ETIQUETA CHINAMPERA

Guía de Etiquetado Ecológico para la producción agroecológica en chinampas-refugio de Xochimilco.

RESTAURACIÓN ECOLÓGICA

Instituto de Biología UNAM

Universidad del Claustro de Sor Juana

LANCIS

Ciencias

ETIQUETA CHINAMPERA

Guía de Etiquetado Ecológico para la producción agroecológica en chinampas-refugio de Xochimilco.

AUTORES

Diana Laura Vázquez Mendoza, Luis Zambrano, Carlos Uriel Sumano Arias, Miguel Ignacio Rivas Bejarano, Marisa Mazari-Hiriart, Denise Arroyo Lambaer, Ana Cecilia Espinosa, Fernanda Figueroa, Bárbara Uribe, Alaide Jiménez, Marco Covarrubias, Pedro Méndez, Marco del Valle, Dionisio Eslava, Felipe Barrera, Claudia Medina, Leonel Efraín, Cassandra Garduño, Dionisio Eslava, Cutberto Bermúdez, José de la Cruz, Julio Mora, Basilio Rodríguez, Pedro Capultitla, Agustín Galicia, Crescencio Hernández, Azael Meléndez, Ernesto Reyes, Víctor López, Eleazar García.

INSTITUCIONES DICTAMINADORAS

Laboratorios de la UNAM, El Claustro de Sor Juana y personas chinamperas.

Primera Edición: Septiembre de 2022

RESTAURACIÓN ECOLÓGICA

Instituto de Biología UNAM

Universidad del Claustro de Sor Juana

LANCIS

CIENCIAS

PRESENTACIÓN

Las personas chinamperas en colaboración con el Laboratorio de Restauración Ecológica del Instituto de Biología (LRE del IB-UNAM) junto con el Laboratorio de Análisis Socioambiental de la Facultad de Ciencias y el Laboratorio de Ciencias de la Sostenibilidad, todos de la UNAM, así como, la Universidad del Claustro de Sor Juana, presentamos esta guía como una herramienta para impulsar el valor comercial de los productos de la chinampa a través de una distinción que evalúa las prácticas agrícolas sustentables y amigables con la biodiversidad nativa de Xochimilco. En esta guía se detallan las acciones a realizar para que las personas chinamperas tengan acceso a un distintivo/etiquetado ecológico que genere un atributo de valor agregado para la comercialización de sus productos.

Agradecemos a la Secretaría de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación de la Ciudad de México por el financiamiento (SECTEI/258/2019) que permitió la ejecución de este proyecto de investigación y que culmina en esta guía para la implementación de la Etiqueta Chinampera en chinampas-refugio de Xochimilco. Agradecemos también el acompañamiento y financiamiento brindado en su momento, en los últimos años a la Secretaría de Cultura (Dirección de Sitios y Monumentos) y a la Alcaldía Xochimilco.

LAS CHINAMPAS

La zona chinampera de Xochimilco se localiza al sur de la Ciudad de México y provee más de 300 millones de pesos al año en servicios ecosistémicos (Aguilar-Ibarra et al, 2013). Se caracteriza por la existencia de las chinampas, un sistema de agricultura prehispánica que al día de hoy continúa produciendo más de 80 variedades de hortalizas y flores para abastecer a la ciudad, razón por la cual la UNESCO la denominó como Patrimonio Cultural de la Humanidad (1987) y posteriormente, fue catalogada como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2017).

A pesar de todos los mecanismos y herramientas de protección ambiental en la zona, en los últimos años se ha agravado la transformación de este socioecosistema debido a tres factores fundamentales: 1) la disminución de la calidad del agua, 2) la introducción de especies exóticas y 3) la urbanización. Todo lo anterior ha generado el abandono de las chinampas por parte de los productores, y los chinamperos que siguen produciendo tienen problemas asociados a la colocación y posicionamiento de las hortalizas chinamperas en el mercado, debido al estigma percibido por los consumidores sobre la calidad de los productos y por otro lado, la degradación del ecosistema y la pérdida de biodiversidad reflejada en la disminución de las poblaciones de especies endémicas como el axolote, que está en peligro de extinción.

¿QUÉ ES LA ETIQUETA CHINAMPERA?

El LRE de IB-UNAM en conjunto con las personas chinamperas, han colaborado desde hace varios años en la recuperación de la zona chinampera y la rehabilitación de la fauna y flora nativa a través de un modelo de restauración denominado “chinampa-refugio”. Este modelo da pauta para el inicio de una serie de retroalimentaciones positivas que empieza con la mejora de la calidad del agua de los apantles que colindan con las chinampas que son productoras, generando un círculo virtuoso de producción y un hábitat propicio para los axolotes. Es así como a estos productos se le suma un valor agregado al venderse como libres de agroquímicos y con esta forma de producción existe un beneficio potencial para las personas chinamperas así como, para la conservación del ecosistema en el humedal.

Uno de los grandes retos para el impulso de la comercialización de productos agroecológicos en chinampas-refugio, es la búsqueda de mecanismos de gestión ambiental que permitan conectar y valorar un sistema ancestral de producción con la conservación de especies nativas y el bienestar económico de las personas que trabajan la chinampa, todo lo anterior articulado con el mercado de consumo en las zonas urbanas.

Es por esto que, la Etiqueta Chinampera (ECHI) es un **distintivo ecológico que tiene como objeto avalar la calidad de los productos agroecológicos de las chinampas-refugio**, dando certeza de que el método de producción que usan las personas chinamperas está en función de las buenas prácticas chinamperas, sustentables y tradicionales; así como, la creación de refugios que proporcionan el hábitat adecuado a las especies nativas, promoviendo la conservación integral del ecosistema.

IDENTIDAD GRÁFICA

La ECHI se compone de una serie de elementos formales que representan la identidad gráfica del proceso por el cual se logra la reactivación de la chinampería hasta la incorporación de refugios para la biodiversidad del ecosistema.

Representación formal de un brote de hortaliza, simboliza el nacimiento y desarrollo de una planta; en este caso, el comienzo del desarrollo de la producción chinampera integral.

Representación de la figura de la mazorca de maíz completamente desarrollada. Simboliza la realización exitosa de un proceso.

Interpretación de una chinampa sobre una superficie. En este caso, acuosa.

Interpretación de una trajinera con ligeros motivos ornamentales que aluden a los detalles de la misma.

REGLAS DE CUMPLIMIENTO

La ECHI considera tres ejes de evaluación conformados por 21 criterios que suman un puntaje total de 53 puntos. Los ejes son: 1) criterios asociados a la calidad del agua, 2) criterios relacionados con la producción chinampera y 3) criterios asociados a los refugios para la biodiversidad. El distintivo se otorga de forma personal y a cada chinampa productiva. El puntaje determinará el nivel de etiquetado y deberá ser revaluado cada año.

Figura 1. Identidad gráfica de los Niveles de Etiqueta Chinampera. El número de mazorcas de maíz representa el nivel de etiquetado que se otorga a la unidad productiva.

La ECHI apela a un mejoramiento continuo y a la no exclusión de cualquier persona chinampera que tenga la voluntad de trabajar con buenas prácticas e incorporar refugios en su unidad de producción, por lo que los niveles de etiquetado definen una progresión secuencial de desempeño a largo plazo, reconociendo que la sostenibilidad es un proceso largo, continuo y que la meta es lograr en conjunto que todas las personas chinamperas vinculadas a chinampa-refugio alcancen y permanezcan en el máximo nivel.

Para obtener el Nivel 1 de ECHI existen dos criterios de cumplimiento:

Criterios	Puntaje	Norma de referencia
Compromiso por escrito de la persona chinampera con la implementación de las normas para la ECHI	0 - 5	Manual para construir refugios de axolotes en chinampas de Xochimilco
Presencia de refugios con dimensiones mínimas de 1.5 m de profundidad y 1.2 m de ancho y biofiltros en cada extremo.	0 - 5	
Puntaje máximo: **10 puntos**		

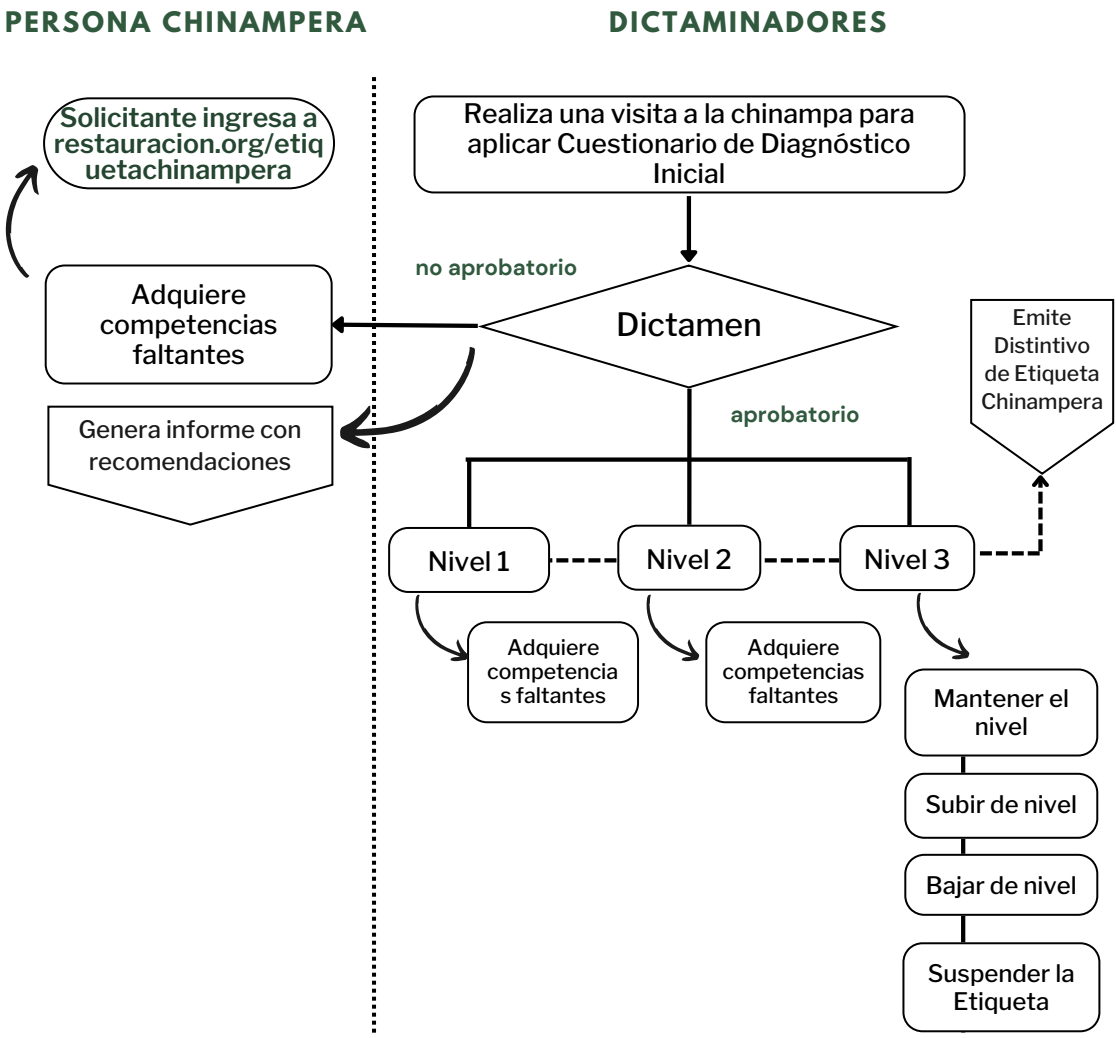
Para obtener el distintivo Nivel 2 será necesario un puntaje ≥ 20 puntos y el Nivel 3 corresponde a chinampero(a)s con ≥ 45 puntos.

Criterios			Puntaje	Norma de referencia
Calidad del agua	Parámetros Físico - Químicos	pH del agua en el biofiltro (Rango aceptable entre 6.5-8)	0-2	Manual básico para el cuidado en cautiverio del axolote de Xochimilco
		Oxígeno Disuelto (>1 mg/L)	0-2	
		Transparencia (> 15 cm)	0-2	
	Parámetros Micro-biológicos	E. coli (< 10^3 UFC/100mL)	0-2	NOM-003-SEMARNAT-2018 para límites máximos permisibles de contaminantes en aguas residuales tratadas para riego agrícola
		Coliformes fecales (< 10^3 UFC/100mL)	0-2	
Puntaje máximo: **10 puntos**				

Buenas prácticas en sedimentos y suelo	Cobertura en suelo con materia orgánica (presencia/ausencia)	0-2	NADF-002-RNAT-2019 para la producción agroecológica en el Suelo de Conservación de la Ciudad de México
	Incorporación de biofertilizantes (presencia/ausencia)	0-2	
	Incorporación de abonos orgánicos (presencia/ausencia)	0-2	
Calidad de las hortalizas	Características organolépticas de los cultivos (frescura, olor y crujencia)	0-2	
	E. coli (< 10^3)	0-2	Guía de la OMS para calidad de producto
	Coliformes fecales (< 10^3)	0-2	
Producción agroecológica	Incorporación de cultivos (presencia/ausencia)	0-2	NACDMX-002-RNAT-2019 para la producción agroecológica en el Suelo de Conservación de la Ciudad de México
	Rotación de cultivos (presencia/ausencia)	0-2	
	Asociación de cultivos (presencia/ausencia)	0-2	
	Manejo de plagas y enfermedades a través de plaguicidas orgánicos o control biológico.	0-2	
	Conservación de prácticas tradicionales como la elaboración del chapin y almácigos (presencia/ausencia)	0-2	
Puntaje máximo: **26 puntos**			

Refugios para la biodiversidad	Diversidad de plantas acuáticas nativas (presencia y abundancia)	0-2	Manual para construir refugios de axolotes en chinampas de Xochimilco
	Vegetación terrestre nativa (presencia y abundancia) y estado de salud (presencia o ausencia de plagas y enfermedades)	0-2	
	Estructura de la red trófica (presencia/ausencia de macroinvertebrados, zooplancton y vertebrados)	0-3	
Puntaje máximo: **7 puntos**			

INSTRUCCIONES PARA OBTENER LA ECHI



INSTRUCCIONES PARA OBTENER LA ECHI

1. SOLICITUD DE APLICACIÓN

La persona chinampera deberá acercarse de forma personal con miembros del LRE para solicitar asesoría o acceder a la página “restauracionecologica.org” y dirigirse a la sección de Etiqueta Chinampera en la que habrá disponible un formulario para información de contacto en el cual deberá proporcionar el nombre de la persona responsable de la chinampa, datos de contacto y características generales de su unidad productiva (dimensión total -m^2-, área destinada a la producción, dimensiones de los refugios y condición de los biofiltros).

Con esta información, el personal del LRE se pondrá en contacto con la persona solicitante para agendar una visita en su chinampa y aplicar un Cuestionario de Diagnóstico Inicial, con el cual será posible evaluar las condiciones ambientales de la chinampa-refugio y determinar el Nivel de etiquetado al que podrá ser acreedor(a).

Aquellas personas chinamperas interesadas en obtener un distintivo y que posean una chinampa pero no tengan refugios, podrán enviar su información de contacto para recibir acompañamiento por parte de nuestro equipo técnico en la rehabilitación de su chinampa y la apertura de refugios, posteriormente podrán ser candidato(a)s a obtener el distintivo.

2. EMISIÓN DEL DICTAMEN

Los dictaminadores emitirán un documento aprobatorio o no aprobatorio, en ambos casos será acompañado por una serie de recomendaciones enfocadas al mejoramiento de las prácticas agrícolas, la calidad del agua y la conservación de la biodiversidad.

3. EN CASO DE DICTAMEN APROBATORIO

Un dictaminador contactará al solicitante para entregar el distintivo de ECHI acompañado de un código QR que podrá ser colocado en el empaque del producto para que los consumidores puedan ingresar al directorio de personas chinamperas distinguidas y obtener más información respecto al proceso productivo.

4. EN CASO DE DICTAMEN NO APROBATORIO

Un dictaminador se pondrá en contacto con el solicitante para brindar seguimiento y acompañamiento en las buenas prácticas hasta que las condiciones sean óptimas para volver a aplicar al mecanismo de ECHI.

5. EVALUACIÓN ANUAL DE LA ECHI

Se realizará una evaluación anual Se emitirá un informe con alguno de los siguientes escenarios: 1) subir de nivel, 2) mantener nivel, 3) bajar de nivel o 4) suspender la ECHI. En cualquiera de los casos se dará información clara y precisa de cómo mejorar las buenas prácticas para mantener el distintivo.

6. RESULTADOS DE LOS DICTAMINADORES

Todos los resultados serán publicados en la página oficial de restauracionecologica.org, en la sección de Etiqueta Chinampera.

USO DE LA ETIQUETA EN PRODUCTO

A partir del momento de entrega de la ECHI al solicitante (Nivel 1, 2 o 3), tendrá autorización para utilizar el distintivo de la manera que mejor convenga para destacar el atributo del producto y su chinampa en los diferentes canales de comercialización de los que se dispongan.

Respecto a las restricciones de uso, no se podrá modificar o agregar elementos a la etiqueta no incorporados en la identidad gráfica original ni tapar la etiqueta con algún otro elemento en el empaque o etiquetado. La ECHI solamente se podrá utilizar para las hortalizas, flores, hierbas, plantas de ornato y abonos orgánicos que se produzcan en el suelo de la chinampa evaluada.

Para las hortalizas, manojos de flores o hierbas se recomienda incorporar como colgante. Si el producto ha pasado por un proceso de transformación que involucre un empaque, frasco o cualquier otro tipo de empaquetado se sugiere que sea colocado como adherible con dimensiones recomendadas de 5 x 5 cm.

PERSONAS CHINAMPERAS FUNDADORAS DE LA ECHI

Pedro Méndez
Chinampayolo

Marco del Valle
Ecoturismo Ollintlali

Dionisio Eslava
Tlacuache Chinampero

Felipe Barrera
Chinampayolo

Claudia Medina
Lum Kinal

Leonel Efraín Chinampayolo

Cassandra Garduño
Verde Chinampa

Cutberto Bermúdez

José de la Cruz

PERSONAS CHINAMPERAS FUNDADORAS DE LA ECHI

Julio Mora
El Buen Campo

Basilio Rodríguez

Pedro Capultitla
Agrocapultitla

Agustín Galicia

Cresencio Hernández
Hortalizas Crescen

Azael Meléndez
Sabor Chinampa

Ernesto Reyes
Granja Aurora

Víctor López
Amilli Tlapalli

Eleazar García