



UNIVERSIDAD DE CHILE
INSTITUTO DE ESTUDIOS INTERNACIONALES

El Impacto de las Certificaciones en el Sector Vitivinícola Chileno

Estudio de Caso para optar al Título de Magíster en Estrategia Internacional y Política Comercial

Alumno: Ricardo Santana Friedli
Profesora Guía: María José Henríquez
Profesor Informante: Astrid Espaliat
Profesor Sufragante: Francisco Prieto

Santiago de Chile

Junio de 2015

*A mi madre por todo su apoyo incondicional,
A mis colegas y amigos de Cepal por su apoyo y consejos
A mi hija que es mi motivación
Y en especial a Doris y María José por creer en mí*

Resumen

La presente investigación tiene como principal objetivo obtener y analizar los principales factores que tienen las bodegas de vinos chilenas para elegir ciertas certificaciones.

El trabajo se inicia con la presentación de los antecedentes que hicieron surgir la necesidad de crear estándares internacionales y cómo estos afectan al comercio internacional y al sector vitivinícola. Con este fin se han estudiado los antecedentes del sector vitivinícola chileno y su ascenso como uno de los principales productores de vinos del “Nuevo Mundo” y luego a través de una serie de entrevistas a actores del sector conocer las principales certificaciones utilizadas, sus requisitos específicos y de qué forma son trabajadas en las bodegas de vinos.

Posteriormente son analizados los resultados obtenidos de un cuestionario online enviado a distintos encargados de bodegas de vino en Chile. El cuestionario además de consultar sobre las certificaciones que disponen las bodegas, inquiriere sobre los beneficios que entregan cada una de las certificaciones, los principales mercados de exportación y los principales factores que limitan el poder iniciar un proceso de certificación.

Índice

Introducción	6
Capítulo 1 La estandarización en el comercio	9
1.1 Antecedentes de la estandarización	9
1.2 Los tipos de estandarización	10
1.3 El comercio como impulsor de estandarización	11
1.4 El rol del Estado en la creación de estándares	13
1.5 La estandarización: casos de estudio en el sector vitivinícola	15
1.5.1 La estandarización de los vinos orgánicos en la Unión Europea	15
1.5.2 La estandarización como elemento de mayor bienestar social y acceso a mercados	16
1.6 Características del mercado del vino	17
1.6.1 El Viejo y Nuevo Mundo	18
1.6.2 El despegue de Chile como productor de vinos	20
Capítulo 2 Certificaciones en el sector vitivinícola	26
2.1 La importancia de considerar a las certificaciones	26
2.2 Certificaciones nacionales	27
2.2.1 Acuerdo de producción limpia (APL)	27
2.2.2 Código Nacional de Sustentabilidad	30
2.2.3 Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas	32
2.3 Certificaciones internacionales	32
2.3.1 ISO 9000	32
2.3.2 ISO 14000	34
2.3.3 Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) ..	36
2.3.4 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (OHSAS 18001)	37
2.3.5 British Retail Consortium (BRC) y el International Food Standard (IFS) ...	39
Capítulo 3 El estudio en bodegas de vinos	41
3.1 Metodología	41
3.2 Resultados	44
3.2.1 Principales destinos de exportación	44
3.2.2 Razones de la adquisición de certificación	47
3.2.3 Certificaciones más utilizadas	50
3.2.4 Grado de relevancia por certificación y factores que dificultan su adquisición	53

Conclusiones	56
Fuentes	58
Anexo 1 Cuestionario online para el sector vitivinícola chileno sobre certificaciones...	61
Anexo 2 Principales factores para adquirir una certificación	63
Anexo 3 Tabla de mercados de exportación según tamaño de bodega	63
Anexo 4 Tabla de certificaciones según tamaño de bodega.....	64

Introducción

La desaparición de las relaciones directas entre productor y consumidor como consecuencia del surgimiento de los avances tecnológicos y el aumento del comercio entre los países, ha generado que el consumidor no pueda conocer con certeza si realmente cumple con las expectativas de calidad esperadas. Esta situación se vuelve más grave cuando grandes compradores adquieren bienes o servicios de proveedores deficientes, los cuales pueden ocasionar daños al público que lo adquiere. Como resultado, los compradores se han ido organizando para especificar las normas con las cuales puedan asegurar la calidad que se busca, es aquí donde surgen las certificaciones como herramienta de garantía de calidad.

El área vitivinícola no queda exento de normas, la cada vez mayor competitividad en el sector ha generado la aparición de un gran número de vinos con cepas, sabores y procedencias distintas. Cada una con una metodología de producción y manejo diferentes, lo ha generado que deban unirse a fin de garantizar la calidad del producto principalmente porque los consumidores de países desarrollados así lo han exigido. Además de crear una diferencia entre productos con y sin certificación (que puede alcanzar una diferencia entre 10 y 30% del precio con relación al producto estándar) (Oyarzun y Tartanac, 2002), esto ha provocado el surgimiento de diferentes certificaciones en el mercado que variadas garantías tanto al producto, como y donde es producido, o con qué es producido. No obstante no todos los productores están en condiciones de obtener todas las certificaciones existentes, por lo que queda preguntarse: ¿Cuáles son los factores que las bodegas de vinos chilenas identifican

como relevantes al momento de elegir una certificación? Si bien entendemos que cada mercado dispone de sus propias exigencias con respecto a los productos que importan, existen bodegas que comercializan con el mismo mercado y poseen distintas certificaciones. Al parecer las empresas por razones de recursos tienden a elegir una certificación por sobre otra, priorizando las que en su percepción ofrece mayor acceso a mercados. Considerando esta idea investigación el objetivo principal es analizar las razones de por qué las empresas productoras de vinos se certifican. Sin embargo, para lograrlo es necesario considerar los siguientes puntos específicos:

- Identificar el mercado internacional del vino y el papel que juega Chile en él.
- Analizar los efectos de las certificaciones en el comercio internacional.
- Describir las certificaciones nacionales e internacionales más utilizadas en el sector vitivinícola chileno.
- Identificar los principales factores de las bodegas de vinos en la adquisición de una certificación a través del desarrollo de un cuestionario.

Estos objetivos son tratados en el estudio a través de tres capítulos.

Capítulo 1. Se presentarán los principales factores que hicieron surgir las necesidades de la creación de estándares internacionales en el comercio internacional y de qué forma afectaron. Posteriormente se analizará dos casos de estudios sobre los efectos de la implementación de certificaciones en el efecto vitivinícola para luego analizar el escenario local e internacional del mercado del vino.

Capítulo 2. Se describirán las principales certificaciones utilizadas en el sector vitivinícola chileno, las que han sido divididas en certificaciones nacionales e

internacionales. Algunas de las cuales también son utilizadas en otros sectores, por lo que, por lo que en estos casos se ha hecho una breve descripción.

Capítulo 3. Se presentará los resultados del estudio basado en un cuestionario online que ha sido enviado por correo a 40 productores de vinos. El cuestionario tiene como principal objetivo analizar los factores que hacen elegir a las productoras unas certificaciones por sobre otras, no obstante también se ha preguntado sobre sus principales mercados de exportación, la importancia que le otorgan a cada certificación y los principales factores que limitan el poder iniciar un proceso de certificación.

Los datos recopilados de las empresas encuestadas se mantendrán en forma confidencial y no se vinculará la información entregada en las entrevistas realizadas a los actores correspondientes con alguna empresa encuestada.



Capítulo 1 La estandarización en el comercio

1.1 Antecedentes de la estandarización

Antes del inicio del siglo XX la fabricación de bienes o la prestación de servicios estaban reguladas por el mismo fabricante, el cual decidía la manera de elaborar el producto y su forma. Esta situación generaba problemas al momento de unir dos piezas de diferentes productores, por ejemplo tuercas con roscas que no encajaban (Giesecke, 2006). La creación de estándares oficiales de elaboración en algunos países ayudó en parte a superar el problema, sin embargo a nivel internacional el problema seguía existiendo. La falta de estándares entre los países afectó al comercio internacional donde en tiempos de paz resultaba una molestia, pero durante la Primera y Segunda Guerra Mundial generó un serio problema. Por esta razón, al terminar la guerra se planteó nuevamente la importancia de mejorar y homologar las normas de los países para compatibilizar los bienes fabricados entre ellos (Calzada y López, 2004). En 1946 surge de la unión de instituciones de estandarización de ambos lados del Atlántico la ISO (International Organization for Standardization), organismo compuesto en sus inicios por 64 delegados provenientes de 24 países.

La ISO actualmente es la organización más grande e importante de estandarización y cuenta con aproximadamente 15 mil estándares internacionales que cumplen con distintos objetivos, algunos de gran relevancia para la competitividad de los productos en los mercados. Su principal función es la elaboración de proyectos para normativas técnicas internacionales, coordinar la cooperación de los países para unificar criterios y junto con otros organismos promulgar la normalización (ISO, 2015).

El trabajo que ha venido ejerciendo la ISO ha cobrado mayor importancia en las últimas décadas, ya que si bien no han existido grandes guerras que generen la necesidad de unificar criterios, la creciente interdependencia de los países producto de la globalización ha creado esta necesidad. Lo que ha generado que gracias al surgimiento de diferentes problemáticas, una gran cantidad de entidades han surgido como creadoras de estándares.

1.2 Los tipos de estandarización

Como se expuso, la ISO es la institución más grande en creación de estándares, pero no es la única ni la primera. Existen diferentes entidades que tienen la facultad de crearlos, la literatura los ha clasificado en tres: de facto, de jure y de acuerdo (Martínez y Cueva, 2001).

De facto: Son aquellos creados por entidades para su conveniencia y control. Los estándares De facto se subdividen en cerrados y abiertos. De facto cerrado son estándares utilizados por una entidad o un grupo de entidades, por lo que su estandarización es de propiedad de la entidad que la inventó. Mientras que los De facto abiertos son estándares creados por una entidad o un grupo de entidades que han logrado una amplia aceptación fuera de la entidad lo que ha generado su uso público. Ejemplo: La utilización de sistemas operativos para el acceso a la información o el uso de normativas de accesibilidad para contenidos en la red (Norma UNE 139803).

De jure: Estos estándares son creados por una institución con estatuto legal, reconocido y apoyado por gobiernos o instituciones para la reproducción e implementación del estándar. Los De jure tienden a tener una confección más lenta



porque es necesario un proceso preliminar y de carácter público para su completa aceptación por las entidades que le dan reconocimiento. Ejemplo: Sistema de Certificación Ambiental Municipal de Chile, Comité Europeo de Normalización o la Organización Internacional de Estandarización.

De acuerdo: Para mantener una positiva cooperación entre empresas, proveedores, usuarios o clientes se establecen estándares internos, los cuales fuera de las organizaciones no tiene ningún reconocimiento. Ejemplo: Sistema de gestión interno proveedor-empresa.

Gran cantidad de normativas de diferentes áreas como la educación, la construcción, el transporte o el comercio tienen su procedencia en algunos de estos tipos de estandarización.

1.3 El comercio como impulsor de estandarización

En una economía cada vez más interconectada gracias a los avances de las tecnologías de la información y la liberalización comercial, la competencia entre compañías es cada vez mayor, como también es mayor la necesidad de generar estándares internacionales para facilitar el flujo comercial. La falta de certificaciones no tan solo crea un obstáculo que limita el comercio, sino que genera la posibilidad de encontrar en el mercado productos o servicios de dudosa o limitada calidad que pueden generar daño al consumidor. Asimismo la falta de estandarización puede abrir la posibilidad a países de crear normativas para intencionalmente limitar la entrada de productos extranjeros al mercado nacional y así beneficiar a su empresa



nacional¹. Esto resulta de suma importancia porque los aranceles en la actualidad ya no tienen la misma relevancia como barrera para proteger a la industria nacional, actualmente se han bajado en algunos casos a niveles casi imperceptibles a la gran mayoría de los productos. La actual problemática se genera en las medidas no arancelarias que son regulaciones o prácticas de los países que restringen (en ocasiones intencionalmente) la entrada de productos importados.

Por lo tanto, las empresas exportadoras además de tener la necesidad de idear sus estrategias de marketing, deben adecuarse a los estándares existentes en el mercado, lo cual no precisamente puede ser un aspecto negativo para el exportador. La estandarización es el desarrollo sistemático, de aplicación y actualización de patrones, medidas uniformes y especificaciones para materiales, productos o marcas, el cual constituye un excelente método para volver más eficiente la producción a través de la implementación de procesos que pueden demandar menos recursos o eliminar gastos innecesarios (Tafolla, 2000). Además, una estandarización puede ofrecer una mayor calidad del producto y/o servicio, traduciéndose en una ventaja comparativa que crea una positiva imagen diferenciadora con respecto a sus competidores.

Sin embargo, lograr una imagen positiva solo es posible mientras la estandarización tenga un reconocimiento por parte del consumidor para que sea aceptada. Por lo mismo, no basta con que el producto o servicio disponga de un estándar que posiblemente genere una mayor calidad, es necesario que esa calidad esté respaldada

¹ En este último punto la creación del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC) ha sido un gran avance para impedir que se adopten entre los miembros de la Organización Mundial de Comercio (OMC) reglamentos técnicos, normas y procedimientos de prueba y certificaciones que levanten obstáculos innecesarios al comercio.

por un sistema aceptado por la comunidad. Este sistema es un organismo autorizado que supervisa la correcta implementación de las normativas exigidas, que al otorgar la validación proporciona una certificación.

En muchas ocasiones se utiliza la cooperación internacional, es el medio para alcanzar acuerdos de estandarización, los cuales son adaptados a las realidades de los países participantes. De esta forma se logra abarcar una mayor cantidad de mercados para obtener un mismo estándar. Sin embargo, un acuerdo que abarque a muchos actores puede resultar complejo, en especial cuando se trata de países con diferencias económicas, culturales, tecnológicas u objetivos políticos internos. Esto conlleva al surgimiento de distintos puntos de vista al momento de elegir cuál es el mejor estándar para aplicar. Sin embargo si los países se han propuesto mantener economías enfocadas hacia el comercio exterior, resulta fundamental una negociación para alcanzar una armonización de las normalizaciones de los productos o servicios transados (Sykes, 2000).

1.4 El rol del Estado en la creación de estándares

Tanto el sector público como el privado son actores que tienen la capacidad de crear estándares. Dentro del sector público son las instituciones que componen el Estado las capacitadas para crear normativas para velar por el bien común. En este sentido el Estado cumple un rol importante al momento de resguardar la seguridad del consumidor, lo que puede lograrlo mediante la creación de leyes o programas públicos-privados. Sin embargo, el problema se suscita cuando el Estado no dispone de los recursos para ofrecer algún tipo de apoyo, lo que puede traducirse en un riesgo para la población que no cuentan con un mecanismo eficiente de control y



regulación. Asimismo también puede generar una desventaja comercial en comparación a los países que cuentan con un Estado con más recursos y que puede brindar un sistema de apoyo al empresario (Maskus y Wilson, 2005).

Por otro lado, la creación de normativas públicas para preparar a las empresas nacionales frente a las exigencias de los mercados extranjeros puede tener un efecto negativo para los productos importados, ya que puede existir la posibilidad que en el transcurso de la creación de la norma los intereses de la industria nacional influyan a favor de este último logrando una ventaja contra los productos importados (Ganslandt y Markusen, 2001).

Algunas normativas públicas tienden a garantizar una protección al consumidor permitiendo mejorar ciertas fallas del mercado como por ejemplo el cuidado del medio ambiente. Una alternativa para evitar el daño medioambiental es la creación de normativas en esta área dirigidas a las empresas nacionales que produzcan algún daño al medio. La situación se complica cuando estos requisitos son obligatorios para las industrias nacionales y no así para la industria extranjera que ingresa sus productos al país. Esto puede generar una situación económicamente desventajosa para la industria nacional que debe ofrecer sus productos a un valor mayor en comparación a los importados (OMC, 2005). Por esta razón, resulta de gran importancia para lograr un comercio equitativo entre los países una mayor cooperación internacional entre los diferentes actores como supermercados, gremios, universidades, entre otros al momento de crear normativas.

1.5 La estandarización: casos de estudio en el sector vitivinícola

1.5.1 La estandarización de los vinos orgánicos en la Unión Europea

Dentro del sector vitivinícola las certificaciones han cobrado una gran relevancia en las últimas décadas, una de las razones dice relación con el surgimiento de una mayor variedad de vinos en el mercado como son los vinos orgánicos o biodinámicos, los que han generado un mayor interés entre los consumidores que desean mantener un mayor cuidado en su salud y preservar el medioambiente.

La necesidad de los países para mantenerse al día en las nuevas demandas de los consumidores ha generado la oportunidad de crear nuevos estándares de regulación para los productos orgánicos. No fue hasta el 2012 que la Unión Europea (uno de los principales mercados para los productos orgánicos) actualizó su antigua normativa orgánica, considerada por el sector como poco eficiente y genérica (Castellini, 2014).

La actual regulación prohíbe la utilización de los antiguos conceptos utilizados (natural, genuino, true o tradicional) para referirse a un vino orgánico. Solo se podrá describir a un “Vino orgánico” cuando en toda la cadena de producción sean utilizados solamente ciertos productos y con ciertas cantidades señaladas en la norma². En caso que solo las uvas se hayan producido de forma orgánica, el productor debe señalar en la etiqueta del vino el concepto “Vino con uva orgánicas”. Esto es un avance para el productor orgánico que anteriormente a pesar de contar con toda la cadena de producción orgánica, estaba obligado a utilizar el último concepto (Vastola y Tanyeri-Abur, 2009).

² La Comisión Europea concluyó que un vino orgánico no podía estar compuesto por sulfitos que en el vino tinto superasen los 100 mg/L y para el vino blanco los 150 mg/L. El sulfito es un componente químico ampliamente utilizado por el sector vitivinícola como preservante del vino.



Además esta nueva normativa logró en conjunto entre el gobierno norteamericano y la Unión Europea, la equivalencia en sus normativas orgánicas. En consecuencia, se logró un gran avance en la facilitación comercial para exportar e importar productos orgánicos a ambos lados del océano, evitando así documentación adicional.

1.5.2 La estandarización como elemento de mayor bienestar social y acceso a mercados

El caso de estudio desarrollado por Chris Collinson en el 2000 refleja como la creación de estándares puede lograr además de mayor acceso a mercados, avances en materias sociales.

La región de Western Cape's en Sudáfrica es una de las principales regiones productoras de vinos del país que depende del mercado inglés. Sin embargo, los mayores requisitos por parte de los compradores en el Reino Unido quienes demandaban una producción de vinos más sustentables, hicieron que se crearan dos planes pilotos en la región: el Ethical Trading Initiative y Social Accountability International SA8000. Ambas normativas fueron desarrolladas a través del apoyo de supermercados ingleses, gremios, académicos, productores de vinos y ONGs, quienes se basaron en los principios de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) para su implementación y seguimiento.

Asimismo y a pesar de que el SA8000 tenía más tiempo implementado, ambos planes tenían objetivos similares:

- La eliminación del trabajo forzado en el sector vitivinícola



- La discriminación del trabajo por raza, nacionalidad, religión, sexo, edad, estado civil, discapacidad, orientación sexual, orientación política o afiliación sindical.
- La prohibición del maltrato físico, las amenazas, el acoso sexual y el trabajo infantil, este último ampliamente utilizado. Las certificaciones tomaban la legislación nacional que prohibía el trabajo a menores de 15 años, mientras que los jóvenes entre 15 y 18 años solo podían realizar labores livianas.
- La obligación de cumplir con leyes nacionales que pone como tope máximo 48 horas de trabajo semanal, como también un máximo de 12 horas extras de trabajo voluntario por semana.
- Mejoras en las condiciones de seguridad laboral, higiene, contratación laboral y sistema de remuneración, aunque muchos de estos temas ya se encontraban acogidos en las leyes nacionales, eran violados seguidamente.

A pesar que la implementación de ambos planes significaba aumento en los costos de producción, los productores decidieron seguir afiliados para asegurar las ventas de sus productos.

1.6 Características del mercado del vino

El mercado vitícola tiene características particulares que lo diferencian de otros mercados, porque el vino es un producto que puede alcanzar altos grados de diferenciación dentro de una misma demanda. Esto hace que sea reconocida como una economía muy dinámica, donde no tan solo existen crecimientos y recesiones sino que también un continuo reacomodamiento de sus actores (Calderón y Blanco, 2005).



Durante gran parte del siglo XX los países que limitaban con el mar Mediterráneo occidental fueron los principales actores mundiales del comercio del vino. Estos países, en especial Francia, han ido formando un legado histórico en torno al vino el cual ha sido utilizado como herramienta de posicionamiento en el mercado. En palabras del historiador francés Marcel Lachiver “Toda la historia del pueblo francés está contenida en la historia de su viñedo.” Esta herramienta con el tiempo se ha transformado en una estrategia de marketing para crear una relación duradera con el consumidor, el cual se identifica con el vino.

No obstante, a inicios de la década de los noventa empiezan a surgir alrededor del mundo nuevos productores de vinos que arremeten contra los ya existentes en Europa. Estos nuevos actores reaccionan al aumento de la demanda del vino en los países no productores a través de la elaboración de vinos Premium y Super Premium, logrando así tomar posicionamiento de los mercados que históricamente habían pertenecido a los europeos.

1.6.1 El Viejo y Nuevo Mundo

Cuando hablamos del vino, es fundamental tener claro la concepción que se utiliza en la viticultura global de “Viejo Mundo” y “Nuevo Mundo”. El primero hace referencia a los países que han sido tradicionalmente productores de vinos, tales como España, Francia, Italia y Portugal. Mientras que los países del “Nuevo Mundo” son aquellos vitivinicultores que en las últimas décadas se han convertido en importantes actores de vinos, aumentando sus cuotas de producción. Son representados por Argentina, Australia, Chile, Estados Unidos, Sudáfrica y Nueva Zelanda. Estos últimos países se han caracterizado por producir una variedad de



vinos de alta calidad, como consecuencia de un proceso de modernización tecnológica, una inversión consistente y el desarrollo de investigaciones en el sector, todo esto enlazado al rápido crecimiento de la demanda mundial de vinos durante la década de los noventa. (Anderson, Norman y Wittwer, 2001).

En la actualidad los productores del Nuevo Mundo han tenido un ascenso notable tanto en volumen como en valor exportado, aunque si bien todavía no han alcanzado los indicadores de producción de los países del Viejo Mundo cada vez es mayor su peso en el mercado internacional (ver tabla 1).

La situación del mercado mundial del vino viene en recuperación, ya que a inicios de este siglo existió una fuerte disminución en volumen y valor de los vinos provenientes principalmente de los países del “Viejo Mundo”. Influida por una crisis internacional, la que además produjo una disminución en aproximadamente 400 mil hectáreas de vides europeas producto del abandono y al otorgamiento de subsidios a quienes estaban interesados en cambiar la producción (UE, 2008). Además el mayor consumo de cerveza por sobre el vino (especialmente entre los jóvenes) afectó la demanda europea de vino (Argandoña, Fontrodona y Lombardía, 2009).

En la tabla 1 se observa que la producción de vinos en los países del “Viejo Mundo” ha sido ocupado por los productores del “Nuevo Mundo”. De esta forma, a nivel mundial la producción de vinos no ha sufrido grandes variaciones, la que apenas alcanzó a los 287.600 hectolitros durante el 2012, comparando con las de inicios del siglo que estaban a 280.373 (OIV, 2012).

Tabla 1

Producción total de vinos en países del Viejo y Nuevo Mundo, 2000 y 2011

(Producción en hectolitros)

Países del Nuevo Mundo			Países del Viejo Mundo		
País	2000	2011	País	2000	2011
Argentina	12.537	15.473	España	41.692	33.397
Australia	8.063	11.180	Francia	57.541	50.764
Chile	6.674	10.463	Italia	51.620	42.772
Estados Unidos	21.500	19.187	Portugal	6.710	5.610
Sudáfrica	6.949	9.725			
Nueva Zelandia	601	2.350			

Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino.

1.6.2 El despegue de Chile como productor de vinos

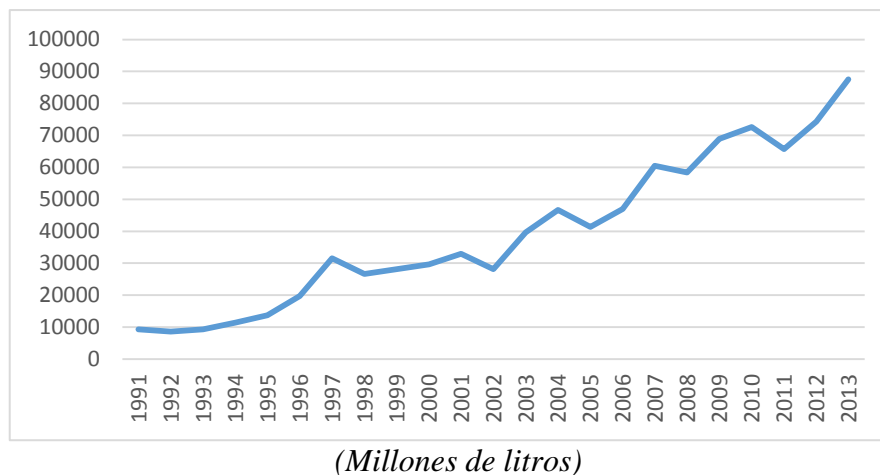
Los antecedentes que convirtieron a Chile en uno de los productores de vinos más importantes de los países del “Nuevo Mundo” se remontan a después de la crisis de 1982, cuando se vivió un cambio en la estructura del sector vitivinícola. La crisis afectó a la estructura de la industria al hacer desaparecer a pequeños y medianos productores, como también a cooperativas. El comportamiento de las empresas que lograron sobrevivir se enfocaron hacia el mercado internacional, alentados por la apertura comercial vivida en el país en esos años y los bajos aranceles en la importación de bienes necesarios para el cambio en la infraestructura de las bodegas de vinos. Asimismo el empresariado chileno durante la década de los ochenta al empezar a depender del mercado internacional, debió adecuarse a los nuevos estándares que se les exigían. Lo que generó una necesaria inversión en infraestructura para producir un vino de mejor calidad (Vergara, 2001).

La llegada de nuevos grupos económicos que se convirtieron en propietarios de viñas tradicionales como Santa Rita, Santa Carolina y Errázuriz³ realizaron una fuerte

³ La viña Santa Rita fue comprada por el abogado y empresario Ricardo Claro, la viña Santa Carolina pasó a ser administrada por el grupo Cruzat-Larraín aunque más tarde pasaría a ser completamente administrada por el grupo Larraín. En el caso de la viña Errázuriz fue adquirida por Alfonso Chadwick que más tarde se enfocaría en vinos de alta calidad.

inversión en la modernización de las bodegas a través de la adquisición desde el extranjero de nuevas maquinarias y equipos que reemplazaba a la atrasada tecnología utilizada en Chile (Del Pozo, 1999). Las bodegas se convirtieron en un lugar donde el vino pasó a ser elaborado de forma automatizada desde la vinificación hasta el embotellamiento. En consecuencia y como se observa en el Gráfico 1, el país experimentó un aumento de la producción durante la década de los noventa para acelerar su crecimiento durante la siguiente década.

Gráfico 1
Evolución de la producción de vinos en Chile



Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos de la Comtrade.

El incremento se debió a la cantidad de litros de vino chileno exportado, acompañado de un notorio aumento en el valor agregado por litro, principalmente por el mayor porcentaje de vino embotellado exportado, como también al trabajo realizado por Wines of Chile⁴. No obstante como se observa en la tabla 2 todavía sigue existiendo

⁴ Wines of Chile es una iniciativa público-privada creada el 2007 para promocionar la calidad y la imagen del vino chileno en el extranjero, a través de campañas de marketing y apoyo al productor nacional desde las oficinas en los mercados de vinos más importantes en el mundo.

un importante porcentaje de exportaciones de vino a granel⁵ que es destinado principalmente a países como Alemania, Estados Unidos y Reino Unido donde es embotellado para disminuir los costos en transporte y envasado.

Dentro de los vinos embotellados chilenos con mayor demanda se encuentran la cepa Cabernet Sauvignon con un total de 78 millones de litros exportados, seguido por el Sauvignon Blanc con 49 millones durante el 2014 (Odepa, 2015)

Tabla 2

País	Volumen (miles de litros)			Valor (miles de dólares FOB)		
	2012	2013	2014	2012	2013	2014
Reino Unido	79.226	68.581	57.319	201.924	190.503	177.486
Estados Unidos	40.114	40.965	38.183	155.889	159.212	148.892
Japón	29.152	34.766	42.168	89.509	106.718	124.703
China	19.846	24.516	31.880	79.451	90.467	110.472
Brasil	30.638	28.355	33.852	93.940	92.013	109.207
Países Bajos	29.343	28.521	30.225	88.866	89.969	98.637
Canadá	13.053	12.488	12.942	70.690	66.705	65.713
Dinamarca	9.983	10.810	11.051	36.562	41.481	44.695
Irlanda	13.098	12.740	12.889	43.664	41.805	43.173
Alemania	9.297	9.393	10.519	33.567	35.691	39.996
Subtotal	273.750	271.135	281.028	894.062	914.564	962.974
Otros países	128.091	127.242	132.541	443.654	447.994	459.045
Total	401.841	398.377	413.569	1.337.716	1.362.558	1.422.019

Exportaciones de vinos con denominación de origen por país de destino

Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos de Odepa.

En la actualidad el mercado vitivinícola chileno se encuentra abierto a la mayoría de los países en el mundo, pero como se observa en la tabla 2 las exportaciones de vinos están principalmente focalizadas hacia el mercado inglés, el cual sufrió entre el

⁵ El vino a granel es aquel vino que es vendido sin empaquetar y es transportado en grandes depósitos. Su valor es menor al vino embotellado y tienden a comprarlos empresas en diferentes países para su posterior embotellamiento.



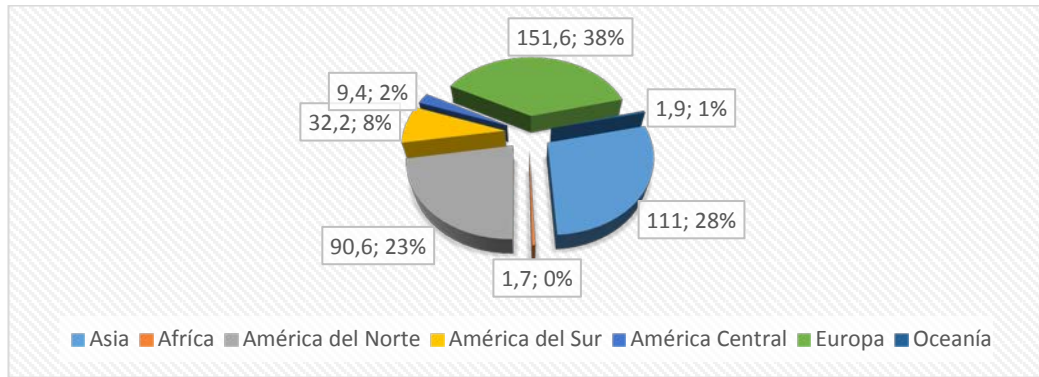
período 2013-2014 una disminución de 16,4% del volumen exportado. Esta situación se observa pero de manera más leve con los vinos exportados hacia el mercado norteamericano. En cambio, las exportaciones a mercados asiáticos en tan solo tres años han aumentado de manera importante. Entre el período 2012-2014 las ventas hacia el mercado japonés aumentaron de 89 millones a 124 millones de dólares. En el caso de China se observa una situación similar para el mismo período aumentando sus ventas de 79 a 110 millones de dólares.

El comercio con Brasil es otro caso de igual importancia para el sector vitivinícola chileno, no solamente por ser uno de los destinos tradicionales, sino también porque compra grandes volúmenes, incluso superando al mercado chino. En resumen, si bien los vinos chilenos siguen teniendo una fuerte presencia en el mercado norteamericano y europeo, los mercados asiáticos en los últimos años han cobrado mayor importancia, específicamente Japón y China. De esta forma, el continente asiático se ha posicionado como el segundo con mayor participación en las exportaciones de vinos chilenos seguido por Europa y dejando por detrás a América del Norte como se observa en el gráfico 2.

Gráfico 2

Distribución de las exportaciones de vinos por continente para el año 2015

(Millones de dólares)



Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos de Intelvid.



Para finalizar, si bien las exportaciones de Chile han ido creciendo y ampliándose a nuevos mercados, el sector actualmente debe mejorar la imagen que se tiene de los vinos chilenos. El desafío es incorporar a los vinos un mayor valor agregado por litro exportado, ya que en la actualidad en promedio se exportan vinos con valores de 30 dólares la caja de 9 litros, el cual está muy por debajo de los 70 dólares por caja de vino francés (Entrevista a Francisco Baettig, 14 de abril del 2015). Por esta razón, el gremio vitivinícola agrupado en Vinos de Chile se ha propuesto dentro de su Plan Estratégico 2020 posicionar a Chile como el productor número uno de vinos Premium, sustentables y diversos del “Nuevo Mundo” para alcanzar un promedio de ventas sobre 3.000 dólares anuales (Vinos de Chile, 2014). Con el objetivo de lograrlo “es clave mejorar la productividad, aumentar la competitividad y la participación de jóvenes y mujeres en el mercado laboral, con una orientación que fomente la innovación y el emprendimiento” (Discurso de Daniel Vicuña, Director de Vinos de Chile, 24 de septiembre del 2014). Dentro de esta innovación se encuentra la implementación de los estándares internacionales que constantemente están evolucionando para ofrecer ventajas comparativas a los vinos.

Capítulo 2 Certificaciones en el sector vitivinícola

2.1 La importancia de considerar a las certificaciones

Al momento de exportar las empresas deben considerar una serie de requisitos exigidos previamente para que sus productos realmente sean competitivos en el mercado. Asimismo, cada país y de acuerdo al sector económico, exige a las empresas cumplir con determinadas normativas. No obstante cada país tiene sus propias normativas y en muchas ocasiones son diferentes unas de otras, esto a menos que exista un convenio que homologue los requisitos de entrada como ya comentamos con el acuerdo para productos orgánicos entre la Unión Europea y Estados Unidos.

Al no existir un ente superior que regule los estándares de cada empresa, estas últimas terminan eligiendo a su conveniencia la certificación que desean tener. Sin embargo, el exportador debe considerar que el consumidor está más informado y consciente de los efectos en su calidad de vida al consumir un producto, y no solamente se basará en el precio sino también en la calidad (Erkekdjian, 2013).

Dentro del sector vitivinícola existen una gran cantidad de certificaciones de calidad y producción que sirven a las empresas para certificar procesos, servicios o productos. La más renombrada y que ha cobrado importancia en la identificación de la procedencia del vino es la Denominación de Origen o las Indicaciones Geográficas Protegidas. El objetivo de la DO y del IGP es garantizar al consumidor un nivel de calidad y características similares a los vinos de una misma procedencia, esto gracias a las condiciones geográficas únicas, la forma de elaboración y el factor humano que participa en todo el proceso.

En el caso de Chile fue en 1995 cuando se promulgó el Decreto N° 464 del Ministerio de Agricultura donde se estableció la DO para los productos vitivinícolas. Esta normativa obliga a los productores a señalar la procedencia geográfica del vino, con el objetivo de asociar las cualidades del producto con una determinada zona geográfica del territorio nacional y así posicionar los vinos chilenos en los mercados internacionales.

A continuación se hará una breve descripción de las certificaciones más utilizadas por el sector vitivinícola chileno, divididas en certificaciones de procedencia nacional e internacional.

2.2 Certificaciones nacionales

2.2.1 Acuerdo de producción limpia (APL)

El acuerdo es creado a través del Decreto Supremo N°156/2007 del Ministerio de Economía el 2007 para fortalecer la producción limpia entre los actores públicos y privados y así poner al día al país en materia medioambiental frente a otros países del “Nuevo Mundo”. Tales son los casos del Estado de California en Estados Unidos con su programa implementado por el Instituto del Vino y la Asociación de Productores de Vinos de California durante el 2002 y en Nueva Zelandia con su Programa Nacional de Producción de Vinos Sustentables (SWNZ). Ambos programas han ofrecido una importante ventaja competitiva a sus productos, los cuales han obtenido una reputación de producir vinos más sustentables y de mayor calidad.

Este acuerdo voluntario, es de carácter transversal, es decir que cualquier rubro económico puede participar del convenio, no obstante la empresa interesada en participar debe pertenecer a alguna agrupación. Una de las razones de este requisito

se debe a que el Estado financia el 70% del total del proyecto (con un tope de 2.000 UF) a través de la agrupación empresarial.

Dentro del sector vitivinícola el Acuerdo de Producción Limpia considera seis aspectos:

- Biodiversidad
- Calidad del agua y eficiencia de su uso
- Manejo de los desechos, tanto sólidos como líquidos
- Eficiencia energética
- Impacto del cambio climático
- Uso seguro y eficiente de los fertilizantes y plaguicidas

Estos aspectos se transformaron en requerimientos específicos que deben alcanzar las empresas para poder obtener la certificación APL⁶. Algunos de las principales obligaciones son:

a. Mayor prevención y autocontrol del uso sustentable de agroquímicos:

Las empresas deberán establecer una aplicación, uso y manejo de productos químicos de forma eficiente para resguardar especialmente la salud de las personas en las actividades directas e indirectas. Además las empresas se comprometerán a capacitar al personal que trabaje directamente con agroquímicos, como también crear un sistema de registro estándar que considere todas las labores asociadas a la aplicación de agroquímicos.

⁶ Todos los requisitos para obtener la certificación se encuentran en el Documento público “Acuerdo de Producción Limpia: Competitividad y Responsabilidad en la Industria Vitivinícola” Octubre 2010.

- b. Profundizar el cumplimiento de las normativas aplicables a los Residuos líquidos industriales (RILEs):** El Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) elaboró un registro de los límites máximos de residuos permitidos en el mercado nacional y en los principales mercados de destinos de vinos chilenos. Con el objetivo de facilitar el cumplimiento de estándares nacionales e internacionales las empresas deberán registrar sus residuos de plaguicidas. Además deberán justificar la utilización de plaguicidas a través de un registro y monitoreo de plagas y enfermedades.
- c. Fomentar el uso eficiente de energía:** Las empresas estarán comprometidas en difundir las buenas prácticas energéticas identificadas en el proyecto “Energía y cambio climático: Apresto de las exportaciones y aumento de competitividad en el sector vitivinícola”, como también deberán identificar las oportunidades de mejora en el ahorro energético.
- d. Promover la gestión sustentable de los residuos:** Se creará un registro mensual de las condiciones de manejo de residuos sólidos, como también se realizará un estudio para determinar la viabilidad de contar con un sistema centralizado de residuos.
- e. Calcular la huella de carbono y difundir los conceptos de responsabilidad social empresarial:** La empresa deberá aplicar los alcances del proyecto desarrollado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) en la medición de la huella de carbono. Asimismo se deberá difundir el contenido del Reporte de Sustentabilidad de Vinos de Chile.

Durante el 2003 se realizó un catastro por tamaño de bodegas de quienes habían adquirido el Acuerdo. En la medición se detectó que de un total de 38 empresas

productoras de vinos de tamaño grande, el 86% logró certificarse, en cambio de un total de 398 empresas Mipymes tan solo el 32% alcanzó la certificación (Consejo Nacional de Producción Limpia, 2010). Por esta razón, se inició un programa público-privado para apoyar a la Mipyme que se encontraba en desmedro con respecto a las grandes empresas. En la última Encuesta Nacional de Bodegas de Vinos realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas en el 2011 se identificó que de un universo de 302 establecimientos, 114 contaban con el Acuerdo de Producción Limpia.

2.2.2 Código Nacional de Sustentabilidad

El Código Nacional de Sustentabilidad es un instrumento de carácter voluntario creado por Vinos de Chile con el apoyo técnico de los Consorcios Vinnova y Tecnovid, en respuesta a las necesidades de avanzar hacia un desarrollo sustentable y demostrar al consumidor de una forma amigable los avances en el sector. El Código inició su ejecución en abril del 2010 y posteriormente gracias a la adjudicación de Fondos Innova Corfo la iniciativa pudo abarcar el concepto completo de sustentabilidad, enmarcado en tres principios: viable económicamente, socialmente equitativo y amigable con el medio ambiente (Sustentavid, 2015). Estos tres principios están reflejados en tres colores señalados más abajo, los cuales se encuentran según el orden de evaluación del viñedo y bodega:

- **Verde:** Manejo de recursos naturales, productos químicos, seguridad laboral, plagas y enfermedades.
- **Roja:** Eficiencia energética, prevención de la contaminación, manejo de agua, residuos y reciclaje.

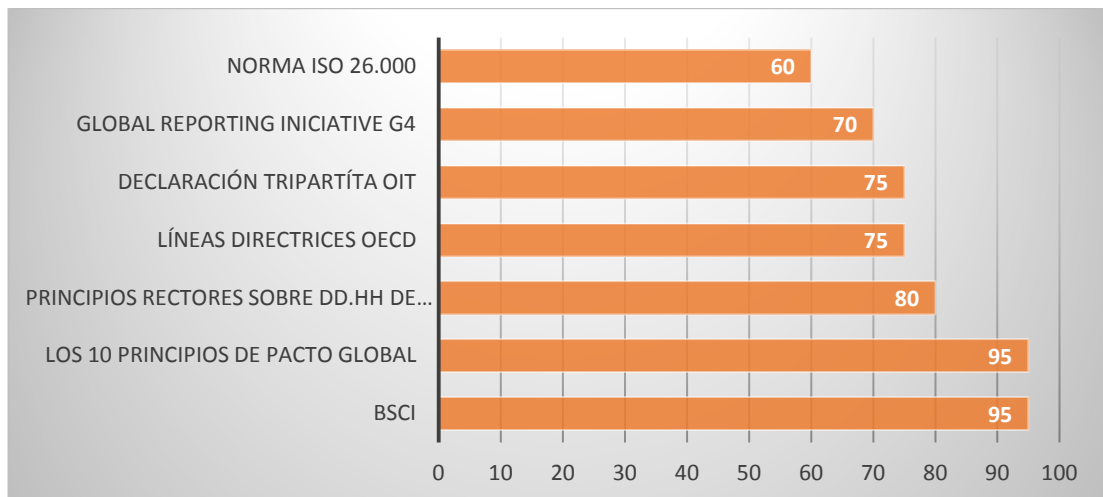
- **Naranja:** Medio ambiente, ética, condiciones laborales, comunidad, marketing y consumidores.

El Código ofrece a quien se certifique un sistema que implementa una gestión orientada hacia una producción sustentable de los vinos, pero además minimiza los posibles riesgos que puedan afectar al medio ambiente como también a grupos sociales durante la cadena de producción. Asimismo el Código exige la certificación de las instalaciones como bodegas o líneas de embotellado que no son propias de la viña, pero que son utilizadas en el proceso de producción del vino. Por otro lado, el Código fue diseñado para equivaler con algunas de las más importantes normativas sociales internacionales.

Gráfico 3

Principales herramientas internacionales en el aspecto social

(Porcentaje de homologación)



Fuente: Elaborado por el autor con base de datos de la I+D Consorcio Vinos de Chile.

2.2.3 Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas

El Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas fue creado a través de la Ley 20.089 que entró en vigencia en diciembre de 2007. El objetivo del sistema es garantizar mediante una certificación entregada a través de una entidad acreditada por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) que el producto es producido, elaborado, envasado y manejado de acuerdo a la normativa orgánica del país. Por lo tanto, cualquier producto que quisiera entrar al mercado chileno debe de cumplir con la normativa para ser reconocido como un producto orgánico. No obstante si el productor desea exportar su producción orgánica debe adecuarse a las normativas orgánicas del mercado de destino, sin embargo las exigencias de producción orgánica tienen similitudes con las legislaciones orgánicas de los mercados más importantes. Por esta razón uno de los objetivos del SAG es lograr un reconocimiento internacional para facilitar el intercambio comercial, evitar dobles certificaciones y fomentar el real cumplimiento de la norma chilena (SAG, 2011). Durante mayo del 2010 se alcanzó con Taiwan el reconocimiento del sello chileno, de esta forma los productos con el sello son inmediatamente reconocidos como orgánicos. En la actualidad Chile se encuentra en conversaciones con la Unión Europea para que ciertos elementos de la normativa nacional sean aceptados en la Unión (Leiva, 2015).

2.3 Certificaciones internacionales

2.3.1 ISO 9000

En 1987 la Organización Internacional de Estandarización publicó las normativas ISO serie 9000 como una guía internacional para que las empresas pudieran



desarrollar un modelo de gestión y aseguramiento de calidad (Erkekjian, 2013). Es importante señalar que la norma no indica requisitos técnicos para productos o servicios, sino que establece ciertas pautas que debe de seguir una organización para mantener un funcionamiento técnico, administrativo y humano óptimo.

El principal objetivo de la ISO 9000 es mejorar la calidad de la comunicación al interior de la organización a través de un sistema de documentación flexible a fin de poder recopilar y procesar la información que luego será utilizada en las operaciones dentro y fuera de la empresa (Zuckerman, 1998). Asimismo la ISO 9000 ofrece a las personas que trabajan dentro de la empresa un mejor clima laboral, esto gracias a la capacitación del personal en la utilización del mismo vocabulario técnico y de los conocimientos fundamentales en la empresa. En este sentido la certificación ofrece los siguientes beneficios:

- Mejora la gestión a través de la comunicación interpersonal entre directivos y sus empleados.
- Soluciona los conflictos existentes entre diferentes departamentos de la empresa.
- Substituye los canales informales de comunicación por canales formales.
- Mejora las habilidades de edición y redacción de los trabajadores al tener que escribir informes.
- Crea un sistema de documentación y difusión de información en toda la empresa.
- Crea la base para la implementación de un sistema de comunicación conectado por red.



Dentro del sector vitivinícola la ISO 9001⁷ resulta ser muy útil y de especial importancia durante la vendimia, porque logra mantener una mejor comunicación entre el enólogo o agrónomo encargado del proceso con el resto del personal, y a la vez el personal con el resto de las secciones. De esta forma se evitan atascos o pérdidas innecesarias de tiempo. Cabe recalcar que el alcance de la certificación ISO 9001 va más allá de los requisitos de un cliente en particular, el cual no solo evalúa la parte del sistema de calidad que le concierne, sino que además aporta un mejor manejo en el diseño, atención de pedidos, control de productos, procesos de compra, almacenamiento y servicios postventa (IICA, 1999).

2.3.2 ISO 14000

En 1992 se realizó La Conferencia de Naciones Unidas sobre el Medio ambiente y el Desarrollo, también conocida como la Cumbre de la Tierra. Su objetivo era trabajar en los patrones de producción que afectaban al ser humano y el medio ambiente, promover el uso de fuentes de energía alternativas y la escasez del agua. Fue invitada a la Conferencia la Organización Internacional para la Estandarización, la cual se comprometió a crear normativas medioambientales que posteriormente se denominarían ISO 14000.

En 1996 es lanzada la serie de estándares ISO 14000 la que agrupa un conjunto de documentos que señalan los procedimientos de gestión ambiental que permiten anticipar externalidades medioambientales negativas de los procesos productivos. Por ejemplo, la contaminación de los ríos o malos olores provocados por los

⁷ La norma ISO 9001 está enfocada en una mayor calidad al momento de gestionar una empresa, mientras que la ISO 9000 solo hace referencia al glosario utilizado por todas las ISOs 9000. Sin embargo, se hace mención a la ISO 9000 para referirse al conjunto de ISOs 9000, esto ocurre con otras familias de ISOs como por ejemplo la ISO 14000.



desechos de las agroindustrias como productoras de café, vino, hortalizas, carnes, etc (Cordero y Sepúlveda, 2002). La norma se entiende en el contexto de las empresas que buscan nuevas formas de generar un valor agregado a sus productos o servicios, al mismo tiempo que son cada vez más presionados por la sociedad para que adopten medidas de producción que tengan un mayor respeto hacia el medio ambiente. Por esta razón, la normativa diseña un modelo de Sistema de Gestión Ambiental (SGA) para identificar recursos en el desarrollo de procedimientos ambientales efectivos dentro de la empresa para luego realizar evaluaciones del impacto ambiental de las entidades que son evaluadas. Ante esta situación, las empresas muchas veces deben hacer cambios en sus espacios de acción que incluyen no tan solo en la infraestructura, sino también en otros factores como el liderazgo, organización institucional, capacitaciones al personal y por supuesto la tecnología utilizada (Cordero y Sepúlveda, 2002). La normativa ISO 14000 no necesita de un prerrequisito para su implementación, sin embargo, dispone de muchos elementos de gestión en común con la ISO 9000. En este sentido, puede suceder que la producción en el viñedo o bodega de vino esté cumpliendo con los requisitos pedidos para obtener la normativa ISO 14000, sin haberla obtenido. En caso de que un pequeño productor quisiera certificarse con ésta normativa le puede resultar difícil, debido a que los costos pueden ser mayores a los beneficios obtenidos, pero a su vez en las grandes empresas los beneficios pueden resultar mejores, esto porque con un pequeño esfuerzo pueden cumplir con la normativa (Menke, 2009). A diferencia de la ISO 9001, la certificación de gestión ambiental ofrece un mayor número de beneficios externos debido a que uno de sus principales objetivos es una mayor preocupación en la gestión del entorno donde es producido y elaborado el vino.

Tabla 3

Beneficios internos y externos de la certificación ISO 14001

Beneficios Internos	Beneficios Externos
Diferenciación con otros productos	Facilidad en la obtención de otras certificaciones ambientales
Reducción de los costos de operación	Mayor acceso a mercados
Aumento de la eficiencia	Posibilidad de acceso a créditos o permisos ambientales
Cumplimiento con las exigencias del consumidor con mayor conciencia ambiental	Mejora la relación con las autoridades competentes en temas ambientales
Mejora la imagen del producto	Mejora la imagen de la empresa
En algunos casos transferencia tecnológica	Mejora la calidad del medio del entorno de la empresa

Fuente: Elaborado por el autor.

2.3.3 Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP)

El HACCP se origina cuando la Pillsbury Company desarrolló a pedido de la National Aeronautics and Space Administration (NASA) un programa para la producción de alimentos inocuos dirigido a los tripulantes de las misiones espaciales. El Sistema tuvo una amplia aceptación por la Food and Drug Administration (FDA) de Estados Unidos tras una conferencia realizada en 1971. Dos años después la Pillsbury Company publicó la primera versión del HACCP la que posteriormente sería adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius (Olivera, 2013).

El HACCP es un Sistema de carácter voluntario que tiene por finalidad abordar la seguridad alimentaria a través del análisis de los puntos críticos dentro de la cadena productiva. Su implementación es alcanzada a través de nueve procedimientos o principios que deben ser aplicados en toda la cadena de producción, donde se detecten los puntos críticos para posteriormente analizarlos e implementar sistemas

de vigilancia por medio de controles internos. El objetivo es lograr una mejor gestión empresarial que permita la elaboración de productos alimenticios con una mayor salubridad e inocuidad.

Estudios previos en el sector vitivinícola han detectado los puntos críticos de mayor relevancia, los cuales deben de mantenerse en una continua vigilancia (IICA, 1999).

A continuación la exposición de los puntos críticos:

- La aparición de compuestos químicos tóxicos como el etilenglicol y el dietilenglicol, los cuales surgen al haber fuga en el sistema de refrigeración o con el ferrocianuro al momento de eliminar del vino los compuestos de hierro y cobre.
- Utilización de productos químicos incorrectos en el vino por falta o mala señalización en los recipientes.
- Contaminación biológica en la botella al momento de entrar en la cadena de producción. En caso que sean elementos compuestos por azúcares puede producir la fermentación del vino o enturbiamiento.
- Presencia de cristales u otros cuerpos extraños en las botellas antes de su llenado.
- Presencia de residuos químicos de limpieza en las máquinas que contaminan al vino.

2.3.4 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (OHSAS 18001)

Producto de la fragmentación y falta de homogeneidad de los distintos estándares sobre seguridad y salud ocupacional, un conjunto de organizaciones de



estandarización provenientes de diferentes países crearon tras la negativa de la ISO el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (OHSAS 18001)⁸ en 1999 (Sánchez y Fernández, 2011).

La OHSAS 18001 ofrece un sistema de prevención de accidentes y enfermedades laborales dentro de la organización. Su desarrollo se realizó para que fuera compatible con las certificaciones ISO 9001 e ISO 14001 y así facilitar la implementación de un sistema complementario de calidad, ambiental, de seguridad y salud sin la necesidad de hacer grandes modificaciones al sistema implementado. Este sistema es considerado de mucha utilidad en donde en los procesos productivos son utilizados maquinarias, ya que tiende a existir una mayor posibilidad de riesgo de accidentes que si a su vez la producción se realizara de forma manual. En la vitivinicultura en la etapa de predio es donde la certificación tiene un mayor aporte porque el manejo de maquinarias es más constante que en el resto del proceso productivo.

El objetivo final que busca el empresario al obtener esta certificación es disminuir los costos laborales, de esta forma disminuir los costos asociados a los accidentes. Sin embargo la implementación del OHSAS 18001 puede suponer altos costos para un productor vitivinícola PYME, el cual debe de invertir en la contratación de especialistas a tiempo completo para que verifiquen el correcto funcionamiento del sistema, el valor anual de la renovación de la certificación y los gastos que conlleva la implementación del sistema. En este sentido es más rentable que grandes viñedos inviertan en esta certificación, ya que los costos por implementar y mantener el

⁸ La ISO consideró que los estándares ISO 9000 e ISO 14000 ya eran suficientes en cuanto a normativas de salud y seguridad se refiere.

sistema resultan marginales (Menke, 2009). Por otro lado, la aplicación del OHSAS 18001 podría suponer un mayor prestigio para la empresa frente al consumidor consiente de esta normativa o también mayor acceso a mercados donde es requerida la norma.

2.3.5 British Retail Consortium (BRC) y el International Food Standard (IFS)

Ambas normativas fueron creadas por agrupaciones de supermercados minoristas de diferentes países para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos durante la fase de elaboración. Si bien ambas certificaciones tienen requisitos similares, sus procedencias son diferentes. La British Retail Consortium (BRC) fue creada en 1998 tras la iniciativa de agrupaciones de pequeños comerciantes que buscaban homologar criterios de calidad para los alimentos. En poco tiempo se convirtió en un estándar alimenticio utilizado a nivel mundial y obligatorio para empresas que quisieran exportar hacia el Reino Unido, los países escandinavos y otros mercados europeos.

Con el mismo objetivo que la BRC, la Unión Federal de Comercio Alemán (HDE) y la Federación del Comercio y Distribución Francés (FDC) iniciaron la elaboración del International Food Standard (IFS) que unía los criterios de inocuidad para los alimentos de diferentes comerciantes minoristas. Este proyecto de certificación al que posteriormente se uniría la Federación de Comercio italiano fue aprobado por la Iniciativa Internacional de Seguridad Alimentaria (Global Food Safety Initiative) el 2003.

Tanto la BRC como el IFS cumplen con similares requisitos. Ambas certificaciones se basan en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos



Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), y Manejo Integral de Plagas (MIP). Además deben de contar con la Certificación HACCP, algún sistema reconocido de Gestión de Calidad y de control de productos, procesos y personal (Dominguez y Henriquez, 2015). Todos estos prerequisites hacen que sean de las más rigurosas en lo que se refiere a inocuidad y seguridad alimentaria.

Las diferencias entre ambas certificaciones no se encuentran en los objetivos que resultan ser casi similares, sino que en la forma en que es realizada la auditoría a la empresa interesada. Por ejemplo, la IFS dispone de un sistema de clasificación y puntuación que la BRC no dispone, mientras que esta última permite certificar a un proveedor con una disconformidad importante siempre y cuando aporte pruebas objetivas de que subsanó la disconformidad en un plazo de 28 días (Bureau Veritas, 2015).

Capítulo 3 El estudio en bodegas de vinos

3.1 Metodología

El principal objetivo del estudio es identificar las razones por las cuales las bodegas de vinos se certifican, para lograrlo se examinaron las principales licencias utilizadas en el sector vitivinícola chileno. Esto se logró a través de las certificaciones nombradas en la Encuesta Nacional de Bodegas de Vinos 2011, realizada por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE). Las que fueron elegidas por medio de un trabajo de recopilación previo, realizado por el SAG y la Corporación Chilena de Vino (CCV) durante el 2003. Posteriormente, a través de los resultados obtenidos por esta investigación se verificó que las más utilizadas por el sector son:

- ISO 9001
- ISO 14001
- HACCP
- BRC
- Código de Sustentabilidad
- Acuerdo de Producción Limpia
- Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (OHSAS 18001)
- Certificaciones orgánicas y/o biodinámicas

Posteriormente se elaboró junto a la asesoría de actores del sector un cuestionario online compuesto por ocho preguntas dirigidas a los encargados de 40 bodegas de vinos ubicadas en todo Chile⁹. De las 40 bodegas, 18 contestaron el cuestionario lo que corresponde al 45% del universo encuestado.

Para profundizar en la información obtenida se realizaron entrevistas semiestructuradas a Vinos de Chile, Asociación de Enólogos Agrónomos, Servicio Agrícola y Ganadero, y enólogos, además de una visita guiada a una bodega.

⁹ El estudio utilizó un cuestionario construido a través de la plataforma gratuita de cuestionarios SurveyMonkey enviado a los correos de los viñedos y/o al del enólogo o agrónomo encargado.



Dentro de la muestra encontramos que todas las bodegas son exportadoras, las cuales fueron separadas según su capacidad de guarda. Se utilizó la clasificación manejada por el sector vitivinícola chileno la que corresponde a:

- 1. Bodegas menores de 7 millones de litros:** Pequeñas
- 2. Bodegas sobre 7 y 15 millones de litros:** Medianas
- 3. Bodegas sobre 15 y 20 millones de litros:** Grandes
- 4. Bodegas sobre 20 millones de litros:** Muy grande

De esta forma la muestra está conformada según los datos entregados en la tabla 4.

Tabla 4

Total de la muestra de bodegas de vinos según capacidad total de guarda

Capacidad de guarda	Porcentaje de bodegas de vino
Más de 20 millones de litros	5%
Entre 15 y 20 millones de litros	11%
Entre 7 y 16 millones de litros	33%
Menos de 7 millones de litros	50%

Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos del cuestionario.

Asimismo en el cuestionario fueron incorporadas las siguientes preguntas¹⁰:

- ¿Cuáles son sus tres principales países de exportación para su negocio?
- ¿Con cuáles certificaciones cuenta la bodega donde trabaja?
- ¿Qué importancia da a cada una de las certificación? (independiente si cuenta o no con ella)
- ¿Cuáles son los principales motivos que podrían impedir iniciar un proceso de certificación?
- ¿El sector público u organismos privados lo han apoyado de alguna forma en algún proceso de certificación?

Otra pregunta realizada a los encuestados pero en formato de cuadro fue ¿Cuáles en su opinión serían los principales factores al momento de elegir una certificación? Los resultados a esta pregunta se encuentran en la tabla 5.

¹⁰ El formato original se encuentra en el Anexo 1.

Tabla 5¹¹
Principales factores para adquirir una certificación
(Por porcentaje)

	ISO 9001	ISO 14001	HACCP	BRC	Código de Sustentabilidad	APL	Orgánica/ Biodinámica
Aumentar la participación en el mercado local y/o extranjero	58,3%	40%	22%	20%	20%	0%	100%
Es exigida por mis clientes	8,3%	0%	22%	40%	20%	0%	0%
Mejorar la inocuidad del producto y de donde es producido	6,6%	0%	66%	100%	0%	58%	0%
Mejorar la calidad del vino producido	66,6%	0%	22%	20%	10%	25%	0%
Baja los costos de producción y distribución	50%	40%	0%	20%	20%	25%	0%
Mejorar las prácticas sustentable y/o disminuir los efectos negativos al medio	8,3%	60%	22%	20%	90%	25%	100%
Ofrecer una mayor seguridad al personal y/o al producto	44,4%	20%	66,6%	60%	20%	8%	0%

Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos del cuestionario.

¹¹ Anexo 2.

3.2 Resultados

3.2.1 Principales destinos de exportación

Del total de la muestra, el 47% de las bodegas tiene a Estados Unidos como uno de sus principales mercados de exportación, seguido por un 24% que tiene a Europa y un 18% a Asia. Un porcentaje menor de bodegas también han puesto a Brasil y Canadá dentro de sus tres principales mercados de exportación.

Del 24% de las bodegas que exportan a Europa, lo hacen a los siguientes países en orden de mayor a menor relevancia:

- Reino Unido
- Alemania
- Países escandinavos

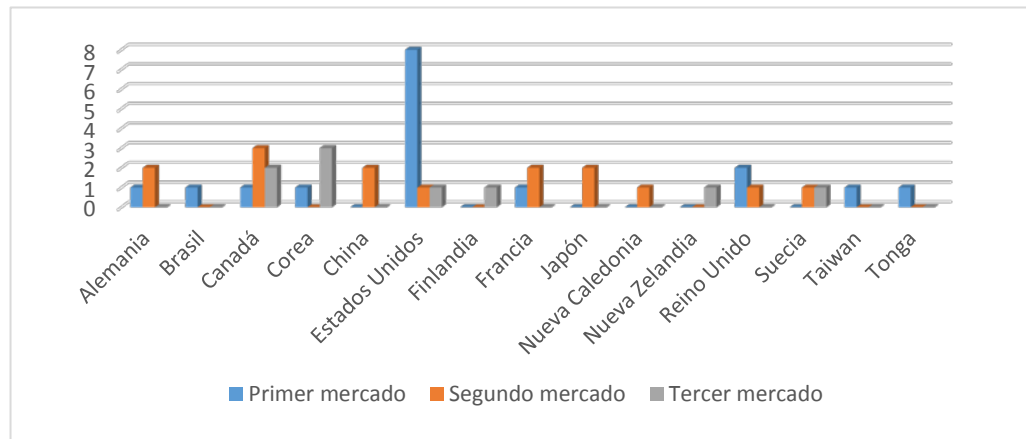
En cambio, para el continente asiático los principales países de exportación en orden de mayor a menor relevancia son:

- Japón
- China
- Corea

También hubo bodegas que nombraron como principal país de exportación Taiwán y una que señaló que tiene además a Tonga y Nueva Caledonia como principales mercados internacionales.

El siguiente cuadro sintetiza los resultados obtenidos del cuestionario en lo que se refiere a los principales mercados de exportación.

Gráfico 4



Principales mercados de exportación para las bodegas

Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos del cuestionario.

Si cruzamos las bodegas por tamaño de guarda con sus principales mercados de exportación encontramos:

- Las bodegas pequeñas tienden a exportar a gran parte del mundo pero principalmente hacia el mercado asiático con un 31% (China, Corea y Japón con 9% cada uno, mientras que el 4% hacia Taiwán). Seguido por el tradicional mercado de Estados Unidos con un 22% y Europa con un 21% (9% a Alemania y Finlandia, mientras que Francia y Suecia un 4% cada uno). En cuarto lugar encontramos a Oceanía con un 12% (Nueva Caledonia, Nueva Zelanda y Tonga un 4% cada uno) y por último Brasil con un 9%.

Resulta interesante observar que ninguna de las bodegas de esta categoría tenga como mercado de exportación a Reino Unido, esto posiblemente se deba a las

exigencias para poder entrar a este mercado (principalmente la dificultad en la obtención de la certificación BRC y los altos niveles de competitividad).

Por otro lado, observamos un escenario distinto en las bodegas de mediano tamaño, las cuales tienen mercados más tradicionales de exportación:

- Un poco más de la mitad de estas bodegas tiene a América del Norte como mercado principal (Canadá y Estados Unidos con un 28% cada uno), seguido por el mercado europeo con 28% (Alemania, Francia, Reino Unido y Suecia con un 7% cada uno.) Mientras que las exportaciones hacia Asia tan solo se concentraron en el mercado coreano con un 14%.

Al parecer las bodegas medianas se han mantenido tradicionales con relación a sus mercados de exportación (Estados Unidos y Europa), siendo que la tendencia nacional de los últimos tres años ha ido en aumento hacia los países del Asia Pacífico. Un mismo escenario encontramos en las bodegas de tamaño grande y muy grande, las cuales exportan un 50% hacia el mercado de América del Norte (Canadá y Estados Unidos) y el otro 50% hacia Europa (Francia y Reino Unido).

En resumen son principalmente las bodegas pequeñas las que en los últimos años han impulsado el aumento de las exportaciones de vinos chilenos hacia el mercado asiático, mientras que las bodegas de mayor tamaño mantienen sus relaciones comerciales con sus socios occidentales.



3.2.2 Razones de la adquisición de certificación

Los resultados obtenidos en el cuestionario sobre las razones de la adquisición de ciertas certificaciones, hemos encontrado diversas respuestas según la certificación.

- El 58% de las bodegas que dispone de la certificación ISO 9001 reconoció que la adquirió para “Aumentar la participación de sus vinos en el mercado local y/o extranjero”. Mientras que un 66% dijo haberla obtenido para “Mejorar la calidad del vino producido”.

Podemos concluir que la adquisición de la ISO 9001 es fundamental para acceder a los mercados extranjeros, posiblemente por ser una de las certificaciones internacionales más reconocidas porque asegura calidad en la gestión interna. Además los resultados visualizan que una mejor gestión en las bodegas debido al uso de ISO 9001 mejora la calidad del vino producido, aun siendo una certificación que no está enfocada directamente al producto elaborado.

En el caso de la ISO 14001 observamos una situación distinta ya que el objetivo de esta certificación es mejorar las prácticas sustentables.

- Esto es reconocido por un 60% de los que indicaron tener la certificación. Asimismo, un porcentaje no menor del 40% reconoció que la certificación aumentó la participación de sus vinos en el mercado, al igual que la disminución en sus costos de producción y distribución. Esto último se puede entender en el contexto de un mayor ahorro energético al lograr una producción más sustentable gracias a la mejor gestión de los recursos.

En cambio para la certificación HACCP los resultados obtenidos no difieren demasiado de sus principales objetivos.

- Un 66% de las bodegas que cuentan con ella están de acuerdo que la certificación ha mejorado la inocuidad del producto y/o del lugar donde de producción. También un 66% concuerda que ofrece una mayor seguridad al personal y/o al producto. Mientras que el 22% reconoció que además la certificación ofrece un aumento en la participación del vino en el mercado, una mejora en la calidad del vino y una mejora en las prácticas sustentables de la bodega.

Con respecto a la normativa BRC, con anterioridad a la obtención de los resultados, algunos actores del sector privado habían señalado que esta certificación es de gran importancia para alcanzar altos estándares de inocuidad y poder acceder al mercado inglés. Los resultados obtenidos fueron:

- Un 20% reconoció que la certificación había aumentado la participación de sus productos en los mercados, mientras que un 40% dijo que es exigida por sus clientes.
- Mientras que un 100% reconoció que la certificación había mejorado los estándares de inocuidad del vino y/o las bodegas.

Esperábamos que esta certificación contara con un alto porcentaje de aprobación debido al acceso a mercados por lo indicado anteriormente. Al analizar los microdatos observamos que las bodegas que cuentan con la BRC no tienen al mercado inglés dentro de sus principales mercados de exportación. Se puede

presumir que al no tener a este mercado, sean otras certificaciones las que tengan mayor relevancia.

En cambio, el Código Nacional de Sustentabilidad se caracterizó por ser una certificación importante en sustentabilidad:

- Un 90% de aprobación en “Mejora de las prácticas sustentables y/o en la disminución de los efectos negativos al medio”.
- En el resto de los aspectos encontramos un 20% de aprobación con excepción de “Mejorar la calidad del vino producido” donde obtuvo un 10%.

En cambio, el Acuerdo de Producción Limpia que tiene como premisa implementar prácticas que hagan un menor daño al medio, los datos muestran que:

- Un 58% aprueba que el APL “Mejora la inocuidad del producto y/o de donde es producido”.
- En cambio, tan solo un 25% reconoce que existe una mejora en las “Prácticas sustentables y/o disminuye los efectos negativos al medio”, “Baja los costos de producción y distribución” y “Mejora la calidad del vino producido”.

Por último, para el caso de las certificaciones orgánicas o biodinámicas

- Un 100% aprobó que la certificación “Aumenta la participación en el mercado local y/o internacional” como también “Mejora las prácticas sustentables y/o disminuyen de los efectos negativos al medio”.

Ambos elementos resultan ser complementarios en un vino orgánico y/o biodinámicos, porque las bodegas que elaboran vino con estas características, principalmente lo hacen para abrirse mercado donde los consumidores valoren los

productos amigables con el medio, para lograr este objetivo es necesario contar con una certificación que lo acredite.

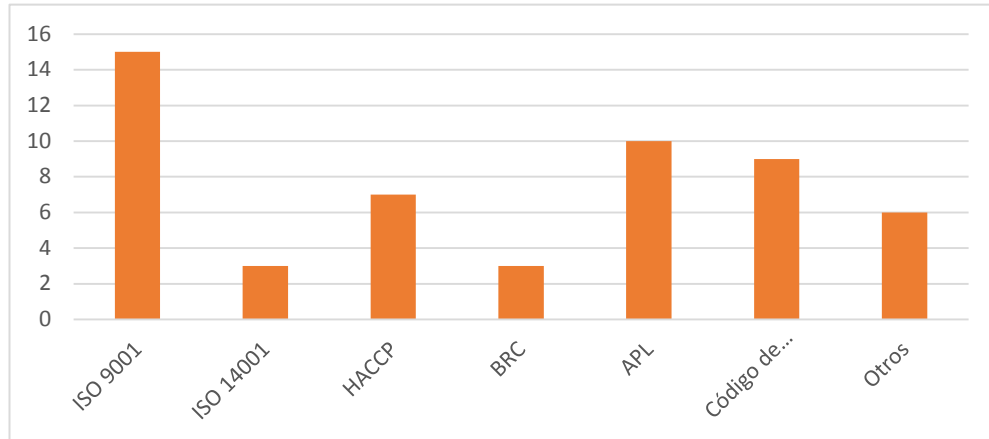
3.2.3 Certificaciones más utilizadas

Entre las más utilizadas por las bodegas de vinos, encontramos mayoritariamente certificaciones que ofrecen sistemas de calidad, seguidas por las certificaciones que implementan sistemas de producción con énfasis en la sustentabilidad. Esto demuestra que el sector vitivinícola chileno se encuentra trabajando en mantenerse al día con respecto a las últimas tendencias de los mercados internacionales como menciona Patricio Parra, Gerente Manager de Vinos de Chile:

“El actual desafío del sector vitivinícola chileno es lograr alcanzar un reconocimiento internacional de nuestros vinos como vinos sustentables. Los vinos sustentables ya no son una parte del negocio, sino que son el negocio en sí mismo porque la tendencia internacional se ha movido hacia allá y no hay que quedar fuera de ese foco”.

La certificación de calidad ISO 9001 es una de las más utilizadas, seguida por certificaciones que buscan una producción más verde y sustentable como es el Acuerdo de Producción Limpia y el Código Nacional de Sustentabilidad. Llama la atención la baja utilización de la certificación ISO 14001 que tan solo está presente en un 18% del total de las bodegas. Esto se puede deber a que los beneficios incorporados en el APL y el Código Nacional de Sustentabilidad ya se encuentran en la ISO 14001. Además el APL en parte es financiado por el Estado y el Código abarca más temas que tan solo el medioambiental.

Gráfico 5



Certificaciones presentes en las bodegas

Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos del cuestionario.

Con respecto al resto de las certificaciones encontramos que:

- El HACCP está en un 38%, de las bodegas, mientras que la certificación BRC solamente en un 16% de ellas.
- En cambio en el apartado “Otros” la certificación OHSAS 18001 se posiciona como la mayor en esta categoría con un 28%.
- Un 16% de las bodegas cuentan con certificaciones orgánicas/biodinámicas.
- La certificación IFS está presente con un 6%, al igual que la Global Gap (certificación exigida por 24 cadenas de supermercados en Europa, la cual agrupa los requisitos para obtener las Buenas Prácticas Agrícolas (BAP)) y la CEMARS (certificación acreditada en una de las familias de la ISO 14000, es utilizada para calcular la huella de carbono durante el proceso productivo).

Si separamos las bodegas por su tamaño, observamos que las de pequeño tamaño cuentan con:

- Un 100% de certificaciones ISO 9001. El principal motivo de su adquisición es aumentar su participación en los mercados y bajar sus costos de producción.
- Un 77% de las bodegas cuentan con HACCP. Su adquisición principalmente se debe porque otorgar una mayor inocuidad al vino producido y/o al lugar de producción.
- Por último un 66% cuenta con el APL el cual es elegido para ofrecer al igual que la anterior certificación de una mayor inocuidad.

En diferente situación se encuentran las bodegas de tamaño mediano, las cuales:

- Un 66% de ellas cuenta con el Código de Sustentabilidad principalmente porque mejora las prácticas sustentables, como también disminuiría los efectos negativos al medio.
- Un 50% de estas bodegas reconoció tener la ISO 9001 y el APL, el primero porque aumentaría la participación en el mercado de los vinos y mejoraría la calidad del vino producido. En cambio el segundo, el APL ayudaría a mejorar la calidad del vino producido como en la inocuidad del mismo y del lugar donde se elabora.

Las bodegas de tamaño grandes y muy grandes tienen en cambio una situación muy distinta, la mayoría cuenta con todas las certificaciones mencionadas en el cuestionario, pero existen diferentes factores en la adquisición de cada una de ellas.

No obstante encontramos algunas similitudes en algunas certificaciones.



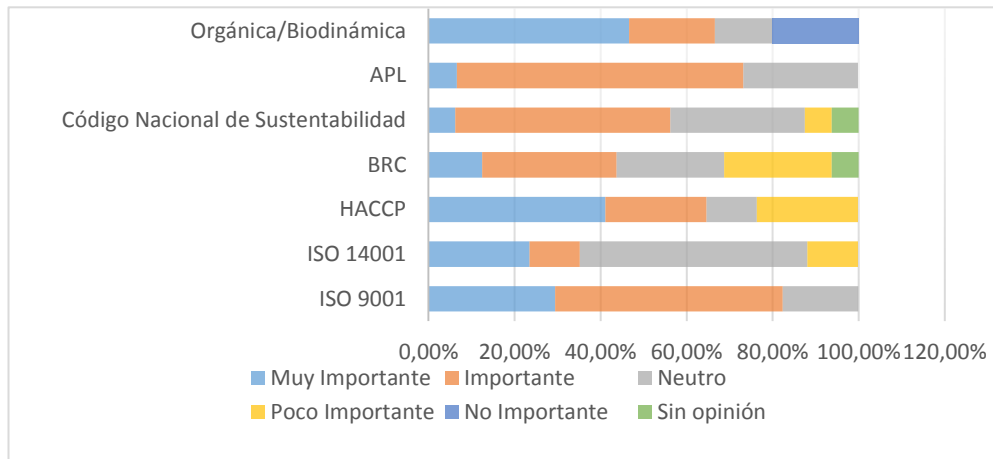
- La ISO 9001 es elegida por otorgar una mejor calidad del vino producido, como también bajar los costos de producción y ofrecer una mayor seguridad al personal y/o producto.
- Sobre el Código de Sustentabilidad, porque mejora las prácticas de sustentabilidad en la bodega, al igual que las certificaciones orgánicas y/o biodinámicas.
- La adquisición del BRC y el HACCP se debería a la mejora en la inocuidad.

3.2.4 Grado de relevancia por certificación y factores que dificultan su adquisición

Con relación a la relevancia de las certificaciones para el negocio, detectamos que la ISO 9001 es considerada por el sector como la más relevante con un 29% de “Muy Importante” y un 52% de “Importante”. El Acuerdo de Producción Limpia obtuvo un alto porcentaje de relevancia, con un 6% de “Muy Importante” y un 66% de “Importantes”. Lo mismo sucede con la certificación orgánica/biodinámica, la cual se posicionó como la tercera certificación más relevante.

Gráfico 6

Relevancia concedida a cada certificación



(Por porcentaje)

Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos del cuestionario.

Por otro lado, la que obtuvo menor relevancia fue la ISO 14001, la que solo recibió de los “Muy Importante” e “Importante” un 36%. Mientras que los “Neutros” resultaron ser el 53% del total, este resultado no es de extrañar considerando que tan solo un 18% de las bodegas cuenta con esta certificación.

En cambio para la BRC encontramos los “Muy Importantes” junto a los “Importantes” dan como resultado un 43% de aprobación. En cambio hay un 25% que lo mantiene como una certificación de carácter “Neutra” y otro 25% de carácter “Poco Importante”.

En el caso de los factores que dificultaban la adquisición de una certificación, un 40% dijo que la falta de financiamiento es el principal factor, en segundo lugar se ubicó la insuficiencia de recursos humanos en las bodegas con un 30% y el tercer lugar con un 24% es producto de la falta de apoyo por parte de la Alta Gerencia.

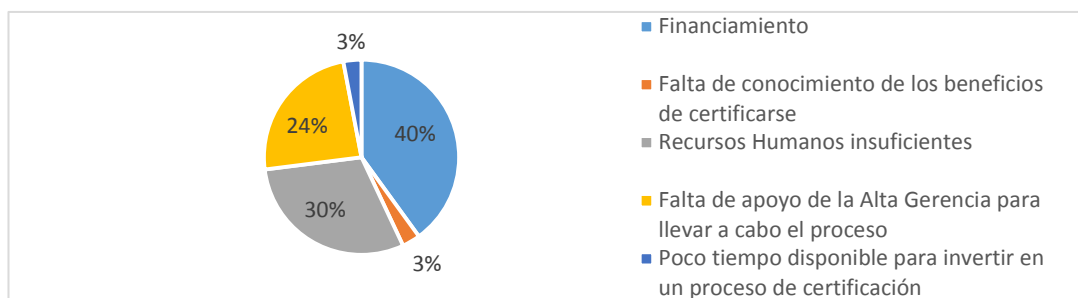
Además, hubo comentarios que asociaban el problema generado para adquirir una certificación por el pequeño tamaño de la bodega.

Con respecto a esto último, si bien el sector vitivinícola chileno es considerado un sector tradicional en el país y con años de desarrollo, los datos muestran que esta visión se asocia a las grandes empresas vitivinícolas. Los pequeños y medianos productores a pesar de ser empresas con un nivel de desarrollo que les permite exportar, tienen problemas de financiamiento lo que las limita en distintas áreas

Gráfico 7

Principales motivos para no poder iniciar un proceso de certificación

(Por porcentaje)



Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos del cuestionario.

Cuando se les preguntó a los encuestados si habían recibido alguna ayuda por parte del sector público y/o privado, el 94,5% de ellos dijo no haber contado con ningún apoyo. Tan solo un 5,5% dijo haber sido apoyado por el Proyecto Asociativo de Fomento (Profo) de Corfo.

Gráfico 8



Apoyo del sector público y de organismo privados

(Por porcentaje)

Fuente: Elaborado por el autor sobre la base de datos del cuestionario.

Conclusiones

El objetivo principal de esta investigación ha sido analizar las razones de por qué las empresas productoras de vinos se certifican. La muestra analizada estuvo compuesta por un 50% de bodegas con capacidad igual o inferior a los 7 millones de litros de guarda, seguida por un 33% de bodegas sobre los 7 y 15 millones, un 11% de bodegas sobre 15 y 20 millones y por último un 5% para bodegas mayores de 20 millones de litros de guarda. Encontramos que un amplio número de ellas utilizan las certificaciones ISO 9001, APL y Código Nacional de Sustentabilidad, el conjunto de estas tres certificaciones ofrecen un aumento en la participación en los mercados, mayor inocuidad y una mejora en las prácticas sustentables. En cambio la ISO 14001 es la menos utilizada a pesar de sus beneficios en prácticas sustentables, al parecer el sector ha preferido utilizar el Código de Sustentabilidad y el APL porque los costos de implementación resultan ser menores, aunque esto varía por bodega.

A pesar de que cada certificación cumple con una variedad de objetivos específicos, es interesante observar como algunas certificaciones además ofrecen otros beneficios

de forma indirecta. Tal es el caso de la ISO 9001 y el aumento de la calidad del vino producido.

Con relación a los mercados de exportación observamos que son las bodegas de menor tamaño las que cuentan con una mayor variedad de mercados internacionales. En comparación con las mayores de 7 millones de litros de guarda que tienden a exportar hacia los mercados de América del Norte y Europa.

A pesar que el sector refleje una imagen de desarrollo y maduración, existen problemas de financiamiento y de adquisición de recursos humanos para poder iniciar procesos de certificación. Siendo tan solo el proyecto PROFO de Corfo el único que se ha detectado para apoyar al productor en la implementación de certificaciones. En resumen, en el sector vitivinícola existen gran cantidad de certificaciones, con procedencias y objetivos distintos. Es en este punto donde el enólogo o agrónomo encargado de la bodega de vinos, tiene que analizar cuál de las certificaciones disponibles en el mercado le otorga mayores beneficios. Decisión que debe tomar analizando las limitaciones y potencialidades con que cuenta, las cuales no necesariamente son de índole financiero como en un principio se pudo haber pensado.

Fuentes

Bibliografía

Libros

- Anderson, K. Norman, D. Wittwer, G. (2001). “Globalization and the World. Wine Markets: Overview”. Australia.
- Argandoña, A. Fontrodona, Joan. Lombardía, G. (2009). “Libro Blanco del Consumo Responsable de Alcohol en España”. España.
- Beleniuc, G., Campeanu, C., Miron L., Stefan, C., Pardo, J. (2014). “Studies Regarding the Food Safety Management System Implementation in Production of Wine Grapes.”
- Calzada, E., López, Y. (2004). “Evaluación del impacto que ha tenido la certificación ISO 9001 en una empresa manufacturera transnacional”. México.
- Castagnino, T. “Estándares Internacionales de Calidad y Desempeño Exportador: Evidencia a Nivel de Firma”.
- Castellini, A. (2014). “Italian market of organic wine: A survey on production system characteristics and marketing strategies”. Bolonia, Italia.
- Claude J., Sivardiere P. (2002). “Manual de capacitación. Certificación de calidad de los alimentos orientada a sellos de atributos de valor en países de América latina”. ECOCERT y FAO.
- Collinson, C. (2001). “The Business Costs of Ethical Supply Chain Management: South African Wine Industry Case Study”.
- Cordero, P., Sepúlveda, S. (2002) “Cuaderno Técnico N° 21: Sistemas de gestión medio ambiental: las normas ISO 14000”. IICA.
- Del Pozo, José. (1999). “La Historia del Vino Chileno”. Santiago de Chile.
- Erkekdjian, Melina. (2013) “Guía estrategia de negocios. La importancia de la certificación de calidad”. Informe mensual de la Fundación Export•ar” España.
- Ganslandt, M., Markusen, J., (2001). “National Standards and International Trade”. Sweden.
- Gariazzo, A. (2004). “Tratados de libre comercio y desafíos competitivos para Chile: la extensión de la ISO 9000”. Santiago de Chile.
- Giesecke, F. (2006). “Dibujo y comunicación gráfica”. México.
- Heras, I., Cilleruelo, E., Iradi, J., (2006). “La normalización y certificación de sistemas de gestión en las residencias de mayores”. España.
- Izam, M. (2003). “Normas de origen y procedimientos para su administración en América Latina”. Santiago.
- Martínez, A. Cueva, J. (2001). “Estándares y guías”. España.
- Maskus, K., Otsuki, T. & Wilson, J. (2005). “The Cost of Compliance with Product Standards for Firms in Developing Countries: An Econometric Study”.



- Odepa. (2015). Boletín de vinos y pisco: producción, precios y comercio exterior. Santiago.
- OMC. (2005). “World Trade Report”. Capítulo 2: Comercio, Estándares y la OMC.
- Romané, Tamara. (2013). “Implementación de la herramienta HACCP en una planta de procesos a productos vegetales preelaborados, basado en la norma chilena 2861 oficial 2011”. Chile.
- Sykes, A. (2000). “Regulatory Competition or Regulatory Harmonization? A Silly Question?”. International Economic Law.
- Tafolla, Humberto. (2000) Estandarización y Globalización”. México.
- Vastola, A., Tanyeri-Abur, A. (2009). “Non-conventional viticulture as a viable system: A case study in Italy”. Potenza.
- Vergara, S. (2001). “El mercado vitivinícola mundial y el flujo de inversión extranjera a Chile”. Santiago.
- Zuckerman, A. (1998). “Practising value-added. AMACOM”.

Documentos

- CPL (Consejo Nacional de Producción Limpia), CCV (Corporación Chilena del Vino. (2010). “Acuerdo de Producción Limpia: Competitividad y Responsabilidad en la industria vitivinícola”. Chile.
- Loma-Ossorio E., Rodríguez, D. (1999). “Industria del Vino: Guía para la Aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARCPC)”. España.
- Sánchez-Toledo, A. Fernández, B. (2011) “Cómo implantar con éxito OHSAS 18001”. España.
- Servicio Agrícola y Ganadero. (2011). “Sistema Nacional de certificación de Productos Orgánicos Agrícolas”. Chile.
- Vinos de Chile. “Presentación sobre la articulación entre industria vitivinícola y formación técnica. Consultado en junio de 2015
<en línea>
http://www.crdp.cl/biblioteca/humano/Articulacion_entre_Industria_Vitivinicola_-_Jorge_Olivares_-_Vinos_de_Chile_A.G..pdf

Sitios Web

- Bureau Veritas. (2015). “Dos estándares esenciales para los proveedores de alimentos del sector de la distribución alimentaria”. Consultado en junio 2015 <en línea>
<http://www.bureauveritas.es/wps/wcm/connect/e9ab968048d1796ebb42fb2a7925>

[d7f6/CER_BRC_IFS_2014web.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=e9ab968048d1796ebb42fb2a7925d7f6](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/ediciones/31/articulos/normas_tecnicas.htm)

- Dominguez, L. Henriquez, M. “Las normas Técnicas BRC e IFS”. Consultado en junio del 2015. <en línea> http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/ediciones/31/articulos/normas_tecnicas.htm
- Intelvid. Consultado en junio del 2015 <en línea> <https://intelvid.cl/inicio.php>
- Sustentavid. Consultado en junio del 2015 <en línea> <http://www.sustentavid.org>
- Vinos de Chile. Consultado en junio del 2015 <en línea> <http://www.vinosdechile.cl/>
- UE. (2008). “Reglamento n°4779/2008 del Consejo de 29 de abril de 2008 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola”. Consultado en junio de 2015 <en línea> <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=URISERV:ag0001>

Entrevistas

- Bernabé Tapia Cruz, jefe del departamento de Información Agraria. Ministerio de Agricultura. Entrevista realizada el 12 de marzo de 2015.
- Franciso Baettig, Director Técnico de Viñas Errázuriz. Entrevista realizada el
- Patricio Parra, Gerente General. Vinos de Chile. Entrevista realizada el 18 de junio del 2015.
- Paulina Flores, Coordinadora de Proyectos. Vinos de Chile. Entrevista realizada el 4 de marzo del 2015.
- Soledad Meneses, Presidenta de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile (ANIAE). Entrevistas realizadas durante los meses de marzo y abril del 2015.
- Andrés Leiva, Coordinador del programa Alcoholes y Viñas de la Región Metropolitana del SAG. Entrevista realizada el 19 de junio del 2015.



Anexo 1 Cuestionario online para el sector vitivinícola chileno sobre certificaciones

*** 1. ¿La bodega donde trabaja exporta sus vinos?**

- Si
 No

2. En caso que si exporte ¿Cuáles son los países de exportación más importantes para su negocio?

El primero más importante

El segundo más importante

El tercero más importante

*** 3. ¿Entre qué rangos se encuentra la capacidad de guarda total de la bodega?**

- Más de 20 millones de litros
 Entre 15 y 20 millones de litros
 Entre 7 y 15 millones de litros
 Menos de 7 millones de litros

4. Seleccione las certificaciones con que cuenta la bodega donde trabaja.

- ISO 9000
 ISO 14000
 HACCP
 BRC
 APL
 Código de Sustentabilidad
 Otras (especifique)

5. En su opinión ¿Cuáles serían los principales factores al momento de elegir las siguientes certificaciones?

	ISO 9000	ISO 14000	HACCP	BRC	Código Nacional de Sustentabilidad	APL	Orgánica / Biodinámica
Aumentar la participación en el mercado local y/o extranjero	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es exigida por mis clientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mejorar la inocuidad del producto y de donde es producido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mejorar la calidad del vino producido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baja los costos de producción y distribución	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mejorar las prácticas sustentable y/o disminuir los efectos negativos al medio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ofrecer una mayor seguridad al personal y al producto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros motivos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Especifique los Otros motivos

6. Para su negocio, ¿qué importancia le da a las siguientes certificaciones? (independiente de si cuenta o no con la certificación).

	Muy importante	Importante	Neutro	Poco importante	No importante	Sin opinión
ISO 9000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO 14000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Código Nacional de Sustentabilidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orgánica / Biodinámica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. ¿Cuáles son los principales motivos que podrían impedir iniciar un proceso de certificación?

- Financiamiento
- Falta de conocimiento de los beneficios de certificarse
- Recurso Humano Insuficiente
- Falta de apoyo de la Alta Gerencia para llevar a cabo el proceso
- Falta de Equipo Tecnológico
- Poco tiempo disponible para invertir en un proceso certificación
- En caso que tenga otros motivos especifique

8. ¿El sector público u organismos privados lo ha apoyado de alguna forma en algún proceso de certificación?

- Si
- No
- En caso que sea Si, especifique brevemente

Anexo 2 Principales factores para adquirir una certificación (Por porcentaje)

	ISO 9001	ISO 14001	HACCP	BRC	Código de Sustentabilidad	APL	Orgánica/ Biodinámica
Aumentar la participación en el mercado local y/o extranjero	58,3%	40%	22%	20%	20%	0%	100%
Es exigida por mis clientes	8,3%	0%	22	40%	20%	0%	0%
Mejorar la inocuidad del producto y de donde es producido	6,6%	0%	66%	100%	0%	58%	0%
Mejorar la calidad del vino producido	66,6%	0%	22%	20%	10%	25%	0%
Baja los costos de producción y distribución	50%	40%	0%	20%	20%	25%	0%
Mejorar las prácticas sustentable y/o disminuir los efectos negativos al medio	8,3%	60%	22%	20%	90%	25%	100%
Ofrecer una mayor seguridad al personal y/o al producto	44,4%	20%	66,6%	60%	20%	8%	0%

Elaborado por el autor sobre la base de los datos del cuestionario

Anexo 3 Tabla de mercados de exportación según tamaño de bodega

	Estados Unidos	Reino Unido	China	Japón	Suecia	Finlandia	Alemania	Canadá	Francia	Corea	Taiwan	Brasil	Nueva caledonia	Nueva Zelanda	Tonga
pequeñas	22%		9%	9%	4%	4%	9%		4%	9%	4%	9%	4%	4%	4%
medianas	28%	7%			7%		7%	28%	7%	14%					
grandes	25%	25%						25%	25%						
muy grandes	33%			33%				33%							

Elaborado por el autor sobre la base de los datos del cuestionario

Anexo 4 Tabla de certificaciones según tamaño de bodega

	ISO 9001	ISO 14001	HACCP	BRC	APL	Código de sustentabilidad	OHSAS	50.001	Orgánica	Global Gap	CEMARS
pequeñas	100%	11%	77%		66%	33%	22%			11%	
medianas	50%		16%	32%	50%	66%					
grandes	100%	50%	50%	100%	50%	100%	100%	50%	100%		
muy grandes	100%	100%			100%	100%	100%	100%	100%		100%

Elaborado por el autor sobre la base de los datos del cuestionario