA - Yeni Navan SPR de R.L. En el 2001 se integró a CERTIMEX hasta el 2011 siendo responsable del Área de Calidad de esta certificadora, y actualmente es Director General de México Orgánico S.C.



Respeto, ética e imparcialidad, cualidades que debe tener un inspector de la producción orgánica

Entre las principales cualidades que deben tener los inspectores orgánicos están el respeto, la puntualidad, la ética, la imparcialidad y la determinación, considera Irma López Gómez, quien platica su experiencia como inspectora de CERTIMEX y algunos pasajes que ha tenido que enfrentar en el ejercicio de su trabajo en campo.

Su tarea —concibe— es evaluar el cumplimiento de las normas orgánicas. “Nuestro trabajo implica un gran compromiso, mucha credibilidad y un gran respeto por quienes confían en la producción orgánica, es decir, los consumidores. Como inspectora tengo responsabilidad y obligación de actuar en las auditorías con profesionalismo y ética”.

En los últimos tres años —comenta Irma López— el sector ha cambiado mucho, surgió un *boom* de producción orgánica, por lo que los inspectores deben estar más atentos. Y es que durante las inspecciones puedes encontrar diferentes situaciones, desde que pueden usar químicos, mezclar producto orgánico con no orgánico; esto a simple vista no se observa, pero se tienen herramientas como inspector que apoyan a encontrar esto. Puntualiza que ha recibido comentarios, como el de ‘*Ingeniera apóyenos!*’ La inspectora tiene la convicción de que, “el mejor apoyo es que ellos conozcan dónde pueden fortalecerse y mejorar, eso es parte de nuestro trabajo”.

“Mi trabajo como inspectora —expresa con firmeza— es decirles: estamos en el mismo camino y queremos llegar a que, tanto ustedes como nosotros, ofrezcamos y validemos que este producto es cien por ciento orgánico”.

Como hablante de las lenguas tzetzel y tzotzil, Irma ha logrado, en general, un buen entendimiento con las comunidades indígenas de Chiapas —también ha trabajado en Guerrero y Veracruz—, donde ha encontrado respeto por su trabajo. “Si eres hablante de esas lenguas tienes una mejor conexión, pero también la personalidad ayuda mucho”.

Los productores de las zonas indígenas no se resisten al cambio a lo orgánico, les gusta trabajar, les gusta la agricultura orgánica, el trabajo organizado, el que aprendan y tengan



herramientas para la toma de decisiones. Es impresionante el trabajo que realizan, en un entorno de carencias de recursos económicos, medios de comunicación, niveles básicos de escolaridad, de escasas herramientas para realizar el contacto con los clientes, señal telefónica deficiente, carreteras casi inexistentes, etcétera... y cuando realizas la inspección observas la riqueza de experiencias que hay,

el dominio que tienen del sistema productivo, de la contabilidad, de la comercialización nacional y hacia el extranjero, de sus vivencias exitosas; también son propositivos ante los nuevos e importantes retos como el glifosato, los transgénicos, el Covid-19 o la crisis económica.

“Nuestro trabajo implica un gran compromiso, mucha credibilidad y un gran respeto”

Su trayectoria

Irma López Gómez es egresada de la licenciatura de Desarrollo Sustentable por la Universidad Intercultural de Chiapas. Entre 2011 y 2017 trabajó en SECADES (Servicios de Capacitación y Asesoría para el Desarrollo), organización que brindaba asesoría a productores y productoras tzeltales y tzotziles en la región Altos de Chiapas, en la producción de árboles frutales aguacate, durazno, café y de hortalizas orgánicas. Trabajaba con las productoras de hortalizas y también era inspectora de control interno, lo cual sirvió para que entrara al mundo de la producción orgánica.

En aquellos años, CERTIMEX hacía la auditoría externa a los grupos que atendía SECADES y fue donde empezó a conocer a la agencia y las normas que regulaban la producción orgánica. Los directivos de su empresa le vieron potencial y la invitaron a que presentara el examen *Curso básico para la formación de inspectores*. Después de haber aprobado el examen fue con un inspector acreditado para hacer un acompañamiento y ser evaluada.

Los retos

En octubre del 2016 fue acreditada como inspectora externa de CERTIMEX. Ahí empieza un gran reto. El primer año fue de aprendizaje para Irma, tuvo que estudiar las normas y su aplicación. Hoy en día se le hace menos difícil y sabe cómo manejarse con los grupos; “antes no sabía redactar los hallazgos, inconformidades e incumplimientos para que todos entiéramos lo mismo. Se me complicaba hacer un reporte de inspección externa, en campo siempre me sentí bien”.

El primer año fue muy complicado para ella. “Una vez escuché un comentario de un productor que dijo que *era muy joven y qué iba a saber y como eres mujer no vas a saber caminar, te vamos a conseguir un burro*. Irma descarta que esto se haya dado por un sesgo machista, más bien que en las comunidades indígenas los roles están muy marcados como parte de su cultura y el brindarte un medio de transporte, es una atención a tu persona. “No creo que se me esté violentando por ser mujer, no me he sentido discriminada por ser mujer en las comunidades indígenas; sí lo he sentido en otras partes del país, sobre todo, entre algunos ingenieros...”



En las operaciones existe un gran respeto por el trabajo de inspección, “me he sentido cobijada, me he sentido muy bien, sobre todo con los grupos de productores”

Los vericuetos del oficio

Recuerda que en una ocasión en un grupo de pequeños productores orgánicos al realizar una inspección, junto con otra ingeniera, desde el inicio en la revisión documental observaron que había información que no cuadraba, en los reportes del sistema de control, en lo que se estaba acopiando, la comercialización del producto orgánico, las cantidades estaban muy elevadas a lo que normalmente se produce en una hectárea de café, lo cual se pudo corroborar en campo. *Los productores estaban molestos y alterados y se presentaron con un lazo y hablando en la lengua cho'l dijeron que iban a retenernos hasta que llegara el presidente de esa organización; decían que estaban molestos porque los habían engañado sus directivos... después de una larga discusión, nos dejaron hacer la inspección explicando todo y dijeron que fuéramos a campo para corroborar lo que realmente se producía. Después me entero, que el asesor de la organización informó a la oficina de la certificadora que nosotras las inspectoras habíamos encerrado (secuestrado) a los pobres productores para obligarlos y manipularlos para que me dieran información falsa; lo cual, por supuesto, no era verdad; el asesor no estaba de acuerdo con lo que había resultado de la inspección. Al final de esto la agencia suspendió los certificados a esa operación; por ello, siento que nuestro trabajo de inspección en CERTIMEX sí se toma en serio.*



Irma López platica de los pasajes difíciles que ha tenido que enfrentar por su trabajo, experiencias donde se ha sentido temor, ya que se enfrentan a riesgos derivados de la inseguridad que hay en algunas partes del país. Recuerda que una vez fueron a una comunidad y en el camino las interceptan dos camionetas, “El compañero que iba conmigo me dice: *ingeniera pues hasta aquí llegamos*”; pero no supieron qué pasó y los dejaron ir, “pero el miedo ya queda”. Al igual que todos los ciudadanos los inspectores somos vulnerables ante esto, seamos hombres o mujeres, inspectores o no...”



Irma dice que su trabajo le gusta, es muy bonito y que está “muy comprometida con esto” y trata de hacer lo mejor que puede. Me han comentado que “me conocen que soy una inspectora estricta; o de que *‘ya va a venir esa inspectora a hacernos la auditoría; es muy cabrona’*. En general en las operaciones valoran y reconocen su labor y hasta le ofrecen regalos muy especiales. “Un día en una comunidad perteneciente a un grupo de productores orgánicos, me ofrecieron un guajolote; pero les dije que no lo podía aceptar, porque está prohibido aceptar regalos, lo agradecí porque sé lo que representa ese tipo de presentes en una comunidad”.

Sistemas de gestión inherentes a la producción orgánica

Aunque los Sistemas de Gestión de la Calidad (SGC), que tienen su base en la ISO 9001 pueden parecer muy complicados o ajenos a las Organizaciones de Pequeños Productores (OPP) y otros operadores orgánicos, en realidad para ellos es un proceso “muy natural”, que han desarrollado por las necesidades internas y los requisitos que cumplen con los Sistemas de Control interno (SCI) y el Plan Orgánico (PO); para documentar y demostrar el cumplimiento con los esquemas de certificación orgánica, que establecen las leyes, reglamentaciones, normas y/o lineamientos para la producción orgánica, en los ámbitos nacional e internacional.

No hay que olvidar que las Organizaciones de Pequeños Productores de café de México son quienes iniciaron los SCI, que sirven para el esquema de certificación orgánica, afirma Lorenzo Nigo García, quien asume su actividad como “traducir” estos aspectos técnicos de normas a un lenguaje práctico para las OPP y aquellos operadores que requieren desarrollar, implementar y mantener un SGC.

El también auditor interno del SGC de CERTIMEX, durante 15 años, explica que cuando hablamos de un SCI nos referimos a un proceso de control que se focaliza primordialmente al aspecto técnico—productivo, ya sea de café, miel u otro producto; para pasar a un SGC se requiere ampliar el horizonte para incluir los otros procesos que son necesarios para las OPP, tales como: finanzas, recursos humanos, legales, infraestructura, directivos y comerciales.

Y contrario a lo que se pensaría, asegura Lorenzo Nigo, entre más pequeña es una organización, más sencillo es diseñar un SGC. Hoy el acceso a la información permite tener metodologías que nos pueden funcionar, lo que hay que hacer son adaptaciones y adecuaciones para que las OPP puedan implementar el SGC de forma amigable, esto en cuanto al lenguaje técnico se refiere, pero también que se vea como una herramienta práctica y útil para las actividades cotidianas de las OPP.

Las OPP que están dentro del sector orgánico ejecutan muchas actividades, pero hace falta identificar y formalizar esto, documentarlo y darle seguimiento. “Rara vez te encuentras con procesos que no están siendo ejecutados, solo hay que darles un orden, documentarlos, hay herramientas para ello y no necesariamente es complicado; hace falta un análisis y en consecuencia su sistematización”,



“La integridad o la categoría de orgánico no se da por generación espontánea”

subraya el licenciado en Administración Industrial con Especialidad en Productividad y Calidad, por la UPIICSA-IPN.

De manera natural, recalca, las OPP tienen su SGC, la diferencia es que cuando se implementa en cumplimiento con una norma —ISO 9001 para cualquier tipo de organización o la ISO/IEC 17065 para Organismos de Certificación de Productos— vas poniendo un orden, un lenguaje común y generando las metodologías de cumplimiento, que nos generan los datos que nos orientan a la toma de decisiones basadas en información confiable.

El hecho de que hoy día muchas OPP están queriendo ser las mejores en algún proceso, por ejemplo, café de especialidad o mieles de origen, nos da la idea que existen estructuras bastantes armadas que visualizan y se materializan en estos mercados diferenciados.

Las ventajas de cumplir con las reglas

En materia de gestión de calidad, el sector agroalimentario tiene muchos aspectos, porque no solo son los procesos de producción orgánica, están también temas de inocuidad, de información comercial, de calidad, entre otros; lo que implica el conocer, implementar y cumplir con los requisitos de múltiples esquemas, muchos de los cuales están regulados, no son voluntarios, recalca el experto en sistemas de gestión de la calidad, normalización, evaluación de la conformidad y fortalecimiento de OPP.

En el sector orgánico si quieres etiquetar un producto como tal, hay que cumplir la Ley de Productos Orgánicos (LPO), formalizarte, tener una certificación que otorga una Organismos de Certificación Orgánica (OCO) aprobado por el Senasica (Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria). Obtener un producto certificado como orgánico, que si bien lleva esfuerzos y costos asociados, te da certidumbre y es una garantía de que estas cumpliendo los requisitos establecidos por la LPO, lo que da una certeza de que, en forma general, puedes cumplir con los requisitos de los esquemas orgánicos de la Unión Europea, del NOP de los Estados Unidos; del JAS de Japón, del COR de Canadá. El SGC nos apoya a identificar cuáles requisitos de estos esquema son equivalentes y cuáles son particulares y de una manera simultánea cumplir.



“La LPO y todos los instrumentos normativos derivados dan certeza jurídica y son una enorme ventaja para los SGC, porque cuando tú ya tienes definidos los requisitos, puedes generar un orden, una corrección eventual se vuelve más precisa, solo hay que ir ajustando, afinando, ya no vamos a modificar a ciegas. Tenemos este sistema normativo, ahora hace falta darle mantenimiento y que realmente cumpla con requisitos

como país y que logren una equivalencia con los demás reglamentos o normalizaciones que tenemos a nivel global”, asevera el auditor interno del Sistema de Gestión de Calidad de CERTIMEX.

Hace algunos años —refiere— se decía que se pedían más requisitos a un producto orgánico que al que no lo era; en la actualidad esto es una ventaja porque los requerimientos para establecer un proceso orgánico ya están definidos, tienes el punto de evaluación, corrección, mejora y la argumentación para la diferenciación en el mercado; más *versus* un producto convencional, que nadie conoce su origen ni sabe qué hace y cómo lo hace, expone Lorenzo Nigo García.

Comenta que lograr la integridad o la categoría de orgánico no se da por generación espontánea, los productores tienen que llevar todo el proceso desde la selección de la semilla, la parcela, la producción, el procesamiento o la transformación y la comercialización, y un requisito que te piden es un plan de manejo, que también se puede identificar como un sistema de gestión que tienen los operadores, quienes deben desarrollar mecanismos de cumplimiento de los requisitos, y demostrar cómo se cumple en forma particular. Ya después el inspector externo verificará que el esquema este en cumplimiento.

Respecto a las posibles resistencias de las OPP y operadores por manejar un SGC formal, Lorenzo Nigo manifiesta que el secreto es involucrarlos en el desarrollo de un formato, un procedimiento y que sea amigable entendible para ellos, si es así no hay mucha resistencia. Cuando llegas con una metodología y les quieres imponer algo, la resistencia será permanente, por temores o porque lo ven como más trabajo; por ello tienes que ser facilitador más que consultor y hacer un proceso de acompañamiento, que ellos mismos identifiquen lo que hacen en la actividad cotidiana.

Evolución de CERTIMEX

En México hay 18 OCO aprobados por el Senasica, y algunos otros están en proceso de lograr esa aprobación. El caso de CERTIMEX es particular porque ha logrado sentar los cimientos para el sector orgánico y se mantiene a la vanguardia, ya que fue el primer OCO, con operación completa y de origen mexicano, en tener las acreditaciones para los programas de UE, USDA-NOP; Japón y LPO. Muchos de sus procesos se basan en su sistema de gestión, que es la herramienta que tienen para cumplir los diferentes

esquemas que operan, donde una parte fundamental es que, además de hacer evaluaciones internas, son sujetos de evaluaciones externas, expresa el experto.





Hay que recordar —agrega— que el origen de CERTIMEX es una petición expresa de las OPP para desarrollar una certificadora local que cumpliera con los requisitos internacionales, pero que cubriera las necesidades particulares y se adecuara a las condiciones nacionales. Esto es el pensamiento en el mundo actual: piensa globalmente, pero actúa localmente. Fue lo que desarrollaron en sus inicios las OPP con CERTIMEX, que era un organismo de certificación global pero que actuaba de manera local, con estructura, toma de decisiones, con inspectores, con personal propio.

Lorenzo Nigo García recuerda que la primer oficina de CERTIMEX era un espacio dividido en mesas de trabajo, una montaña de expedientes.

A partir de ahí se dio un aprendizaje de ida y vuelta para entender que hacían las OPP y los Operadores en cuanto a los requisitos de lo orgánico y la decisión que se tomó en aquel entonces para poder emitir los certificados de manera directa fue determinante para el sector. Hoy CERTIMEX cuenta con la infraestructura, recursos técnicos y humanos; por lo que su crecimiento es evidente.

El desarrollo del sector orgánico que se ha tenido en México va de la mano con los 25 años de CERTIMEX, a partir de un fundamento importante: se ha desarrollado, al igual que muchas OPP y operadores orgánicos, de manera independiente, y avanzó con nulo o poco apoyo del Estado. Esto asociado al hecho de no quedarse en una zona de *confort*, de estar en cumplimiento, acreditado y aprobado conforme a los estándares nacionales e internacionales, lo cual es muestra de una estructura sólida.

Lorenzo Nigo García participó en grupo promotor para creación de la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y en procesos de elaboración y actualización de normas sobre: evaluación de la conformidad, Comercio Justo México, SPP, LPO. Su acercamiento con el sector orgánico empieza con CERTIMEX, en 2000 cuando trabajaba en el Instituto Mexicano de Normalización y Certificación (IMNC) y les realizó la auditoría interna. Desde 2003 se integra a la agencia como experto en temas de evaluación de conformidad en diversas actividades.



Mercado orgánico creciente y retos ante legislación europea

Para los próximos años, el sector orgánico seguirá una tendencia creciente en el mundo; sin embargo, la guerra en Ucrania podría inhibir este comportamiento. Además, el nuevo reglamento de la Unión Europea, que entró en vigor el 1 de enero de 2022, estableció un sistema muy estricto en las importaciones de países terceros, afirma Jochen Neuendorff, director de la GfRS de Alemania.

El experto en certificación y acreditación de certificadoras orgánicas afirma que algunas exigencias de la nueva legislación europea, “son parcialmente difíciles de entender y bastante complicadas”, principalmente para pequeños productores. Por ejemplo, la legislación contiene nuevas reglas para semillas y otro material reproductivo, lo cual es complicado de cumplir en México. Adicionalmente, solicita emitir un certificado de importación (COI) antes de la salida de la mercancía de países terceros, de lo contrario el contenedor no puede ser vendido como orgánico. Ya hubo algunos casos en México, “donde no fue posible vender como orgánico, porque no se otorgó el COI antes de la salida del barco”.

“En Europa ahora existe una necesidad de implementar el nuevo reglamento de manera eficiente y garantizando la integridad orgánica, sin burocracia, que es innecesaria. Pero ahora no somos tan buenos en la Unión Europea en evitar la burocracia, con todas esas nuevas reglas que tenemos y puedo imaginar fácilmente que los pequeños productores en México, particularmente cuando están organizados en grupos, van a tener problemas en implementar esta legislación, eso lo vamos a ver en los próximos años”, considera el experto, quien es evaluador de varios organismos de acreditación como el DAkkS, el IOAS y el SAS desde 1998.

Jochen Neuendorff expresa que en los países europeos, “no estamos contentos que la Comisión Europea, que tiene como objetivo aumentar la superficie orgánica en todos los países miembros, establezca una reglamentación con la cual existe un riesgo de llegar exactamente a lo contrario”.

En el año 1993, recuerda, había un solo reglamento; en 2007 la Unión Europea, con la justificación de “simplificar” la legislación, la cambia y establece tres reglamentos. Para 2022 el nuevo reglamento tiene uno principal y 14 adicionales, y habla de una *better regulation* —una regulación más fácil—. “No creo que una legislación que tiene 15 diferentes reglamentos sea más fácil que una que tenga solo tres o uno. Esto complica las cosas”, subraya.



La Comisión Europea considera que hay puntos débiles en la legislación, en particular en los países terceros, por lo que al establecer reglas muy detalladas intenta que la situación cambie y piensa que esto evitará que la gente incurra en irregularidades. “Pero poner reglas en papel es algo diferente a poner reglas en la práctica. Cuando tienes 15 documentos con exigencias muy detalladas, tienes un riesgo distinto, que la gente no entienda nada y que, simplemente, no se implemente lo que es necesario...”

Mercado orgánico y de certificación en crecimiento

Durante una charla vía plataforma digital desde Alemania, Jochen habla de que en los últimos dos años, el mercado de productos orgánicos observó un aumento de entre 7 y 10 por ciento en los países europeos y para el próximo trienio se espera que éste crecimiento continúe, aunque será más lento a consecuencia de la guerra Rusia-Ucrania, que encarece la energía y hay un alza global en el precio de los alimentos.

Ante dicho comportamiento, la reacción del consumidor alemán es buscar opciones para reducir presupuesto para alimentos, en particular en las personas de mayor edad, de entre 50 y 60 años. “Los alemanes son muy sensibles con los precios de los alimentos, en este momento la guerra afecta la venta de los productos orgánicos, porque los precios de gas y de gasolina han aumentado”, manifiesta el directivo de GfRS, que empezó con 20 operadores y hoy son 4 mil 500.

Pero al mismo tiempo hay una contratendencia de los jóvenes, quienes seguirán consumiendo los productos orgánicos de forma regular, porque están acostumbrados a este tipo de alimentos. También en otros países como Estados Unidos están los consumidores de productos orgánicos o veganos.



“El mercado orgánico ha sobrevivido y soy optimista que este mercado seguirá creciendo, pero asumo que vamos a tener en los próximos dos o tres años un crecimiento menor en comparación con los años anteriores, en particular en los países industrializados”.

“El mercado orgánico ha sobrevivido y soy optimista de que seguirá creciendo”

Por otra parte, Jochen apunta que el comportamiento del mercado orgánico incidirá en la demanda de certificaciones por parte de los operadores, dado el nuevo reglamento en la Unión Europea para productos orgánicos, incluye todo el mercado en detalle, los supermercados y las tiendas tienen que certificarse. En el caso de GfRS, solo en el último año y medio aumentó en 100 por ciento el número de operadores, resalta.

El experto proyecta que la importancia de la certificación va a ser mayor en el futuro, pero es importante que las certificadoras realicen un trabajo confiable, ya que cada año encontramos en Europa, incluida Alemania, gente que no toma la cosa tan en serio como debería ser. Al sur del continente, “hemos tenido varios casos donde la comisión de la Unión Europea ha retirado la autorización a certificadoras por estas razones y eso es una pena”.

“Nosotros tenemos ante las autoridades una buena reputación, porque todo el mundo sabe cuando la certificadora encuentra algo suspende o elimina el certificado. La relación de la GfRS con autoridades en Alemania, en Austria, Luxemburgo u otros países miembros de la Unión Europea es muy importante y la gente sabe que el trabajo es de confianza”.

Hay historias de certificadoras muy diferentes, hay algunas que definitivamente desde el punto de vista de los europeos o de los estadounidenses no tienen una buena reputación y eso se conoce en el mercado. Por el contrario, hay otras agencias como CERTIMEX, que tienen buena reputación en el mercado orgánico y eso es bueno para los compradores, quienes fácilmente aceptan el certificado.

Entre los retos para las certificadoras, Jochen puntualiza están: mantener un servicio de confianza ante los consumidores, autoridades y operadores. Ante un mercado en crecimiento se deben desarrollar nuevas metodologías para las inspecciones y certificaciones, hay que manejar de manera sólida la toma de muestras o de análisis.

Por último, Jochen Neuendorff asegura que conoce bien el trabajo de CERTIMEX y aprovecha para extender, en el marco del 25 aniversario de la certificadora, “felicitaciones y que continúen como antes y que no olviden su misión”.



Retos de la cafeticultura y el movimiento orgánico mexicano

El modelo orgánico nace de la necesidad de buscar alternativas para los pequeños productores, a partir de la organización y la asociatividad, lo cual ha abierto mercados y en la actualidad observa grandes oportunidades de crecimiento, ante la demanda exponencial de productos orgánicos o sustentables en el ámbito internacional, donde están cafés de alta calidad o de especialidad, o la venta de bonos medioambientales asociados a los cafetales.

La apuesta de México y de la cafeticultura deberían ser los mercados diferenciados, no sólo orgánicos, sino considerar cuestiones de origen, varietales, de suelos, aspectos sociales, de pueblos originarios o de métodos de beneficiado. Hacia allá tenemos que caminar e impulsar los procesos de comercialización de los productores en forma conjunta, igual que el valor agregado de los productos y el acceso al financiamiento, expresa Miguel Tejero Villacañas, asesor de la CEPSCO (Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca), que agrupa a 45 cooperativas en Oaxaca, unos 3,500 productores, de los cuales 46% son mujeres.



Como pionero del movimiento orgánico y analista del sector cafetalero, considera que la ventaja competitiva de México no es vender café en volumen, sino la calidad del producto. Esgrime una razón: nuestros costos de producción —mano de obra e insumos— son más altos que los de países de Centroamérica, África o incluso Asia. Las grandes trasnacionales intentan introducir variedades, como robustas, para sus cafés *basura* como el *Nescafé*; eso no hace a los cafeticultores mexicanos competitivos; Uganda puede producir ese tipo de café tres veces más barato.

En México, subraya, “debemos apostar a las grandes calidades, tenemos las condiciones naturales, los conocimientos y los mercados. Es un error del gobierno mexicano querer introducir variedades de baja calidad, como Colombia, Costa Rica o Marsellesa, que no dan calidad en taza y no se pueden vender de manera diferenciada”.

Tejero Villacañas también plantea que asociado a las plantaciones de café en entidades como Oaxaca, Chiapas o Veracruz, existe todo un sistema agroforestal, con el café bajo sombra, que da múltiples servicios ambientales, hidrológicos y esto puede estar asociado con árboles frutales o maderables, donde hay que pensar en la venta de bonos medioambientales, que reconozcan las buenas prácticas que hacen los productores en sus cafetales y que por éstas reciban un precio mayor por su producto. No es la compra de un bono en el mercado internacional, sino el pago por estos servicios en beneficio de la naturaleza.

Ya existen experiencias en esta dirección. CEPSCO tiene un proyecto de venta de bonos de carbono a una fundación francesa, la cual paga por adelantado lo que se retendrá en los

próximos 20 años. Los pagos pueden ser por la densificación de árboles de sombra en el cafetal, renovación de cafetales o siembra de especies maderables.

“Los pequeños productores tendrán que competir codo a codo con las grandes corporaciones”

Logros y retos

En entrevista, Miguel Tejero también se refiere a los retos del sector orgánico, entre los que se encuentra crecer, “no nos podemos quedar en el tamaño actual”. La producción orgánica tiene mucho futuro y los pequeños productores tendrán que competir codo a codo con las grandes corporaciones, que ya están sembrando orgánicos. Aunque —matiza— son intereses y concepciones diferentes de lo orgánico, “pero urge que hagamos alianzas con ellos para que avance el modelo orgánico. Nosotros nos centraríamos en el trabajo de la producción campesina indígena, de pequeños productores y de alta calidad. Sí podemos hacer un frente común con muchos agricultores mexicanos medianos, y algunos grandes, que están dispuestos a entrarle a la producción orgánica”.

Para CERTIMEX, considera el especialista, un reto es bajar costos, que la certificación por volumen sea más accesible a pequeños productores y así sería más atractiva para un mayor número de agricultores. También tiene que entrar a otros proyectos medioambientales, de restauración del paisaje y lo puede hacer sin problema.

En 25 años, recapitula Tejero Villacañas, conseguimos algo que era nuestro sueño: la autonomía total. Hubo una apropiación del modelo de asistencia técnica, basado en técnicos comunitarios, en inspectores campesinos y capacitación. El sistema orgánico, no solo es un modelo, sino una forma de vida, casi una filosofía, un aspecto importante es la no dependencia, la apropiación de todos los procesos.

El movimiento orgánico —resalta— logró vender en el Comercio Justo, lo cual funciona, al igual que la formación de uniones de crédito y otras figuras de ahorro y crédito, que también promueve y hoy son una fuente de financiamiento para muchos productores. Darle valor agregado al café también está funcionando y existen varias iniciativas para venderlo en tiendas departamentales, cafeterías, centros de investigación. “Estamos apostando para tener un café liofilizado y marcas propias de las organizaciones. Hay que buscar salir con una cadena comercial de todas las cooperativas de pequeños productores en toda la República y en otros países”.

Al hacer referencia a las políticas públicas asociadas a la producción orgánica, Miguel Tejero expone que la subsecretaría de Autosuficiencia Alimentaria de la Secretaría de Agricultura está planteando un programa de agroecología, pero eso no se está reflejando en organización. Tampoco hace mucho caso





a los procesos de trazabilidad e inspección y certificación de la producción. Sí están enseñando a elaborar bioinsumos, a crear biofábricas, pero existe la preocupación de que al acabar el sexenio esto se diluya, advierte.

El especialista considera que AMLO (Andrés Manuel López Obrador) tiene una deuda pendiente con el movimiento cooperativo, autónomo y de autogestión; “nos metió en el mismo huacal de organizaciones corporativas, como la CNC (Confederación Nacional Campesina... lo seguimos apoyando pero creemos que hay una deuda porque somos una parte muy importante de la economía social y no se nos ha visto así. Está pendiente la incorporación de los productores que están en Sembrando Vida a las cooperativas ya existentes, las cuales mantienen los principios de democracia, autonomía, pluralidad y transparencia; que no sea un modelo corporativo”.

Más que una certificadora orgánica



En estas reflexiones, Miguel Tejero asegura que CERTIMEX tiene muchos éxitos no cacareados. Habla solo de certificación orgánica, pero no presume que este modelo de agricultura llevó a las cooperativas a un proceso de apropiación de las fases de comercialización y exportación, de vender en mercados diferenciados, con precios especiales. Fueron éstas las que aportaron planteamientos para conformar los estándares de FLO. CERTIMEX no ha contado el papel que jugó con las cooperativas para todos los proyectos de diversificación, de comercio justo, de calidad, de financiamiento. Ciertamente, la agencia no lo hizo sola, pero la lógica de trabajo que se diseñó

en la toma de decisiones democráticas dentro de CERTIMEX, donde los productores somos socios del organismo y podemos dirigir un poco su rumbo, lleva a que las organizaciones no solo busquen un modelo tecnológico de producción, sino atender otros aspectos fundamentales dentro de sus organizaciones.

“CERTIMEX ha sido más que cómplice, ha sido promotor del comercio justo, la diversificación, la calidad, el financiamiento y, últimamente, todos los proyectos medioambientales, de restauración de suelos, aspectos de jardines varietales, apropiación de los procesos de semillas, incluso de captura de carbono. Creo que el papel que jugó y sigue jugando CERTIMEX no sólo para la producción orgánica, es algo más grande de lo que ellos mismos presumen y cuentan”, recalca.

“La producción orgánica —proyecta Tejero— tiene mucho futuro y también CERTIMEX, que es la certificadora más exigente y, por tanto, la más confiable, por su seriedad, no solo de las empresas sino de los pequeños productores. ¡Felices 25 años. Son las bodas de plata!”.

La mejor certificadora orgánica del mundo

La llamada Revolución Verde, que inició en la década de los sesenta y se sustentó en el uso intensivo de insumos químicos para obtener rendimientos agrícolas al máximo, fue la escuela donde se formaron miles de agrónomos de esas épocas, como Víctor Pérez-Grovas, a quien las causas y los azares lo llevaron a conocer el sistema de producción orgánico, que al inicio le generó “muchas dudas e inquietudes” respecto a su eficiencia. Así se encontró con las primeras experiencias en México, que desarrollaron la UCIRI (Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo), en Oaxaca, y la organización ISMAM (Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla), en Chiapas.

La desaparición del Inmecafe (Instituto Mexicano del Café), en 1989, fue un detonante para la agricultura orgánica, al dejar de dar insumos químicos a los productores, financiamiento, y abandonar el proceso de acopio, beneficiado y comercialización de café; los cafetales se abandonan y la producción cayó estrepitosamente; el aromático entonces sólo se podía vender a través de coyotes y trasnacionales. Así, en esos años se producen las condiciones de crisis que permiten que en 1993 en el marco de la Primera Conferencia de Café Orgánico que se realizó en Tapachula, Chiapas, se de el inicio formal del movimiento de agricultura orgánica ligado a la cafecultura.

En ese contexto, en la Unión Majomut —que producía café en las comunidades indígenas de la región de los Altos de Chiapas— empezamos a buscar alternativas de producción y el aspecto de comercialización y hallamos que una de ellas era la agricultura orgánica, relata Víctor Pérez-Grovas Garza, quien ha coordinado durante más de 20 años equipos técnicos con organizaciones cafetaleras campesinas.

En medio de una de crisis del café, por los cambios en el mercado internacional, y en la búsqueda de alternativas productivas y de mercado —entre 1989 y 1993— como ingeniero agrónomo decidió visitar las experiencias orgánicas en Oaxaca y Chiapas, donde observó con asombro que obtenían buen rendimiento, que los cafetales estaban bien cuidados, con plantas vigorosas y la producción era “muy buena”. Esto le generó aún más inquietud y decidió evaluar la sustentabilidad integral de todo el sistema orgánico.

Así estudió, junto con un equipo, las bases técnicas para encontrar si el café orgánico era más sustentable que el convencional. Evaluaron 17 indicadores en aspectos de producción, sociales, de mercado y trabajaron con un método para encontrar los puntos críticos del sistema. El hallazgo fue que el sistema orgánico era más sustentable que el convencional y que, de manera inmediata, no tenía puntos críticos. “Esto nos dio mucha tranquilidad y dijimos: esto no es una moda, tiene una base teórica, como lo demuestra el estudio que hicimos, que es una evaluación de sustentabilidad del sistema orgánico”.



“Surgió la necesidad de crear un mecanismo nacional de certificación”

Entre los indicadores que evaluaron durante tres años, estaban: rendimiento en cantidad, en calidad del grano, relación costo beneficio, demanda de fuerza de trabajo, ingresos, erosión del suelo, nutrientes, número de especies manejadas, disponibilidad de insumos, control de plagas, precios, diversificación de mercados, número de productores y mecanismos de toma de decisiones.

La alternativa entre indígenas y campesinos se difundió muy rápido como algo viable, que mejoraba la producción, aumentaba el nivel de cosecha y tenía la posibilidad de vender mejor ese café en el mercado internacional. “De manera tal, que esto empezó a crecer a finales de años ochenta y principios de los noventa”, enfatiza el especialista, quien ha hecho importantes trabajos de investigación en agricultura orgánica y de los procesos de formación de mercados especiales

La gestación de CERTIMEX

En 1993 se organizó esa primera conferencia en Tapachula, Chiapas, donde concurrieron representantes de muchas organizaciones sociales de México y Centroamérica, así como varios organismos de certificación. Ahí en los pasillos los asistentes platicaban que la certificación orgánica que realizaban entidades internacionales en lugar de apoyar se había convertido en un “cuello de botella” y se hablaba de la necesidad de crear un mecanismo nacional de certificación. “CERTIMEX se gestó en los pasillos de esa conferencia”, rememora Víctor Pérez-Grovas.

A partir de ahí las organizaciones acordaron sostener reuniones para armar un plan para tener una certificadora mexicana. Como resultado de esto, en 1995 se creó Ecomex (Campesinos e indígenas ecológicos de México), donde se discutió cuál sería nuestra norma de producción orgánica, qué podíamos hacer y que no; pero los europeos dijeron que las asociaciones de productores no pueden auto-inspeccionarse y auto-certificarse, que la inspección y certificación debería ser por multi-partes, con productores, academia, comercializadores, consumidores y representantes del gobierno.

En este contexto, en 1997 en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, se constituye CERTIMEX (Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos), cuya sede central se estableció en Oaxaca, sintetiza Pérez-Grovas, quien es socio fundador y fue presidente del Consejo Directivo de dicho organismo en los años 1997-2003 y 2006-2011.

Sin embargo, la certificación orgánica era un procedimiento “super engorroso”, se solicitaba la inspección a Suiza, a Imocontrol, de ahí te enviaba —la oficina de esa entidad que estaba en Bolivia, donde primero hacían un presupuesto, que era muy alto y se cotizaba por día y en dólares; después daban una fecha de inspección, que muchas veces no coincidía con los períodos de cosecha. Luego se tenía que enviar la documentación a Alemania, donde al final te daban resultados, en



ocasiones fuera de la temporada de exportación. “Esto hizo patente que se necesitaban algo diferente, ágil, efectivo, económico”, señala Víctor Pérez-Grovas.

Ese proceso fue un freno en un momento y afectaba el desarrollo del sector, porque si la gente se interesaba en la producción orgánica, al momento de certificar había un tope. En los años 1998-99 ya CERTIMEX hacía el trabajo de inspección para las mismas agencias, pero ya era más ágil y fue una gran ventaja; empero, IMO Latinoamérica mandaban hacer inspecciones a los mexicanos y aunque ellos no vinieran igual cobraban.



“En 2000 pensamos que eso se tenía que acabar, porque nosotros hacíamos las inspecciones, que realizaban nuestros inspectores y cumplíamos todas las normas. Pensamos que teníamos la capacidad de que nuestro proceso de certificación se valorara y aprobara en el ámbito internacional”, dice Pérez-Grovas.

Había una puerta para lograr el propósito de que México contará con su propia certificadora y era una opción que existía para los procesos de certificación que establecía que un certificador reconocido a nivel internacional podría revisar todos los procedimientos de CERTIMEX, los protocolos, las normas y los procesos, y éste era el aval de la certificadora en Europa, procedimiento conocido como ISO 65 opción 3. CERTIMEX se sometió a ese escrutinio, “aplicamos y salimos muy bien” y “la gran ventaja era que teníamos el mismo horario en el país, se agilizaron los tiempos para las inspecciones, pagabas en pesos, los trámites eran más ágiles”, resume Pérez-Grovas Garza.

Paso enorme tener una certificadora mexicana

CERTIMEX nace con la idea de construir una entidad de inspección y certificación mexicana al servicio de las organizaciones. Desde el principio, recalca Víctor Pérez-Grovas, “nos pusimos como meta cumplir al pie de la letra toda la norma internacional, que no dijeran que los mexicanos o latinoamericanos éramos unos tramposos, que no sabíamos aplicar las normas; muchos pensaban que iba a hacer un proceso fallido. Dijimos vamos a demostrar que lo podemos hacer bien y mejor que lo hacen ellos”.

Pero los europeos en su mentalidad centralista dijeron que aunque la certificadora mexicana estaba acreditada por todas las agencias internacionales en Europa eso no valía y que además teníamos que seguir haciendo lo mismo con IMO, con Naturland. Por tanto, en el año 2001, “en una reunión decidimos no vender si no aceptaban nuestra acreditación”, asevera el especialista.

Le dijimos a los compradores y les demostramos que nosotros cumplíamos con la norma internacional y si no aceptaban nuestro certificado no les vendíamos. En ese momento,

el café orgánico mexicano representaba más del 50% del lo que se comercializaba en el mundo. Finalmente aceptaron. “En poco tiempo se dieron pasos enormes, en siete años tuvimos una certificadora con un reconocimiento internacional pleno, con la opción 1 de la Norma ISO 65”, recalca.

Avances y pendientes de CERTIMEX y el movimiento orgánico



Al realizar un análisis en el tiempo, Pérez-Grovas Garza expone hay cosas positivas y negativas. En un momento CERTIMEX dependió mucho del sector cafetalero, pero se empezó a diversificar y cuando vino el problema de la roya del café, que creó una baja en la producción y la salida de muchas organizaciones, no afectó tanto. Por otro lado, estaba muy enfocado al sureste del país, pero ahora se empieza a extender hacia el centro y norte del país, lo cual es muy positivo, pero aún es una tarea pendiente.



Hay esfuerzos pero no han sido suficientes para descentralizar CERTIMEX en el país, hubo un momento en que tenía oficina en Tuxtla Gutiérrez y Michoacán, pero económicamente resultaron inviables. La agencia ha tenido avances muy importantes y ha cumplido su parte a cabalidad, ha hecho mucho más de lo que se pensaba en el poco tiempo de vida que tiene.

Sobre otros pendientes, manifiesta que en el movimiento orgánico hay una “terrible” falta de promoción tanto para la producción como para el consumo de productos orgánicos. Por parte de las autoridades mexicana, todavía hay una falta de entendimiento de lo que es la agricultura orgánica. Hubo

críticas a la política de repartir fertilizantes químicos y decidieron apoyar a los biofertilizantes. Sin embargo, “esto solo es sustitución de insumos, no es fomentar lo orgánico”.

Por ello, considera el experto —quien ha participado en las juntas directivas en los sistemas de comercio justo a nivel nacional e internacional—, falta que el movimiento orgánico haga entender a diversos sectores que este sistema no solo beneficia a los productores, sino a los consumidores y al medio ambiente.

Los certificadores más estrictos de Europa

Por el año 2009, Víctor Pérez-Grovas e integrantes de CERTIMEX solicitaron una reunión con la agencia del ministerio de agricultura de Suiza, que controlaba todo el proceso

orgánico. La entidad mexicana había buscado el encuentro porque los suizos no tenían la misma norma que Europa, y debían hacerse algunos ajustes en los trabajos para las organizaciones que venden en Suiza.

El día de la reunión los mexicanos llegaron muy temprano al ministerio suizo, donde a regañadientes los dejaron pasar, por estar antes de lo acordado. Durante el tiempo de espera para que diera la hora de la cita observaron como funcionarios acarreaban muchos documentos y llenaban una mesa con alteros de éstos.

“Finalmente —cuenta Pérez-Grovas— la representante del departamento y dos asistentes nos atendieron y preguntaron que cual era nuestra queja; nosotros tratamos de explicar el asunto de los cambios en la norma europea y queríamos discutir como hacer el ajuste de nuestros informes para los comercializadores que venden a Suiza”.

La funcionaria suiza se recargó en el asiento y expresó; “¡Ah! Estábamos muy preocupados porque la mejor agencia de certificación del mundo nos hubiera pedido una reunión y pensamos que se iba a quejar de nuestro trabajo, que era muy lento”.

“¡Nos quedamos impresionados —subraya— que dijera eso, porque lo decían los suizos que son los más estrictos de Europa! Eso es CERTIMEX. Apenas teníamos cinco años de tener la opción de acreditación internacional y eramos la agencia más importante para los suizos, con la que nunca tenían problemas, la que cumplía todos los tiempos, la que respondía inmediatamente todas las observaciones”.

Y esa es sin duda una tarea para el futuro “continuar con el mismo entusiasmo y rigor en el cumplimiento de las normas y seguir con los mismos principios y valores que originaron este organismo” concluye.



Víctor Pérez-Grovas Garza

Es ingeniero agrónomo especialista en fitotecnia y maestro en Ciencias en Desarrollo Rural Regional por la Universidad Autónoma Chapingo. Ha trabajado en la Secretaría de Agricultura y el Instituto Nacional Indigenista en programas de desarrollo y fomento en los estados de Veracruz y Chiapas. Fue consultor de diversas agencias de cooperación nacional e internacional como COPIDER, Oxfam Internacional, Pan para el Mundo, Fundación MacArthur y Fundación Rockefeller. Tiene multitud de publicaciones en libros, revistas, periódicos y folletos de divulgación sobre la temática de la agricultura orgánica y el sistema de comercio justo.



La agricultura orgánica no es una moda pasajera

La crisis ambiental, los problemas de salud en la población y ahora el Covid-19, han llevado a que la producción orgánica represente una alternativa importante para enfrentar estos retos. Hace 30 años se afirmaba que la agricultura orgánica era una moda, algo pasajero y que no se podría sostener. Pero en los últimos años la producción y el consumo de productos orgánicos es una tendencia que crece de manera significativa.

En el caso de México, por ejemplo, ya no sólo están productos como el café, miel, ajonjolí o jamaica, sino que los cultivos orgánicos se han diversificado e incluyen frutas, hortalizas o productos pecuarios. El número de productos se ha incrementado, al pasar de 32 en 2008 a 83 en 2017, expone el presidente del consejo directivo de CERTIMEX, Esteban Escamilla Prado.



Con una amplia experiencia en campo y en el mundo académico sobre el sistema de producción orgánica, el doctor en Ciencias en agroecosistemas tropicales rememora que en territorio mexicano la agricultura orgánica se desarrolló hace tres décadas en un contexto muy desfavorable, el período neoliberal, donde los productores por las condiciones del mercado —como en el caso del café, que depende de la bolsa de valores de Nueva York— tuvieron que buscar alternativas para mejorar sus precios e ingresos y en la producción orgánica encontraron una oportunidad para diferenciar su producto y lograron salir adelante ante las severas y recurrentes crisis que afectaron y siguen impactando al sector.

México fue pionero y se mantuvo durante mucho tiempo como líder mundial en café orgánico. Esto se ha reconocido y aún se mantiene entre los principales países productores del aromático. Estamos entre los lugares once o doce de productos orgánicos en el mundo y ocupamos el tercer lugar por el número de productores de pequeña escala, con más de 200 mil.

La agricultura orgánica —reflexiona Esteban Escamilla— no sólo tiene un impacto económico, porque además de requerir un certificado, de tener un producto diferenciado y acceder a mejores condiciones de precio, está el fortalecimiento social, fundamentalmente a través de las organizaciones o cooperativas donde hay un intenso trabajo, una disciplina para llevar registros, un sistema de control interno y un análisis permanente, que ha influido en este fortalecimiento y crecimiento social.

Algunas cooperativas, por ejemplo, como la Tosepan Titataniske en Puebla, han tenido un avance extraordinario y han desarrollado proyectos sociales que incluyen vivienda, salud, educación e incluso de defensa de su territorio contra las mineras. También están las experiencias de la Cepco (Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca) o la Uciri (Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo), que han logrado crear instancias para el financiamiento o ahorro lo cual es de reconocerse.

El ámbito de la justicia, incluso, se ha reivindicado con el movimiento orgánico y se ha fortalecido con el Comercio Justo, esquema con el cual comercializan por lo menos una tercera parte de los productores orgánicos. Esto ha permitido fortalecer la parte social y organizativa. Ciertamente, son procesos largos, pero esta experiencia puede ser la base para la formación de escuelas campesinas y comunidades de aprendizaje, que se promueven con el actual gobierno. Los productores que se están organizando y capacitando en este periodo podrían avanzar más rápido, sobre todo porque hay condiciones muy favorables para que puedan hacerlo, apunta.

“Hay señales y acciones que pueden favorecer la transición hacia la producción orgánica”

Esteban Escamilla también hace énfasis en que los principales productores de orgánicos son pueblos originarios, campesinos e indígenas. En las poblaciones de Oaxaca, Chiapas y la sierra norte de Puebla, han sido muy importantes porque todavía tienen una estrecha relación con la tierra, dado que por su ubicación geográfica no recibieron tanta influencia de la agricultura industrial basada en fertilizantes, agrotóxicos y plaguicidas, lo cual favoreció las condiciones de producción de esas regiones. En contraste, en algunos estados como Veracruz ha sido muy difícil y complicado fomentar la agricultura orgánica, porque prevalece una cultura muy arraigada a los químicos. Ahí, sigue siendo muy difícil hacer la transición y el cambio. Hay pocos productores orgánicos veracruzanos, algunos en café o cítricos en el norte de la entidad. Así mismo, ha sido un enorme desafío hacer el cambio en regiones donde la población mestiza basa más su trabajo en lo individual que en lo colectivo.

Cambio de paradigma

El desarrollo que ha tenido este sector genera buenas expectativas. Hay una gran oportunidad para el sector orgánico con el cambio de gobierno, considera Esteban Escamilla, porque la Secretaría de Agricultura tiene el programa Producción para el Bienestar, donde apoya cultivos como maíz, cacao, miel, caña de azúcar y la política pública incluye la agroecología y el uso de bioinsumos elaborados con materiales locales y el no estar dependiendo de los fertilizantes sintéticos, que por cierto ahora están a precios muy altos. Está cambiado el paradigma de la agricultura convencional basada en la Revolución Verde, en la mecanización y uso de fertilizantes químicos.

En México, remarca, se están dando señales y acciones significativas que pueden en un mediano plazo ir favoreciendo la transición hacia la producción orgánica. La Secretaría de Bienestar, con el programa Sembrado Vida, promueve la agroforestería y fomenta la organización en las “Comunidades de aprendizaje campesino”, que pudieran ser células para más adelante ir formando organizaciones legalmente constituidas, donde los productores aprenden a hacer viveros comunitarios, tienen una biofábrica para producir compostas, lombricompostas, bocashi, bioles o bioinsumos.



Respecto a si existe una política nacional de fomento a la agricultura orgánica, Escamilla Prado comenta, “todavía no la veo, creo que va a requerir más tiempo, pero sí se están dando acciones que eventualmente pueden favorecer a la producción orgánica. Productores apoyados por Sembrando Vida o Sader están viendo la posibilidad de constituirse legalmente y buscar certificarse en producción orgánica. En algunas regiones se esta dando esa transición”.

Una necesaria certificación



La certificación desde un inicio ha sido muy importante, tener una instancia que mediante normas y procedimientos pueda regular y certificar que un producto, a través de la trazabilidad, sea orgánico.

Definitivamente ha sido necesaria, aunque hay un costo que se debe pagar cada año y todo lo que implica, la inspección, la logística y lo que las organizaciones deben preparar, como es el sistema de control interno que debe estar operando para dar elementos a la certificación externa de que se están haciendo bien las cosas, expone Esteban Escamilla.

Sin embargo, agrega, hay que reconocer que la mayor parte de producción orgánica de México va para la exportación, para consumidores que tienen la capacidad de poder pagar un sobreprecio. El gran reto es cómo poder promover entre toda la población el consumo de productos saludables. Afortunadamente se considera la certificación participativa y los

tianguis orgánicos, que es una forma de también tomar en cuenta a la mayor parte de habitantes con menor poder adquisitivo. Ahí está un gran pendiente que se debe atender.



En este proceso, el consumidor debe ir identificando estos productos que tienen un proceso de certificación, los sellos, que a veces también son demasiados y se requiere más información sobre éstos.

En estas reflexiones, Esteban Escamilla expresa que CERTIMEX llega a su vigésimo quinto aniversario con un trabajo muy intenso, un gran compromiso y, sobre todo, sus raíces están en el trabajo social de las cooperativas que vieron en la producción orgánica una alternativa de desarrollo sustentable. CERTIMEX ha sido congruente con esta visión, pero también tendrá que irse adecuando a la realidad que tiene este país, porque la producción no sólo está en el sureste del país, sino que ir avanzando a otras regiones, como el centro-norte, donde hay otro tipo de cosmovisión. Sin duda, se está avanzando y hay un crecimiento de la agricultura orgánica en México.

Amenazas y pendientes para el movimiento orgánico

El movimiento orgánico tiene que seguir consolidando lo que ha logrado en 30 años, plantea Esteban Escamilla, mantener la misma disciplina, porque hay riesgos de que puede haber fraudes en la producción, que algunos productos se puedan vender como orgánicos sin serlo, que algunas certificadoras puedan relajar los procedimientos de inspección, certificación, y pudieran darse casos de fraude.

El otro gran riesgo es el problema del uso de algunos productos sintéticos, como el herbicida glifosato, que pudieran contaminar productos orgánicos. Hoy se tienen que hacer análisis que antes no eran necesarios para ver si hay algún residuo químico específico, lo que implica un costo adicional. También es importante para algunos sectores cómo mejorar la productividad basada en la agroecología e ir cuidando la calidad e integridad de los productos orgánicos en general. El cambio climático igual es una amenaza, y en casos extremos ocasiona desastres, como los huracanes Grace, el año pasado en Puebla y Veracruz, y recientemente Agatha en la costa de Oaxaca, y que afectaron a productores orgánicos.

También se requiere seguir trabajando para tener una legislación más robusta que vaya favoreciendo el consumo de productos orgánicos en el país, se ha realizado un buen esfuerzo pero hay que seguir fortaleciéndola.

Las crisis ambiental, el cambio climático, los problemas de salud y el tema del agua, van a ir haciendo más consciente a la población de tener un consumo de productos amigables con el ambiente y la naturaleza, que son los orgánicos. Veo un futuro promisorio para el sector orgánico, anticipa el directivo de CERTIMEX.

Esteban Escamilla Prado

Empezó a relacionarse con el movimiento orgánico en 1992, a raíz de un curso de la UCIRI, en la región del Istmo de Oaxaca. Ahí conoció por primera vez la experiencia orgánica en café y ésta lo marcó definitivamente. Luego se incorporó al movimiento orgánico como productor y como parte de una cooperativa en Veracruz. En el ámbito académico, como profesor de la Universidad Autónoma Chapingo empezó a impartir cursos sobre agricultura orgánica y con la finalidad de conocer más se incorpora a CERTIMEX como inspector orgánico y después es invitado a formar parte del Consejo directivo del organismo, el cual integra desde hace 20 años. Es ingeniero agrónomo fitotecnista, cuenta con maestría y doctorado en Ciencias en agroecosistemas tropicales. En la actualidad apoya a la Secretaría del Bienestar en el programa Sembrando Vida, como especialista en Agroforestería y café.



El sector orgánico en plena expansión; “queremos seguir soñando”

Hace más de 25 años un puñado de “locos” preveía problemas de contaminación, de escasez de agua y de otros recursos, había preocupaciones y alertas. Hablaban de producir alimentos que no dañaran el planeta, de productos y certificaciones orgánicas. Soñaban. Entre ellos estaba Taurino Reyes Santiago, director de CERTIMEX, certificadora mexicana que hoy cuenta no solo con el reconocimiento y acreditación nacional, sino internacional, y que atiende alrededor de 20 mil productores de diversos estados del país, que suman aproximadamente 60 mil hectáreas.

El desarrollo de la agencia, primera en obtener su acreditación para certificar en México, se ha dado a la par del crecimiento y demanda del sector orgánico. En la actualidad trabaja con cuatro normas internacionales, la europea, la americana, la japonesa y la mexicana.

El sector orgánico, en general, está en crecimiento, en expansión en todos los sentidos, expone Taurino Reyes. “La pandemia por Covid-19 nos vino a dar varias lecciones, una de ellas es que debemos alimentarnos con productos que no dañen la salud y protejan el medio ambiente. Dentro de esa gama los orgánicos están a la cabeza, porque cumplen con los requisitos que el consumidor ahora demanda. En el ámbito nacional, pero más en el internacional, dicho crecimiento está más marcado y se ubica por arriba de los dos dígitos para los años 2020 y 2021”.

En México, lamenta, no hay estadísticas, pero los operadores que certifican con nosotros tienen una expectativa de crecimiento bastante grande, al igual que CERTIMEX. “El sector orgánico está convulsionado en término de productos; también la tasa de crecimiento en la demanda de capacitación de personal es un reto, porque hay que ofrecer el servicio de manera adecuada y no por crecer brindar un servicio deficiente, se debe hacer bien porque es un sector muy importante que demanda confianza, certeza”.

Durante una conversación, Taurino Reyes hace un recuento de algunos pasajes en la historia de CERTIMEX, así como los retos, obstáculos y pendientes que existen en México para el sector orgánico y, en particular para la agencia, en el marco de su 25 Aniversario.

En el año 2001, recuerda, operaban en México las certificadoras OCIA



de Estados Unidos, IMO Control de Suiza, Naturland de Alemania y CERTIMEX de México. “Desde entonces, competíamos muy fuerte con esas agencias internacionales”, presume con orgullo. En el mapa de certificadoras en territorio nacional, añade, OCIA e IMO están por el octavo lugar, y CERTIMEX se ubica entre los tres primeros lugares y, “en cuanto al número de productores que certificamos, al parecer estamos a la cabeza”.

Desde su óptica, la certificación más difícil de obtener para la agencia ha sido la europea, porque antes no había mucha información y era complicado acceder a las normas. “Incluso nos llegaban dos o tres años después de que las publicaban en Europa. En esos años llegaba el acreditador europeo y les preguntaba que si tenían la última versión de las normas y, pues, no la teníamos”. Los europeos son los más estrictos, los que más normas tienen y las cambian en forma constante. Este año, por ejemplo, entraron en vigor varios cambios y tenemos hasta el 31 de diciembre de 2024 para implementar en forma total el nuevo reglamento de Europa. Nuestra meta es que el próximo año estemos listos porque el mercado ya lo está pidiendo, añade Taurino Reyes.

Los cambios en la normativa son necesarios —considera—, aunque en algunos aspectos, “hay veces que si se pasan de la raya”. Resalta que aunque causa revuelo y se dice que los pobres productores sufrirán mucho con la nueva regulación europea, en realidad los que



“Se necesita más promoción para el sector orgánico, hablar de sus bondades”

certifican con CERTIMEX han trabajado bien y para ellos no son cambios, sino pequeños agregados que los obliga a ser mejores y van a poder cumplirlos sin problema.

Hace énfasis en que dentro de las pequeñas organizaciones o los pequeños productores hay mucha cultura orgánica; donde hay problema es con los medianos y grandes, quienes visualizan lo orgánico como una oportunidad de negocio y dejan de aplicar químicos, pero de pronto los usan un poco porque quieren producir más y lo más rápido posible, o incurren en errores que no están permitidos por la norma. “Con ese tipo de productores cuesta más trabajo y hemos tenido casos de residuos en productos que detecta la autoridad o el mercado. A veces querer combinar solo el negocio y olvidarse de la cultura orgánica no es posible, por lo que hay que tener cuidado”, advierte.

El talón de Aquiles de la comercialización

El sector orgánico puede crecer más, tiene mucho potencial pero faltan rubros por mejorar, desde los aspectos de producción hasta el comercio de alimentos orgánicos, que para algunos es un *talón de Aquiles*, reconoce Taurino Reyes.

Al inicio de la administración del presidente Andrés Manuel López Obrador, el movimiento orgánico mexicano realizó un plan integral que no sólo contempla la producción, sino que considera el proceso de comercialización, dado que para poder llegar al consumidor hay muchos eslabones previos, desde el acopio del producto, el empaque, una marca registrada, un código de barras, hasta un lugar donde los productores puedan exponer sus productos para venderlos bajo ciertas reglas que acrediten que son orgánicos, pero también puede haber secciones de productos naturales o productos agroecológicos.

El director de CERTIMEX plantea que igual debe haber espacios como el que se abrió en la tienda de la UNAM para el comercio de productos orgánicos; las cadenas de supermercados podrían abrir áreas similares o en cada ciudad del país se podría habilitar espacios para que los productores puedan vender.



Para el experto es muy importante trabajar en la información hacia los consumidores porque, en general, no conocemos el valor de los alimentos orgánicos, sobre todo el costo real que conlleva hacerlos llegar al mercado, donde si bien hay productos más baratos, desconocemos que tanto han afectado al medio ambiente y la cadena de contaminación que dejan en todo su proceso productivo. “Se necesita más

promoción para el sector orgánico, hablar de sus bondades. Hay que educar al consumidor y transmitirle que necesita consumir productos orgánicos, porque cuidan la salud, el medio ambiente y su compra apoya el desarrollo de las comunidades y eso, a veces, no lo comunicamos”.

Retos de CERTIMEX y el sector orgánico

Uno de los principales retos de CERTIMEX, resalta Taurino Reyes, es mantener la seriedad y la calidad de los servicios, la responsabilidad que tenemos como organismo de certificación. Cuidar que de repente se pueda caer en ciertas situaciones, porque la gente quiere lo más rápido, lo más sencillo y ¿el requisito normativo?, “luego lo vemos”; no es así, la regla es lo primero. La agencia es como un árbitro que tiene que sacar la tarjeta del color que se requiera y ser imparcial.



Responder a la demanda creciente de servicios en las diferentes regiones del país, también es un reto, porque te obliga a preparar gente aprender cosas nuevas, no es algo sencillo pero hay de donde tomar. Hace 10 años planificamos ir al centro y norte del país, poco a poco se ha dado, hay que irse preparando más porque hay demanda, puntualiza.

Los productos a certificar también se han diversificado. Por ejemplo, en el centro y norte del país están chía, girasol, procesadores de *superfood*, productores de aguacate y de guacamole. Hoy, remarca, las grandes empresas también buscan certificaciones orgánicas. Sin embargo, acota, “no por atender a grandes empresas vamos a descuidar a los pequeños productores, ya que a ellos nos debemos”.

Por otro lado, dentro del sector orgánico, apunta, falta fortalecer el desarrollo de capacidades de productores, procesadores, de las organizaciones de pequeños productores e inspectores, porque de esa manera podremos enfrentar de mejor manera los retos. Hace falta una plataforma digital en donde podamos acceder a un área de capacitación todos los involucrados. Otros programas como la NOP de Estados Unidos tienen una base de datos dónde se puede capacitar el productor en línea.

La organización del sector —añade— sería otro rubro a fortalecer, estamos dispersos y necesitamos comunicarnos mejor. Los cafetaleros creo que son los mejor organizados, se reúnen, discuten y proponen. En el sector de las certificadoras, a través de la Acamex (Asociación de Certificadoras Aprobadas en México) tratamos de organizarnos, nos cuesta trabajo porque siempre hay diferentes visiones o retos; vamos avanzando poco a poco. También sería importante que el sector académico nos apoye más.



Más obstáculos adentro que afuera

Hay países como Estados Unidos que tienen subsidios para sus productores orgánicos, en producción y certificación, y en México no hay nada de eso, ¿por qué no subsidian las plantas para hacer abonos orgánicos? se pregunta el directivo de CERTIMEX.

Al interior del país —asegura— hay muchos obstáculos que no nos dejan avanzar, sobre todo la voluntad política de las autoridades mexicanas, que no tienen claro qué es un producto orgánico y que para avanzar hay que tener una serie de programas y apoyarlos. En México, hay muchos obstáculos por gente que no entiende que se debe producir sin químicos, sin transgénicos; que la agricultura sea negocio, pero hay que cuidar la sustentabilidad, la salud de la gente, no caer en falsos espejismos. “Hay veces que hay más obstáculos adentro que afuera de México”, remarca.

En 2020, refiere, para elaborar el Plan Nacional Producción y Consumo de Productos Orgánicos, en una reunión el subsecretario de Autosuficiencia Alimentaria de SADER dijo que necesitábamos un programa y nos pidió una propuesta. “En febrero de ese año se la dimos, pero no lo han tomado en cuenta. Nosotros deseamos que con ese programa, diseñado para 2020-2024, se haga algo porque se necesita mayor promoción, difusión, pero sobre todo apoyos a la conversión o transición hacia la producción orgánica, la cual puede tardar tres años. Por ahora los productores se han rascado con sus propias uñas. En sexenios anteriores hubieron pequeños y muy pocos apoyos, pero muy plagados de corrupción y eso tampoco lo queremos”.

Igual, antes de que tomara posesión como secretario de Agricultura, Víctor Villalobos tuvo una reunión con integrantes del movimiento orgánico en Oaxaca, quienes le pidieron



apoyo a los orgánicos y cancelar los transgénicos. “Él se comprometió con nosotros y hasta el momento no ha cumplido; solo llegan al poder y se les olvida las cosas”.

Reyes Santiago reflexiona también sobre los obstáculos culturales que ha habido para el desarrollo sectorial, una serie de prejuicios, por ejemplo. “El primero es que desde afuera nos miran como tercermundistas, los del sur, la gente que no tiene posibilidades. Nos dicen: ustedes son mexicanos por lo tanto no pueden salir adelante. Una vez una persona comentó que no sabía como los mexicanos se podían certificar entre mexicanos, si pueden tener cuentas falsas en Suiza. Esta parte es lo más duro, lo más complicado”.

“Esa barrera de la discriminación —afirma— es una carga cultural que nos imponen los externos, no nosotros. A veces te dicen que los *güeros* saben más, pero no siempre es así; tenemos desventajas como el idioma, el mercado, los países líderes son los que ponen las reglas, porque es donde se consumen gran parte de los productos; nosotros tenemos la obligación de conocer las reglas, los requisitos y ponerlos en práctica, los mexicanos podemos con eso y más”, subraya.

El director de CERTIMEX trae a la memoria que un inspector externo que era muy duro con ellos, una vez les comentó que los certificadores mexicanos trabajan igual o mejor que los suizos. Por ello, “fuimos logrando que otras personas compraran productos con la certificación de nuestra agencia”.

En la actualidad, cuando Taurino se reúne con ese grupo de hace 25 años, y a la luz de lo que esta pasando en el mundo, les comenta: “no estábamos locos, no estábamos tan mal; decíamos que algo pasaba, ¡qué bueno que esos locos tienen a otros locos al lado! El sueño de aquel entonces ahora se esta haciendo realidad. Queremos soñar otros 25 años y para mí es un reto muy importante en el que trabajamos todos los días para no perder el rumbo”.

Taurino Reyes Santiago

Estudio en el Instituto Tecnológico Agropecuario del Estado de Oaxaca, sistemas de producción pecuaria. Al egresar de la carrera en 1995, el destino lo llevó a trabajar en el Consejo Estatal del café en Oaxaca (CECAFE) como técnico para evaluar un programa de renovación de cafetales. Estuvo en la sierra del Istmo de Tehuantepec y ahí conoció a los productores de café orgánico de UCIRI y de la CEPCO, quienes iniciaron el movimiento orgánico, “Me tocó la gran suerte que desde un principio tuve contacto con la producción de café sin químicos”.



Línea del tiempo CERTIMEX

- **1995** – Constitución de la entidad Campesinos e Indígenas Ecológicos de México, ECOMEX, como una asociación civil formada por los representantes de las organizaciones sociales comprometidas con la producción orgánica.
- **1997** – 29 de agosto se funda CERTIMEX en San Cristóbal de las Casas, Chiapas.
- **1998** – Junio se abre la oficina de CERTIMEX en Oaxaca de Juárez.
- **1999** – Mayo se obtiene capacitación sobre la Guía ISO/IEC 065 por personal de la certificadora Bolicert de Bolivia.
- **2000** – Octubre, primera evaluación de CERTIMEX conforme a la Guía ISO/IEC 065.
- **2001** – Marzo, se exporta el primer lote de café orgánico certificado por CERTIMEX a la EZA Fairer de Austria.
- **2002** – Marzo–julio de 2002, se exportaron los primeros lotes de café orgánico con certificado CERTIMEX a GEPA de Alemania y se firmó convenio con FLO (Fairtrade Labelling Organization) para realizar inspecciones de comercio justo.
- **2003** – Octubre, primera auditoría del Organismo Alemán de Acreditación (DAP) a CERTIMEX. El resultado fue de cero no-conformidades.
- **2004** – Febrero, en el marco de la Biofach, en Nuremberg Alemania, el organismo de acreditación alemán DAP entregó el certificado conforme a la Guía ISO IEC 065 a CERTIMEX.
- **2005** – Marzo-agosto, exportación de productos orgánicos con certificado CERTIMEX a Austria, Alemania, Holanda, Inglaterra, Francia, Bélgica, Suecia, Suiza, Italia, España.
- **2006** – Febrero, se publicó la Ley de Productos Orgánicos (LPO) de México y en junio se tuvo la evaluación de CERTIMEX de USDA conforme al National Organic Program (NOP).
- **2007** – En abril se recibió el certificado de acreditación de CERTIMEX conforme a USDA NOP. En junio se realizaron las primeras exportaciones de productos orgánicos con certificado CERTIMEX a los Estados Unidos y Canadá.
- **2008** – Inauguración del primer edificio de oficinas de CERTIMEX en la ciudad de Oaxaca.
- **2009** – Febrero, construcción de la barda perimetral de CERTIMEX y cancelación del convenio con FLO-Cert certificadora de comercio justo FLO.
- **2010** – En abril se publicó el Reglamento de la LPO y en septiembre se recibió en CERTIMEX la primera auditoría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Forestaría de Japón para las normas JAS para productos orgánicos.



- **2011** – Aprobación de CERTIMEX ante la Comisión Europea para la certificación de productos orgánicos, con ello se eliminó el trámite de permiso de importación para cada exportador con cada importador en la Unión.
- **2012** – Marzo, se realizan las primeras exportaciones de café y jarabe de agave orgánicos con certificado CERTIMEX a Japón.
- **2013** – En octubre se publicaron los Acuerdos de Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias (ALOA) y Acuerdo por el cual se da a conocer el Distintivo Nacional de Productos Orgánicos y se establecen las reglas generales para su uso en el etiquetado de los productos certificados como orgánicos.
- **2014** – Junio, se logra la aprobación del SENASICA-SAGARPA para CERTIMEX conforme a la Ley de Productos Orgánicos de México.
- **2015** – Aprobación de CERTIMEX ante la Comisión Europea para la certificación de productos orgánicos en Colombia. Creación de México Orgánico, Asesoría y Capacitación S.C.
- **2016** – Inicio de certificaciones de productos orgánicos en Colombia a través de la alianza con la certificadora Biotrópico de Colombia. Convenio con CONABIO para la evaluación de prácticas Amigables con la Biodiversidad en Sistemas de producción de café, miel, cacao, silvopastoril, forestal y ecoturismo.
- **2017** – CERTIMEX festeja 20 años de ser una certificadora confiable, con segundo encuentro de productores y consumidores de productos orgánicos en la Ciudad de México. Organiza junto con CONABIO y México Orgánico la participación de representantes de productores de café, miel, cacao y ecoturismo en Biofach en Nuremberg, Alemania.
- **2018** – Inauguración del segundo edificio de oficinas CERTIMEX en la Ciudad de Oaxaca.
- **2019** – Convenios de colaboración con las certificadoras Ecológica de Costa Rica, QCS de Ecuador para certificar productos conforme a LPO de México y JAS de Japón.
- **2020** – Año muy difícil para todos por la pandemia provocada por el virus SARS-CoV-2 (Covid-19), los servicios de certificación en CERTIMEX se contrajeron un 13% con respecto al 2020.
- **2021** – Participación de CERTIMEX como secretario técnico del grupo de trabajo Marco Regulatorio del Consejo Nacional de Producción Orgánica (CNPO) y SENASICA-SADER.
- **2022** – CERTIMEX logra la aprobación por parte de la Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México y acreditación de EMA para certificar productos agroecológicos, en el suelo de conservación de la Ciudad de México, de acuerdo con la Norma NACDMX-002-RNAT-2019. Celebramos el 25 aniversario de CERTIMEX en la Ciudad de Oaxaca.



25 Aniversario Certimex

