

Proyecto Descriptivo

COORDINACIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN COMERCIAL Y FOMENTO A LAS EXPORTACIONES

Exporgánicos

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), a través de la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuaria (ASERCA), consciente de que la estrategia más importante para mejorar los ingresos de los productores es incrementar su presencia en los mercados globales, a través de acciones integrales para la promoción y certificación de productos agroalimentarios, con fundamento en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal 2014, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 03 de Diciembre de 2013, contempla los tipos de incentivos del componente de Incentivos de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.

En este contexto, se autorizó el 18 de diciembre de 2014, el Programa de Eventos, propuesto por la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, en el que se establece la agenda y calendarización de los eventos comerciales nacionales e internacionales, para la promoción de las exportaciones en el periodo mencionado, que están sujetos a la disponibilidad presupuestal acorde a los recursos asignados en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2014.

La SAGARPA, a través de ASERCA y la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, efectúa los Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales con el objeto de lograr la integración del productor a los mercados nacional e internacional con productos de calidad; facilitar el acceso de los productos agroalimentarios y pesqueros mexicanos a dichos mercados, a través de incentivos, a fin de hacerlos más competitivos; así como promover y desarrollar mercados en el extranjero, a través de la participación de la Secretaría y los productores del sector agroalimentario y pesquero mexicano en Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales especializados en alimentos y productos del sector.

Por ello, la participación de los productores agroalimentarios y pesqueros mexicanos en Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales, tiene importantes ventajas, ya que representa:

- a) El primer paso para exportar;
- b) La oportunidad de diversificar sus exportaciones;
- c) El instrumento idóneo para consolidar mercados y posicionar sus productos;
- d) Identificar y evaluar a la competencia;
- e) Conocer las innovaciones tecnológicas en el sector (maquinaria, empaques, presentación, etc.); y
- f) Que compradores potenciales tengan un acercamiento directo con sus productos, de tal manera que se propicie el inicio o la consolidación de una relación comercial.

De ésta forma, la prioridad es el desarrollo de actividades que permitan obtener mayores beneficios y ventajas para los productores mexicanos, en virtud de los nichos y ventanas de mercado identificados por las cinco Consejerías Agropecuarias de México en el Exterior.

ANTECEDENTES

La Comisión del Codex Alimentarius (FAO), define que la agricultura orgánica como "un sistema global de gestión de la producción que fomenta y realza la salud de los agro-ecosistemas, inclusive la diversidad biológica, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Esto se consigue aplicando, siempre que es posible, métodos agronómicos, biológicos y mecánicos, en contraposición a la utilización de materiales sintéticos, para desempeñar cualquier función específica dentro del sistema". Orgánico, es la palabra que se utiliza para designar los alimentos que cuidan tanto la salud de los consumidores como el equilibrio del medio ambiente en que se producen.

Se consideran "orgánicos" aquellos alimentos que son producidos de manera natural, sin sustancias químicas que dañen la salud.

El gran beneficio de los alimentos orgánicos es que están absolutamente libres de residuos químicos. No están permitidos los aditivos y conservantes (salvo los naturales); plaguicidas ni fertilizantes; tienen menos o nulos residuos de medicamentos veterinarios; no contienen hormonas; ni metales pesados (presentes en suelos y aguas) y no pueden ser irradiados, proceso que se utiliza para matar los gérmenes y favorecer su conservación.

Los productos orgánicos no contienen colorantes ni saborizantes artificiales ni ningún otro aditivo, son libres de Libre de químicos sintéticos. No están permitidos los pesticidas, herbicidas ni los transgénicos; las hormonas y antibióticos

Los animales son alimentados 100% con granos y pastos cultivados orgánicamente, no reciben hormonas, se crían en forma natural alimentándose con pasturas frescas, forrajes y granos orgánicos y sin estrés. Su carne tiene más cantidad de vitamina E, que es antioxidante, y menos grasa intramuscular (porque no está inmovilizado) que produce menos colesterol en el consumidor.

Así mismo, las carnes orgánicas no sufren de contaminación biológica, como ser el mal de la vaca loca (encefalopatía espongiforme bovina), la fiebre aftosa, la intoxicación con *Escherichia coli* (famosa en hamburguesas industriales), ni salmonelosis (en huevos y aves) ya que las certificadoras controlan la trazabilidad en los ganados.

Los alimentos orgánicos deben ser inocuos, es decir, no producir enfermedad. Se busca que la sanidad sea completa y por ende de gran calidad, se buscan además características alimenticias y organolépticas óptimas, (sabor, textura y olor) y que tengan trazabilidad, es decir, seguir el alimento desde la semilla hasta la góndola; desde la gestación hasta la manufactura. Todo ello lo garantiza la certificación orgánica, Por lo tanto, para el consumidor la garantía de veracidad reside en el sello de los productos.

El sello certifica que el proceso de cultivo responde a la reglamentación de cultivo orgánico. El control es anual, se toman muestras para laboratorio y se sigue cada una de las etapas de producción. Si el productor no cumple el protocolo, se le da de baja.

Para el 2012, se estimó que en México, más de 512 mil hectáreas son sembradas por más de 169 mil productores de orgánicos de: verduras, lácteos, leches, quesos, huevo, pollo, búfalo, conservas, jugos, dulces, granos, harinas, vinos, licores, mieles, jarabes, entre otros

DISTINTIVO ORGÁNICO

Con un nuevo distintivo nacional de productos orgánicos desarrollado por la Secretaría de Agricultura (SAGARPA), se espera impulsar la producción de este tipo de agroalimentos. El Secretario del Ramo, Lic. Enrique Martínez y Martínez, aseguró que el contar con este sello abrirá nuevos mercados a diversos productos orgánicos nacionales, que habían estado restringidos por la falta de certificaciones que los respaldaran.

Entre los procesos y criterios de certificación de este distintivo destacan la garantía de calidad del suelo, del agua, de las prácticas agrícolas y el manejo de insumos, así como el desarrollo de esquemas para la conservación de ecosistemas y biodiversidad, con un impacto económico y social. Este distintivo da certeza de que, quien adquiera un producto orgánico en México es verdaderamente orgánico y también los países que importan de México van a tener esa certidumbre, además de dar un impulso muy fuerte a estos cultivos", dijo el titular de SAGARPA.

El acuerdo, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de octubre de 2013, establece seis meses de plazo para poner en marcha el distintivo. A partir de este sello se establecen las reglas generales para el uso del etiquetado de los productos certificados como orgánicos, a efecto de que los consumidores tengan una adecuada percepción y se permita la clara identificación de que cumplen con los criterios de producción orgánica. El sello nacional, agregó, facilitará sumar a más productores al cultivo y estandarizar dicha producción.

PERFIL DEL PARTICIPANTE.

El evento está dirigido a productores de orgánicos, ya sean frescos (frutas, verduras, carnes, lácteos) o procesados (jugos, dulces, granos, harinas, vinos, licores, mieles, jarabes) y que cuenten con certificación de producto orgánico vigente a la fecha del evento que es el del 25 al 27 de junio de 2014.

PERFIL DEL VISITANTE.

A esta edición acuden productores de orgánicos representativos de diferentes productos y zonas de México a exhibir sus productos a compradores nacionales e internacionales. Impulso Orgánico Mexicano trae compradores de Europa, Canadá y Estados Unidos, agenda mesas de negocios con esos compradores para que conozcan todos los productos que están en exhibición, sus características, sus producciones, las posibilidades que pueden tener estos productos en sus mercados nacionales.

Además de compradores nacionales de las cadenas especializadas, tiendas gourmet, tiendas departamentales y de cadenas de restaurantes, algunas de las cuales ya ofrecen productos light y orgánicos en un menú separado.

SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA

En el 2014 se celebra la 13 edición de Exporgánicos, ASERCA-SAGARPA apoya este evento a partir del 2008.

En la edición del 2013, se incentivó la participación de 80 productores orgánicos de Productos frescos como berries, papaya, aguacate, jitomate, hongos, pimiento morrón, diferentes tipos de quesos, entre otros; productos procesados como salsas, mermeladas, jarabes; bebidas como tequila y mezcal no pudiendo faltar el café orgánico mexicano, entre otros productos con certificación orgánica.

Los productores que participaron en el evento reportaron un aproximado de 630 encuentros de negocios que estimaron ventas por 75.9 millones de pesos.

OBJETIVO DE PARTICIPACIÓN.

El objetivo central del presente proyecto es unir los esfuerzos de los beneficiarios que suscriben y ASERCA, representada por la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, en una estrategia que permita a los productores participantes, promover y posicionar sus productos en el mercado nacional, mediante la participación en el Pabellón mexicano que se montará en el evento **Exporgánicos**, con el objeto de diversificar compradores y establecer relaciones comerciales con compradores de distintos países.

Es importante resaltar que una vez aceptada la participación, el productor está obligado a acudir al evento del cual solicita el apoyo, lo anterior con la finalidad de facilitar el cumplimiento de los objetivos de comercialización de sus productos.

Por lo anterior y como parte del presente proyecto, encaminados al cumplimiento del objetivo, los beneficiarios que se integran a él, por interés y voluntad propia, aceptan:

Espacio de exposición.- ASERCA contratará el espacio en el cual se llevará a cabo la exposición de los productos de las empresas participantes, acorde al diseño que resulte más adecuado para los productos a exhibir, con capacidad para 100 posibles expositores.

Construcción de Pabellón.- ASERCA contratará los servicios para el diseño, construcción, montaje y desmontaje del Pabellón en el cual cada beneficiario contará con un módulo de exhibición con área de almacenaje, que de acuerdo a sus necesidades podrá contar o no con un refrigerador y charolas para colocar sus muestras; de forma visible, cada modulo portará el nombre de la empresa o de la marca comercial de cada beneficiario y su logotipo.

Como áreas comunes, el Pabellón contará con una cocina para la preparación de la degustación de los productos a exhibirse y un área de degustación. El Pabellón se adecuará con gráficos, bodegas y si es posible, con pantallas de plasma para la proyección de los videos promocionales con los que cuente cada empresa; éstas serán distribuidas de acuerdo a las necesidades del pabellón en su conjunto.

Los pósters, banners, anuncios, displays, calcomanías o cualquier decoración ya sea de pared o piso que las empresas coloquen en sus módulos, serán removidos si estos afectan la visibilidad o distorsionan la imagen total del Pabellón y se evaluará su acomodo en las áreas comunes, si esto último no fuera posible, se retirarán. Lo anterior está encaminado a tener un mayor impacto colectivo estando de acuerdo el expositor a presentarse de forma institucional como México.

Gafetes de ingreso.- ASERCA proporcionará a los beneficiarios, dos gafetes por módulo de exhibición.

Servicio Degustación.- ASERCA contratará los servicios necesarios para la degustación de los productos en exhibición dentro del Pabellón de México a fin de generar un acercamiento más directo con posibles compradores.

Por su parte, todos aquellos que se adhieren al presente proyecto como beneficiarios:

1. Toda vez que entiende los alcances del presente convenio, manifiesta bajo protesta de decir verdad que los acepta por voluntad propia.
2. Cada beneficiario declara bajo protesta de decir verdad que no cuenta con referencias negativas de participaciones anteriores, como son cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos establecidos; así como que no cuenta con referencias negativas como beneficiario de apoyos de cualquiera de los programas de la SAGARPA.
3. Se compromete a enviar en tiempo y forma los documentos requeridos de conformidad a los requisitos y criterios de elegibilidad señalados en las Reglas de Operación del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.
4. Acepta informar sobre el avance de las negociaciones realizadas con los contactos establecidos en los incentivos de los que sea participe, y facilitar al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones cuando sea requerido, información para el seguimiento de los resultados obtenidos por su participación.
5. Se compromete a entregar el último día del evento, al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, el formato "Evaluación de Participación", debidamente requisitado.
6. Los beneficiarios del presente proyecto además de cumplir con los puntos anteriores, se comprometen a no generar referencias negativas por cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos.

Ciudad de México, Marzo de 2014.