

La producción orgánica en México

ANTECEDENTES DE LA AGRICULTURA ORGÁNICA EN MÉXICO

PRIMER PRODUCTO ORGÁNICO EN MÉXICO (CAFÉ)

Primer caso de producción orgánica, 1928 en la Finca Irlanda, en Tapachula, Chiapas, obtuvo el primer certificado de producción orgánica de café en 1967.

En 1982 La Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) inicia un proceso de reconversión orgánica de café y para 1988 comercializa café orgánico.

En 1986 la organización Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla (ISMAM) iniciaron la reconversión de su producción de café al igual que otras organizaciones sociales del país .

**SEGUNDO
(HORTALIZAS)**

PRODUCTO

ORGÁNICO

A fines de los ochentas inicia la Cooperativa de Productores Orgánicos de los Cabos.

OTROS PRODUCTOS

En 1984 empezó el cultivo de plátano orgánico por la empresa MEXIFRUT, en Cihuatlán, Jalisco.

A principios de la década de los 90's iniciaron diversos proyectos de producción orgánica como son: miel, jamaica, vainilla, aguacate, ajonjolí, entre otros.

A principios de la década de los 90's iniciaron diversos proyectos de producción orgánica como son: miel, jamaica, vainilla, aguacate, ajonjolí, entre otros.

IMPORTANCIA DE LA AGRICULTURA ORGÁNICA EN MÉXICO

La importancia de la agricultura orgánica en México radica desde el punto de vista económico en que la mayor parte de la producción está orientada a la exportación.

Ocupa más de 54,000 ha certificadas.

Genera 70 millones de dólares al año .

Genera 8.7 millones de jornales anuales.

Desde el punto de vista social:

La agricultura orgánica en México agrupó para 1998 un total de 28,000 productores orgánicos distribuidos en dos grupos: el sector social de pequeños productores (97.5%) y el sector privado de grandes productores (2.5%).

Gómez T. L. 1999.

Es una alternativa para los grupos de campesinos indígenas, la mayor parte de productores relacionados con este tipo de agricultura (53%) pertenecen a este grupo.

ESTADOS Y PRODUCTOS ORGÁNICOS EN MÉXICO

Para 1999 se cultivaban más de 30 productos orgánicos diferentes, en 25 estados de la República Mexicana, entre los más importantes:

- ❖ Café, con más de 32,000 ha

❖ Hortalizas, plantas olorosas, hierbas y plantas medicinales:

❖ Jitomate, chile calabaza, pepino, cebolla, ajo, chícharo, berenjera, melón, albahaca, menta, jengibre, entre otras), con 4,391 ha

❖ Manzana, con 2,010 ha

❖ Ajonjolí, con 1895 ha

❖ Vainilla, con 1,203 ha

❖ Maíz azul, con 970 ha

❖ Otros productos con menor superficie:

Cacahuete, jamaica, plátano, aguacate, mango, cacao, caña de azúcar, papaya, piña, litchi, zarzamora, limón, cereza, amaranto, coco y estropajo. Miel de colmena, leche, crema, queso, miel de maguey, dulces, algunos cárnicos y cosméticos.

ESTADOS Y PRODUCTOS ORGÁNICOS EN MÉXICO

Estado	Producto
1. Baja California Norte	Hortalizas
2. Baja California Sur	Hortalizas y olorosas
3. Campeche	Miel
4. Colima	Ajonjolí, café, hortalizas, papaya y sal
5. Chiapas	Café, hortalizas, estropajo, cardamomo, cacao
6. Chihuahua	Manzana, maíz azul, frijol y hortalizas
7. Distrito Federal	Procesadora de café, planta secadora de hierbas olorosas

1.	Durango	Manzana
2.	Guanajuato	Hortalizas (brócoli)
3.	Guerrero	Café, hortalizas exóticas (jengibre), miel
4.	Jalisco	Café, miel, jamaica, ajonjolí, cacahuete, plátano, piña, papaya
5.	Estado de México	Hierbas olorosas, maíz y miel de maguey
6.	Hidalgo	Fríjol
7.	Michoacán	Aguacate y ajonjolí
8.	Nayarit	Plátano y cártamo
9.	Oaxaca	Café, jamaica, caña, miel, ajonjolí y vainilla

1.	Puebla	Café, cacahuete, frijol, amaranto y piloncillo
2.	Querétaro	Hierbas orgánicas (gobernadora y damiana)
3.	Quintana Roo	Miel
4.	Sinaloa	Hortalizas, mango y elote
5.	San Luis Potosí	Café
6.	Tabasco	Cacao
7.	Tlaxcala	Pepita de calabaza
8.	Veracruz	Café, azúcar y vainilla
9.	Yucatán	Hortalizas

NORMAS Y LINEAMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

En 1972. Se funda la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM).

En 1980. Francia fue el primer país que legisló y reconoció oficialmente con una ley la agricultura biológica en 1982 y se aplicó hasta 1986.

En 1990. EE.UU. emite decreto de producción de alimentos orgánicos (Organic Food Production Act) donde se dictamina que el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) desarrolle normas nacionales para producción orgánica.

En 1991 (24 de junio) la CEE adopta el Reglamento Europeo RAUE Num.2092/91.

En México se publica en el diario oficial, el 7 de abril de 2006 la Ley de Agricultura Orgánica.

LAS NORMAS INCLUYEN LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

Definición o conceptos utilizados

- Condiciones o contratos en que se aplican las normas
- Procedimientos de conversión a agricultura ecológica
- Producción vegetal orgánicos

- Producción animal orgánicos
- Almacenamiento, transporte, y procesamiento de productos orgánicos
- Justicia social (algunos)
- Listados de productos prohibidos, restringidos y permitidos

El proceso de certificación

La certificación comprende a la inspección y propiamente a la certificación, se realiza con el fin de comprobar, que la producción en campo y el procesamiento en la industria se ha realizado conforme a lo establecido dentro de las normas de la agricultura orgánica y del procesamiento de productos orgánicos.

La certificación da cuenta del origen orgánico del producto para que pueda ser vendido y comprado como producto orgánico.

EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN EN CERTIMEX

- 1. Solicitar la inspección y certificación**
- 2. CERTIMEX envía cuestionario a solicitante.**
- 3. El solicitante llena el cuestionario y regresa a CERTIMEX**
- 4. Se revisa el cuestionario y elabora propuesta de costos.**
- 5. Se asigna inspector y se avisa al solicitante.**
- 6. Se elabora contrato de servicios y se envía a solicitante.**

7. El solicitante revisa documentos, los firma y regresa a CERTIMEX.

8. El solicitante deposita el 60% de los costos estimados.

9. El inspector y el solicitante establecen comunicación y precisan la inspección.

10. Se realiza la inspección .

11. Concluida la inspección el inspector elabora un informe.

12. El inspector entrega el informe a CERTIMEX .

13. En la oficina de CERTIMEX se revisa el informe

14. El informe se envía al solicitante para su revisión y firma.

15. El solicitante regresa el informe firmado y deposita el 40% restante.

16. El informe se manda a evaluación.

17. De acuerdo a los resultados del informe, si no se cumplen las normas, se manda un plan de Exigencias, si se cumplen las normas se manda un aviso de certificación, certificado y condiciones Específicas.

CERTIFICADORA	PAÍS DE ORIGEN
Certimex	México
Naturland	Alemania
Quality Assurance International	Estados Unidos
Oregon Tilth	Estados Unidos
Demeter Bund	Estados Unidos
OCIA International	Estados Unidos
Eko	Holanda
IMO Control Latinoamérica	Bolivia
CERES	Alemania

Tipo de productos que certifica cada empresa

OCIA International: café, hortalizas, miel, ajonjolí, mango, maíz, cacao, frijol, amaranto, hierbas, plátano, piña y caña, tanto de empresas privadas como de organizaciones de pequeños productores;

Naturland: café, jamaica, ajonjolí, hibisco, cacao y miel con pequeños productores;

Quality Assurance International: hortalizas, mango, aguacate y ajonjolí;

Oregon Tilth Certified Organic:

hortalizas, algunas frutas, leche y dulces que tienen como destino principal los Estados Unidos, tanto de empresas privadas como de organizaciones;

Demeter Bund y Demeter Association:

café en fincas privadas,

Eko: cacao y cardamomo;

IMO Control: café y aguacate;

Lacon Qualitat: sábila;

CERTIMEX: café, vainilla, amaranto,
plátano, cacao, ajonjolí, miel, jamaica, chile
seco, etc.