# **Plan de Prevención de Fraude Orgánico**

# **Para la certificación orgánica SOE/NOP**

# **De …Nombre de la organización**

## **Comité de Prevención de Fraude Orgánico**

### Conformación del Comité:

Este Plan De Prevención de Fraude orgánico fue elaborado por las siguientes personas

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre de la persona | Puesto que ocupa | Firma | Fecha en que ingresó al Comité |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

### Capacitación del comité

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Fecha de la capacitación | Quien impartió la capacitación | Personas que participaron | Firma de los participantes |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## **Flujo de producto**

Anote en el siguiente cuadro, en cada una de las líneas, cada paso de su producto desde la finca al mercado, o desde la planta de proceso al mercado, o paso en que entrega el producto y este deja de ser su responsabilidad.

En el caso de fincas, anote el ingreso de insumos. El Fraude en la finca puede darse por el ingreso de insumos no permitidos. En el caso de plantas de proceso, puede darse por el ingredientes que no sean orgánicos.

Si es comercializador, indique qué pasos de la cadena están bajo su responsabilidad.

Ejemplo de flujo de una finca de café:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Flujo de producto |  |  |
| 1. Ingreso de insumos para la finca |  |  |
| 1. El café es cosechado por el productor |  |  |
| 1. En su propio carro lo lleva al recibidor |  |  |
| 1. El transporte de la Asociación lo recoge y lo lleva al beneficio |  |  |
| 1. Entra al beneficio |  |  |
| 1. Entra al proceso |  |  |
| 1. Sale del proceso |  |  |
| 1. Se seca en patios |  |  |
| 1. Se ensaca y se pone en bodega |  |  |
| 1. Se manda a trillar a la empresa Las pestañas |  |  |
| 1. Sale de la trilladora directo al contenedor |  |  |

## **Identifique y anote puntos en el PPFO donde considera que se puede dar un fraude o donde se puede perder la integridad orgánica del producto.**

## Columna 1: Flujo de producto: paso por paso el movimiento del producto, desde que inicia su responsabilidad hasta que deja de ser su responsabilidad.

## Columna 2: Riesgos de fraude en cada paso del flujo: recuerde que la definición de fraude implica dolo, o sea intención de cometer un delito. No es cuando se pierde la integridad orgánica por un error. Es cuando hay premeditación.

## Columna 3: Medidas a tomar para reducir el riesgo de fraude. Como podría Ud. o la empresa evitar el fraude.

## Columna 4: Frecuencia del monitoreo. Cada cuanto, una persona responsable, o varias, van a revisar que se estén tomando las medidas acordadas para evitar el fraude.

## Columna 5: Quien es la persona responsable de hacer el monitoreo en cada una de las etapas. Por esto es importante que en el comité haya varias personas de la cadena de producción, acopio, procesado, almacenamiento y ventas.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Flujo de producto | Cuál es el riesgo de fraude | Acciones para evitar el fraude | Responsable del Monitoreo | Frecuencia del monitoreo |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Anexo 1. Se anexa un ejemplo de un GPO de café completo como guía.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Flujo de producto | Riesgos de fraude | Acciones para evitar el fraude | Monitoreo de las acciones para prevenir el fraude | Quien realiza el monitoreo |
| 1. Que productos (insumos) entran a la finca | Que el productor compre sacos de urea o fungicidas sintéticos | El SIC revisa las facturas de compra de los productores | Cada vez que el SIC visita al productor una vez al año | El inspector interno |
| 1. El café es cosechado por el productor | El productor cosecha los bordes con riesgo de contaminación y lo mezcla todo como orgánico | Revisar las ventas de café de bordes a otros mercados | Cada vez que el SIC visita al productor una vez al año | El inspector interno |
| 1. En su propio carro lo lleva al recibidor | El productor se detiene donde el vecino y echa dos sacos de café convencional | Se comparan los registros de cosecha y los registros de entrega | Cada vez que el SIC visita al productor una vez al año | El coordinador del SIC |
| 1. El transporte de la Asociación lo recoge y lo lleva al beneficio | En el recibidor, reciben como café orgánico café de productores que no están en la lista. | Verificar el peso de producto que entra con las cantidades entregadas por los productores orgánicos | Se revisa cada dos semanas en cosecha | Responsable del recibidor y coordinador del SIC |
| 1. Entra al proceso | No hay riesgo |  |  |  |
| 1. Sale del proceso | No hay riesgo |  |  |  |
| 1. Se seca en patios | No hay riesgo |  |  |  |
| 1. Se ensaca y se pone en bodega | En bodega se agregan sacos del café convencional al lote orgánico | La cooperativa o el beneficio adicionan sacos de café convencional al lote orgánico | El peso de ingreso de café orgánico y el peso de salida deben concordar | Responsable de bodegas |
| 1. Se manda a trillar a una empresa que maquila | En la trilladora, agregan al lote de café orgánico unos sacos propios y los factura aparte | Los montos de todas las facturas deben concordar con la cantidad de café orgánico ingresado | Con cada contenedor que se envía | Responsable de ventas |
| 1. Sale de la trilladora directo al contenedor | En el contenedor, agregan sacos de café convencional y los rotulan como orgánicos | El Certificado de Importación tiene las cantidades autorizadas a exportar. No puede ingresar café a USA sin este certificado | Con cada contenedor que se envía | Responsable de ventas |