

Annex 1

Proposed Regional Standards
on Organic Production for
Central America, the Dominican
Republic and Panama.

**REGLAMENTO REGIONAL DE PRODUCCIÓN
ORGANICA
(Centro América, Republica Dominicana y
Panamá)**

VERSIÓN 2010

INDICE

CONSIDERANDO	4
CAPITULO 1 ÁMBITO DE APLICACIÓN	6
CAPITULO 2 DEFINICIONES	6
CAPITULO 3 REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN	8
CAPITULO 4 ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES	8
CAPITULO 5 REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PAÍSES	10
CAPITULO 6 CERTIFICACIÓN	11
CAPITULO 7 IMPORTACIONES	13
CAPITULO 8 PRODUCCIÓN ORGÁNICA	13
A. PLANTAS Y PRODUCTOS VEGETALES	13
B. GANADO Y PRODUCTOS PECUARIOS.....	15
CAPITULO 9 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ELABORACIÓN Y ENVASADO.....	25
CAPITULO 10 REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL MARCO DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN	26
CAPITULO 11 AUTORIDAD COMPETENTE	30
CAPITULO 12 CERTIFICACIÓN DE GRUPOS	30
CAPITULO 13 INFRACCIONES Y SANCIONES	32
CAPITULO 14 REQUISITOS PARA LA HABILITACION DE LOS ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN.....	33
CAPITULO 15 OTRAS DISPOSICIONES	33

REGLAMENTO REGIONAL DE PRODUCCIÓN ORGANICA
(Centro América, Republica Dominicana y Panamá)
VERSIÓN 2010

CONSIDERANDO

1. Que se debe proteger a los consumidores contra el engaño y el fraude en el mercado, y contra declaraciones de propiedades no demostradas y a los productores de productos orgánicos contra descripciones falsas de otros productos agrícolas que los presentan como orgánicos y que no lo son;
2. Que se debe asegurar que todas las fases de la producción, preparación, almacenamiento, transporte y comercialización estén sujetas a control y cumplan con este reglamento;
3. Que es importante armonizar las disposiciones para la producción, elaboración, identificación y etiquetado de productos provenientes de sistemas de producción orgánica; así como los requisitos mínimos de control y certificación;
4. Que deben proporcionarse directrices regionales para organizar e implementar los sistemas básicos de control de alimentos orgánicos, con objeto de facilitar el comercio regional y extraregional.
5. Que el presente reglamento representa, en esta etapa, un primer paso hacia la armonización oficial regional de los requisitos para productos orgánicos, desde el punto de vista de las normas de producción y comercialización, las disposiciones en materia de inspección y los requisitos de etiquetado;
6. Que el presente reglamento no menoscaba la aplicación de disposiciones más restrictivas y reglas más detalladas por parte de los países de la región a efectos de mantener la credibilidad para los consumidores y evitar prácticas fraudulentas, así como de aplicar tales reglas a productos de otros países sobre la base de la equivalencia de tales disposiciones más restrictivas;
7. Que este reglamento establece principios de producción primaria en finca, para las fases de elaboración, almacenamiento, transporte, etiquetado y comercialización, aportando una indicación de los insumos permitidos;
8. Que a efectos del etiquetado, solo podrán llevar expresiones vinculadas a los términos ecológicos, biológicos y orgánicos si han sido certificados por organismos u autoridades de control habilitada por las autoridades competentes de los países signatarios de este reglamento;
9. Que la agricultura orgánica forma parte de una vasta gama de metodologías que apoyan la protección del medio ambiente. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr agro ecosistemas saludables;
10. Que la agricultura orgánica se basa en la reducción al mínimo del empleo de insumos externos, y evita el empleo de insumos sintéticos no permitidos. Debido a la contaminación ambiental generalizada las prácticas de agricultura orgánica no pueden garantizar la ausencia total de residuos. Sin embargo, se aplican métodos destinados a reducir al mínimo la contaminación del aire, el suelo y el agua.
11. Que en la Producción Orgánica todos los operadores deben someterse al régimen de control, desde la producción hasta la comercialización.
12. Que la agricultura orgánica es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agro ecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo, haciendo hincapié en el empleo de prácticas de gestión, prefiriéndolas respecto al empleo de insumos externos a la finca, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, métodos culturales,

biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de materiales sintéticos, para cumplir cada función específica dentro del sistema;

13. Que el concepto de contacto estrecho entre consumidor y productor se adopta ya como práctica afirmada. La mayor demanda del mercado, el creciente interés económico en la producción, y la distancia cada vez más grande entre productor y consumidor han estimulado la introducción de procedimientos de control externo y certificación;
14. Que un componente fundamental del control es la inspección del sistema de gestión orgánica, la cual abarca todas las etapas del proceso. De igual modo, en el plano de la elaboración, se formulan normas que sirven de patrón para la inspección y verificación de las operaciones de elaboración y las condiciones de la planta;
15. Que cuando el procedimiento de inspección es aplicado por un órgano o autoridad de certificación es necesario que exista una separación clara entre las funciones de inspección y certificación. Esto resulta imprescindible para mantener su independencia entre la evaluación y la decisión de certificación. Además, las personas/entidades o autoridades de control que certifican los procedimientos del productor deben estar desvinculados de los intereses económicos de los operadores;
16. Que los requisitos para las importaciones deben estar basados en principios de equivalencia y transparencia, tal y como está establecido en los Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos. Al aceptar importaciones de productos orgánicos, los países importadores podrán evaluar los procedimientos de inspección y certificación y las normas aplicadas en el país exportador;
17. Que los organismos modificados genéticamente u obtenidos a través de ingeniería genética y los productos provenientes de tales organismos no son compatibles con los principios de producción orgánica (cultivo, proceso, comercialización y manufactura), por lo que no está permitido su uso en la agricultura que norma este reglamento.

PRINCIPIOS:

Que la finalidad de un sistema de producción orgánica es:

- a) Aumentar la diversidad biológica del sistema en su conjunto;
- b) Incrementar la actividad biológica del suelo;
- c) Mantener la fertilidad del suelo a largo plazo;
- d) Reutilizar los desechos de origen vegetal y animal a fin de devolver nutrientes a la tierra, reduciendo al mínimo el empleo de recursos no renovables;
- e) Basarse en recursos renovables y en sistemas agrícolas organizados localmente;
- f) Promover un uso saludable del suelo, el agua y el aire, y reducir al mínimo todas las formas de contaminación de estos elementos que puedan resultar de las prácticas agrícolas;
- g) Manipular los productos agrícolas haciendo hincapié en el uso de métodos de elaboración cuidadosos, a efectos de mantener la integridad orgánica y las cualidades vitales del producto en todas las etapas;
- h) Establecerse en cualquier finca existente a través de un período de conversión cuya duración adecuada dependerá de factores específicos para cada lugar, como la historia de la tierra y el tipo de cultivos y ganado que hayan de producirse;
- i) La agricultura orgánica debe lograr un nivel óptimo de salud y productividad de las comunidades interdependientes de organismos del suelo, plantas, animales y seres humanos.
- j) Hacer un uso responsable y racional del agua, la energía y los desechos.
- k) La producción hidropónica, organopónica, ni ningún otro sistema de producción similar a estos, puede considerarse agricultura orgánica y no es certificable bajo las normas de este reglamento.

Los alimentos de origen vegetal sólo podrán llevar una referencia a métodos de producción orgánica si:

1. La producción vegetal es sostenible, es decir es el producto de un sistema de agricultura orgánica que utiliza prácticas de gestión orientadas a mantener ecosistemas de productividad sostenible.

2. Se combaten las malezas, plagas y enfermedades por medio de una mezcla de prácticas adecuadas de labranza y cultivo, ordenación del agua, selección y rotación de cultivos, manejo de formas de vida mutuamente dependientes, mediante la reutilización de residuos vegetales y animales.
3. La fertilidad del suelo se mantiene y mejora mediante un sistema que optimiza la actividad biológica del suelo así como su naturaleza física y mineral, como medio para proporcionar un suministro equilibrado de nutrientes para la vida animal y vegetal a través de la reutilización de residuos de plantas y animales como parte esencial de la estrategia de fertilización.
4. El control de enfermedades y plagas se logra estimulando una relación equilibrada depredador /anfitrión, aumentando las poblaciones de insectos beneficiosos, y mediante el control biológico y cultural y la eliminación mecánica de plagas y partes vegetales afectadas.

La base de la ganadería orgánica consiste en desarrollar una relación armónica entre la tierra, las plantas y el ganado, y en respetar las necesidades fisiológicas y de comportamiento de los animales. Ello se obtiene mediante una combinación de medidas destinadas a proporcionar piensos de buena calidad producidos orgánicamente, mantener densidades de ganado apropiadas, aplicar sistemas ganaderos apropiados a las necesidades de comportamiento, y adoptar prácticas de manejo pecuario que minimicen el estrés y busquen favorecer la salud y el bienestar de los animales, prevenir las enfermedades, y minimizar el uso de medicamentos veterinarios alopáticos (incluyendo los antibióticos).

CAPITULO 1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Art. 1 Este reglamento se aplica a los productos siguientes que llevan, o se pretende que lleven, un etiquetado descriptivo relativo a métodos de producción orgánica:

- a) plantas y productos vegetales sin elaborar, animales y productos pecuarios, en el grado en que los principios de producción y las normas específicas de inspección para dichos productos se introducen en los Capítulos 6 y 8;
- b) productos vegetales y pecuarios elaborados destinados al consumo humano y derivados de los arriba mencionados en a), además para piensos animales

Art. 2 Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes a métodos de producción orgánica cuando en la etiqueta o en la declaración de propiedades, incluido el material publicitario y los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se describan mediante:

Art. 3 los términos "orgánico", "biológico", "ecológico", o vocablos de significado similar, incluidas formas abreviadas, que, en el país donde el producto se lanza al mercado, sugieren al comprador que el producto o sus ingredientes se han obtenido mediante métodos de producción orgánica.

Art. 4 Este Reglamento solo aplica para productos que se comercialicen o etiqueten a nivel regional y para países cuya legislación sea equivalente al presente Reglamento.

CAPITULO 2 DEFINICIONES

Art. 5 Para fines de este reglamento se entenderá por:

Acreditación oficial es el procedimiento mediante el cual un organismo gubernamental con jurisdicción para ello reconoce formalmente la competencia de un órgano de inspección y/o certificación para prestar servicios de inspección y certificación. En el caso de la producción orgánica la autoridad competente puede delegar la función de acreditación en un organismo privado.

Autoridad competente es el organismo gubernamental oficial con jurisdicción en la materia;

Certificación es el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación, o los organismos de certificación oficialmente reconocidos, garantizan por escrito o por un medio equivalente que los alimentos o los sistemas de control de alimentos se ajustan a los requisitos. La certificación de un alimento puede

basarse, si procede, en una variedad de actividades de inspección que puede comprender la inspección constante del proceso de producción, la fiscalización de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados;

Comercialización acción de tener para la venta o exhibir para este fin, ofrecer para la venta, vender, entregar o colocar en el mercado de cualquier otra forma;

Etiquetado se refiere a cualquier material impreso o gráfico presente en la etiqueta, que acompaña al alimento o que se exhibe en proximidad de éste, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación;

Fiscalización es un examen sistemático y funcionalmente independiente para determinar si las actividades y sus resultados cumplen con los objetivos previstos;

Ganado significa cualquier tipo de animal doméstico o domesticado incluyendo bovinos (incluyendo los búfalos y los bisontes), ovinos, porcinos caprinos, equinos, aves de corral y abejas criados para su uso como alimento o en la producción de alimentos. Los productos de la caza y de la pesca de animales silvestres no serán considerados parte de esta definición;

Ingrediente es cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada;

Inspección es el examen de los alimentos o sistemas alimentarios de control de los mismos, de las materias primas, de la elaboración y la distribución, incluyendo ensayos en alimentos en curso de producción y en productos finales, con objeto de verificar que sea conformes a los requisitos. En el caso de los alimentos orgánicos la inspección incluye el examen del sistema de producción y elaboración;

Medicamento veterinario significa cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como los animales que producen carne o leche, las aves de corral, los peces o las abejas, tanto si se usa con fines terapéuticos como con fines profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento;

Operador es cualquier persona que produce, prepara o importa, con miras a su posterior comercialización, productos orgánicos según lo establecido en el presente reglamento;

Organismo de certificación es un organismo encargado de verificar que los productos vendidos o etiquetados como “orgánicos” se hayan producido, elaborado, preparado, manipulado e importado de conformidad con este reglamento;

Organismos obtenidos /modificados genéticamente: se entenderá por organismos obtenidos /modificados genéticamente y productos de éstos todos los materiales obtenidos mediante técnicas que alteran el material genético de una manera que no ocurre en la naturaleza por apareamiento y/o recombinación natural;

Preparación indica las operaciones de sacrificio, elaboración, conservación y envasado de productos agrícolas; y también las modificaciones introducidas en la etiqueta a efectos de presentar el método de producción orgánica;

Producción se refiere a las operaciones que se llevan a cabo para suministrar productos agrícolas en el estado en que se dan en la finca, incluido el envasado inicial y etiquetado del producto;

Producto agrícola/ producto de origen agrícola significa cualquier artículo o producto, en bruto o elaborado, que se comercializa para consumo humano (excluidos el agua, la sal y los aditivos) o como pienso;

Producto de protección fitosanitaria es toda sustancia que tenga la función de evitar, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies de plantas o animales indeseables, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o piensos;

Sistemas de inspección oficialmente reconocidos /sistemas de certificación oficialmente reconocidos son sistemas que han sido oficialmente aprobados o reconocidos por un organismo gubernamental con jurisdicción en la materia;

Las técnicas de ingeniería/ modificación genética incluyen, sin limitarse a éstas, las siguientes: DNA recombinante, fusión celular, microinyección y macroinyección, encapsulación, supresión y duplicación de genes. No se incluyen entre los organismos modificados genéticamente los resultantes de técnicas como conjugación, transducción e hibridación.

Periodo de transición: Tiempo que debe transcurrir entre otros sistemas de producción y el sistema orgánico de acuerdo con un plan de transformación debidamente establecido

Grupo de productores: Productores en un área geográfica común con cultivos comunes, con un sistema interno de control y con una administración central responsable del cumplimiento de la normativa del presente reglamento.

Ingrediente: significa cualquier sustancia, incluyendo un aditivo alimentario, empleado en la manufactura o preparación de un alimento y presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

Producción paralela: producción simultánea por parte de un productor o procesador en la misma o diferente unidad productiva, de cultivos o productos animales convencionales, en transición y orgánicos y cuyos productos finales no pueden ser distinguidos visualmente unos de otros.

Otras definiciones: ayudantes de procesos, aditivos.

CAPITULO 3 REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN

Art. 6 Los métodos de producción orgánica requieren lo siguiente para la producción de los productos orgánicos:

- a) Deben satisfacerse, como mínimo, los requisitos de producción del Capítulo 8
- b) En el caso de que no se cumpla lo especificado en a), las sustancias enumeradas en el Anexo 1, 2, 3 y 4, o aprobadas por los distintos países que cumplan con los criterios establecidos en “Requisitos para la inclusión de sustancias” pueden emplearse como productos de protección fitosanitaria, fertilizantes, acondicionadores del suelo, en la medida en que las disposiciones nacionales pertinentes no prohíban su uso específico, ni lo restrinjan mas en la agricultura en general en el país interesado.

Art. 7 Los métodos orgánicos de elaboración requieren, para la elaboración de los productos orgánicos, lo siguiente:

- a) Deben satisfacerse, por lo menos, los requisitos del Capítulo 9;
- b) Las sustancias enumeradas en el Anexo 4, o sustancias aprobadas por países individuales que satisfagan los criterios establecidos, pueden emplearse como ingredientes de origen no agrícola o coadyuvantes de elaboración siempre y cuando el uso correspondiente no esté prohibido en los requisitos nacionales pertinentes relativos a productos alimentarios y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

Art. 8 Los productos orgánicos deberán almacenarse de acuerdo con los requisitos del Capítulo 9

Art. 9 La autoridad competente tiene la facultad de proveer reglas más detalladas, tanto como variar los períodos de implementación, para permitir el desarrollo gradual de las prácticas de la agricultura orgánica

CAPITULO 4 ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES

Art. 10 Los productos orgánicos deberán etiquetarse de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

Art. 11 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto orgánico podrán mencionar la producción orgánica sólo cuando:

- a) Tales indicaciones demuestren claramente que se refieren a un método de producción agrícola;
- b) El producto se haya producido de acuerdo con los requisitos en el presente reglamento, o importado cumpliendo los requisitos establecidos.
- c) El producto haya sido producido o importado por un operador que está sujeto a las medidas de inspección establecidas en este reglamento.

Art. 12 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto elaborado podrán referirse a métodos de producción orgánica solamente si se verifican las siguientes condiciones:

- a) La indicación muestra claramente que se relacionan con un método de producción agrícola orgánica y se vinculan al nombre del producto agrícola en cuestión, a menos que tal indicación figure claramente en la lista de ingredientes;
- b) Todos los ingredientes de origen agrícola del producto son o derivan de productos obtenidos de acuerdo con los requisitos de este reglamento, o importados con arreglo al mismo;
- c) El producto no contenga ningún ingrediente que no sea de origen agrícola y que no esté enumerado en el anexo 3,
- d) Los mismos ingredientes no tienen origen diferente, orgánico y no orgánico;
- e) El producto o sus ingredientes no han sufrido durante su preparación tratamientos que comprendan el uso de radiación ionizante, o de sustancias no enumeradas en el anexo 3,
- f) El producto ha sido preparado o importado por un operador sujeto al sistema de inspección periódica con arreglo a lo indicado en este reglamento.
- g) En el etiquetado se menciona el nombre y/o número de código del organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocidos al que está sujeto el operador que ha realizado la operación de preparación más reciente.

Art. 13 Ciertos ingredientes de origen agrícola que no satisfagan el requisito indicado en ese párrafo podrán emplearse, hasta un nivel máximo del 5% m/m de los ingredientes totales del producto final con exclusión de la sal y el agua, en la preparación de productos según lo indicado - en caso de que tales ingredientes de origen agrícola no se hallen disponibles o no lo estén en cantidad suficiente, de acuerdo con los requisitos de este reglamento.

ETIQUETADO DE PRODUCTOS EN TRANSICIÓN /CONVERSIÓN A ORGÁNICOS

Art. 14 Los productos de fincas en transición a métodos de producción orgánica sólo podrán ser etiquetados como "en transición a orgánicos" después de 12 meses de producción empleando métodos orgánicos, a condición de que:

- a) Se satisfagan plenamente los requisitos mencionados anteriormente;
- b) Las indicaciones referentes a la transición/ conversión no confundan al comprador del producto con respecto a su diferencia de otros productos obtenidos en fincas y/o unidades agrícolas que hayan completado el período de conversión;
- c) Tales indicaciones se den en forma de palabras tales como "producto en curso de conversión a cultivo orgánico", o una frase o expresión similar, y figuren en un color, tamaño y estilo de caracteres que no les den mayor prominencia que la descripción de venta del producto;
- d) Los alimentos compuestos de un solo ingrediente pueden ser etiquetados como "en transición a orgánicos" en el panel principal de etiqueta;
- e) El etiquetado mencione el nombre y el código del organismo oficial u oficialmente aprobado de certificación al cual está sujeto el operador que ha realizado la preparación más reciente.

CAPITULO 5 REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PAÍSES

Art. 15 Cuando se utilicen los siguientes criterios para evaluar nuevas sustancias para su uso en la producción orgánica, los países deberán tener en cuenta todas las disposiciones aplicables de los estatutos y reglamentos y ponerlas a disposición de los países que lo soliciten.

Art. 16 Cualquier propuesta de inclusión en el Anexo 3 de una nueva sustancia debe cumplir los siguientes criterios generales:

- a) Es consistente con los principios de la producción orgánica expuestos en estas Directrices;
- b) El uso de la sustancia es necesario o esencial para la utilización prevista;
- c) La fabricación, el uso y la eliminación de la sustancia no tiene, ni contribuye a producir, efectos perjudiciales para el medio ambiente;
- d) Tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida; y
- e) No hay alternativas disponibles autorizadas en cantidad o de calidad suficiente.

Art. 17 Los criterios anteriores deberán evaluarse en conjunto para proteger la integridad de la producción orgánica. Además, se deben aplicar los siguientes criterios en el proceso de evaluación:

- a) si se usan con fines de fertilización o acondicionamiento de los suelos:
 - 1 son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para cumplir con requisitos específicos de nutrición de cultivos, o propósitos específicos de acondicionamiento de suelos y de rotación que no pueden ser satisfechos por las prácticas incluidas en el Capítulo 8, o por otros productos incluidos en el Anexo 2; y
 - 2 los ingredientes son de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostado o fermentación); la utilización de procesos químicos podrá considerarse sólo cuando se hayan agotado los procesos mencionados, y sólo para la extracción de sustancias inertes y aglutinantes; y
 - 3 su uso no tiene un efecto perjudicial para el equilibrio del ecosistema del suelo, o las características físicas del suelo, o la calidad del agua y el aire; y
 - 4 su uso podrá restringirse a condiciones específicas, regiones específicas o productos específicos;
- b) si se usan con fines de control de enfermedades o plagas de las plantas o de malas hierbas:
 - 1 deberían ser esenciales para el control de un organismo dañino o una enfermedad concreta para los que no hay disponibles otras alternativas biológicas, físicas, o de fitomejoramiento y/o prácticas efectivas de gestión; y
 - 2 su uso debería tener en cuenta los efectos perjudiciales para el medio ambiente, la ecología (en particular los organismos que no son determinados como objetivos) y la salud de los consumidores, el ganado y las abejas; y
 - 3 las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y podrán ser sometidas a los siguientes procesos; físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostado o digestión);
 - 4 sin embargo, si son productos utilizados, en circunstancias excepcionales, en trampas y dispensadores, tales como las feromonas, que son químicamente sintetizadas, se considerará su adición a las listas si los productos no están disponibles en cantidad suficiente en su forma natural, con tal que las condiciones para su uso no tengan como resultado, directa o indirectamente, la presencia de residuos del producto en las partes comestibles;

- 5 su uso podrá restringirse a condiciones específicas, regiones específicas o productos específicos.
- c) si se usan como aditivos o coadyuvantes de elaboración en la preparación o conservación de alimentos:
- 1 estas sustancias se utilizan solamente si se ha demostrado que, sin recurrir a ellas, es imposible:
 - 2 producir o conservar los alimentos, en el caso de los aditivos, o
 - 3 producir los alimentos, en el caso de los coadyuvantes de elaboración, y que no existen otras tecnologías que satisfagan este reglamento;
 - 4 estas sustancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos /físicos (por ejemplo, extracción o precipitación), biológicos/ enzimáticos, y microbianos (por ejemplo, fermentación);
 - 5 o si, las sustancias arriba mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnologías en cantidades suficientes, entonces podrá considerarse la inclusión de aquellas sustancias que han sido sintetizadas químicamente en circunstancias excepcionales;
 - 6 su uso mantiene la autenticidad del producto;
 - 7 los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, sustancia y calidad del alimento;
 - 8 los aditivos y coadyuvantes de elaboración no menoscaban la calidad general del producto.

Art. 18 Todas las partes interesadas deberían tener la oportunidad de participar en el proceso de evaluación de sustancias para su inclusión en las listas.

Art. 19 Los países pueden elaborar o adoptar una lista de sustancias que cumplen con los criterios expuestos anteriormente

Carácter abierto de las listas

Art. 20 Puesto que el objetivo principal es proporcionar una lista de sustancias, las listas de los Anexos tienen carácter abierto y están sujetas continuamente a la inclusión de sustancias adicionales o la exclusión de otras ya presentes.

Art. 21 Cuando un país proponga la inclusión o enmienda de una sustancia en los Anexos, deberá presentar una descripción detallada del producto y de las condiciones previstas para su uso considerado a fin de demostrar que se cumplen con los requisitos antes estipulados.

CAPITULO 6 CERTIFICACIÓN

Art. 22 Los sistemas de certificación se usan para verificar el etiquetado y las declaraciones de propiedades de alimentos producidos orgánicamente. La elaboración de estos sistemas debería tener en cuenta los Principios para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos, y las Directrices para el Diseño, Operación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación para la Importación y Exportación de Alimentos.

Art. 23 Las Autoridades Competentes deben establecer un sistema de inspección aplicado por una o más autoridades u organismos de inspección/ certificación oficialmente reconocidos a los cuales deberían someterse los operadores que producen, preparan o importan los productos orgánicos según lo establecido en este reglamento.

Art. 24 Los sistemas de certificación oficialmente reconocidos deben comprender, por lo menos, la aplicación de las medidas y otras precauciones definidas en este reglamento.

Art. 25 Para la puesta en práctica del sistema de supervisión aplicado por el organismo oficial u organismo o autoridad de inspección/ certificación oficialmente reconocido, los países deben identificar a una autoridad competente responsable de la aprobación y supervisión de tales organismos;

Art. 26 la autoridad competente identificada no puede delegar la evaluación y supervisión de los organismos de certificación privados en terceros, públicos o privados,

Art. 27 el país importador puede reconocer a un tercero como organismo de acreditación si el país exportador no posee una autoridad competente identificada y un programa nacional para este fin.

Art. 28 Con objeto de obtener la aprobación como organismo de certificación oficialmente reconocido, la autoridad competente debe tomar en consideración lo siguiente:

- a) Los procedimientos de certificación que han de seguirse, incluyendo la descripción detallada de las medidas de inspección y precauciones que el organismo se compromete a imponer a los operadores sujetos a inspección;
- b) Las sanciones que el organismo tiene intención de aplicar cuando se encuentren irregularidades y/o infracciones;
- c) La disponibilidad de recursos apropiados con relación a personal calificado, servicios administrativos y técnicos, experiencia y fiabilidad en materia de inspección;
- d) La objetividad del organismo con respecto a los operadores sujetos a inspección.

Art. 29 La autoridad competente o designada debe:

- a) Cerciorarse de la objetividad de las inspecciones efectuadas en nombre del organismo de inspección o certificación;
- b) Verificar la eficacia de las inspecciones;
- c) Tomar conocimiento de cualquier irregularidad y/o infracción encontrada, y de la sanción aplicada;
- d) retirar la aprobación del organismo de inspección o certificación en caso de que éste no cumpla con los requisitos mencionados en a) y b), o de que ya no satisfaga los criterios bajo los cuales fue aprobado.
- e) Desarrollar las auditorías al organismo de inspección /certificación autorizada y verificar el cumplimiento de las medidas correctivas o sanciones establecidas; Así como lo establecido en la ISO 65.

Art. 30 Los organismos o las autoridades de certificación oficiales u oficialmente reconocidos deberán:

- a) Asegurar que se apliquen a las empresas sujetas a inspección, por lo menos, las medidas de inspección y precauciones especificadas en este reglamento.
- b) No revelar informaciones o datos confidenciales obtenidos durante sus actividades de inspección o certificación a personas que no sean el responsable de la empresa en cuestión y las autoridades competentes.

Art. 31 Los organismos o autoridades de inspección y certificación oficiales u oficialmente reconocidos deberán:

- a) Facilitar el acceso a sus oficinas e instalaciones a la autoridad competente para fines de fiscalización a efectos de la verificación aleatoria de sus operadores, darles acceso a las instalaciones de los mismos, así como toda información y asistencia que la autoridad competente estime necesaria para el cumplimiento de sus obligaciones de conformidad con estas directrices;
- b) Enviar cada año a la autoridad competente una lista de los operadores sujetos a inspección en el año precedente, y presentar a la mencionada autoridad un informe anual conciso.

Art. 32 Los organismos de certificación oficiales u oficialmente reconocidos deberán:

- a) Asegurar que, cuando se encuentre una irregularidad en la aplicación de los requisitos, o de las medidas mencionadas en el Anexo 3, las indicaciones proporcionadas con respecto al método de producción orgánica sean eliminadas de todo el lote o de la serie de producción afectados por la irregularidad mencionada;
- b) Si se observa una infracción de efectos duraderos, se debe prohibir al operador afectado la comercialización de productos con indicaciones referentes al método de producción orgánica por un período que ha de acordarse con la autoridad competente.

Art. 33 Deben aplicarse los requisitos de este reglamento para el intercambio de información entre países sobre el rechazo de alimentos importado en aquellos casos en que la autoridad competente detecte irregularidades o infracciones en la aplicación de dichas directrices.

CAPITULO 7 IMPORTACIONES

Art. 34 Los productos importados como orgánicos sólo podrán comercializarse en caso de que la autoridad competente en el país exportador haya emitido un certificado de exportación indicando que es producto producido y elaborado en ese país y que el lote designado en el certificado se ha obtenido en el marco de un sistema de producción, preparación e inspección para el que se aplican, como mínimo, las reglas descritas en todas las secciones y anexos de este reglamento, y que satisface la decisión de equivalencia a la que se hace referencia adelante.

Art. 35 El original del certificado mencionado en el párrafo anterior debe acompañar los bienes, hasta el local del primer destinatario; el importador deberá luego conservar, para fines de inspección/ fiscalización, el certificado de la transacción por un período mínimo de dos años.

Art. 36 La autenticidad del producto deberá mantenerse desde la importación hasta que llega al consumidor. Perderán su condición de orgánicos los productos orgánicos importados que no se ajusten a los requisitos de estas directrices por haber sufrido un tratamiento de cuarentena, requerido por los reglamentos nacionales, que no sea conforme a las presentes directrices.

Art. 37 Todo país importador puede:

- a) Exigir información detallada, en particular informes preparados por expertos y aceptados mutuamente por las autoridades competentes de los países exportadores e importadores, sobre las medidas aplicadas en el país exportador para permitirle evaluar y decidir sobre la equivalencia con sus propias reglas siempre y cuando éstas últimas satisfagan los requisitos de este reglamento y
- b) Disponer, conjuntamente con el país exportador, la visita a lugares donde puedan examinarse las reglas de producción y preparación y las medidas de inspección/ certificación, incluidas la producción y preparación, tal como se aplican en el país exportador;
- c) Requerir, para evitar que se confunda al consumidor, que el producto se etiquete de acuerdo con los requisitos de etiquetado aplicados, de conformidad con las disposiciones en el país importador para los productos en cuestión.

Art. 38 El ingreso del producto deberá cumplir con lo establecido en las medidas sanitarias y fitosanitarias que rigen el Comercio Internacional.

CAPITULO 8 PRODUCCIÓN ORGÁNICA

A. PLANTAS Y PRODUCTOS VEGETALES

Art. 39 Los principios enunciados en el presente reglamento, deben haberse aplicado en las parcelas, fincas o unidades agrícolas durante un período mínimo de conversión de dos años antes de la siembra. En el caso de cultivos perennes que no sean pastizales el período requerido es de tres (3) años como mínimo antes de la primera cosecha de productos. La autoridad competente, en coordinación con el organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido podrá decidir en ciertos casos (por ejemplo, dos años o más de barbecho) si prolongar o reducir este período teniendo en cuenta el uso previo de la parcela; sin embargo, el período debe ser de 12 meses o más prolongado.

Art. 40 Cualquiera sea su duración, el período de conversión sólo podrá empezar una vez que la unidad de producción se haya puesto bajo un sistema de inspección y una vez que la unidad haya empezado a poner en práctica las reglas de producción mencionadas en este reglamento.

Art. 41 Si no se convierte toda una finca de una vez, la conversión podrá hacerse progresivamente de manera que estas directrices se apliquen desde el principio de la conversión en los terrenos pertinentes. La conversión de la producción convencional a la producción orgánica debe efectuarse utilizando técnicas permitidas tal como se definen en este reglamento. En los casos en que no se efectúe la conversión de toda una finca al mismo tiempo, la explotación deberá subdividirse en unidades para una mejor identificación y trazabilidad de los productos.

Art. 42 En las unidades en curso de conversión y en las ya convertidas a la producción orgánica no se deben alternar métodos de producción orgánica y convencional.

Art. 43 La fertilidad y actividad biológica del suelo se deberán mantener y mejorar, cuando corresponda, mediante:

- a) El cultivo de leguminosas, abonos vegetales o plantas de raíces profundas en un programa apropiado de rotación multianual de cultivos;
- b) La incorporación al suelo de materias orgánicas, compostadas o no, procedentes de fincas cuya producción se ajusta a lo establecido en este reglamento. Los derivados de la ganadería, tales como el estiércol de finca, pueden utilizarse si proceden de fincas cuya producción se ajusta a estas directrices;

Art. 44 Las sustancias especificadas en el Anexo 1, podrán aplicarse solamente si no es posible brindar una nutrición suficiente al cultivo o al suelo mediante los métodos establecidos o, en el caso del estiércol, si no se dispone del precedente de producción orgánica.

- a) Para la activación del composte se pueden utilizar microorganismos apropiados o preparaciones a base de plantas;
- b) Para los fines indicados pueden emplearse también preparaciones biodinámicas a base de estiércol de animales, o residuos de plantas.

Art. 45 Las plagas, enfermedades y malezas pueden controlarse mediante una de las medidas siguientes, o una combinación de las mismas:

- a) Selección de especies y variedades apropiadas;
- b) Programas de rotación apropiados;
- c) Cultivo mecánico;
- d) Protección de los enemigos naturales de las plagas ofreciéndoles un hábitat favorable, como setos y lugares de anidamiento, zonas de protección ecológica que mantienen la vegetación original para hospedar a los depredadores de las plagas;
- e) Ecosistemas diversificados. Estos variarán de un lugar geográfico a otro. Por ejemplo, zonas de protección ecológica para contrarrestar la erosión, agro silvicultura, cultivos rotatorios, etc.;
- f) Enemigos naturales, incluida la liberación de depredadores y parásitos;
- g) Preparaciones biodinámicas a partir de estiércol de animales y residuos de plantas;
- h) Recubrimiento con capa orgánica y siega;
- i) Apacentamiento o pastoreo del ganado;

- j) Controles mecánicos como trampas, barreras, luz y sonido;
- k) Esterilización al vapor cuando no se puede llevar a cabo una rotación o renovación adecuada de la tierra.

Art. 46 Sólo en casos de amenaza inmediata al cultivo, y allí donde las medidas identificadas en el anterior párrafo no resulten o no resultarían efectivas, se podrá recurrir a los productos mencionados en el Anexo 2.

Art. 47 Las semillas y el material de reproducción vegetativa deben proceder de plantas cultivadas de acuerdo con las disposiciones del capítulo 4 de este reglamento durante una generación como mínimo o, en el caso de los cultivos perennes, durante dos temporadas de crecimiento. Si un operador está en condiciones de demostrar al organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de material que cumpla con los requisitos mencionados más arriba, el organismo de inspección /certificación podrá apoyar:

- a) En primera instancia, el uso de semillas sin tratar o de material vegetativo reproductivo, o
- b) Si a) no está disponible, el uso de semillas y material vegetativo reproductivo tratados con sustancias diferentes de las incluidas en el Anexo 2.

Art. 48 La autoridad competente podrá establecer criterios para limitar la aplicación de la derogación mencionada en el párrafo anterior.

Art. 49 La recolección de plantas comestibles que crecen espontáneamente en zonas naturales, bosques y zonas agrícolas, así como de partes de las mismas se considerará un método orgánico de producción siempre que:

- a) Los productos provengan de una zona de recolección claramente definida y sujeta a las medidas de inspección/ certificación indicadas;
- b) Las zonas de recolección no hayan sido tratadas con productos distintos de los mencionados en los anexos por un período de tres años antes de la recolección;
- c) La recolección no perturbe la estabilidad del hábitat natural o el mantenimiento de las especies en la zona de recogida;
- d) los productos procedan de un operador, que administra la cosecha o recolección de los mismos, que esté claramente identificado y conozca bien la zona de recolección.

B. GANADO Y PRODUCTOS PECUARIOS

PRINCIPIOS GENERALES

Art. 50 Cuando se mantienen animales para la producción orgánica, éstos deberán formar parte integrante de la unidad de la finca orgánica, y su cría y manutención deberá ajustarse a estas directrices.

Art. 51 Los animales pueden contribuir en gran medida a un sistema de agricultura orgánica:

- a) Mejorando y manteniendo la fertilidad del suelo;
- b) Manejando la flora mediante el apacentamiento;
- c) Acentuando la biodiversidad y facilitando interacciones complementarias en la fincas; y
- d) Aumentando la diversidad del sistema de explotación agrícola.

Art. 52 La producción del ganado es una actividad relacionada con la tierra. Los herbívoros deben tener acceso a los pastos y todos los demás animales deben tener acceso a espacios al aire libre; la autoridad competente podría otorgar excepciones cuando la condición fisiológica de los animales, las condiciones climáticas inclementes y el estado del terreno lo permitan, o cuando la estructura de ciertos sistemas “tradicionales” de producción agrícola restrinja el acceso a pastos, con tal que se pueda garantizar el bienestar de los animales.

Art. 53 La densidad del ganado deberá ser apropiada para la región en cuestión, teniendo en consideración la capacidad de piensos, la salud de los rebaños, el equilibrio de nutrientes y el impacto sobre el medio ambiente.

Art. 54 El manejo del ganado orgánico deberá tener como objetivo el utilizar métodos naturales de reproducción, minimizar el estrés, prevenir enfermedades, eliminar progresivamente el uso de medicamentos veterinarios químicos alopáticos (incluyendo los antibióticos), reducir la alimentación de los animales con productos de origen animal (como por ejemplo la harina de carne), y mantener la salud y el bienestar de los animales.

Procedencia del Ganado/ Origen

Art. 55 La elección de razas, cepas y métodos de reproducción tendrá que ser consistente con los principios de la producción orgánica, teniendo particularmente en cuenta:

- a) Su adaptación a las condiciones locales;
- b) Su vitalidad y resistencia a enfermedades;
- c) La ausencia de enfermedades específicas o problemas de salud asociados con ciertas razas y cepas (el síntoma de estrés porcino, el aborto espontáneo, etc.).

Art. 56 El ganado utilizado para productos que se ajusten a estas directrices deberá provenir, desde su nacimiento o incubación, de unidades de producción que cumplan con este reglamento, o ser la progenie de parentales criados bajo las condiciones estipuladas en este reglamento. Se les debe criar bajo este sistema durante toda su vida.

- a) El ganado no debe ser transferido entre unidades orgánicas y no orgánicas. La autoridad competente puede establecer reglas detalladas para la compra de ganado de otras unidades que cumplan con este reglamento.
- b) Ganado existente en la unidad de producción pecuaria, pero que no cumple con este reglamento, podrá ser convertido

Art. 57 Cuando un productor pueda demostrar a la satisfacción del órgano de inspección /certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de ganado que se ajuste a los requisitos descritos en el párrafo anterior, el órgano de inspección/ certificación oficial u oficialmente reconocido podrá permitir que se introduzca ganado no criado conforme a este reglamento, en circunstancias tales como:

- a) Para la expansión considerable de la explotación agrícola, cuando se cambia de raza, o cuando se desarrolla una nueva especialización pecuaria;
- b) Para la renovación del hato, por ejemplo cuando exista una alta mortalidad de animales causada por circunstancias catastróficas
- c) Para machos de reproducción;

Art. 58 La autoridad competente podrá determinar las condiciones específicas bajo las cuales el ganado procedente de fuentes no orgánicas podría o no ser permitido, tomando en cuenta que los animales se introduzcan tan pronto como sea posible luego del destete.

9. Los ganados que califican para las derogaciones indicadas en el párrafo anterior, deberán cumplir con las condiciones indicadas en el Párrafo 11. Estos períodos de conversión deben ser observados si los productos han de ser vendidos como orgánicos, de acuerdo a lo establecido de este reglamento.

Conversión

Art. 59 La conversión de la tierra que se va a utilizar para cultivar piensos, o para pastura, debe cumplir con las reglas indicadas en la primera parte de este reglamento.

Art. 60 La autoridad competente podrá reducir los períodos de conversión o las condiciones establecidas para el terreno y para el ganado y los productos pecuarios en los siguientes casos:

- a) Pasturas, espacios al aire libre y áreas de ejercicio utilizadas por especies no herbívoras;
- b) Para bovinos, equino, ovinos y caprinos provenientes de la producción pecuaria extensiva, durante un período de implementación establecido por la autoridad competente, o para hatos lecheros convertidos por primera vez;
- c) Si hay una conversión simultánea del ganado y de los terrenos utilizados exclusivamente para su alimentación dentro de la misma unidad, el período de conversión, tanto para el ganado como para los pastos y los terrenos utilizados para la alimentación de los animales, podrá ser reducido a dos años solo en el caso en que el ganado existente y su progenie sean alimentados principalmente con productos de la unidad.

Art. 61 Una vez que el terreno haya alcanzado la categoría de orgánico, y se introduzca ganado de una fuente no orgánica, y si los productos han de venderse como orgánicos, tal ganado debe ser criado de acuerdo a este reglamento por al menos los siguientes períodos a ser cumplidos:

a) Bovino y equino

- 1 **Productos cárnicos:** 12 meses y al menos 3/4 del período de vida en producción el sistema de manejo orgánico;
- 2 **Terneritas para la producción de carne:** 6 meses cuando se introducen tan pronto sean destetadas y de menos de 6 meses de edad;
- 3 **Productos lácteos:** 90 días durante el período de implementación establecido por la autoridad competente, luego de dicho período, seis meses.

b) Ovino y caprino

- 1 **Productos cárnicos:** 6 meses;
- 2 **Productos lácteos:** 90 días durante el período de implementación establecido por la autoridad competente, luego de dicho período, seis meses.

c) Porcino

- 1 **Productos cárnicos:** 6 meses

d) Aves de corral

- 1 **Productos cárnicos:** todo el período de vida, tal como lo determine la autoridad competente;
- 2 **Huevos:** 6 semanas.

Nutrición

Art. 62 Todos los sistemas ganaderos deberán suministrar un nivel óptimo del 100 por ciento de alimentación a base de piensos (incluidos piensos “en conversión”) producidos para satisfacer los requisitos de este reglamento.

Art. 63 Para un período de implementación, a ser determinado por la autoridad competente, los productos pecuarios mantendrán su carácter de orgánicos con tal que el 85% de los piensos, en el caso de los rumiantes, y el 80% en el de los no rumiantes, calculado con referencia a la materia seca, deriven de fuentes orgánicas producidas de conformidad con este reglamento.

Art. 64 A pesar de lo antedicho, cuando un productor pueda demostrar a la satisfacción del órgano de inspección/ certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de piensos que satisfagan los requisitos descritos en este reglamento, como resultado, por ejemplo, de eventos no previsibles, sean naturales o causados por los seres humanos, o en el caso de condiciones climáticas extremas, el órgano de inspección/ certificación podrá permitir el uso de un porcentaje restringido de piensos no producidos conforme a este reglamento, a ser utilizados por un tiempo limitado, con tal que no contengan organismos genéticamente modificados/ sometidos a la ingeniería genética o los productos de los mismos. La autoridad competente determinará tanto el porcentaje máximo de pienso no orgánico permitido como cualquier condición respecto a esta excepción. En casos de emergencias los productos de estos animales no podrán ser comercializados como orgánico valorándose caso a caso hasta un mínimo de 90 días.

Art. 65 Las raciones para ganados específicos deberán tener en cuenta:

- a) La necesidad de leche natural, preferiblemente maternal, para los mamíferos jóvenes;
- b) Que una proporción substancial de la materia seca en las raciones diarias de los herbívoros necesita consistir de forrajes, piensos frescos o secos, o ensilajes;
- c) Que no se debe alimentar a los animales poligástricos solo con ensilajes.;
- d) La necesidad del uso de cereales en la etapa de engorde de las aves de corral;
- e) La necesidad de forrajes, piensos frescos o secos, o ensilajes en la ración diaria de los cerdos y las aves de corral.

Art. 66 Todo el ganado debe tener amplio acceso al agua fresca para mantener la plena salud y vigor del ganado.

Art. 67 Si se utilizan sustancias como piensos, elementos nutricionales, aditivos para los piensos o coadyuvantes de la elaboración, la autoridad competente establecerá una lista positiva de sustancias que cumplan con los siguientes criterios:

Criterios generales

- a) Se permiten sustancias para el alimento de los animales de acuerdo a la legislación nacional;
- b) Las sustancias son necesarias/ esenciales para mantener la salud, el bienestar y la vitalidad de los animales; y
- c) Tales sustancias:
 - 1 contribuyen a una dieta apropiada que cumple con las necesidades fisiológicas y de comportamiento de las especies involucradas; y
 - 2 no contienen organismos genéticamente modificados /sometidos a la ingeniería genética, ni los productos de los mismos; y
 - 3 son principalmente de origen vegetal, animal o mineral.

Criterios específicos para los piensos y elementos nutricionales:

- a) Los piensos de origen vegetal de fuentes no orgánicas solo pueden ser usados, si son producidos o preparados sin solventes o tratamientos químicos;
- b) Los pienso de origen mineral, oligoelementos, vitaminas y pro vitaminas solo pueden ser utilizadas si provienen de fuentes naturales. En caso de escasez de estas sustancias, o en circunstancias excepcionales, se podrán usar sustancias químicas analógicas, bien definidas;
- c) no se deberá en general utilizar los piensos de origen animal, con la excepción de la leche y los productos lácticos, el pescado u otros animales marinos y productos de ellos derivados, o como lo disponga la legislación nacional.

Art. 67 En cualquier caso, no se permite la alimentación de material de mamíferos a los rumiantes, con la excepción de la leche y los productos lácteos;

- a) No se utilizará el nitrógeno sintético ni los compuestos no proteicos de nitrógeno.

Criterios específicos para los aditivos y los coadyuvantes de la elaboración:

- a) aglutinantes, agentes contra el aterronamiento, emulsificadores, estabilizadores, espesadores, surfactantes, coagulantes:): solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- b) antioxidantes: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- c) preservadores: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- d) agentes colorantes (incluyendo los pigmentos), aromatizantes y estimulantes del apetito: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- e) probióticas: solo se permiten aquellas provenientes de fuentes naturales;

- f) no habrán de utilizarse en la alimentación de los animales antibióticos, coccidiostáticos, sustancias medicinales, promotores del crecimiento, o cualquier otra sustancia que tenga como propósito estimular el crecimiento o la producción.

Art. 68 Los aditivos para ensilajes y coadyuvantes de elaboración no podrán derivarse de organismos genéticamente modificados /sometidos a la ingeniería genética, o de los productos de ellos derivados, y podrán incluir solamente:

- a) Sal marina;
- b) Sal gruesa de roca;
- c) Levaduras;
- d) Bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas, o su producto natural ácido;
- e) Enzimas;
- f) Suero;
- g) Azúcar; o productos del azúcar, tales como melazas;
- h) Miel.
- i) Bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas, o su producto ácido natural cuando las condiciones de clima no permitan la fermentación adecuada y con la aprobación de la autoridad competente.

Cuidados de Salud

Art. 69 La prevención de enfermedad en la producción pecuaria orgánica deberá basarse en los siguientes principios:

- a) La elección de razas y cepas idóneas, tal como se detalla arriba;
- b) La aplicación de prácticas de manejo pecuario apropiadas para los requisitos de cada especie, alentando fuerte resistencia a las enfermedades y a la prevención de las infecciones;
- c) El uso de piensos orgánicos de buena calidad, junto con ejercicio regular y acceso a pastos y áreas al aire libre, que tengan el efecto de estimular las defensas inmunológicas naturales del animal;
- d) Asegurando una densidad adecuada de ganado, evitando así la densidad excesiva y cualquier problema de salud animal resultante.

Art. 70 Si, a pesar de las medidas preventivas arriba mencionadas, un animal se enferma o se hiere, dicho animal debe ser tratado inmediatamente, si fuera necesario aislándolo y con estabulación adecuada. Los productores no deben dejar de dar medicamentos cuando el resultado sería un sufrimiento innecesario del animal, incluso si el uso de dichos medicamentos fuera causa que el animal perdiera su categoría de orgánico.

Art. 71 En la producción pecuaria orgánica, el uso de productos veterinarios medicinales deberá cumplir con los siguientes principios:

- a) Se permite la vacunación de los animales, el uso de antiparasíticos o el uso terapéutico de medicinas veterinarias cuando ocurren, o puedan ocurrir, enfermedades o problemas de salud y no existan tratamientos alternativos o prácticas de manejo permitidas, o en casos en que la ley lo exija;
- b) Los productos fitoterapéuticos (excluyendo los antibióticos), homeopáticos o ayurvédicos y los oligoelementos serán utilizados en preferencia a los medicamentos veterinarios químicos alopáticos, con tal que su efecto terapéutico sea efectivo para la especie animal y la condición para la que se requiere el tratamiento;
- c) Si no es probable que el uso de los productos arriba enumerados sea efectivo en combatir una enfermedad o herida, se podrán utilizar los medicamentos veterinarios químicos alopáticos o los antibióticos bajo responsabilidad de un veterinario; los períodos de abstención deberían ser el doble de los que requiere la legislación, con un mínimo de 48 horas en cualquier caso.
- d) Se prohíbe el uso de los medicamentos veterinarios químicos alopáticos o los antibióticos como tratamiento preventivo.

Art. 72 Los tratamientos hormonales solo pueden usarse por motivos terapéuticos y bajo supervisión veterinaria.

Art. 73 No se permiten estimulantes del crecimiento o sustancias utilizadas para estimular el crecimiento o la producción.

Manejo del Ganado, Transporte y Sacrificio

Art. 74 El mantenimiento del ganado deberá guiarse por una actitud de cuidado, responsabilidad y respeto por las criaturas vivas.

Art. 75 Los métodos de cría deberían ajustarse a los principios de la agricultura orgánica, teniendo en cuenta lo siguiente:

- a) Que las razas y cepas sean idóneas para la cría en las condiciones del lugar y en un sistema orgánico;
- b) Que se prefiera la reproducción por métodos naturales, pero puede emplearse la inseminación artificial;
- c) Que no se aplicarán técnicas de transplante de embriones ni tratamientos reproductivos hormonales;
- d) Que no se aplicarán técnicas de cruce que empleen la ingeniería genética;

Art. 76 Operaciones tales como el amarrar cintas elásticas a las colas de las ovejas, el corte del rabo, el corte de dientes, el recorte de picos o el descornado no son, en general, admitidas en el sistema de manejo orgánico. Sin embargo, algunas de estas operaciones pueden ser autorizadas, en circunstancias excepcionales, por la autoridad competente o sus delegados, por razones de seguridad (por ejemplo el descornado en animales jóvenes), o si tienen como propósito el mejorar la salud y bienestar del ganado. Tales operaciones deben ser efectuadas a la edad más apropiada, y debe reducirse a un mínimo cualquier sufrimiento de los animales. Se deben usar anestésicos cuando fuera apropiado. Se permite la castración física para mantener la calidad de los productos y de las prácticas tradicionales de producción (cerdos de carne, toretes castrados, capones, etc.), pero solo bajo estas condiciones.

Art. 77 Respecto de las condiciones de vida y la ordenación del medio ambiente deberán tenerse en cuenta las necesidades de comportamiento específicas de los animales y ocuparse de que:

- a) Tengan suficiente movimiento libre y oportunidad de expresar sus patrones normales de comportamiento;
- b) Tengan compañía de otros animales, particularmente de la misma clase;
- c) Se prevenga el comportamiento anormal, las heridas o transmisión de enfermedades por el contacto con animales enfermos;
- d) Se hagan arreglos para cubrir emergencias, tales como fuegos, la interrupción de los servicios mecánicos esenciales o de los suministros;

Art. 78 El transporte de ganado vivo deberá efectuarse en forma tranquila y suave, y de manera que evite las heridas, el estrés y los sufrimientos. La autoridad competente deberá establecer condiciones específicas para cumplir con estos objetivos y podrá establecer períodos máximos de transporte. En el transporte de ganado no se permite el uso de estímulos eléctricos o tranquilizantes alopatícos.

Art. 79 El sacrificio del ganado deberá conducirse en una manera que minimice el estrés y los sufrimientos, y de acuerdo a las reglas nacionales.

Alojamiento y Condiciones de Movimiento Libre

Art. 80 El alojamiento de los animales no será obligatorio en zonas donde las condiciones climáticas sean adecuadas para permitir que los animales vivan a la intemperie.

Art. 81 Las condiciones de alojamiento deberían responder a las necesidades biológicas y de comportamiento del ganado proveyendo:

- a) Fácil acceso a los piensos y al agua;
- b) Aislamiento, calefacción, refrigeración, y ventilación del edificio para asegurar que la circulación de aire, nivel de polvo, humedad relativa del aire y concentración de gas sean mantenidos dentro de límites que no sean dañinos para el ganado;
- c) Que entre abundante ventilación y luz natural;

Art. 82 El ganado podrá ser temporalmente confinado durante períodos de clima inclemente, cuando su salud o bienestar puedan estar en riesgo, o para proteger la calidad de las plantas, el suelo o el agua.

Art. 83 La densidad de alojamiento de los animales en los edificios debería;

- a) Proporcionar comodidad y bienestar al ganado, teniendo en consideración la especie, raza y sexo de los animales;
- b) Considerar las necesidades de comportamiento de los animales teniendo en cuenta el tamaño del grupo y el sexo del ganado;
- c) Proveer suficiente espacio para estar de pie de una manera natural, yacer fácilmente, dar la vuelta, asearse así mismos, asumir todos los movimientos y poses naturales, tales como el estirarse y batir las alas.

Art. 84 Los alojamientos, corrales, equipos y utensilios deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente para prevenir el contagio de infecciones y el acumulamiento de organismos que transmiten enfermedades.

Art. 85 Las áreas de movimiento libre, ejercicio al aire libre o espacios al aire libre deben, de ser necesario, proporcionar suficiente protección contra la lluvia, el viento el sol y las temperaturas excesivas, dependiendo de las condiciones climáticas locales y de la raza en cuestión.

Art. 86 Las densidades del ganado que se mantiene al aire libre en pasturas, prados u otros hábitat naturales o seminaturales, deben ser lo suficientemente bajas como para prevenir la degradación del suelo y el apacentamiento excesivo de la vegetación

Mamíferos

Art. 87 Todos los mamíferos deben tener acceso a los pastos o a un área de ejercicio o espacio al aire libre, que puede estar parcialmente cubierto, y deben ser capaces de utilizar dichas áreas siempre que la condición fisiológica del animal, el clima y la condición del terreno lo permitan.

Art. 88 La autoridad competente podrá otorgar excepciones para:

- a) El acceso de los toros a los pastos, o en el caso de vacas, un espacio o área de ejercicios al aire libre durante el período de invierno;
- b) Durante la última fase del engorde.

Art. 89 El alojamiento de los animales debe ser liso, pero sin piso resbaloso. El piso no debe ser de construcción totalmente de listones o rejillas.

Art. 90 El alojamiento debe incluir un área cómoda, limpia y seca para yacer y/o descansar, de construcción sólida.

Art. 91 En el área de descanso se deben proporcionar amplios materiales secos para las camas, y materiales para la absorción de desperdicios, en el caso que el material de absorción sea comestible, este deberá ser orgánico.

Art. 92 No se permite la estabulación de terneras en cajas individuales ni el mantener atados a los animales sin la aprobación de la autoridad competente.

Art. 93 Las cerdas deben ser mantenidas en grupos, excepto en las últimas etapas de la preñez y durante el período de lactancia. Los lechones no deben ser alojados en plataformas planas o jaulas. Las áreas de ejercicio deben permitir que los animales puedan hurgar la tierra y hocicar el estiércol.

Art. 94 No se permite encerrar conejos en jaulas.

Aves de Corral

Art. 95 Las aves de corral deben ser criadas en condiciones de movimiento libre, tener acceso a un espacio al aire libre cuando las condiciones climáticas lo permitan, y no ser enjauladas.

Art. 96 Las aves acuáticas deben tener acceso a un arroyo, estanque o lago cuando las condiciones climáticas lo permitan.

Art. 97 Las habitaciones para todas las aves deben proporcionar un área de construcción sólida cubierta con materiales para la absorción de excretas, tales como la paja, el aserrín, la arena o la turba. Una parte del área del piso, lo suficientemente grande, debe estar disponible a las gallinas ponedoras para la colección de excrementos. Se deben proporcionar perchas/áreas más altas para dormir, en tamaño y número conmensurado a la especie y al tamaño del grupo y de las aves, y también agujeros de entrada y salida de un tamaño adecuado.

Art. 98 En el caso de las gallinas ponedoras, cuando la duración natural del día se prolongue por medio de la luz artificial, la autoridad competente prescribirá el máximo de hasta 16 horas de luz por día teniendo en cuenta la especie, las condiciones geográficas y la salud general de los animales.

Art. 99 Por motivos de salud, entre cada camada de aves de corral que se crían, las edificaciones deben vaciarse y los espacios al aire libre deben también permanecer desocupados para permitir que vuelva a crecer la vegetación.

Manejo del Estiércol

Art. 100 Las prácticas de manejo del estiércol que se utilizan para mantener cualquier área en que se aloja, encorrala o apacienta ganado, debe ser implementadas de manera que:

- a) Minimicen la degradación del suelo y el agua;
- b) No contribuyan significativamente a la contaminación del agua por nitratos y bacterias patógenas;
- c) Optimicen el reciclado de nutrientes;
- d) No incluyan el incinerado ni cualquier práctica inconsistente con las prácticas orgánicas.

Art. 101 Todas las instalaciones de almacén y manipulación del estiércol, incluyendo las instalaciones de compostado, deben ser diseñadas, construidas y operadas de manera que prevengan la contaminación de las aguas subterráneas o superficiales.

Art. 102 Las tasas de aplicación de estiércol deben ser a niveles que no contribuyan a la contaminación de las aguas subterráneas o superficiales. La autoridad competente podrá establecer tasas máximas de aplicación de estiércol o de densidad del ganado. El momento y los métodos de aplicación no deben incrementar el potencial de que corra hacia los estanques, ríos y arroyos.

MANTENIMIENTO DE REGISTROS E IDENTIFICACIÓN

Art. 103 El operador deberá mantener registros detallados y actualizados tal y como se indica en este reglamento.

REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN LA ESPECIE

APICULTURA Y PRODUCTOS DE LA APICULTURA

Principios Generales

Art. 104 La apicultura es una actividad importante que contribuye a la mejora del medioambiente, a la agricultura y a la producción forestal por medio de la acción de polinización de las abejas.

Art. 105 El tratamiento y manejo de las colmenas deben respetar los principios de la agricultura orgánica.

Art. 106 Las áreas de recolección deben ser lo suficientemente grandes como para proveer nutrición adecuada y suficiente y acceso al agua.

Art. 107 Las fuentes de néctar natural, ambrosia y polen debe consistir esencialmente de plantas producidas orgánicamente o de vegetación espontánea (silvestre).

Art. 108 La salud de las abejas debe estar basada en la prevención, tal como la selección adecuada de razas, un medio ambiente favorable, dieta balanceada y prácticas apropiadas de manejo.

Art. 109 Las colmenas consistirán básicamente de materiales naturales que no presenten riesgos de contaminación para el medio ambiente o para los productos de la apicultura.

Art. 110 Cuando se ubica a las abejas en áreas silvestres, se debe tener en consideración la población autóctona de insectos.

Ubicación de las colmenas

Art. 111 Las colmenas para la apicultura deben colocarse en áreas donde la vegetación cultivada o espontánea se ajuste a las normas de producción establecidas en este reglamento.

Art. 112 El organismo o autoridad oficial de certificación aprobará las áreas que aseguren fuentes apropiadas de: agua, ambrosia, néctar y polen, además de las condiciones de sombra y resguardo en base a informaciones provistas por los operadores o por medio del proceso de inspección.

Art. 113 El operador debe garantizar que en el área de pecoreo las abejas podrán tener una nutrición adecuada y suficiente para su desarrollo. Por lo tanto el área de pecoreo corresponderá a una zona orgánica o zonas donde no se hayan aplicado productos de síntesis química, dentro de un radio de 1,5 Kilómetros, ni se haya utilizado OGM dentro de un radio de 3,0 Kilómetros.

Art. 114 El operador debe asegurar que en la zona de pecoreo no hayan apiarios convencionales y que no existan fuentes potenciales de contaminación con sustancias prohibidas o contaminantes medioambientales.

Alimentación

Art. 115 Al final de la estación de producción las colmenas deben dejarse con reservas de miel y polen suficientemente abundantes como para que la colonia sobreviva el período de dormancia.

Art. 116 Podrá procederse a la alimentación de las colonias para superar deficiencias temporales de alimento debido a condiciones climáticas u otras circunstancias excepcionales. En tales casos, de estar disponibles, se debe utilizar miel o azúcares producidas orgánicamente. La alimentación debe realizarse solamente entre la última cosecha de miel y el comienzo del siguiente período de flujo de néctar o ambrosía.

Art. 117 No se permite el uso de la alimentación como medio para incentivar el crecimiento poblacional antes de la llegada de la mielada o inicio de primera floración.

Período de Conversión

Art. 118 Los productos de la apicultura se pueden vender como producidos orgánicamente cuando las presentes disposiciones hayan sido cumplidas por al menos un año. Durante el período de conversión, la cera debe ser reemplazada por cera producida orgánicamente. En casos en que no pueda reemplazarse toda la cera durante el período de un año, este período de reemplazo podrá extenderse con la aprobación del organismo o autoridad oficial de certificación. Como excepción, cuando no se encuentre disponible cera de abejas producida orgánicamente, cera de otras fuentes que no cumplan con estas disposiciones podrá ser autorizada por el organismo o autoridad de certificación, con tal que provenga del opérculo o que la cera esté libre de residuos de sustancias prohibidas.

Art. 119 En el caso que el productor pueda demostrar que su sistema de producción no ha utilizado sustancias prohibidas por un periodo no menor de tres años, la autoridad competente podrá autorizar el no reemplazo de la cera en la colmena.

Origen de las abejas

Art. 120 Las colonias de abejas pueden convertirse a la producción orgánica. Las abejas introducidas deben provenir de unidades de producción orgánica, de estar disponibles.

Art. 121 Al escoger las razas se debe tomar en cuenta la capacidad de las abejas de adaptarse a las condiciones locales, su vitalidad, mansedumbre y su resistencia a las enfermedades.

Salud de las abejas

Art. 122 La salud de las colonias de abejas debe mantenerse por medio de buenas prácticas apícola, con énfasis en la prevención de enfermedades a través de la selección de razas y el manejo de las colmenas. Esto incluye:

- a) El uso de razas resistentes que se adaptan bien a las condiciones locales;
- b) La renovación periódica de las reinas;
- c) La limpieza y desinfección periódicas del equipo;
- d) La renovación periódica de la cera de abejas;
- e) La disponibilidad de suficiente polen y miel en las colmenas;
- f) La inspección sistemática de las colmenas para detectar anomalías;
- g) El control sistemático de crías macho en la colmena;
- h) El mover las colmenas enfermas a áreas aisladas;
- i) La destrucción de colmenas y materiales contaminados;
- j) Los materiales constitutivos de la colmena, deben ser naturales y no tratados con productos de síntesis química.

Art. 123 Para el control de plagas y enfermedades se permiten el uso de:

- a) Ácido láctico, oxálico y acético
- b) Ácido fórmico
- c) Azufre (sólo para tratamiento de colmenas vacías)
- d) Aceites esenciales naturales
- e) *Bacillus thuringiensis*
- f) Vapor y llama directa.

Art. 124 Cuando fallan las medidas preventivas, se podrán utilizar medicamentos veterinarios con tal que:

- a) Se dé preferencia a tratamientos fitoterapéuticos y homeopáticos,
- b) Si se usan productos medicinales alopáticos sintetizados químicamente, los productos de la apicultura no se deben vender como orgánicos. Las colmenas tratadas deben aislarse y pasar por un período de conversión de un año. Toda la cera debe reemplazarse con cera que cumpla con estas disposiciones,
- c) Cada tratamiento veterinario debe estar claramente documentado.

Art. 125 La práctica de eliminar las crías machos solo se autoriza para limitar las infestaciones de *Varroa jacobsoni*.

Manejo

Art. 126 El panal de fundación debe ser de cera orgánica.

Art. 127 Se prohíbe la cosecha de panales con cría.

Art. 128 Se prohíbe las mutilaciones de alas de las abejas reinas.

Art. 129 Se prohíbe el uso de repelentes sintéticos durante las operaciones de extracción de la miel.

Art. 130 El uso del humo se debe mantener a un mínimo. Los materiales aceptados para la producción del humo deben ser naturales.

Art. 131 Se recomienda que las temperaturas se mantengan lo más bajo que sea posible durante la extracción y proceso de los productos derivados de la apicultura.

Mantenimiento de registros

Art. 132 El operador debe mantener registros detallados y actualizados. Se debe mantener mapas indicando la ubicación de todas las colmenas.

CAPITULO 9 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ELABORACIÓN Y ENVASADO

Art. 133 La integridad del producto orgánico debe mantenerse durante toda la fase de elaboración. Esto se logra empleando técnicas apropiadas para los ingredientes específicos, con métodos de elaboración cuidadosos que limitan la refinación y el empleo de aditivos y coadyuvantes de elaboración. En las practicas de elaboración de productos orgánicos no se deben utilizar radiaciones ionizantes.

Control de plagas

Art. 134 Para el manejo y control de plagas deben aplicarse las siguientes medidas, por orden de preferencia:

- a) El sistema primario para combatir las plagas debe consistir en métodos preventivos, como la perturbación y eliminación de los hábitat de los organismos de plagas y del acceso de éstos a las instalaciones;
- b) Si los métodos preventivos resultan insuficientes, para combatir las plagas se habrán de elegir en primer lugar métodos mecánicos/físicos y biológicos;
- c) Si los métodos mecánicos/físicos y biológicos resultan insuficientes para combatir las plagas, se podrán usar las sustancias plaguicidas que aparecen en el anexo 2, u otras sustancias cuyo uso esté autorizado por la autoridad competente, siempre y cuando esté permitido para la manipulación, el almacenamiento, transporte, o en las instalaciones de elaboración, y de manera tal que se evite que entren en contacto con los productos orgánicos.

Art. 135 Las plagas han de evitarse empleando buenas prácticas de manufactura. Las medidas de lucha contra las plagas aplicadas dentro de las zonas de almacenamiento o recipientes de transporte pueden comprender barreras físicas y otros tratamientos como el empleo de sonido, ultrasonidos, luz, luz ultravioleta, trampas (trampas de feromonas y cebos estáticos), temperatura controlada, atmósfera controlada (dióxido de carbono, oxígeno, nitrógeno), tierra de diatomea.

Art. 136 En los productos preparados en base a las presentes disposiciones no se debe permitir el uso de plaguicidas no enumerados en el Anexo 2 para tratamientos después de la cosecha o con fines de cuarentena. La aplicación de estos tratamientos hará que los alimentos producidos orgánicamente pierdan su carácter de orgánicos.

Elaboración y fabricación

Art. 137 Los métodos de elaboración deben ser mecánicos, físicos o biológicos (por ejemplo, fermentación o ahumado), y reducir al mínimo el empleo de ingredientes no agrícolas y aditivos como los enumerados en el Anexo 3.

Envasado

Art. 138 Los materiales de envasado que están en contacto directo con el alimento deben ser aprobados por la autoridad competente y se elegirán, de preferencia, entre los biodegradables, reciclables, reutilizables.

Almacenamiento y transporte

Art. 139 Durante toda operación de almacenamiento, transporte y manipulación se debe mantener la integridad del producto, aplicándose a tal efecto las siguientes precauciones:

- a) En todo momento se debe proteger a los productos orgánicos para que no se mezclen o contaminen con productos no orgánicos u otras materias extrañas;
- b) En todo momento se debe proteger a los productos orgánicos del contacto con materiales y sustancias cuyo uso no está autorizado en el cultivo y manipulación.

Art. 140 Si se certifica solamente una parte de la unidad, los restantes productos convencionales se deben almacenar y manipular por separado, además será necesario identificar con claridad ambos tipos de productos.

Art. 141 Los depósitos de productos orgánicos a granel deben mantenerse completamente separados de los almacenes de productos convencionales, debiendo identificarse claramente a tal efecto.

Art. 142 Las zonas de almacenamiento y recipientes empleados para el transporte de productos orgánicos deben limpiarse con métodos y materiales permitidos en la producción orgánica. Se deben tomar medidas para evitar la posible contaminación por cualquier plaguicida u otras sustancias no enumeradas en el Anexo 2 antes de emplear una zona de almacenamiento o recipiente que no esté dedicado exclusivamente a productos orgánicos.

CAPITULO 10 REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL MARCO DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

Art. 143 Las medidas de inspección son necesarias a lo largo de toda la cadena alimentaria para comprobar que el producto etiquetado como orgánico está en base a este reglamento y se ajusta a las prácticas internacionalmente aceptadas. La autoridad competente debe establecer políticas y procedimientos conformes a este reglamento.

Art. 144 El operador debe permitir el acceso a todos los registros, documentos y al establecimiento e instalaciones sujetas al plan de inspección, tanto al organismo de certificación oficialmente reconocido como a la autoridad competente.

A. UNIDADES DE PRODUCCIÓN

Art. 145 La producción de acuerdo a este reglamento debe tener lugar en una unidad donde todas las parcelas, zonas de producción, edificios de las fincas y las instalaciones de almacenamiento para los cultivos y el ganado, estén claramente separadas de aquellas unidades que no produzcan de acuerdo a este reglamento. Las instalaciones de elaboración y/o envasado pueden formar parte de la unidad, en el caso en que su actividad se limite a elaborar o envasar su propia producción.

Art. 146 Cuando se inicia el proceso de control el operador y el organismo de certificación deben firmar un documento con derechos y obligaciones que comprenda:

- a) Una descripción completa de la unidad productiva que contenga situación de tenencia de la tierra, croquis o mapas que muestre los accesos, lugares de producción, almacenamiento, locales donde se efectúan determinadas operaciones de elaboración o envasado;
- b) Definir un plan de manejo anual que debe incluir, como mínimo lo siguiente:
 - 1 Métodos de conservación y fertilidad del suelo
 - 2 Estrategia para la prevención y control de plagas y enfermedades
 - 3 Plan de producción animal y apícola, alimentación, manejo sanitario e identificación
 - 4 Programa de producción por lotes
 - 5 Historial de la unidad de producción
- c) En caso de recolección de plantas silvestres, croquis con la ubicación del área a cosechar, historial del área, volumen a recolectar, y garantía que no se va a afectar el ecosistema;
- d) Todas las medidas prácticas que deben tomarse en la unidad para asegurar el cumplimiento de este reglamento;
- e) La fecha de la última aplicación, en las parcelas y/o zonas de recolección pertinentes, de productos cuyo uso no es compatible con este reglamento;
- f) Un compromiso formal por parte del operador de que efectuará las operaciones emitidas en este reglamento y en caso de incumplimiento, aceptará las sanciones previstas.
- g) El operador debe notificar anualmente, al organismo de certificación su plan de producción, recolección y elaboración detallado.

Art. 147 Se deben mantener registros escritos y evidencias documentales para permitir que el organismo de certificación determine el origen, naturaleza y cantidades de todas las materias primas adquiridas, y el uso que se ha hecho de tales materiales. Por otra parte, se deben mantener cuentas escritas y evidencias documentales de la naturaleza, cantidad y consignatarios de todos los productos agrícolas vendidos. Las cantidades vendidas directamente al consumidor final deben ser contabilizadas diariamente. Si la unidad elabora sus propios productos sus cuentas deben contener toda la información requerida.

Art. 148 El operador debe mantener registros mínimos detallados y al día de:

- a) El origen de la semilla e insumos
- b) Las labores culturales de preparación, conservación, fertilidad de suelos y tratamientos de los cultivos
- c) Limpieza y desinfección de equipos
- d) Registro de cosecha, almacenaje y movimiento de producción por lotes

Art. 149 Todo el ganado y mamíferos menores deben ser identificado individualmente, las aves de corral por lote, en el caso de abejas, por colmena. Se deben mantener cuentas escritas y evidencias documentales que permita rastrear todo el tiempo el ganado y las colonias de abejas dentro del sistema. El operador debe mantener registros detallados y al día de:

- a) El origen del ganado;
- b) Registro de altas y bajas en el sistema: compras, nacimientos, muertes, ventas;
- c) El plan sanitario a ser utilizado en la prevención y manejo de enfermedades, heridas y problemas reproductivos;
- d) Todos los tratamientos y medicinas administradas por cualquier motivo, incluyendo los períodos de cuarentena e identificación de los animales o colmenas tratados;
- e) Los piensos proporcionados y el origen de dichos piensos;
- f) Movimientos del ganado y movimiento de las colmenas dentro de las áreas de recolección designadas, tal y como se identifican en mapas;
- g) Transporte, sacrificio y/o ventas.
- h) Extracción, procesado y almacén de todos los productos de la apicultura.

Art. 150 Queda prohibido el almacenamiento, dentro de la misma unidad, de insumos diferentes de aquéllos cuyo uso es compatible con este reglamento.

Art. 151 El operador debe presentar una declaración jurada indicando que la información aportada sobre la descripción de la unidad es verídica. La agencia certificadora realizará una inspección de verificación de la misma.

Art. 152 El organismo o autoridad de certificación debe garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Debe redactarse un informe de inspección después de cada visita. Además deben realizarse visitas no anunciadas, según las necesidades de acuerdo a un análisis de riesgo. La Autoridad competente y/o el organismo de certificación podrán tomar muestras para analizar la presencia de sustancias o insumos no permitidos en este reglamento.

Art. 153 El operador debe permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad competente y el organismo de certificación tengan acceso a los locales de producción y almacenamiento y a las parcelas de tierra, así como a las cuentas y documentos de apoyo pertinentes.

Art. 154 Los productos a los que se refiere este reglamento que no se hallen en el envase destinado al consumidor final deben transportarse de modo que se evite la contaminación o sustitución del contenido por sustancias o productos no permitidos, e incorporar la información siguiente, sin perjuicio de cualquier otra declaración requerida por la ley:

- a) El nombre y dirección de la persona responsable de la producción o preparación del producto;
- b) El nombre del producto;
- c) Que se trata de un producto orgánico; y
- d) Número de lote de producción.

Art. 155 Los productos transportados deben estar acompañados de evidencias documentales que aseguren la procedencia y destino de las mercancías transportadas. El operador debe asegurar la limpieza y sanitización del transporte;

Art. 156 Cuando un operador maneja varias unidades de producción orgánica y convencional en la misma zona (cultivos paralelos), todas las unidades deben ser objeto de inspección por parte del organismo de certificación.

Art. 157 La autoridad competente debe especificar los tipos de producción y las condiciones bajo las cuales se puede asegurar la no mezcla en la producción paralela estableciendo requisitos complementarios de inspección.

Art. 158 En la producción pecuaria orgánica, todo el ganado en la misma unidad de producción debe ser criado de acuerdo a las reglas indicadas en este reglamento. Sin embargo, el ganado no criado de acuerdo a este reglamento puede estar presente en la unidad orgánica con tal que esté claramente separado del ganado producido orgánicamente. La autoridad competente puede prescribir medidas más restrictivas, tales como especies diferentes.

Art. 159 La autoridad competente podrá aceptar que animales criados de acuerdo a las disposiciones de este reglamento sean apacentados en terrenos en común, con tal que:

- a) Dichos terrenos no hayan sido tratados con productos no permitidos de acuerdo a este reglamento, por al menos tres años;
- b) Se pueda organizar una segregación clara entre los animales criados de acuerdo a estas disposiciones y todos los demás animales.

Art. 160 El organismo de certificación debe asegurar la trazabilidad de la producción orgánica desde la producción primaria hasta el consumidor final.

B. UNIDADES DE ELABORACIÓN Y ENVASADO

Art. 161 Las unidades donde se llevarán a cabo los procesos de elaboración de productos orgánicos deben asegurar el aislamiento de producciones convencionales, ello podrá hacerse a través de líneas separadas o de diferentes turnos de producción con medidas precautorias para evitar confusión o mezcla.

Art. 162 Al inicio del proceso de seguimiento el operador firmará un convenio con el organismo de certificación en donde se establecerá los derechos y obligaciones de las partes. Dentro del convenio el operador debe comprometerse al cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento, aceptando las sanciones previstas en el caso de incumplimiento.

Art. 163 El operador debe proporcionar por escrito y bajo declaración jurada la siguiente información y evidencia documental:

- a) Las constancias de habilitación de las instalaciones por parte de la autoridad competente.
- b) descripción completa de la unidad, que muestre las instalaciones empleadas para la preparación, envasado y almacenamiento de los productos orgánicos;
- c) Procesos de elaboración que de cuenta de los insumos empleados y tecnología de procesos;
- d) Programa de limpieza y sanitización;
- e) Programa de control de plagas;
- f) Todas las medidas prácticas que han de tomarse en el ámbito de la unidad para asegurar el cumplimiento de este reglamento.
- g) Toda esta información debe ser verificada por el organismo de certificación.

Art. 164 El operador deben mantener registros escritos actualizados que permitan al organismo de certificación comprobar:

- a) El origen, la naturaleza y las cantidades de los productos agrícolas orgánicos que se hayan entregado a la unidad;
- b) La naturaleza, las cantidades y los consignatarios de los mismos productos que hayan salido de la unidad;
- c) información del origen, naturaleza, cantidades de ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración entregados a la unidad y la composición de los productos elaborados, que requiera el organismo o autoridad de certificación a efectos de la correcta inspección de las operaciones.
- d) Los registros de limpieza, sanitización, control de plagas,
- e) Registros de etiquetas

Art. 165 Cuando se elaboren, envasen o almacenen también productos no orgánicos la autoridad competente podrá establecer medidas precautorias para evitar mezcla o contaminación:

- a) La unidad debe disponer de zonas separadas dentro de sus locales para el almacenamiento de los productos orgánicos, antes y después de las operaciones;
- b) Las operaciones deben realizarse continuamente hasta que se complete el lote, y en el lugar o momento separados respecto a operaciones similares realizadas con productos no orgánicos;
- c) Si tales operaciones no se efectúan con frecuencia éstas deberán anunciarse con antelación, con la fecha límite acordada con el organismo o autoridad de certificación;
- d) Se deben tomar todas las medidas posibles para asegurar la identificación de los lotes, a fin de evitar mezclas con productos no orgánicos.

Art. 166 El organismo de certificación debe garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Debe redactarse un informe de inspección después de cada visita. La autoridad competente o el organismo de certificación podrán tomar muestras para analizar la presencia de sustancias e insumos no permitidos en este reglamento.

Art. 167 Además podrán realizarse visitas no anunciadas, teniendo en cuenta el análisis de riesgo del operador.

Art. 168 El operador debe permitir a la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a la unidad, registros y cuentas, así como los a documentos de apoyo pertinentes. El operador debe asimismo proporcionar al organismo de inspección cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.

Art. 169 Con respecto al transporte mencionado en el presente reglamento, el operador debe comprobar:

- a) El cierre del paquete o envase;
- b) Asegurar que no se transporte sustancias que puedan contaminar productos orgánicos;
- c) Ser acompañados de evidencias documentales que aseguren la procedencia y destino de las mercancías transportadas;
- d) Asegurar la limpieza y sanitización del transporte;

CAPITULO 11 AUTORIDAD COMPETENTE

Art. 170 La autoridad Competente será el órgano fiscalizador de la inspección y certificación de acuerdo al presente reglamento y para ello llevara a cabo las siguientes funciones:

- a) Autorizar y fiscalizar al organismo de certificación de acuerdo a los lineamientos establecidos en el presente reglamento y la normativa ISO 65-EN45011.
- b) Implementar sistemas de supervisión periódicos a todas aquellas personas físicas o jurídicas que intervengan en el proceso de inspección y certificación orgánica.
- c) Llevar el registro de todos los organismos de certificación autorizados, inspectores, fincas, procesadores y comercializadores orgánicos, así como de las fincas en transición.
- d) Coordinar la elaboración y actualización de la normativa de productos orgánicos.
- e) Evaluar y dictaminar técnicamente la reglamentación orgánica de los países de los que se pretenda importar productos orgánicos.
- f) Realizar la gestión técnico administrativa para el reconocimiento de los productos orgánicos de origen nacional ante terceros países.
- g) Poner a disposición de los interesados una lista actualizada con los nombres y productos de los operadores que estén sometidos al control.
- h) Velar porque no se utilice la denominación de orgánico en aquellos casos en que se detecte y comprueben irregularidades en el cumplimiento de los requisitos que se establecen en este reglamento.
- i) Velar por el cumplimiento del presente reglamento.
- j) Debe comunicar a los países que puedan verse afectados, sobre casos de irregularidades e infracciones por parte de los organismos de certificación u operadores.
- k) Compartir información con los organismos de certificación en aspectos relacionados a operadores suspendidos por incumplimiento al reglamento.
- l) Publicación anual de las estadísticas de producción orgánica y comercio.
- m) Atención de denuncias, quejas, reclamos y apelaciones.
- n) Sancionar a los organismos de certificación y operadores ante incumplimientos.

CAPITULO 12 CERTIFICACIÓN DE GRUPOS

Art. 171 Se considera grupo a: Productores en un área geográfica común con cultivo (os) comunes, con una administración central responsable del cumplimiento de la normativa del presente reglamento y con un sistema interno de control.

Art. 172 Para ser considerado como grupo para una certificación debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Tener una administración central responsable del cumplimiento de la normativa del presente reglamento.
- b) Tener en operación un sistema interno de control. (SIC)
- c) Tener información en forma centralizada de cada uno de los integrantes del grupo.
- d) Velar porque, tanto la administración central como el responsable del SIC tengan relación directa con los integrantes del grupo.

Art. 173 Serán responsabilidades de la administración central:

- a) Instalar un sistema interno de control. (SIC)
- b) Velar por la implementación de dicho sistema.
- c) Capacitar a sus miembros para el cumplimiento del presente reglamento.
- d) Responder ante la autoridad competente y el organismo de certificación por el cumplimiento de sus miembros de la normativa orgánica establecida en el presente reglamento y comunicar a estos en forma inmediata cualquier cambio en el grupo o cualquier anomalía detectada o medida correctiva tomada.
- e) Designar y capacitar inspectores internos.
- f) Evaluar los casos de nuevas incorporaciones al grupo y exclusiones, comunicándolas al organismo de certificación.
- g) Informar a sus miembros sobre las bases de la producción orgánica y las obligaciones o responsabilidades de la certificación.

Art. 174 El SIC debe cumplir con:

- a) Mantener centralizada, completa y actualizada la información de cada uno de sus miembros.
- b) Contar con un registro de inclusiones y exclusiones debidamente documentadas.
- c) Realizar la inspección del 100% de los miembros del grupo por lo menos una vez al año.
- d) Llevar los registros respectivos de productores con la siguiente información:
 - 1 Nombre completo
 - 2 Número de Identificación Personal
 - 3 Área productiva
 - 4 Cultivos orgánicos y no orgánicos (con área)
 - 5 Estimaciones de producción de cada uno de los cultivos
 - 6 Número de parcela
 - 7 Producción
 - 8 Croquis y/o mapas de ubicación de la finca
 - 9 Hojas de visitas firmadas por el inspector interno y por el productor
 - 10 Recibos (copias) de venta de productos
 - 11 Recibos (copias) de compras de insumos o registro de los mismos
 - 12 Observaciones

Art. 175 Requisitos para la inspección:

- a) Las inspecciones internas del grupo deben ser realizadas por inspectores internos debidamente capacitados por el organismo de certificación y la administración central del grupo, evitando tener conflicto de interés.
- b) En cada inspección el inspector interno debe llenar la correspondiente hoja de visita.

Art. 176 Responsabilidad del Organismo de Certificación:

- a) El organismo de certificación debe inspeccionar anualmente, basado en un análisis de riesgos, el porcentaje que garantice el cumplimiento de este reglamento.
- b) El organismo de certificación tiene la responsabilidad de verificar que el SIC esté funcionando y que las inspecciones del inspector interno y su inspector, sean consecuentes en sus observaciones.
- c) El organismo de certificación debe poner énfasis en la capacitación sobre inspección a fincas y estimaciones de producción a los inspectores internos.
- d) El organismo de certificación debe verificar que el 100% de los miembros del grupo sean inspeccionados por el SIC durante el período de la certificación.
- e) El organismo de certificación debe remitir a la autoridad competente en forma oportuna la lista actualizada de la conformación del grupo una vez otorgada la certificación y cuando esta sufra cambios lo comunicará en forma inmediata.

CAPITULO 13 INFRACCIONES Y SANCIONES

Art. 177 Para los efectos del presente reglamento se entenderá por infracción toda aquella acción, omisión o intención manifiesta, que violente o incumpla este reglamento.

Art. 178 De las infracciones a los organismos de certificación.

Art. 179 Se reconocen los siguientes tipos de infracciones que van de Primer a Tercer Grado, siendo el Primero el más leve:

- a) Se constituyen infracciones leves o de Primer Grado aquellas que no afectan la calidad orgánica del producto como:
 - 1 No llevar los registros y listas de sus clientes/operadores adecuadamente.
 - 2 No entregar información actualizada a la Autoridad Competente, relativa a los Operadores.
 - 3 No informar adecuadamente o en tiempo oportuno a la Autoridad Competente, sobre infracciones y medidas correctivas relacionadas con las actividades de los Operadores.
 - 4 Mantener la certificación de operadores que no han resuelto las no conformidades de inspecciones anteriores.
- b) Se constituyen en infracciones de Segundo Grado, la reincidencia de faltas de Primer Grado.
- c) Se consideran faltas graves o de Tercer Grado, aquellas que afectan directamente a la calidad orgánica del producto como:
 - 1 Tergiversar información relevante para cooperar a operadores que no cumplen las normas legales; así como los reglamentos vigentes.
 - 2 Ocultar información.
 - 3 Falsificación de documentos.
 - 4 Prestar servicios de Certificación Orgánica teniendo el Registro suspendido o caduco.
 - 5 Prestar servicios de Certificación Orgánica sin encontrarse registradas y reconocidas por la Autoridad Competente

Infracciones de los Operadores.

Art. 180 Se reconocen los siguientes tipos de infracciones que van de Primer a Tercer Grado, siendo el Primer Grado leve:

- a) Se constituyen infracciones de Primer Grado (leves) aquellas que no afectan la calidad orgánica del producto, como:
 - 1 Obstaculizar el control y fiscalización por parte de la Autoridad competente.
 - 2 No haber resuelto las no conformidades establecidas en la inspección, en el tiempo indicado.
- b) Se constituyen en infracciones de Segundo Grado, la reincidencia de faltas de Primer Grado.
- c) Se constituyen en infracciones de Tercer Grado (graves) las que afectan directamente a la calidad orgánica del producto y son las siguientes:
 - 1 No haber resuelto las infracciones del segundo grado
 - 2 Fraude en los procesos de producción, elaboración y comercialización de productos orgánicos.
 - 3 Falsificación de documentos.
 - 4 Manipulación del proceso de inspección con el objeto de obtener un resultado falso sobre la situación en el sistema productivo.
 - 5 Ocultar la información.
 - 6 Comercialización de productos con la denominación de orgánico, cuando éstos no cumplen las normas y procedimientos de control establecidos.

Sanciones

Art. 181 Las sanciones a los organismos de certificación y operadores serán establecidas dependiendo a una gradualidad que tendrá como base la intencionalidad, repetición, gravedad de la acción y sus consecuencias.

Art. 182 Las sanciones deben ser establecidas por la autoridad competente, las cuales serán de tipo administrativo y penal según se corresponda en la legislación vigente.

CAPITULO 14 REQUISITOS PARA LA HABILITACION DE LOS ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN

Art. 183 Requisitos fundamentales que debe cumplir un Organismo de certificación:

- a) Aspectos Legales , debe presentar su inscripción como aval de su Personería Jurídica, dando cuenta de domicilio legal, estructura jurídica y responsable;
- b) Aspectos Técnico Administrativos, cumplimiento de la guía ISO – IEC65 ó EN45011.

Requisitos para habilitar un organismo de certificación.

Art. 184 Documentación necesaria:

- a) Presentar la constancia de acreditación del cumplimiento en la guía ISO65 ó EN45011. Documentos que demuestren los procedimientos normales de inspección que seguirá, la descripción detallada de las medidas precautorias o de seguridad y de inspección que se comprometen a imponer a los productores o procesadores sometidos a su inspección.
- b) Presentar la documentación que asegure la contratación de inspectores calificados para el alcance de la tarea y libres de conflictos de intereses.
- c) Indicar criterios y procedimientos de sanciones a los operadores ante incumplimiento.
- d) Describir la disponibilidad de recursos humanos idóneos calificados, instalaciones técnicas y administrativas, experiencia y contabilidad en la inspección.
- e) Garantizar, mediante declaración jurada y evidencias documentales, la objetividad de la agencia certificadora frente a los operadores sometidos a su inspección.
- f) Disponer de personal permanente de atención de clientes y operadores así como de personal de contraparte a los efectos de las auditorias técnicas que decida hacer la autoridad competente para la evaluación de su desempeño. Debe poner a disposición de la autoridad competente toda la documentación que esta pueda requerirle a los efectos de evaluar sus sistemas de control.
- g) Enviar a la autoridad competente a más tardar el 31 de enero de cada año, una lista de sus operadores sujetos a certificación (a Diciembre del año anterior) y un informe anual de sus actividades.
- h) Demostrar idoneidad, experiencia y capacidad del organismo de certificación conforme a los lineamientos establecidos.
- i) Deben disponer de una póliza de seguro, ante una eventual mala prestación de servicio, lo cual podría permitir a los operadores resarcirse por perjuicios que le pudiera causar.
- j) Debe tener disponible el organigrama con la nominación de los directivos, socios, representante técnico, legal y el personal del organismo.
- k) Los organismos de certificación extranjeros deben tener un representante técnico en el país, y disponer de una sede local donde se mantenga toda la documentación requerida para realizar las auditorias técnicas.

CAPITULO 15 OTRAS DISPOSICIONES

Art. 185 Los países podrán establecer procedimientos y registros mas detallados para la implementación y verificación del cumplimiento del presente reglamento.

Art. 186 Queda a potestad de los países establecer los procedimientos y requisitos para el registro de operadores e inspectores.

ANEXOS

Para efectos de este reglamento:

Hasta que se elaboren listas de ingredientes y coadyuvantes para la elaboración, de origen no agrícola, permitidos en la preparación de productos de origen animal, las autoridades competentes de cada país deberían desarrollar sus propias listas

ANEXO 1

SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS PRECAUCIONES

1. Toda sustancia empleada en un sistema orgánico como fertilizante y acondicionadora del suelo, para el control de plagas y enfermedades, para asegurar la salud del ganado y la calidad de los productos de origen animal, o bien para la preparación, conservación y almacenamiento de un producto alimenticio, deberá cumplir con los reglamentos nacionales pertinentes.

2. Las condiciones para el uso de ciertas sustancias contenidas en las listas siguientes podrán ser especificadas por el organismo o autoridad de certificación, por ejemplo. volumen, frecuencia de aplicación, finalidad específica, etc.

3. Cuando se requieran sustancias para la producción primaria, éstas deberán emplearse con cuidado y sabiendo que incluso las sustancias permitidas pueden usarse en forma errónea, con el riesgo de que alteren el ecosistema del suelo o de la fincas.

ANEXO 1: SUBSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO

Sustancia	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso.
Estiércol de establo y avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación, si no procede de sistemas de producción orgánica. Fuentes de “agricultura industrial” no permitidas.
Estiércol líquido u orina	Si no procede de fuentes orgánicas, necesidad reconocida por el organismo inspector. Emplear de preferencia después de fermentación controlada y/o dilución apropiada. Fuentes de “agricultura industrial” no permitidas.
Excrementos animales comportados. Excluido estiércol avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de inspección organismo o autoridad de inspección.
Estiércol y estiércol de fincas Compostado	Fuentes de “agricultura industrial” no permitidas

El término “agricultura industrial” designa los sistemas de gestión industrial que dependen considerablemente de insumos veterinarios y piensos no permitidos en la agricultura orgánica

Sustancia	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso.	
Estiércol de establo y estiércol avícola deshidratados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.	Fuentes de “agricultura industrial” no permitidas.
Guano	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.	
Paja	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.	

Compostes de sustratos agotados procedentes del cultivo de hongos y la vermicultura	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación..	La composición inicial del sustrato debe limitarse a los productos incluidos en esta lista
Desechos domésticos surtidos, compostados o fermentados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.	
Compostes procedentes de residuos vegetales		
Productos animales elaborados procedentes de mataderos e industrias pesqueras	Necesidad reconocida por el organismo o	
Alimentarias y textiles. No tratados con aditivos sintéticos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Algas marinas y sus derivados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Aserrín, cortezas de árbol y desechos de madera no tratada. Químicamente después de la tala	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Cenizas de madera y carbón de Madera no tratada químicamente después de la tala	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Roca de fosfato natural	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. El cadmio no deberá exceder 90mg/Kg. P205.	
Escoria básica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Potasa mineral, sales de potasio de extracción mineral (por Ej. cainita silvinita). Menos de 60% de cloro.		
Sulfato de potasa (por Ej. patenkali)	Obtenido por procedimientos físicos pero no enriquecido mediante procesos químicos para aumentar su solubilidad. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Carbonato de calcio de origen natural (por Ej. creta, marga, maerl, piedra caliza, creta fosfato)		
Roca de magnesio		
Roca calcárea de magnesio		
Sales de Epsom (sulfato de magnesio)		

Sustancia	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso.	
Yeso (Sulfato de calcio) Solo de fuentes/origen natural.		
Vinaza y sus extractos Vinaza amónica excluida		
Cloruro sódico Sólo de sal mineral		
Fosfato cálcico de aluminio El Cadmio no debe exceder los 90 mg/Kg. P205		
Oligoelementos (por Ej. boro, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Polvo de piedra		
Arcilla (por Ej. bentonita, perlita, zeolita)		
Organismos biológicos naturales (por Ej. gusanos)		
Vermiculita		
Turba Excluidos los aditivos sintéticos; permitida para semilla, macetas y compostes modulares	Otros usos según lo admita el organismo o autoridad de certificación	Prohibido como acondicionador de suelos
Humus de gusanos e insectos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Cloruro de cal	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación	
Excrementos humanos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. La fuente es	

	separada de los desechos domésticos e industriales que presentan un riesgo de contaminación química. Es lo suficientemente tratada como para eliminar los riesgos de pestes, parásitos, y microorganismos patógenos. y no son aplicables a cultivos para consumo humano o partes comestibles de las plantas.
Subproductos de la industria azucarera (por Ej. vinaza)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Subproductos de las palmas oleaginosas, del coco y del cacao(incluyendo los racimos de cáscaras de frutas, efluentes de la producción de aceite de palma (pomo), turba de cacao y las vainas vacías del cacao)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de agricultura orgánica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Solución de cloruro de calcio. Tratamiento foliar en caso de deficiencia probada de calcio	

ANEXO 2: SUBSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS

Sustancia	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso.
I. Plantas y animales	
Preparaciones a base de piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , que posiblemente contiene una sustancia sinérgica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. Exclusión de Piperonil butóxido como sinérgico después del 2005.
Preparaciones de rotenona obtenidas de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia</i> spp	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de <i>Quassia amara</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de <i>Ryania speciosa</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones/productos comerciales a base de Neem(Azadirachtin) obtenidas de <i>Azadirachta indica</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Sustancia	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso.
Propóleos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Aceites vegetales y animales	
Algas marinas, sus harinas, extractos, sales marinas y agua salada	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. No tratadas químicamente.
Gelatina	
Lecitina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Caseína	
Ácidos naturales (por ejemplo vinagre)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Producto de la fermentación de <i>Aspergillus</i>	
Extracto de hongos (hongo Shiitake)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Extracto de Chlorella	
Nematicidas de quitina Origen natural	
Preparados naturales de plantas, excluido el tabaco	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Infusión de tabaco (excepto nicotina pura)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<i>Sabadilla</i>	
<i>Cera de abejas</i>	

II. Minerales	
Cobre en la forma de hidróxido de cobre, oxiclорuro de cobre, sulfato (tribásico)de cobre oxido cuproso, mezcla de, Burdeos y mezcla de Burdeos	Necesidad, prescripción y tasas de aplicación reconocidas por el organismo o autoridad de certificación. Como fungicida, con la condición que la sustancia se use de tal manera que minimice la acumulación de cobre en el suelo.
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Polvos minerales (polvo de piedra, silicatos)	
Tierra diatomácea	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Silicatos, arcilla (Bentonita)	
Silicato de sodio	
Bicarbonato de sodio	
Permanganato de potasio	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Fosfatos de hierro Como control de moluscos	
Aceite de parafina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
III. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas	
Microorganismos (bacterias, virus, hongos), por ejemplo <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus Granulosis, etc	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
IV. Otros	
Dióxido de carbono y gas de nitrógeno	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Jabón de potasio (jabón blando)	
Alcohol etílico	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<i>Preparados homeopáticos y ayurvédicos</i>	
Preparaciones de hierbas y biodinámicas	
Insectos machos esterilizados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Rodenticidas Productos para control de pestes en construcciones e instalaciones para el ganado	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
V. Trampas	
Preparados de feromona	
Sustancia	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso.
Preparaciones basadas en metaldehídos que contengan un repelente para las especies de animales mayores, siempre y cuando se apliquen en trampas	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certifica
Aceites minerales	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certifica
Aparatos de control mecánico tales como redes de protección de cultivos, barreras en espiral, trampas plásticas recubiertas con cola, bandas pegajosas.	

ANEXO 3: INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRÍCOLA

Hasta que se elaboren listas de ingredientes y coadyuvantes para la elaboración, de origen no agrícola, permitidos en la preparación de productos de origen animal, las autoridades competentes de cada país deberían desarrollar sus propias listas

3.1 ADITIVOS ALIMENTARIOS, INCLUIDOS LOS PORTADORES

SIN Nombre Condiciones específicas

Para productos vegetales

- 170 Carbonatos de calcio
- 220 Dióxido de azufre Productos del vino
- 270 Acido láctico Productos vegetales fermentados
- 290 Dióxido de carbono
- 296 Acido málico
- 300 Acido ascórbico Si no está disponible en forma natural
- 306 Tocoferoles, concentrados naturales mezclados
- 322 Lecitina Obtenida sin emplear blanqueadores, disolventes orgánicos
- 330 Acido cítrico Productos de frutas y hortalizas
- 335 Tartrato de sodio Pastelería/confitería
- 336 Tartrato potásico Cereales/ pastelería/ confitería
- 341i Monofosfato de calcio Solo como gasificante de la harina
- 400 Ácido algínico
- 401 Alginato sódico
- 402 Alginato potásico
- 406 Agar
- 407 Carragaenina
- 410 Goma de algarrobo
- 412 Goma de guar
- 413 Goma de tragacanto
- 414 Goma arábiga Leche, grasa y productos de confitería
- 415 Goma Xantán Productos grasos, frutas y hortalizas, pasteles y galletas, ensaladas
- 416 Goma Karaya
- 440 Pectinas
- 500 Carbonatos de sodio Pasteles y galletas/confitería
- 501 Carbonatos potásicos Cereales/pasteles y galletas/confitería
- 503 Carbonatos de amoníaco
- 504 Carbonatos de magnesio
- 508 Cloruro de potasio Frutas y vegetales congelados/frutas y vegetales en conserva, salsas vegetales/ketchup y mostaza
- 509 Cloruro de calcio Productos lácteos/productos grasos/frutas y hortalizas/productos de soja
- 511 Cloruro de magnesio Productos de soja
- 516 Sulfato de calcio Pasteles y galletas/productos de soja/levadura de panadería. Portador
- 524 Hidróxido de sodio Productos de cereales
- 938 Argón
- 941 Nitrógeno
- 948 Oxígeno

3.2. AGENTES AROMATIZANTES

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en los *Requisitos generales para aromatizantes naturales DEL CODEX ALIMENTARIUS* (CAC/GL 29-1987).

3.3 AGUA Y SALES

Agua potable.

Sales (con cloruro de sodio o cloruro potásico como componentes básicos utilizados generalmente en la elaboración de alimentos).

3.4 PREPARACIONES DE MICROORGANISMOS Y ENZIMAS

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente empleados en la elaboración de alimentos, a excepción de microorganismos obtenidos /modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética.

3.5 MINERALES (INCLUYENDO OLIGOELEMENTOS), VITAMINAS, AMINOÁCIDOS Y ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES Y OTROS COMPUESTOS DE NITRÓGENO

Aprobados solamente si su uso se requiere legalmente en los productos alimentarios a los que se incorporan.

PARA PRODUCTOS PECUARIOS Y DE LA APICULTURA

La siguiente es una lista provisional, para los propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos de estas Directrices

- 153 Ceniza de madera Quesos tradicionales
- 170 Carbonatos de calcio Productos lácteos. No como colorantes.
- 270 Ácido láctico Funda (tripa) de salchichas
- 290 Dióxido de carbono
- 322 Lecitina Obtenida sin utilizar blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos / alimentos infantiles basados en la leche / productos grasos /mayonesa
- 331 Citratos de sodio Salchichas / pasteurización de claras de huevo / productos lácteos
- 406 Agar
- 407 Carragaenina Productos lácteos
- 410 Goma de algarrobo Productos lácteos / productos cárnicos
- 412 Goma guar Productos lácteos / carnes enlatadas / productos de los huevos
- 413 Goma de tragacanto
- 414 Goma arábiga Productos lácteos / productos grasos / productos de confitería
- 440 Pectina (no modificada) Productos lácteos
- 509 Cloruro de calcio Productos lácteos / productos cárnicos
- 938 Argón
- 941 Nitrógeno
- 948 Oxígeno

ANEXO 4: COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN/ PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA .

Nombre Condiciones específicas. Para productos vegetales

- Agua
- Cloruro de calcio Agente coagulante
- Carbonato de calcio
- Hidróxido de calcio
- Sulfato de calcio Agente coagulante
- Cloruro de magnesio (o "nigari")Agente coagulante
- Carbonato de potasio Secado de uvas
- Dióxido de carbono
- Nitrógeno
- Etanol Disolvente
- Acido tánico Agente de filtración
- Albúmina de clara de huevo
- Caseína
- Gelatina

Colapez
Aceites vegetales Agentes engrasadores o liberadores
Dióxido de silicio Gel o solución coloidal
Carbón activado
Talco
Bentonita
Caolina
Tierra diatomácea
Perlita
Cáscaras de avellana
Cera de abeja Agente liberador
Cera de carnauba Agente liberador
Acido sulfúrico Ajuste del pH en la extracción del agua para la producción de azúcar
Hidróxido de sodio Ajuste del pH en la producción de azúcar
Acido y sales tartáricas
Carbonato de sodio Producción de azúcar
Preparaciones de componentes de corteza.
Hidróxido de potasio Ajuste del pH en la elaboración del azúcar
Acido cítrico Ajuste del pH

Preparaciones de microorganismos y enzimas

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas empleada normalmente como coadyuvante en la elaboración de alimentos, exceptuando los microorganismos y enzimas obtenidos /modificados genéticamente o derivados de organismos obtenidos/ modificados genéticamente.

Para productos pecuarios y de la apicultura

La siguiente es una lista provisional, para los propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos de este reglamento.

Carbonatos de calcio
Cloruro de calcio Reforzador de la textura; agente de coagulación en la elaboración de queso.
Caolín Extracción de propóleos.
Ácido láctico Productos lácteos; agente de coagulación; regulador del pH del baño de sal para el queso.
Carbonato de sodio Productos lácteos: sustancia neutralizante.
Agua

Anexo 5

Insumos y tecnologías permitidas para el manejo poscosecha de frutas, hortalizas, legumbres, cereales.

-Insumos: Se permite el uso de los siguientes insumos, los que previamente deberán estar habilitados para su uso en el manejo poscosecha de productos convencionales:

Agua potable (lavado de las unidades en las piletas de descarga)
Lejía de Hipoclorito de sodio en dosis compatibles con las usadas en la potabilización del agua (sumergidas en las piletas de descarga, posterior lavado con agua).
Lejía de Hipoclorito de Potasio, idem anterior
Dióxido de cloro en agua.
Ozono soluble en agua (con precaución en el uso por los operarios)
Peróxido de Hidrogeno soluble en agua
Ácidos orgánicos: ácido acético (producto de la fermentación), ácido cítrico (de origen natural, o microbiano) pulverizaciones en la línea de proceso.
Etileno en cámaras cerradas
Gases inertes en cámaras

-Tratamientos: Temperatura (frío, calor)
Atmósfera controlada (CO2) (en cámaras cerradas)

Luz ultravioleta
Cepillado
Aire comprimido, aventado
Zarandeo
Magnetismo