



# AGROPECUARIO



GANADERÍA

# En competencia

**MEGAAGRO**  
CICLO EN SU PRODUCCION  
INSUMOS • HACIENDAS • CAMPOS

Súmese a la **sorguización**

REPRESENTAN EXCLUSIVO DE **Argenetics** semillas

**MALON**  
HIBRIDO GRANIFERO

**PAISANO**  
HIBRIDO GRANIFERO

**FORTIN COLON**  
HIBRIDO FORRAJERO

NUEVO  
**ARGENSIL 160T**  
**ARGENSIL 162**  
HIBRIDOS SILEROS

NUEVO  
**ARGENSOR 131DP**  
DOBLE PROPOSITO AZUCARADO

NUEVO  
**ARGENSOR 141T**  
**ARGENSOR 110T**  
HIBRIDOS GRANIFEROS

NUEVO  
**ARGENSIL 165 BIO**  
SILERO AZUCARADO BIOTANOL

**OBJETIVO: DEMOSTRAR EL NIVEL DE DIFERENCIACIÓN DEL ARROZ URUGUAYO Y DE SU PROCESO DE PRODUCCIÓN**

# En busca de un esquema de certificación

Por **CARLOS BATELLO<sup>1</sup>**, **NATALIA QUEHEILLE<sup>2</sup>**, **INÉS MARTÍNEZ<sup>3</sup>**, **DANIEL PIPPOLO<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Asociación Cultivadores de Arroz. <sup>2</sup> Gerencia de Proyectos Alimentarios, LATU.

<sup>3</sup> Gerencia de Gestión Empresarial, LATU.

El arroz uruguayo es considerado actualmente como uno de los mejores del mundo. Esto se debe principalmente a la calidad del producto final entregado a los consumidores y a la confiabilidad de todo el proceso productivo, desde la obtención de la semilla y la tecnología aplicada durante el cultivo hasta los procesos industriales.

Al analizar la evolución de los principales indicadores productivos del arroz a nivel nacional (ver gráfico en página 13) puede evidenciarse que:

- La superficie sembrada del cultivo no presenta grandes variaciones a lo largo de los años. De acuerdo a las condiciones para sembrar que se presenten (dependiendo principalmente de la disponibilidad de agua para el cultivo y de sus perspectivas económicas), ronda entre 145.000 hectáreas (zafra 2006/2007) y 205.990 hectáreas (zafra 1998/1999).
- La producción total presenta una mayor variación entre años. Esto puede explicarse, al menos en parte, por la superficie total sembrada en el año, las condiciones climáticas que acompañan al cultivo y el manejo que el productor realiza.
- El rendimiento por hectárea presenta una clara tendencia a aumentar a lo largo de los años (desde 1970 a la fecha, a una tasa de 90 kg/há/año), logrando un récord histórico en la zafra pasada (2010/2011). El incremento en el rendimiento se basa en el paquete tecnológico desarrollado para el cultivo a nivel nacional y en la gestión que realiza el productor al aplicar ese paquete tecnológico.

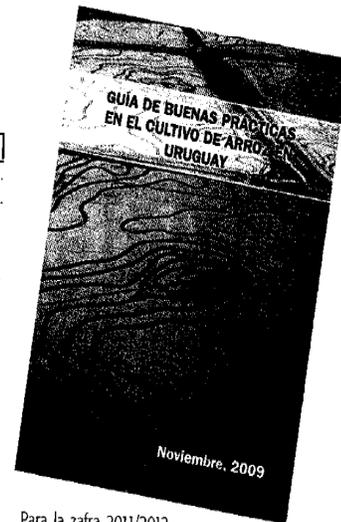
Uruguay exporta aproximadamente 95% del arroz producido, encontrándose en el

primer lugar de América Latina como exportador de arroz (seguido de Argentina y Brasil). A nivel mundial ocupa el sexto lugar como exportador neto, participando con 3,6% del total.

Numerosos factores han contribuido para obtener el posicionamiento internacional actual del arroz uruguayo:

- La integración entre los productores e industriales.
- La comprensión de todo el sector de la importancia de disponer de un sistema de integración nacional.
- La mejora genética de la semilla en base a rendimiento y calidad de las variedades plantadas, y el uso de semilla certificada en la totalidad del área. Se destaca el Programa Nacional de Investigación en Producción de Arroz del INIA, cuyo objetivo es: "Incrementar y estabilizar el rendimiento promedio nacional, obteniendo productos de la calidad que requieren los mercados y favoreciendo el manejo sostenible de los recursos naturales".
- Sistemas de rotación arroz-pastura, asegurando la sustentabilidad productiva, económica y ambiental (DIEA informó sobre la zafra 2009/2010, para todo el país, que aproximadamente 61% de la superficie sembrada era "arroz de primer año", mientras que, en el otro extremo, sólo 9% era "arroz de tres o más años"). Es una característica única a nivel mundial como sistema de producción.

En la mayor parte del mundo el arroz se practica como monocultivo o como integrante de una rotación agrícola. El sistema tiene implícito un concepto de baja intensidad de uso del suelo. Se le utiliza en 20 o 30% del tiempo para la producción de arroz.



Para la zafra 2011/2012 se apunta a realizar una segunda verificación de cumplimiento de la Guía de Buenas Prácticas en el Cultivo de Arroz en Uruguay y acompañar a un grupo de productores en la implementación completa de la Guía.

El otro 80 o 70% del tiempo está en una fase de pasturas, donde se reconstituyen los equilibrios naturales, y se interrumpen los ciclos de plagas, enfermedades y malezas, obteniéndose así una mayor productividad global (agrícola y pecuaria) con menor uso de agroquímicos.

En la actualidad, el mercado comenzó a considerar diferentes aspectos relacionados con la calidad de los productos alimenticios:

- La inocuidad<sup>4</sup>.
- La demostración de que los procesos productivos no atentan contra el medio ambiente.
- Que las personas que trabajen lo hagan en condiciones adecuadas.

Por lo tanto, la producción de alimentos seguros, confiables y de calidad a la vista de los mercados compradores internacionales requiere de la aplicación y la evidencia de cumplimiento de las Buenas Prácticas<sup>5</sup> en

cada etapa o eslabón que conforma la cadena agroalimentaria "de la chacra al plato".

A nivel internacional, la FAO<sup>6</sup> y la OMS<sup>7</sup> recomiendan, para la producción primaria, la incorporación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que consideran o contemplan el uso apropiado de los recursos naturales (minimizando el impacto sobre el medio ambiente) y conceptos de seguridad del trabajador, mejorando las condiciones laborales. La implementación de este tipo de herramientas de reconocimiento internacional permite al comprador tener evidencia de cumplimiento y, por lo tanto, de la calidad del producto adquirido.

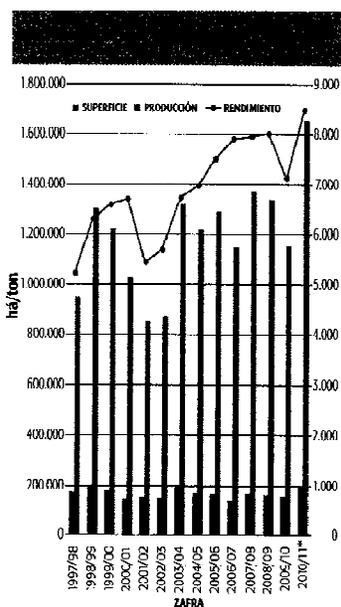
Para la incorporación de las Buenas Prácticas existen diversos documentos guías y/o normas con diferente grado de reconocimiento. En el caso de las BPA (producción primaria), se han desarrollado estándares por rubro de producción con base a nivel país y/o internacional. Un ejemplo de estas últimas –y con amplio reconocimiento– es la norma GlobalGAP.

A su vez en el proceso industrial, para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, hay, entre otros, un documento del Codex Alimentarius<sup>8</sup>. Además, existen otras normas que tienen aplicación integral, como la de gestión de la Inocuidad Alimentaria (ISO 22000), la de gestión Medio Ambiental (ISO 14000) y la de Salud y Seguridad Ocupacional (OHSAS 18000).

Con el fin de difundir a nivel nacional e internacional la metodología de trabajo del cultivo de arroz en Uruguay, y comenzar a transitar el camino de demostración de la calidad en la producción y en el producto ofrecido, en 2009 se elaboró la primera versión de la Guía de Buenas Prácticas en el Cultivo de Arroz en Uruguay. Cuenta con elementos de GlobalGAP, otras normas de gestión asociadas a BPA y, principalmente, los conocimientos y la experiencia de los técnicos e investigadores uruguayos en el desarrollo e implementación del paquete tecnológico de producción de arroz en nuestro país.

El objetivo definido de la Guía es "orientar y poner al alcance de los productores, técnicos y trabajadores del sector arrocero, las recomendaciones y los conocimientos disponibles para la producción sustentable del arroz".

La Guía busca, además, ser una primera herramienta para evaluar en forma objetiva la producción de arroz nacional, describiendo requisitos de cumplimiento obliga-



Fuente: ACA (2011). \* Datos estimados.

torio y recomendaciones para una producción sustentable. En su redacción participaron la ACA (Asociación Cultivadores de Arroz), la GMA (Gremial de Molinos Arroceros), el INIA (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria), el LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay), la UdelAR (Universidad de la República) y el MGAP (Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca).

Durante 2010 se realizaron actividades de difusión de los requisitos establecidos en la Guía. En forma complementaria, la ACA –conjuntamente con el Banco de Seguros del Estado (BSE) y el Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional (INEFOP)– realizaron en 2010 y 2011 actividades de capacitación en salud y seguridad de los trabajadores, mantenimiento y regulación de maquinaria, y sistematización de chacras para riego.

En la zafra 2010/2011 la ACA y la GMA seleccionaron doce productores para realizar una primera verificación del grado de cumplimiento de la Guía. Los datos preliminares de esas instancias de verificación evidencian un alto grado de cumplimiento de los requisitos obligatorios.

Para continuar avanzando en la difusión e implementación de la Guía está programada la realización de talleres con los productores, para obtener la retroalimentación de éstos y, si es necesario, acordar mejoras para facilitar su implementación.

Con el objetivo de darle seguimiento al proceso de implementación, para la zafra 2011/2012 se pretende realizar una segunda verificación de cumplimiento de la Guía y acompañar a un grupo de productores en la implementación completa de la Guía.

Queda por delante comenzar a transitar el camino de diseño e implementación de un esquema de certificación adecuado a las expectativas de los diferentes actores de la cadena agroindustrial del arroz.

Este esquema permitirá demostrar el nivel de diferenciación del arroz mediante la certificación del producto y su proceso productivo, agregándole valor. De esta manera, el mantenimiento de los actuales mercados y el acceso a nuevos "nichos" de mercado es más posible de lograr.

Cabe destacar que los beneficios que pueden obtenerse son:

- 1) Para el productor, una reducción de riesgos en la toma de decisiones, por la mejor gestión en términos productivos y económicos.
- 2) Para la cadena agroindustrial, el agregado de valor y el acceso a mejores mercados.
- 3) Para los consumidores, la seguridad de la calidad del arroz que adquieren.
- 4) Para la población en general, los que derivan de una profesionalización de la gestión productiva, ambiental y social.

El éxito en la ejecución de este tipo de proyecto se basa en el compromiso de cada uno de los actores del sector, buscando profundizar relaciones mutuamente beneficiosas. Esto se puede lograr gracias al nivel de integración vertical que tiene toda la cadena. ●

<sup>4</sup> Inocuidad: Garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor (adaptado del Codex Alimentarius).

<sup>5</sup> Buenas Prácticas: en este caso "Buenas Prácticas en la cadena alimentaria": Condiciones y actividades básicas para mantener a lo largo de toda la cadena alimentaria un ambiente higiénico apropiado en la producción, manipulación y provisión de alimentos inocuos para el consumo humano (adaptado de la norma ISO 22000:2005).

<sup>6</sup> FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

<sup>7</sup> OMS: Organización Mundial de la Salud.

<sup>8</sup> Codex Alimentarius (Código Alimentario): Programa Conjunto FAO/OMS para la elaboración de normas alimentarias. Conjunto de normas, códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio internacional. ●