

Compilación Sobre la Ley de Seguridad en la Salud Pública, Preparación y Respuesta Contra el Bioterrorismo

INDICE

CAPITULO I: OBJETO
CAPITULO II: ÁMBITO DE APLICACIÓN
CAPITULO III: DEFINICIONES
CAPITULO IV: LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA AGRÍCOLA
CAPITULO V: PRODUCCIÓN ORGÁNICA PECUARIA
CAPITULO VI: NORMAS DE PROCESAMIENTO
CAPITULO VII: EMPAQUE
CAPITULO VIII: ETIQUETADO
CAPITULO IX: ALMACENAMIENTO Y TRASPORTE
CAPITULO X: REQUISITOS PARA LAS IMPORTACIONES
CAPITULO XI: SISTEMA DE CONTROL
CAPITULO XII: DE LA ACREDITACIÓN Y SUPERVISIÓN
CAPITULO XIII: DE LOS PROCEDIMIENTOS
CAPITULO XIV: SANCIONES
CAPITULO XV: CERTIFICACIÓN DE GRUPOS
CAPITULO XVI: DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ANEXOS

ANEXO I: INSUMOS PERMITIDOS
ANEXO II: NUMERO MÁXIMO DE ANIMALES POR HECTÁREA
ANEXO III: SUPERFICIES MÍNIMAS CUBIERTAS Y AL AIRE LIBRE
BIBLIOGRAFÍA

DIRECTRIZ REGIONAL PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS

CONSIDERANDO.

- a. Que es necesario que los estados garanticen el desarrollo de formas de producción agropecuaria armónicas con la salud de la población y el ambiente, así como la conservación de los recursos naturales y la biodiversidad.
- b. Que es indispensable que los procesos involucrados en la cadena de producción, elaboración, etiquetado y comercialización de productos

- orgánicos queden sujetos a control por parte del Estado, debido a que los mercados nacionales e internacionales exigen sistemas de certificación que garanticen la calidad e integridad orgánica de los mismos.
- c. Que es necesario desarrollar vínculos que permitan promover una comercialización transparente de los productos generando confianza entre el productor y el consumidor tanto a nivel nacional como internacional.

CAPITULO I

OBJETO

Artículo 1 La siguiente directriz tiene como finalidad establecer las reglas que permitan a cada país elaborar las normas para regular y promover la agricultura orgánica, certificación, elaboración, etiquetado y comercialización de los productos orgánicos.

CAPITULO II

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 2 La siguiente directriz se aplicará a:

- a. Productos agropecuarios, silvestres y acuícolas, transformados y no transformados destinados a la alimentación humana y animal, así como cualquier producto que se identifique o sugiera al consumidor que ha sido producido bajo el sistema de producción orgánica.

CAPITULO III

DEFINICIONES

1. **Abono orgánico:** material de origen vegetal o animal, producto de un proceso de descomposición por medio de microorganismos, destinados a suplir las necesidades nutricionales de las plantas.
2. **Acreditar:** Proceso en el que el órgano de control oficial reconoce y autoriza legalmente a una persona física o jurídica para que desempeñe las funciones de certificador o inspector.
3. **Aditivo:** sustancia coadyuvante o auxiliar que mejora las características físicas, químicas o biológicas de algún material siempre que no perjudique sus propiedades.
4. **Agencia Certificadora o autoridad de certificación:** Persona física o jurídica debidamente autorizada y acreditada por el órgano de control oficial, que en el cumplimiento de la presente directriz, expide o extiende el certificado de producción, procesamiento y/o comercialización orgánica.

5. **Agricultura Convencional:** Método de producción agropecuaria en la que se utilizan sustancias químicas sintéticas total o parcial.
6. **Agricultura Orgánica:** Sistema de producción agropecuaria de alimentos sanos, que se basa en la salud, nutrición, conservación y mejoramiento del suelo, en el uso apropiado de la energía, el agua, la diversidad vegetal y animal, y en la aplicación de técnicas e ingredientes que benefician al ambiente y contribuyen al desarrollo sostenible, prescindiendo del uso de insumos de síntesis química, transgénicos y sus derivados. Son sinónimos agricultura biológica o ecológica.
7. **Apicultura:** Sistema de manejo de abejas para la producción de miel, polinizadores, otros productos y subproductos.
8. **Biodegradable:** Todo material sujeto a descomposición biológica en componentes bioquímicos o químicos más simples.
9. **Biológicos:** Bacterias, hongos, virus, sueros, toxinas y productos análogos naturales.
10. **Certificado orgánico:** Documento otorgado por la Autoridad de Certificación, que da fe de que el producto que ampara, ha cumplido en todas sus etapas con los principios, procedimientos, normativas y requisitos de la presente Directriz.
11. **Certificación:** Procedimiento mediante el cual las entidades oficiales de certificación, o las entidades de certificación oficialmente reconocidas, proveen seguridad escrita o equivalente de que los productos y los sistemas de control se ajustan a los requisitos establecidos en esta Directriz.
12. **Coadyuvante:** toda sustancia o mezcla de sustancias aceptada por las normas vigentes que ejercen una acción en cualquier fase de elaboración de los alimentos y que no aparece en el producto final.
13. **Comercialización:** La tenencia o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de introducción al mercado. Incluyendo las siguientes actividades y niveles como procesado, empacado, etiquetado, acopio, transporte, almacenamiento, distribución, importación y exportación.
14. **Comisión Nacional de Agricultura Orgánica:** Órgano asesor integrado por representantes del sector productivo y sector oficial.
15. **Compost:** Se entiende por “abono compuesto”, “bioabono”, en adelante “Compost”, al producto natural resultante de transformaciones biológicas y químicas de la mezcla de sustancias de origen vegetal, animal y mineral, utilizado como fuente de nutrición y mejorador de suelos (física, química y biológica).
16. **Denominación de venta:** Nombre del producto impreso en la etiqueta, que lo identifica y lo distingue de otros. Indica la verdadera naturaleza del producto y normalmente deberá ser específico y no genérico.
17. **Derivados de organismos genéticamente modificados:** Sustancia u organismo obtenido a partir de o utilizando ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados pero que no contienen estos; entre ellos se incluyen aditivos, aromatizantes, suplementos alimenticios

- para animales, productos fitosanitarios, medicamentos para animales, semillas, ingredientes alimenticios, abonos y mejoradores del suelo y cualquier otro producto o sustancia proveniente de organismos genéticamente modificados.
18. **Elaboración o procesamiento:** Operaciones de transformación, envasado, conservación y empaque de productos agropecuarios.
 19. **Estiércol:** Heces, orina, otro excremento y lecho producido por la ganadería que no ha sido convertida en abono.
 20. **Etiquetado:** las inscripciones, leyendas ó disposiciones que se impriman, adhieran o graben en el envase mismo, en la envoltura o en el embalaje de un producto de presentación comercial y que se refiere al producto contenido y sus características e indicando o sugiriendo al consumidor que se trata de un producto de origen ecológico.
 21. **Enfermedad:** Alteración funcional o morfológica con signos clínicos o subclínicos, causada por agentes bióticos o abióticos, que se presenta en los animales y vegetales y que produce modificaciones en su morfología o fisiología.
 22. **Fertilizante:** Sustancia única o mezclada que contenga elementos nutritivos para las plantas.
 23. **Fiscalización:** Supervisar y controlar sistemáticamente para determinar si las actividades y resultados cumplen con los objetivos previstos.
 24. **Forraje:** Pasto, heno o ensilaje con que se alimenta el ganado.
 25. **Ganadería:** Cualquier clase de ganado, vacuno, ovino, caprino, equino, porcino, aves de corral, conejos, etc., utilizadas para alimento o en la producción de alimento, fibra, pienso, u otros productos para el consumidor basados en la agricultura.
 26. **Ganado:** Cualquier tipo de animal doméstico o domesticado, incluyendo bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, equinos, aves de corrales, conejos, etc., criados para su uso como alimento o en la producción de alimentos.
 27. **Grupo de productores:** Productores con cultivos comunes, con un sistema interno de control y con una administración central responsable del cumplimiento de la presente Directriz.
 28. **Ingrediente:** 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.
 29. **Inocuidad:** Propiedades de los alimentos que se encuentran libres de contaminantes físicos, químicos o microbiológicos y que no afectan la salud del consumidor.
 30. **Inspección:** Labor de visitar, verificar, fiscalizar o evaluar, la naturaleza orgánica de la producción, sus procesos y las instalaciones apropiadas para los mismos.
 31. **Inspector en Agricultura Orgánica:** Persona física capacitada y autorizada para realizar inspecciones tendientes a otorgar certificación orgánica, en finca, proceso y comercialización.
 32. **Insumo orgánico:** Todo aquel material de origen orgánico o de síntesis biológica utilizado en la producción agropecuaria.

33. **Manejo postcosecha:** Manejo que se le da a determinado producto agrícola desde la cosecha hasta el momento que llega al consumidor.
34. **Materia orgánica:** Los restos de cualquier organismo, y residuos o desperdicios de productos de origen vegetal o animal.
35. **Medicamento veterinario:** Sustancia producida para ser aplicada o administrada a animales destinados a la producción de alimentos, tanto si se usa con fines terapéuticos como con fines profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento, estos deben estar diferenciados como registrado, restringido o prohibido.
36. **Ministerio:** Ministerios de Agricultura y Ganadería.
37. **Operador:** Persona física o jurídica que participa en cualquier etapa del proceso de producción orgánica, elaboración, etiquetado y comercialización (importador/exportador).
38. **Organismos genéticamente modificados (OGM):** Son todos los materiales producidos por los métodos modernos de biotecnología y todas las otras técnicas que emplean biología celular y/o molecular para alterar la constitución genética de organismo vivientes en formas o con resultados que no ocurren en la naturaleza o mediante la reproducción tradicional.
39. **Órgano de control:** Organismo oficial o estatal encargado del control o fiscalización de la agricultura orgánica en cada país.
40. **Pasto:** Plantas utilizadas para el pastoreo de la ganadería.
41. **Período de transición:** Tiempo que debe transcurrir entre otros sistemas de producción convencional y el sistema producción orgánica de acuerdo con un plan de transformación debidamente establecido, supervisado y evaluado.
42. **Pienso:** Materia comestible que la ganadería consume por su valor nutritivo.
43. **Plaga:** Población de organismos que al crecer en forma descontrolada, causa daños económicos o transmiten enfermedades a las plantas, los animales o el hombre.
44. **Plaguicida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o destruir la población de plagas o reducir su densidad, incluyendo los vectores de enfermedades humanas o de los animales. El término incluye sustancias reguladoras de crecimiento, defoliantes, desecantes, agentes para evitar la caída de las frutas y sustancias aplicadas para evitar deterioro durante el almacenamiento y transporte.
45. **Procesamiento:** Cocinar, hornear, curar, calentar, secar, mezclar, moler, batir, separar, extraer, cortar, fermentar, preservar, deshidratar, congelar u otra manera de manufacturar, incluyendo empaque, enlatado, envasado y etiquetado.
46. **Producto agrícola:** Plantas, incluyendo semillas, flores, frutos, raíces y tallos utilizados por los seres humanos.

47. **Producto convencional:** Producto proveniente del sistema agrario dependiente del empleo de fertilizantes y/o plaguicidas sintéticos, o que no se ajuste a lo establecido en esta Directriz.
48. **Producto fitosanitario:** Productos que se utilizan para proteger a los cultivos de plagas y enfermedades.
49. **Producción:** Las operaciones realizadas en la unidad productiva para la obtención, envasado y etiquetado de productos agropecuarios.
50. **Producción paralela:** Producción simultánea de productos orgánicos y convencionales o en transición por parte de un mismo productor en la misma o diferente unidad productiva.
51. **Registro:** Base de datos administrada por el órgano de control oficial, relativa a fincas de producción orgánica, en transición, establecimientos de procesamiento, comercialización, elaboración, agencias certificadoras e inspectores de Agricultura Orgánica.
52. **Residuos de cosechas:** Partes de plantas que quedan en el campo después de la cosecha.
53. **Residuo detectable:** Cantidad o presencia del residuo químico detectable por medio de metodología analítica.
54. **Rotación de cultivos:** Práctica de alternar los cultivos en un campo específico.
55. **Sello o logotipo orgánico:** Figura adherida o impresa a un certificado, producto o empaque que identifique que el mismo, o su procesamiento ha cumplido con las normas establecidas en la presente directriz.
56. **Semilla:** Todo grano, tubérculo, bulbo o cualquier parte viva del vegetal que se utilice para reproducir una especie.
57. **Sistema de control:** Es el régimen integrado por el órgano de control y con la asesoría de la comisión nacional de agricultura orgánica.
58. **Sistema en abandono:** Sistema de producción que fue cultivado y manejado por el hombre pero que por diversas razones se descontinuaron las prácticas agrícolas.
59. **Sistema silvestre:** Sistema natural que no ha sido cultivado ni intervenido por el hombre y con mínima disturbación, del que se puedan extraer productos de interés económico (sistema de recolección).
60. **Transición o conversión:** El proceso de cambio de otros sistemas de producción al sistema orgánico.
61. **Unidad productiva:** Finca, parcela, zonas de producción, proceso, acopio, almacén y establecimiento donde se llevan a cabo actividades de producción, proceso, almacenamiento y comercialización de productos agropecuarios.
62. **Zona de amortiguamiento:** Área localizada entre una operación orgánica y un área adyacente no orgánica.

CAPITULO IV

LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA AGRÍCOLA

Artículo 4 Material de reproducción

Debe usarse semilla y almácigo orgánico cuando este disponible para el productor (incluye material vegetativo y todo tipo de medio de reproducción):

- a. Deberá darse prioridad al uso de variedades endémicas y fomentar el fitomejoramiento y la protección de la biodiversidad.
- b. Se permite el tratamiento de semillas con productos incluidos en el Anexo I.
- c. Además de lo anterior se prohíbe el uso de semillas genéticamente modificadas (transgénicas).

Artículo 5 De la Unidad Productiva

La producción deberá llevarse a cabo en una unidad cuyas parcelas, zonas de producción, procesamiento, transformación y almacenamiento estén claramente alejadas de cualquier otra unidad que no cumpla con las normas de la presente directriz.

Artículo 6 En aquellos casos en que las áreas a ser certificadas estén expuestas a una eventual contaminación con alguna sustancia de carácter exógeno, se deberá disponer de barreras físicas adecuadas u otros medios que protejan y garanticen la integridad del área. En todos los casos, si se produce una contaminación la misma debe quedar documentada en los registros de la finca y el productor se comunicará de forma inmediata con la agencia certificadora. Los productos deberán ser identificados y separados del resto.

Artículo 7 La producción paralela se considera no deseable. Todo proceso de transición debe tender a convertir la totalidad de la finca en orgánica. Se admitirá la producción paralela como una situación transitoria con la condicionante de que el productor sea capaz de demostrar física y documentalmente a la agencia certificadora, la separación de las actividades orgánicas y convencionales.

Artículo 8 Del periodo de transición

Cualquiera sea su duración el periodo de transición solo podrá empezar una vez que la unidad productiva se haya puesto bajo un sistema de inspección por parte de una agencia certificadora oficialmente reconocida y una vez que la unidad haya empezado a poner en práctica las normas de producción orgánica.

Artículo 9 Cualquiera que sea la duración del periodo de transición durante el cumplimiento del mismo, se debe ejecutar las medidas necesarias para el cambio en el manejo, dentro de los plazos exigidos por la agencia certificadora.

Artículo 10 Los principios enunciados en la presente directriz deben haberse aplicado en las parcelas, fincas o unidades productivas durante un periodo

mínimo de transición de dos años antes de la siembra. En el caso de cultivos perennes que no sean pastizales el periodo requerido será de tres años como mínimo antes de cosecha de los productos. La agencia certificadora reconocida oficialmente podrá decidir en ciertos casos, por ejemplo, en caso de dos años o más de barbechos (guamil), si debe prolongarse o reducirse este periodo considerando el uso previo de la parcela; sin embargo, el periodo debe aplicarse a un mínimo de 12 meses.

Artículo 11 Si no se convierte a producción orgánica toda una finca de una vez, la transición podrá hacerse progresivamente, de manera que estas directrices se apliquen en un área definida del total de la unidad productiva. En este caso, la explotación deberá subdividirse en unidades y todas deben también ser objeto de inspección. Al cabo de 5 años, la totalidad de la unidad productiva debe ser orgánica o estar en proceso de conversión o transición no admitiéndose más plazos para la producción paralela.

Artículo 12 La agencia certificadora podrá acortar el periodo de transición previo análisis de la documentación presentada por el inspector correspondiente, siempre y cuando no transgreda lo establecido en la normativa de cada país.

Artículo 13 No se admitirá que en un proceso de transición se implementen labores que se aparten de los principios y prácticas orgánicas, por ejemplo cuando se toman medidas de emergencia no autorizadas para salvar una cosecha.

Artículo 14 En las áreas en proceso de transición y en las convertidas a la producción orgánica no se deben alternar métodos de producción orgánica y convencional.

Artículo 15 De la fertilidad del suelo. Tanto la fertilidad como la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas a través de un programa de manejo y conservación de suelos mediante:

- a. El cultivo de leguminosas y otras plantas fijadoras de nitrógeno, abonos verdes, cultivos de cobertura, abonos vegetales o plantas de enraizamiento profundo en un programa apropiado de rotación multianual de cultivos.
- b. La incorporación al suelo de materiales permitidos en la agricultura orgánica, compostados o no, procedentes de fincas orgánicas.
- c. Para la activación de la abonera se pueden utilizar microorganismos apropiados o preparaciones a base de plantas.
- d. Estimular prácticas de conservación de suelos como: siembras siguiendo curvas de nivel, barreras, coberturas, terrazas, cortinas rompevientos, sistemas de drenaje superficial y subsuperficial y el establecimiento de prácticas agrosilvopastoriles.

- e. Debe establecerse un plan de rotación de acuerdo a la adaptación de los cultivos en la región, topografía del terreno y la morfología de las especies vegetales. En el caso de cultivos perennes se practicará una rotación beneficiada por siembras asociadas y abonos verdes entre otras prácticas de cultivo.
- f. Se efectuarán aplicaciones de otros productos nutritivos incluidos en las listas oficiales de sustancias permitidas en la agricultura orgánica, cuando el nivel de nutrientes o las características físicas del suelo no sean del todo satisfactorias para un adecuado crecimiento de los cultivos y también para mantener e incrementar la productividad de los suelos.
- g. La utilización de los subproductos de la ganadería, como el estiércol, si procede de explotaciones que se ajusten a las prácticas reconocidas en materia de producción animal orgánica. Se permite la utilización de estiércoles o subproductos de sistemas de producción animal no orgánica únicamente cuando la necesidad es autorizada por la agencia de certificación y deberá emplearse después de un proceso de fermentación controlada o compostaje.

Artículo 16 De las plagas, enfermedades y plantas competidoras. El manejo contra las plagas, enfermedades y plantas competidoras deberá realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:

- a. Selección de las variedades y especies adecuadas
- b. Un adecuado programa de rotación
- c. Medios mecánicos de cultivo
- d. Protección de los enemigos naturales de las plagas mediante medidas que lo favorezcan.
- e. Manejo de plantas competidoras.
- f. Ecosistemas diversificados que variarán de un lugar geográfico a otro. Por ejemplo, zonas de protección ecológica para contrarrestar la erosión, agrosilvicultura y cultivos rotativos.
- g. Preparaciones en base a estiércol, fermentos, infusiones y preparados de plantas u otros elementos biológicos.
- h. Esterilización al vapor cuando no se puede llevar a cabo una rotación o renovación adecuada del suelo.
- i. Solo en casos de amenaza inmediata al cultivo y donde las medidas anteriormente recomendadas no resulten efectivas o suficientes para combatir las plagas y enfermedades, se podrán, previa consulta con la agencia certificadora usar las sustancias que aparecen en la lista a que se refiere el Anexo II.

Artículo 17 Del manejo del agua. En caso de usarse agua de riego, se debe tener un plan dirigido a la conservación del agua. La fuente, así como posibles causas de contaminación deben ser evaluadas bajo la responsabilidad de la agencia certificadora. El agua que se utilizará para la producción, transformación y procesamiento de los productos orgánicos deberá estar libre de

contaminación. La integridad orgánica y sanitaria del producto final así como su inocuidad, no deberá ser afectada por la calidad del agua utilizada.

Artículo 18 De la cosecha. Las cosechas deben realizarse bajo condiciones adecuadas que permitan preservar la integridad orgánica de los productos.

Artículo 19 De los productos de sistemas silvestres. La recolección de productos que crecen espontáneamente en zonas naturales, bosques y zonas agrícolas que requieran de la denominación orgánico, deberán ser sometidos a inspecciones por parte de una agencia de certificación oficialmente reconocida y se considerará como un producto orgánico siempre que:

- a. Los productos provengan de una zona de recolección claramente delimitada y sujeta a las medidas de inspección y certificación requeridas.
- b. La recolección no perturbe la estabilidad del ambiente o la preservación de las especies en la zona de recolección.
- c. Los productos procedan de un operador, que administra la cosecha o recolección de los mismos, que está claramente identificado y conozca bien la zona de recolección.
- d. No existan posibles agentes y vías de contaminación.

CAPITULO V

PRODUCCIÓN ORGÁNICA PECUARIA

Artículo 20 Las actividades pecuarias deberán regirse por los siguientes principios:

- a. Se deberán satisfacer las necesidades básicas fisiológicas y de comportamiento de los animales.
- b. Todas las prácticas o técnicas de producción, especialmente a lo referente a la tasa de crecimiento deberán dirigirse a lograr la buena salud de los animales.
- c. Se deberá procurar utilizar animales productivos y adaptados a las condiciones locales mediante la selección de razas y de animales individuales.

Artículo 21 Las condiciones ambientales para el manejo de la producción pecuaria orgánica (instalaciones, corrales, etc.) deberán proporcionar, según las necesidades de los animales, movimiento libre, suficiente aire fresco y luz diurna natural, protección contra la excesiva luz solar, las temperaturas extremas y el viento, suficiente área para reposar, amplio acceso al agua fresca y alimento, un entorno sano que evite efectos en los productos finales.

Artículo 22 No se permitirán mutilaciones innecesarias en los animales.

Artículo 23 La dieta deberá ser balanceada de acuerdo a los requerimientos nutricionales de los animales, fundamentalmente basados en el uso de forrajes, granos y otros de origen orgánico, salvo donde se pruebe que es imposible obtener temporalmente ciertos alimentos de fuente orgánica previa autorización de la agencia de certificación.

Artículo 24 Se prohibirá el uso de organismos genéticamente modificados o sus derivados en la producción animal orgánica (alimentación, reproducción, profilaxis, etc.)

Artículo 25 Deberá procurarse que todas las prácticas se dirijan a conseguir la máxima resistencia y prevención a las enfermedades e infecciones. Cuando ocurra la enfermedad se debe hallar la causa y prevenir futuros brotes modificando las técnicas de manejo. Está prohibida la aplicación rutinaria de medicamentos profilácticos sintéticos, sin embargo se permite el uso de estos cuando se demuestre el riesgo latente en la salud del animal.

Artículo 26 Se deberá dar prioridad al uso de los medicamentos y métodos naturales, incluyendo homeopatía, acupuntura, medicina tradicional y otras prácticas alternativas.

Artículo 27 Apicultura y Productos de la Apicultura

- a. Toda explotación apícola deberá cumplir con todos los requisitos de la producción orgánica, tanto en su manejo como su ubicación.
- b. El periodo de transición será establecido a criterio del órgano de control y de la agencia certificadora.
- c. La selección de razas, manejo de los colmenares, su alimentación, profilaxis y tratamientos veterinarios, su ubicación y las excepciones justificadas deberán ser objeto de registro ante el órgano de control y deberán cumplir con la reglamentación orgánica de cada país.

CAPITULO VI

NORMAS DE PROCESAMIENTO

Artículo 28 Procesamiento.

Toda persona natural o jurídica que se dedique al procesamiento de productos orgánicos deberá:

- a. Registrarse y someterse al sistema de control de una agencia de certificación.
- b. Implementar las medidas necesarias en las unidades de transformación, que garanticen el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura –

BPM- y el Sistema de Análisis de Peligro y Control de Puntos Críticos – HACCP-.

CAPITULO VII

EMPAQUE

Artículo 29 El empaque de todo producto orgánico, además de lo prescrito en las leyes vigentes del país, deberá utilizar materiales preferiblemente biodegradables o reciclables. En ningún caso se podrán utilizar empaques que hayan contenido productos convencionales.

CAPITULO VIII

ETIQUETADO

Artículo 30 Además de cumplir con la legislación vigente en el país sobre etiquetado en cuanto a productos convencionales, deberán cumplir las siguientes disposiciones:

- a. Las indicaciones pongan de manifiesto que se trata de un método de producción orgánica, biológica o ecológica.
- b. El producto se haya obtenido con la aplicación de las normas de producción de esta directriz, ha sido producido por un operador sujeto al sistema de control de una agencia de certificación, o importado de otros países con normas equivalentes a la presente directriz.
- c. En la etiqueta deberá colocarse al frente el sello de la agencia de certificación junto con el nombre del producto con la clasificación de orgánico, biológico o ecológico y contenido neto.

Artículo 31 Referencia al método de producción.

Se podrá hacer referencia al método de producción orgánico en el etiquetado o en la publicidad de los productos mencionados en el artículo 2 de este reglamento, cuando:

- a. Se consideran productos orgánicos, cuando por lo menos el 95% de los ingredientes de origen agropecuario del producto, provengan de producción orgánica.
- b. El producto y sus ingredientes de origen agropecuario, descritos en el literal a) no hayan sido sometidos a tratamientos con sustancias no autorizadas en la producción orgánica.
- c. El producto y sus ingredientes no hayan sido sometidos a tratamientos que impliquen la utilización de radiaciones ionizantes.
- d. El producto no cuente con ingredientes, resultado de un proceso de uso de organismos genéticamente modificados o derivados de ellos.

- e. El producto haya sido elaborado o importado por un operador, que se ha sometido al sistema de control de una agencia de certificación.
- f. Los ingredientes de origen no agropecuario que contenga el producto y coadyuvantes; exclusivamente se usan sustancias listadas en el Anexo III de la presente directriz.
- g. Todo lo anterior expuesto se aplica de forma igual a productos silvestres o importados de otros países con normas equivalentes a la presente directriz.
- h. En la etiqueta deberá indicarse la agencia de certificación, de la cual depende el operador, que ha efectuado la última operación de transformación, con el código de registro.

Artículo 32 Etiquetado de productos en transición hacia la agricultura orgánica.

Los productos mencionados en el artículo 2 de esta directriz, podrán llevar etiquetas que se refieran a la "Transición a la Agricultura Orgánica", siempre y cuando cumplan con las siguientes condiciones:

- a. Cumplir con lo estipulado en lo que se refiere al periodo de transición y productos silvestres.
- b. Cumplir con lo establecido en lo que se refiere a apicultura.
- c. No inducir en error al comprador del producto, acerca de la diferencia de la naturaleza entre este producto y los que cumplen con todos los requisitos para ser considerados como "productos orgánicos".
- d. El producto estará compuesto de un solo ingrediente de origen agropecuario.
- e. Identificación clara en la etiqueta de la agencia de certificación lo cual, depende del operador que haya efectuado la última operación de producción.
- f. En la etiqueta de estos productos aparecerá la indicación "Producido en Transición hacia la Agricultura Orgánica" y deberá presentarse en formato, color y caracteres no distintos de la demás información que destaque las palabras "producidos en transición hacia".

Artículo 33 Lista de ingredientes.

Las etiquetas deberán contener la lista de ingredientes del producto, según las normas de etiquetado de productos alimenticios del Codex Alimentarius y las especificaciones en cuanto a etiquetado de productos orgánicos.

Artículo 34 Sello o logotipo orgánico nacional.

Las personas naturales o jurídicas, que produzcan o procesen productos nacionales, que cumplan con los requisitos referentes al método de producción, elaboración, etiquetado de productos en transición, lista de ingredientes y sello o logotipo orgánico podrán utilizar el sello nacional.

CAPITULO IX

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Artículo 35 Almacenamiento y transporte.

El almacenamiento y transporte de los productos orgánicos sujetos a esta directriz, sin perjuicio de lo prescrito por el Código de Salud y las demás leyes ordinarias y reglamentarias que rigen esta materia en cada país, deberán cumplir con lo siguiente:

- a. Cuando en forma conjunta se almacenen o transporten productos orgánicos y convencionales, deberán adoptarse las medidas necesarias para evitar que estos se mezclen.
- b. Para impedir cualquier tipo de contaminación por agentes internos o externos inherentes al medio de transporte o al espacio de almacenamiento, se adoptarán las medidas necesarias que garanticen su preservación y eviten su contaminación.
- c. Para transportar productos orgánicos, éstos deberán acompañarse de la documentación respectiva, según las disposiciones definidas por el órgano de control de cada país.
- d. Se deben evitar tratamientos con plaguicidas en almacenes y medios de transporte, que sirvan para productos orgánicos.
- e. El empaque durante el transporte deberá cumplir con los requisitos del artículo 30, de la presente directriz.

CAPITULO X

REQUISITOS PARA LAS IMPORTACIONES

Artículo 36 Los productos orgánicos importados sólo podrán comercializarse en caso de que la autoridad competente u organismo designado en el país exportador haya emitido un certificado de inspección indicando que el lote designado en el certificado se ha obtenido en el marco de un sistema de producción, elaboración, etiquetado e inspección para el que se aplican, como mínimo, las reglas preescritas en todos los capítulos y anexos de esta directriz.

Artículo 37 El original del certificado deberá acompañar los bienes hasta el local del primer destinatario, el importador deberá conservarlo para fines de inspección/fiscalización, el certificado de la transacción por un periodo mínimo de dos años.

Artículo 38 La autenticidad del producto deberá mantenerse desde la importación hasta que llegue al consumidor. Perderán su condición de orgánicos los productos importados que no se ajusten a los requisitos de esta directriz por

haber sufrido un tratamiento de cuarentena requerido por los reglamentos nacionales que no sea conforme a la presente directriz.

Artículo 39 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 que permitan evaluar y decidir sobre la equivalencia con su propias reglas siempre y cuando estas últimas satisfagan los requisitos de esta directriz.
- b. Disponer, conjuntamente con el país exportador, la visita a lugares donde puedan examinarse las reglas de producción y elaboración y las medidas de inspección/certificación, incluidas la producción y elaboración, tal como se aplican en el país exportador.
- c. Requerir, para evitar que se confunda el consumidor, que el producto se etiquete de acuerdo con los requisitos de etiquetado aplicados en el país importador para los productos en cuestión.

Artículo 40 Los productos orgánicos se importarán en envases o recipientes adecuados cuyo cierre impida la sustitución de su contenido y que vayan provistos de una identificación del exportador y otras marcas y números que permitan identificar el lote con su certificado de inspección.

Artículo 41 Cuando los productos orgánicos importados se depositen en instalaciones de almacenamiento donde también se transformen, envasen o almacenen otros productos agropecuarios no orgánicos, deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a. Los productos orgánicos deberán mantenerse separados de los otros productos agropecuarios no orgánicos.
- b. Deberán adoptarse las medidas necesarias para garantizar la identificación de los lotes y evitar su mezcla o cruces con productos agropecuarios no orgánicos.

CAPITULO XI

SISTEMA DE CONTROL

Artículo 42 Todo operador que produzca, elabore o importe de otro país algún producto de los citados en el artículo 2 con vistas a su comercialización deberá:

- a. Notificar esa actividad al órgano de control y registrarse.
- b. Someter su empresa a los sistemas de control de una agencia de certificación.

Artículo 43 Instalación del Sistema de control

- a. El órgano de control, establecerá un sistema de control para vigilar la aplicación de los requisitos establecidos por las agencias de certificación, a los que deberán estar sometidos los operadores.
- b. El órgano de control, adoptará las medidas necesarias para que se garantice a los operadores el acceso al sistema de control siempre que cumplan las disposiciones de la presente directriz y paguen su contribución a los gastos de control.
- c. El órgano de control incluirá la aplicación de las medidas precautorias y de control que establezca el manual de procedimientos de cada país.
- d. Para la aplicación del sistema de control el órgano de control acreditará a las agencias de certificación.
- e. El órgano de control al acreditar a una agencia de certificación, deberá aplicar la normativa que corresponde a este tipo de agencias de certificación.
- f. El órgano de control asignará un código a toda agencia de certificación.
- g. El órgano de control y las agencias de certificación deberán:
 - 1. Garantizar que las medidas precautorias y de control que figuran en el manual de procedimientos de cada país se apliquen a los operadores sujetos a su control.
 - 2. Guardar la debida confidencialidad de la información que se obtenga en el ejercicio de sus actividades de control a el responsable de la unidad productiva de que se trate y de las autoridades públicas competentes.
- h. El órgano de control y las agencias de certificación deberán, en caso que se descubra alguna irregularidad respecto a la aplicación del método de producción, etiquetado de productos en transición, almacenamiento y transporte, lista de ingredientes, sellos y logotipos, de las medidas que figuran en el manual de procedimientos de cada país, no autorizar la comercialización de los productos provistos de indicaciones relativas al método de producción orgánica
- i. En el caso de la producción de carne, y sin perjuicio de las disposiciones del manual de procedimientos, el órgano de control se asegurará que los controles se refieran a todas las fases de producción, el sacrificio, el faenado hasta la venta al consumidor, a fin de garantizar la rastreabilidad de los productos animales.
- j. En el caso de otra producción animal distinta de la carne, deberán establecerse en el manual de procedimientos disposiciones que garanticen, la rastreabilidad de los productos.

Artículo 44 Órgano de control

El órgano de control es la máxima autoridad designada por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y sus funciones son:

- a. Coordinar la Comisión Nacional de Agricultura Orgánica (CNAO).
- b. Acreditar a las agencias de certificación de productos orgánicos.
- c. Auditar y supervisar a las agencias de certificación, para la aplicación de sanciones conforme a lo establecido en la legislación de cada país.
- d. Suspender o cancelar la acreditación de las agencias de certificación cuando se comprueben violaciones a las presentes regulaciones y a la normativa establecida en cada país.
- e. Llevar registros de los entes individuales o jurídicos dedicados a producir, procesar y comercializar productos orgánicos.
- f. Llevar registro de las importaciones y exportaciones de productos orgánicos con fines de comercialización.
- g. Mantener una lista actualizada de insumos y aditivos utilizados en la producción y procesamiento de productos orgánicos.
- h. Evaluar la equivalencia técnica de la reglamentación de producción orgánica de los países con que se tenga intercambio comercial.
- i. Poner a disposición de los interesados una lista autorizada de los operadores que estén sometidos al órgano de control.

Artículo 45 De la Comisión Nacional de Agricultura Orgánica.

Crease la Comisión Nacional de Agricultura Orgánica como un órgano de carácter asesor y consultor. La cual estará integrada por representantes del sector privado, público y académico, cuyas funciones se definirán en su reglamento interno

Artículo 46 Funciones de las agencias de certificación

Son funciones de las agencias de certificación:

- a. Realizar inspecciones a las unidades productivas.
- b. Certificar las unidades productivas sometidas al sistema de control, según las disposiciones previstas en sus procedimientos de inspección y certificación, establecidos y autorizados.
- c. Aplicar las sanciones establecidas por violaciones a las disposiciones de la presente directriz.
- d. Cumplir con la presente directriz.

CAPITULO XII

DE LA ACREDITACIÓN Y SUPERVISIÓN.

Artículo 47 La acreditación de agencias de certificación para la producción orgánica, se concederá exclusivamente por el órgano de control de cada país, a toda persona natural o jurídica, domiciliada o con representación en la región que cumpla los siguientes requisitos:

- a. Presentar solicitud formal, firmada por su representante legal.
- b. Manual de Garantía de Calidad.
- c. Manual de Procedimientos utilizados.
- d. Un sistema documentado, demostrando los procedimientos de inspección, la descripción detallada de las medidas precautorias o de seguridad y de inspección que se comprometen a imponer a los operadores sujetos a su inspección.
- e. Guía de tarifas.
- f. Listado del personal idóneo calificado con experiencia y confiabilidad en la realización de inspecciones, debidamente registrado ante el órgano de control y del personal de certificación y administración, para demostrar la capacidad, idoneidad y experiencia de la agencia de certificación conforme a los lineamientos establecidos.
- g. La lista de sus directivos, socios y representantes.
- h. Instalaciones técnicas y administrativas.
- i. Una declaración jurada de la garantía de objetividad, imparcialidad y de trato igual frente a los operadores sujetos a su sistema de control.
- j. Someterse a auditorías técnicas del sistema de supervisión realizadas por el órgano de control.
- k. El registro de una representación con facultades jurídicas en el país y en caso de agencias no nacionales, el nombramiento de un representante legal domiciliado en la región.
- l. Listado de clientes sujetos a certificación.
- m. Medidas de corrección y sanción impuestas a los clientes, debiendo ser comunicada al órgano de control.
- n. Otros documentos necesarios como comprobantes del cumplimiento con las normas internacionales.

Artículo 48 El órgano de control vigilará que los procedimientos de certificación que realicen las agencias de certificación, se hagan de conformidad con lo establecido en el manual de procedimientos presentado.

Artículo 49 Las acreditaciones otorgadas tendrán un período de vigencia de dos años pudiendo ser renovados por periodos iguales, dependiendo al cumplimiento de los requisitos técnicos y legales correspondientes, comprobados en las auditorías.

Artículo 50 El órgano de control establecerá las tarifas por el costo de los procesos de acreditación, auditoría y supervisión.

Artículo 51 La acreditación podrá ser suspendida o cancelada si se comprueba que la agencia de certificación no ha cumplido con los requisitos establecidos en la presente directriz y las normativas correspondiente de cada país, o a solicitud del interesado.

Artículo 52 Los inspectores de agricultura orgánica, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Profesional idóneo.
- Experiencia comprobada con referencias de capacitación documentadas.
- Otros profesionales con calificación equivalente.

CAPITULO XIII

DE LOS PROCEDIMIENTOS.

Artículo 53 El procedimiento para la aplicación de sanciones a las infracciones a la ley de cada país o a la presente directriz, y la imposición de su respectiva sanción, se hará de conformidad a lo establecido en el reglamento respectivo.

CAPITULO XIV

SANCIONES

Artículo 54 Medidas que tomará el órgano de control

El órgano de control tomará las medidas necesarias para:

- a. Asegurarse que las inspecciones realizadas por el certificador o el inspector sean objetivas.
- b. Retirar la acreditación a la agencia certificadora, al inspector, o la certificación al productor cuando no cumpla con los requisitos establecidos en la legislación vigente de cada país.
- c. Cancelar el registro en los siguientes casos:
 - a. A solicitud del registrante.
 - b. Cuando no se renueve el registro dentro del plazo establecido anteriormente.
 - c. Por incumplimiento de las disposiciones contenidas en esta directriz y legislación conexas.
 - d. Cuando le sea retirada o suspendida la certificación por la agencia certificadora.

Artículo 55 Las inscripciones en estos registros es obligatoria para todos los interesados para tener derecho a que el producto de cada actividad tutelada pueda ser considerada técnicamente como orgánica.

Artículo 56 En caso de no cumplirse con los requisitos establecidos, el órgano de control concederá al interesado un plazo de 30 días hábiles para presentar la documentación omitida. Vencido ese plazo y no cumplido lo solicitado, el órgano de control procederá a rechazar la solicitud.

Artículo 57 Cumplidos todos los requisitos de los artículos anteriores, el órgano de control procederá a anotar la inscripción en el registro, y asignarle el número correspondiente.

Artículo 58 Todo registro tiene una vigencia de dos años y vence en la misma fecha que la certificación otorgada por la agencia de certificación.

Artículo 59 Para renovar el registro, el registrante debe cumplir con lo establecido en los artículos anteriores. La solicitud de renovación deberá presentarse a más tardar el último día hábil de vigencia en la inscripción.

Artículo 60 Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que impone el presente Capítulo, debiendo comunicar al órgano de control cualquier variación que afecte los datos suministrados en la inscripción cuando esta se produzca. En consecuencia, el órgano de control podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se acogieran a los correspondientes requisitos.

Artículo 61 Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas fincas, industrias o establecimientos estén inscritas en los correspondientes registros podrán cultivar, producir, elaborar, envasar, comercializar o almacenar productos con la denominación orgánica.

Artículo 62 Para la inscripción en los registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de esta directriz y los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten los organismos del Ministerio de Agricultura de cada país.

Artículo 63 Cualquier producto amparado por la denominación “Orgánico”, podrá ser amparado a su vez por otra denominación de origen internacional, siempre que cumpla con lo establecido en los correspondientes reglamentos de cada país.

CAPITULO XV

CERTIFICACIÓN DE GRUPOS

Artículo 64 Se considera grupo a:

Productores en un área geográfica común con cultivo (os) comunes, con una administración central responsable del cumplimiento de la normativa de la presente directriz y con un sistema interno de control.

Artículo 65 Para ser considerado como grupo para una certificación deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Tener una administración central responsable del cumplimiento de su reglamento interno.
- 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.

Artículo 66 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 de la presente directriz.
- d. Responder ante la agencia certificadora y el órgano de control por el cumplimiento de sus miembros de la normativa orgánica establecida en la presente directriz 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 y comunicarlas a la agencia certificadora.
- g. Informar a sus miembros sobre las bases de la producción orgánica y las obligaciones o responsabilidades de la certificación.

Artículo 67 El SIC que la administración central debe establecer cumplirá 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 documentada.
- 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:
 - a. Nombre completo
 - b. Número de cédula
 - c. Area productiva
 - d. Cultivos orgánicos y no orgánicos (definiendo áreas)
 - e. Estimaciones de producción de cada uno de los cultivos
 - f. Número de parcela
 - g. Producción
 - h. Planos o mapas de ubicación de la finca
 - i. Hojas de visitas firmadas por el inspector interno y por el productor
 - j. Recibos (copias) de venta de productos
 - k. Observaciones

Artículo 68 Requisitos para la inspección

- a. Las inspecciones internas del grupo deberán ser realizadas por inspectores internos debidamente capacitados por la agencia de certificación y la administración central del grupo.
- b. En cada inspección el inspector interno deberá llenar la correspondiente bitácora (hoja de inspección).

Artículo 69 Responsabilidad de la agencia de certificación en la certificación de grupos

- a. La agencia de certificación deberá inspeccionar anualmente por lo menos el 20% de la totalidad de los miembros del grupo.
- b. La agencia de certificación tiene la responsabilidad de verificar que el SIC esté funcionando y que las inspecciones del inspector interno y el inspector de la agencia sea consecuentes en sus observaciones.
- c. La agencia de certificación deberá poner énfasis en la capacitación sobre estimaciones de producción por parte de los inspectores internos.
- d. La agencia de certificación deberá chequear que el 100% de los miembros del grupo sean inspeccionados por el SIC durante el período de la certificación.
- e. La agencia de certificación deberá remitir al órgano de control 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 XVI

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo 70 Para otorgar la acreditación a las empresas que actualmente certifican la agricultura orgánica, se dará un período de 6 meses a partir de la vigencia de esta directriz para que procedan al registro y acreditación ante el órgano de control.

Artículo 71 El Ministerio de Agricultura de cada país a través del órgano de control mantendrá actualizada las listas oficiales de sustancias permitidas para agricultura orgánica, de acuerdo a las directrices internacionales del Codex Alimentarius.

ANEXOS

ANEXO I: Insumos permitidos

ANEXO II: Número máximo de animales por hectárea

ANEXO III: Superficies mínimas cubiertas y al aire libre

ANEXO I: INSUMOS PERMITIDOS

A. Fertilizantes y acondicionadores del suelo

Condiciones generales aplicables a todos los productos:

-sólo se utilizarán con arreglo a las disposiciones de la legislación relativa a la puesta en el mercado y uso de los productos correspondientes aplicables a la agricultura orgánica

Productos autorizados para abono y la mejora del suelo

| Productos en cuya composición entren o que contengan únicamente las materias enumeradas en la lista siguiente: | Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización |
|---|---|
| - Estiércol | Producto constituido mediante la mezcla de excrementos de animales y de materia vegetal (cama), se deberá compostar. Se usará con el aval del organismo de certificación. Indicación de las especies animales. Únicamente procedente de ganadería extensivas |
| - Estiércol desecado y gallinaza deshidratada | Se usará con el aval del organismo de certificación. Indicación de las especies animales, únicamente procedentes de ganadería extensiva |
| - Mantillo de excrementos sólidos de animales incluida la gallinaza y estiércol compostado | Se usará con el aval del organismo de certificación. Indicación de las especies animales Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas |
| - Excrementos líquidos de animales (estiércol semilíquido, orina, etc.) | Utilización tras una fermentación controlada o dilución adecuada. |

| | |
|---|--|
| | <p>Se usará con el aval del organismo de certificación.</p> <p>Indicación de las especies animales</p> <p>Prohibida la procedencia de ganadería intensivas</p> |
| - Compost de desechos domésticos | <p>Únicamente desechos vegetales y animales</p> <p>Producido por un sistema de recolección cerrado y vigilado.</p> <p>Concentraciones máximas en mg/kg. de materia seca: cadmio: 0,7; cobre: 70; níquel: 25; plomo: 45; zinc: 200; mercurio: 0,4; cromo(total): 70; cromo(IV): 0</p> <p>Se usará con el aval del organismo de certificación.</p> |
| - Turba | <p>Utilización limitada a la horticultura (cultivo de hortalizas, floricultura, arboricultura, viveros), no debe contener agentes artificiales</p> |
| - Arcillas (perlita, vermiculita, etc.) | <p>No contaminadas.</p> |
| - Mantillo procedente de cultivos de setas | <p>La composición inicial del sustrato debe limitarse a productos de la presente lista.</p> |
| - Deyecciones de lombrices (humus de lombriz) e insectos | <p>Se usará con el aval del organismo de certificación.</p> |
| - Mezcla compuesta de materias vegetales | <p>Se usará con el aval del organismo de certificación.</p> |
| - Los productos o subproductos de origen animal mencionados a continuación: | <p>Se usará con el aval del organismo de certificación.</p> <p>La fuente de estos productos o subproductos deberá ser reconocida y libre de contaminantes.</p> <p>* Concentración máxima en mg/kg. de materia seca de cromo (VI): 0</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • harina de sangre • polvo de pezuña • polvo de cuerno • polvo de huesos o polvo de huesos desgelatinizado • harina de pescado • harina de carne • harina de pluma • lana • aglomerados de pelos y piel • pelos • productos lácteos | |

| | |
|---|---|
| - Productos y subproductos orgánicos de origen vegetal para abono (por ejemplo: harina de tortas oleaginosas, cáscara de cacao, raicillas de malta, etc.) | Se realizara un compostaje. |
| - Algas y productos de algas | En la medida en que se obtengan directamente mediante: I. procedimientos físicos, incluidas la deshidratación, la congelación y la trituración, II. extracción de agua o en soluciones acuosas ácidas y/o alcalinas, III. fermentación Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| - Aserrín y virutas de madera | Madera no tratada químicamente después de la tala. |
| - Mantillo de cortezas | Madera no tratada químicamente después de la tala |
| - Cenizas de madera | A base de madera no tratada químicamente después de la tala |
| - Fosfato natural blando | Producto definido Contenido en cadmio inferior o igual a 90 mg/kg. de P ₂ O ₅ |
| - Fosfato aluminocálcico | Producto definido Contenido en cadmio inferior o igual a 90 mg/kg. de P ₂ O ₅ Utilización limitada a los suelos básicos (pH>7,5) |
| - Escorias de defosforación | Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| - Sal potásica en bruto (por ejemplo kainita, silvinita, etc.) | Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| Sulfato de potasio que puede contener sal de magnesio | Producto obtenido de sal potásica en bruto mediante un proceso de extracción físico, y que también puede contener sales de magnesio Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| - Vinaza y extractos de vinaza | Excluidas las vinazas amoniacaes |
| - Carbonato de calcio de origen natural (por ejemplo: creta, marga, roca calcárea molida, arena calcárea, creta fosfatada, etc.) | |
| - Carbonato de calcio y magnesio de | |

| | |
|---|---|
| origen natural (por ejemplo. Creta de magnesio, roca de magnesio calcárea molida, etc.) | |
| - Sulfato de magnesio (por ejemplo: kieserita) | Únicamente de origen natural Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| - Solución de cloruro de calcio | Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| - Sulfato de calcio (yeso) | Producto definido Únicamente de origen natural |
| - Cal industrial procedente de la producción de azúcar | Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| - Azufre elemental | Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| - Oligoelementos | Elementos incluidos en la Directiva 89/530/CEE, |
| - Cloruro de sodio | Solamente sal gema Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| - Polvo de roca | Origen mineral. |
| - Abonos foliares | Origen natural. |
| Abono compuesto (compost) | Se requiere documentación escrita de los materiales que son obtenidos fuera de la granja. |

B. Plaguicidas

1.Productos fitosanitarios

Condiciones generales aplicables a todos los productos que estén compuestos o que contengan las sustancias siguientes:

- se utilizarán de acuerdo con el entendimiento general del sistema de producción orgánica, como medidas excepcionales
- sólo se utilizarán con arreglo a las disposiciones específicas de las legislaciones sobre fitosanitarios nacionales

I. Sustancias de origen vegetal o animal

| Denominación | Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización |
|---|---|
| Azadiractina extraída de Azadiracta indica (Arbol Neem) | Insecticida Se usará con el aval del organismo de |

| | |
|--|--|
| | certificación. |
| Cera de abejas | Agente para la poda |
| Gelatina | Insecticida |
| Proteínas hidrolizadas | Atrayentes Sólo en combinación con otros productos apropiados. |
| Lecitina | Fungicida |
| Extracto de nicotina (solución acuosa) de <i>Nicotiana tabacum</i> | Insecticida, de uso restringido. Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| Aceites vegetales (por ejemplo aceite de menta, aceite de pino, aceite de alcaravea) | Insecticida, acaricida, fungicida e inhibidor de la germinación |
| Piretrinas extraídas del <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> | Insecticida |
| Preparados a base de <i>Quassia amara</i> | Insecticida y repelente. |
| Rotenona extraída de <i>Derris spp</i> , <i>Lonchocarpus spp</i> y <i>Terphrosia spp</i> | Insecticida Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| Extractos de plantas. | Se permite las partes que tienen usos específicos en el control de plagas. |
| Aceites | De origen mineral, vegetal y animal, sin agregados de plaguicidas sintéticos. |
| Organismos benéficos | Incluye insectos, microorganismos, hongos, etc. |
| Feromonas | No aplicadas a las plantas. |
| Caldo Bórdeles | Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| Ajo, cebolla. | Elaboración de te para repelencia de plagas. |
| Jabones | Para insecticidas, compuestos de ácidos grasos derivados de animales o grasa vegetal. |

II. Microorganismos utilizados para el control biológico de las plagas

| Denominación | Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización |
|---|--|
| Microorganismos (bacterias, virus y hongos) por ejemplo <i>Bacillus Thuringiensis</i> , <i>Granulosis virus</i> , etc | Únicamente productos que no se hayan modificado genéticamente. Se usará con el aval del organismo de certificación. |

III. Sustancias que sólo se utilizarán en trampas y/o dispersores

Condiciones generales:

- las trampas y/o los dispersores deberán impedir la penetración de las sustancias en el medio ambiente así como el contacto de éstas con las plantas cultivadas
- las trampas deberán recogerse una vez que se hayan utilizado y se eliminarán de modo seguro

| Denominación | Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización |
|---|---|
| Fosfato diamónico | Atrayente Sólo en trampas |
| Metaldehído | Molusquicida Sólo en trampas que contengan un repulsivo contra las especies animales superiores. Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| Feromonas | Atrayente; perturbador de la conducta sexual Sólo en trampas y dispersores. |
| Trampas adhesivas | Son utilizadas para recolectar insectos, utilizar como adherente aceites de origen vegetal o mineral sin contaminantes. |
| Piretroides (sólo deltametrina o lambdacihalotrina) | Insecticidas, atrayente En trampas y dispersores Únicamente contra <i>Batrocera oleae</i> y <i>Ceratitis capitata</i> Se usará con el aval del organismo de certificación. |

IV. Otras sustancias utilizadas tradicionalmente en agricultura orgánica

| Denominación | Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización |
|---|---|
| Cobre en forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, sulfato de cobre tribásico u óxido cuproso | Fungicida Sólo podrá utilizarse durante el período que expira el 31 de marzo de 2002 Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| Etileno | Desverdizado de plátanos. |

| | |
|--|---|
| | Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| Sal de potasio rica en ácidos grasos (jabón suave) | Insecticida |
| Alumbre potásico (kalinita) | |
| Polisulfuro de cal (Polisulfuro de calcio) | Fungicida, insecticida, acaricida Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| Aceite de parafina | Insecticida, acaricida Aceites minerales Insecticida, fungicida Sólo en árboles frutales, plantas tropicales (por ejemplo plátanos) Se usará con el aval del organismo de certificación. |
| Permanganato de potasio | Fungicida, bactericida Sólo en árboles frutales |
| Arena de cuarzo | Repelente |
| Azufre | Fungicida, acaricida, repelente |

1. Productos para control de plagas y enfermedades en locales e instalaciones para la cría de animales:

Rodenticidas

1. Materias primas de origen vegetal

1.1 Cereales, semillas, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Avena en grano, copos, harinilla, cáscaras y salvado; cebada en grano, proteína y harinilla; arroz en grano, partido, salvado de arroz y torta de presión de germen de arroz; mijo en grano; centeno en grano, harinilla, harina forrajera y salvado; sorgo en grano; trigo en grano, harinilla, harina forrajera, pienso de gluten, gluten y gérmenes; espelta en grano; tritical en grano; maíz en grano, harinilla, salvado, torta de presión de gérmenes y gluten; raicillas de malta; residuos desecados de cervecera.

1.2 Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Semillas de colza, en torta de presión y cáscaras; haba de soja en habas, tostada, en torta de presión y cáscaras; semillas de girasol en semillas y torta de presión; algodón en semillas y torta de presión de semillas; semillas de lino en semillas y torta de presión; semillas de sésamo en semillas y torta de presión; palmiste en torta de presión; semillas de nabo en torta a presión y cáscaras;

semillas de calabaza en torta de presión; orujo de aceituna deshuesada (extracción física de la aceituna), hojas de madre cacao maceradas.

1.3 Semillas leguminosas, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría las siguientes sustancias:

Garbanzos en semillas; yeros en semillas; almorta en semillas sometidas a un tratamiento térmico adecuado; guisantes en semillas, harinillas y salvados; habas en semillas, harinillas y salvado; habas y haboncillos en semillas; vezas en semillas y altramuces en semillas.

1.4 Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Pulpa de remolacha azucarera, remolacha seca, patata, boniato en tubérculo, yuca en raíz, pulpa de patatas (subproducto de fecularia), fécula de patata, proteína de patata y tapioca.

1.5 Otras semillas y frutas, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Vainas de algarroba (garrofa), pulpa de cítricos, pulpa de manzanas, pulpa de tomate y pulpa de uva.

1.6 Forrajes y forrajes groseros. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Alfalfa, harina de alfalfa, trébol, harina de trébol, hierba (obtenida a partir de plantas forrajeras), harina de hierba, heno, forraje ensilado, paja de cereales y raíces vegetales para forrajes.

1.7. Otras plantas, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Melaza utilizada sólo para ligar los piensos compuestos, harina de algas (por desecación y trituración de algas y posterior lavado para reducir su contenido de yodo), polvos y extractos de plantas, extractos proteínicos vegetales (proporcionadas solamente a las crías), especias y hierbas.

2. Materias primas de origen diverso

2.1 Leche y productos lácteos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Leche cruda, leche en polvo, leche desnatada, leche desnatada en polvo, mazada, mazada en polvo, suero de leche, suero de leche en polvo, suero de

leche parcialmente delactosado en polvo, proteína de suero en polvo (mediante tratamiento físico), caseína en polvo y lactosa en polvo.

2.2 Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Pescado; aceite de pescado y aceite de hígado de bacalao no refinado; autolisados, hidrolisados y proteolisados de pescado, moluscos o crustáceos obtenidos por vía enzimática, en forma soluble o no soluble, únicamente para las crías; harina de pescado.

3. Materias primas de origen mineral.

Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Sodio: sal marina sin refinar, sal gema bruta de mina, sulfato de sosa, carbonato de sodio, bicarbonato de sodio, cloruro de sodio

Calcio: Lithothamnium y maerl, conchas de animales acuáticos (incluidos los huesos de sepia), carbonato de calcio, lactato de calcio, gluconato cálcico

Fósforo: fosfatos bicálcicos precipitados de huesos, fosfato bicálcico defluorado, fosfato monocálcico defluorado

Magnesio: magnesio anhidro, sulfato de magnesio, cloruro de magnesio, carbonato de magnesio

Azufre: sulfato de sosa

C. Aditivos para la alimentación animal, determinados productos utilizados en la alimentación animal y auxiliares tecnológicos utilizados en los alimentos para animales

1. Aditivos para la alimentación animal

1.1 Oligoelementos. Se incluyen en esta categoría las siguientes sustancias:

Hierro:

| | | | |
|---------------------|---------|---------|----------------|
| Carbonato | | ferroso | (II), |
| sulfato | ferroso | (II) | monohidratado, |
| óxido férrico (III) | | | |

Yodo:

Yodato de calcio anhidro,
yodato de calcio hexahidratado,
yoduro de potasio

Cobalto:

Sulfato de cobalto (II) monohidrato y/o sulfato de cobalto (II) heptahidrato
Carbonato básico de cobalto (II) monohidrato

Cobre:

Óxido cúprico (II),
Carbonato de cobre (II) básico monohidratado,
Sulfato de cobre (II) pentahidratado

Manganeso:

Carbonato manganoso (II),
Óxido manganoso (II) y mangánico (III),
Sulfato manganoso (II) mono y/o tetrahidratado

Zinc:

Carbonato de zinc,
Óxido de zinc,
Sulfato de zinc mono y/o heptahidratado

Molibdeno:

Molibdato de amonio, molibdato de sodio

Selenio:

Seleniato de sodio,
Selenito de sodio

1.2 Vitaminas, provitaminas y sustancias con efecto análogo, químicamente bien definidas. Se incluyen en esta categoría las siguientes sustancias:

Vitaminas autorizadas

-derivadas preferentemente de materias primas que estén presentes de manera natural en los alimentos para animales,

-vitaminas de síntesis idénticas a las vitaminas naturales únicamente para animales monogástricos.

1.3 Enzimas. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Enzimas autorizadas

1.4 Microorganismos. Se incluyen en esta categoría los microorganismos siguientes:

microorganismos autorizados

1.5 Conservantes. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

| | | | |
|------------------|---------------|------|----------|
| Ácido | fórmico | para | ensilaje |
| Ácido | acético | para | ensilaje |
| Ácido | láctico | para | ensilaje |
| Ácido propiónico | para ensilaje | | |

1.6 Agentes ligantes, antiaglomerantes y coagulantes. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

| | | | |
|-------------|----|--|--------------|
| Sílice | | | coloidal |
| Tierra | de | | diatomeas |
| Sepiolita | | | |
| Bentonita | | | |
| Arcillas | | | caoliníticas |
| Vermiculita | | | |
| Perlita | | | |

2 Determinados productos utilizados en la alimentación animal

Se incluyen en esta categoría los productos siguientes:-

3. Auxiliares tecnológicos utilizados en los alimentos para animales.

3.1. Auxiliares tecnológicos para el ensilaje. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Sal marina, sal gema, enzimas, levaduras, suero lácteo, azúcar, pulpa de remolacha azucarera, harina de cereales, melazas y bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas.

En caso de que las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada, la autoridad u organismo de certificación podrá autorizar la utilización de ácidos láctico, fórmico, propiónico y acético para la producción de ensilaje.

D. Productos autorizados para la limpieza y desinfección de locales e instalaciones para la cría de animales (por ejemplo, equipo y utensilios)

Jabón de potasa y sosa
 agua lechada cal viva
 cal hipoclorito de sodio (por ejemplo, como lejía líquida)
 cal sosa potasa peróxido de hidrógeno
 cal esencias naturales de plantas
 ácido peracético, ácido fórmico, láctico, oxálico y cítrico
 alcohol ácido nítrico (equipo de lechería)
 ácido fosfórico (equipo de lechería)
 formaldehído
 productos de limpieza y desinfección de los pezones y de las instalaciones de ordeño
 carbonato de sodio.

E. Ingredientes, auxiliares tecnológicos y aditivos alimentarios

En el presente acápite, se aplicarán las siguientes definiciones:

1. Ingredientes: Sustancias definidas en el artículo 3 del presente Reglamento,
2. Ingredientes de origen agrario:
 - a. Productos agrarios simples o productos derivados de ellos como resultado de la aplicación de operaciones de lavado o limpieza o de procesos mecánicos o térmicos adecuados, o bien de cualquier otro proceso físico que tenga como efecto la reducción del contenido de humedad del producto.
 - b. También se incluyen en este apartado los productos derivados de los productos mencionados en la letra a) como resultado de la aplicación de otros procedimientos utilizados en el proceso de transformación de alimentos, a menos que dichos productos se consideren aditivos alimentarios o aromatizantes, con arreglo a las definiciones recogidas en los puntos 5 o 7 siguientes.
3. Ingredientes de origen no agrario: ingredientes distintos de los ingredientes de origen agrario y que pertenezcan al menos a una de las siguientes categorías:
 - 3.1. Aditivos alimentarios, incluidos los vehículos de dichos aditivos, según se definen en los puntos 5 y 6 siguientes.
 - 3.2. Aromatizantes, según se definen en el punto 7 siguiente.
 - 3.3. Agua y sal.

- 3.4. Preparados a base de microorganismos.
- 3.5 Minerales (incluidos los oligoelementos) y vitaminas.
- 4. Auxiliares tecnológicos: sustancias autorizadas en los productos alimenticios destinados al consumo humano.
- 5. Aditivos alimentarios: sustancias definidas
- 6. Vehículos, incluidos los disolventes de vehículos: aditivos alimentario empleados para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de cualquier otro modo un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica, con objeto de facilitar su manipulación, aplicación o empleo.
- 7. Aromatizantes: sustancias y productos definidos por ejemplo en el apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 88/388/CEE del Consejo, de 22 de junio de 1988,

PRINCIPIOS GENERALES

Las partes A, B y C abarcan todos los ingredientes y auxiliares tecnológicos que se pueden utilizar en la elaboración de todos los productos alimenticios, mencionados en la letra b) a d) del apartado 1 del artículo 1 del presente Reglamento, compuestos esencialmente de uno o más ingredientes de origen vegetal y/o animal.

Sin perjuicio de la referencia a un ingrediente de las partes A y C o a un auxiliar tecnológico de la parte B, sólo podrán aplicarse prácticas de transformación, como por ejemplo el ahumado, y utilizarse ingredientes o auxiliares tecnológicos con arreglo a la legislación comunitaria o nacional pertinente compatible con el Tratado y, en ausencia de legislación, con arreglo a los principios de buenas prácticas de fabricación de productos alimenticios;

PARTE A

INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRARIO

A.1. Aditivos alimentarios, incluidos los vehículos

| Nombre | Condiciones específicas |
|-----------------------------------|---|
| Carbonato de calcio | Autorizadas todas las funciones salvo colorante |
| Ácido láctico | |
| Dióxido de carbono | |
| Ácido málico | |
| Ácido ascórbico | |
| E306 Extracto rico en tocoferoles | Antioxidante en grasas y aceites |
| Lecitinas | |
| Ácido cítrico | |
| E333 Citratos de calcio | |
| Ácido tartárico (L(+)) | |

| | |
|--------------------------|--|
| Tartrato de sodio | |
| Tartrato de potasio | |
| E341 Fosfato monocálcico | Gasificante en harinas de autofermentación |
| Ácido algínico | |
| Alginato de sodio | |
| Alginato de potasio | |
| Agar | |
| E407 Cerragenano | |
| Goma de algarrobo | |
| Goma guar | |
| Goma de tragacanto | |
| Goma arábica | |
| Goma xanthan | |
| Goma karaya | |
| E 422 Glicerina | Extractos vegetales |
| Pectina | |
| Carbonato de sodio | |
| Carbonato de potasio | |
| Carbonato de amonio | |
| Carbonato de magnesio | |
| Sulfato de calcio | Soporte |
| Dióxido de silicio | Agente antiaglutinante para hierbas y especias |
| Argón | |
| Nitrógeno | |
| Oxígeno | |

A.2. Aromatizantes con arreglo a la Directiva 88/388/CEE

Sustancias y productos definidos en el punto i) de la letra b) y en la letra c) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 88/388/CEE, y etiquetados como sustancias aromatizantes naturales o preparados aromatizantes naturales, con arreglo a la letra d) del apartado 1 y al apartado 2 del artículo 9 de dicha Directiva.

A.3. Agua y sales

Agua potable

Sal (que tenga como componentes básicos el cloruro de sodio o el cloruro de potasio), utilizada normalmente en la elaboración de alimentos.

A.4. Preparados a base de microorganismos

i) todos los preparados a base de microorganismos habitualmente empleados en la elaboración de alimentos, a excepción de los microorganismos modificados genéticamente

A.5. Minerales (incluidos los elementos traza), vitaminas, aminoácidos y otros compuestos de nitrógeno.

Los minerales (incluidos los trazadores), las vitaminas, los aminoácidos y otros compuestos nitrogenados sólo se autorizan en la medida en que la normativa haga obligatorio su empleo en los alimentos a los que se incorporen.

PARTE B :

Auxiliares tecnológicos y otros productos que pueden utilizarse para la elaboración de ingredientes de origen agrario derivados de la producción orgánica

| Nombre | Condiciones específicas |
|--------------------------------|--|
| 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 | Desecado de uvas |
| Carbonato de sodio | Producción de azúcar |
| Ácido cítrico | Producción de aceite, hidrólisis de almidón |
| Hidróxido sódico | Producción de azúcar Producción de aceite de semillas de colza (<i>Brassica ssp</i>), únicamente durante el período que expira el 31 de marzo de 2002 |
| Ácido sulfúrico | Producción de azúcar |
| Isopropanol (propan-2-ol) | En el proceso de cristalización en la preparación de azúcar Durante un período que expira el 31 de diciembre de 2006 |
| Dióxido de carbono | |
| Nitrógeno | |
| Etanol | Disolvente |
| Ácido tánico | Clarificante |
| Ovoalbúmina | |
| Caseína | |
| Gelatina | |
| Lctiocola o cola de pescado | |

| | |
|---|---|
| Aceites vegetales | Agente engrasante, desmoldeador y antiespumante |
| Gel de sílice o solución coloidal de dióxido de silicio | |
| Carbón activado | |
| Talco | |
| Bentonita | |
| Caolín | |
| Tierra de diatomeas | |
| Perlita | |
| Cáscara de avellana | |
| Harina de arroz | |
| Cera de abejas | Desmoldeador |
| Cera de Carnauba | Desmoldeador |

Preparados a base de microorganismos y enzimas :

Todos los preparados a base de microorganismos y de enzimas habitualmente empleados como auxiliares tecnológicos en la elaboración de alimentos, a excepción de los microorganismos modificados genéticamente y a excepción de los enzimas derivados de organismos modificados genéticamente.

PARTE C

Ingredientes de origen agrario que no hayan sido producidos orgánicamente

C.1.Productos vegetales sin transformar y productos derivados de ellos mediante la aplicación de procedimientos a que se refiere la definición indicada en la letra a) de la definición del punto 2 de la introducción del presente anexo:

C.1.1.Frutas y frutos secos comestibles:

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| Bellota | <i>Quercus spp.</i> |
| Nuez de Kola | <i>Cola acuminata</i> |
| Grosella espinosa | <i>Ribes uva-crispa</i> |
| Fruta de la pasión | <i>Passiflora edulis</i> |
| Frambuesa (desecada) | <i>Rubus idaeus</i> |
| Grosella roja (desecada) | <i>Ribes rubrum</i> |

C.1.2.Condimentos y especias comestibles:

| | |
|---------------------|--|
| Nuez moscada | <i>Myristica fragrans</i> , exclusivamente hasta el 31.12.2000 |
| Pimienta verde | <i>Piper nigrum</i> , exclusivamente hasta el 30.4.2001 |
| Pimienta (del Perú) | <i>Schinus molle L.</i> |

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| Simiente de rábano picante | <i>Armoracia rusticana</i> |
| Galanga | <i>Alpinia officinarum</i> |
| Flores de cártamo | <i>Carthamus tinctorius</i> |
| Berro de fuente | <i>Nasturtium officinale</i> |

C.1.3.Varios:

Algas, incluidas las marinas, autorizadas en la preparación de productos alimenticios convencionales

C.2.Productos vegetales transformados mediante la aplicación de los procedimientos a que se refiere la definición indicada en la letra b) de la definición del punto 2 de la introducción del presente anexo.

C.2.1.Grasas y aceites refinados o no, pero nunca modificados químicamente, obtenidos de vegetales que no sean:

| | |
|---------|-----------------------------|
| Cacao | <i>Theobroma cacao</i> |
| Coco | <i>Cocos nucifera</i> |
| Olivo | <i>Olea europaea</i> |
| Girasol | <i>Helianthus annuus</i> |
| Palma | <i>Elaeis guineensis</i> |
| Colza | <i>Brassica napus, rapa</i> |
| Cártamo | <i>Carthamun tinctorius</i> |
| Sésamo | <i>Sesamun indicum</i> |
| Soja | <i>Glycine max</i> |

C.2.2.Los siguientes azúcares, almidones y otros productos de cereales y tubérculos:

Azúcar de remolacha, exclusivamente hasta el 1.4.2003

Fructosa

Papel de arroz

Hoja de pan ácimo

Almidón de arroz y maíz de cera, no modificados químicamente.

C.2.3.Varios:

| | |
|----------------------|--|
| Cilantro, ahumado | <i>Coriandrum sativum</i> , exclusivamente hasta el 31.12.2000 |
| Proteína de guisante | <i>Pisum spp.</i> |

Ron: obtenido exclusivamente a partir de zumo de caña de azúcar.

Kirsch elaborado a base de los frutos y aromatizantes mencionados en la Parte A.2 del presente anexo.

C.3.Productos de origen animal

Organismos acuáticos, que no tengan su origen en la acuicultura y autorizados en la preparación de productos alimenticios convencionales

Gelatina

Suero lácteo en polvo "*herasuola*".

ANEXO II

NÚMERO MÁXIMO DE ANIMALES POR HECTÁREA, EQUIVALENTE A 170 KG. N / HA / AÑO.

| Clase o especie | No. máximo por hectárea |
|----------------------------------|-------------------------|
| Equino de mas de 6 meses | 2 |
| Terneros de engorde | 5 |
| Otros bovinos de menos de 1 año. | 5 |
| Bovinos machos de 1 a 2 años. | 3.3 |
| Bovinos hembras de 1 a 2 años. | 3.3 |
| Bovinos machos de mas de 2 años. | 2 |
| Terneras para cría. | 2.5 |
| Terneras de engorde. | 2.5 |
| Vacas lecheras. | 2 |
| Vacas lecheras. | 2 |
| Otras vacas. | 2.5 |
| Conejas reproductoras. | 100 |
| Ovejas. | 13.3 |
| Cabras. | 13.3 |
| Lechones. | 74 |
| Cerdas reproductoras. | 6.5 |
| Cerdos de engorde con pienso. | 14 |
| Otros cerdos. | 14 |
| Pollos de carne. | 580 |
| Gallinas ponedoras. | 230 |

ANEXO III

**SUPERFICIES MÍNIMAS CUBIERTAS Y AL AIRE LIBRE Y OTRAS
CARACTERÍSTICAS DE ALOJAMIENTO DE LAS DISTINTAS ESPECIES Y
DISTINTOS TIPOS DE PRODUCCIÓN**

| 1. BOVINOS, OVINOS Y CERDOS | Zona cubierta (superficie disponible por animal) | | Zona al aire libre (superficie de ejercicio sin incluir pastos) |
|--|---|--|---|
| | Peso mínimo en vivo (kg.) | m2/cabeza | m2/cabeza |
| Ganado de reproducción y de engorde bovinos y equinos | Hasta 100 | 1,5 | 1,1 |
| | Hasta 200 | 2,5 | 1,9 |
| | Hasta 350 | 4,0 | 3,0 |
| | Más de 350 | 5 con un mínimo de 1 m2 /100 kg | 3,7 con un mínimo de 0,75 m2/100 kg |
| Vacas lecheras | | 6 | 4,5 |
| Toros destinados a la reproducción | | 10 | 30 |
| Ovejas y cabras | | 1,5 oveja o cabra 0,35 cordero o cabrito | 2,5 2,5 con 0,5 por cordero o cabrito |
| Cerdas nodrizas con lechones de hasta 40 días | | 7,5 | 2,5 |
| Cerdos de engorde | Hasta 50 | 0,8 | 0,6 |
| | Hasta 85 | 1,1 | 0,8 |
| | Hasta 110 | 1,3 | 1 |
| Lechones | De más de 40 días y hasta 30 kg. | 0,6 | 0,4 |
| Cerdos reproductores | | 2,5 hembra 6,0 macho | 1,9 8,0 |
| 2. AVES DE CORRAL | Zona cubierta (superficie disponible por animal) | | Zona al aire libre (m2 de espacio disponible en rotación/cabeza) |
| | Animales/m2 | cm2 de percha/animal | nido |
| Gallinas ponedoras | 6 | 18 | 8 gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, 120 cm2/ave |
| Aves de corral de | 10, con un | 20 (sólo para | 4 pollo de carne y |

| | | | | |
|---|--|-----------|--|--|
| engorde (en alojamiento fijo) | máximo de 21 kg. peso vivo/m2 | pintadas) | | pintadas 4,5 patos 10 pavos 15 ocas siempre que no se supere el límite de 170 kg. N/ha/año |
| Polluelos de engorde (en alojamiento móvil) | 16 (*) con máximo de 30 kg. peso vivo/m2 | | | 2,5 siempre que no se supere el límite de 170 kg. N/ha/año |

(*) Exclusivamente en caso de alojamientos móviles que no superen 150 m2 de superficie disponible y no permanezcan cubiertos por la noche.

Bibliografía

Normas Argentinas de producción orgánica. Resolución SENASA N° 1286 / 93. Buenos Aires, 19 de noviembre, 1993.

Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica, IFOAM, Normas Básicas.

Reglamento (CEE) N° 2092 / 91 del Consejo, 24 de junio de 1991, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios (DO L 198 de 22.7.1991, p. 1).

Reglamento sobre la Agricultura Orgánica, N° 29782-MAG, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Costa Rica.

CODEX ALIMENTARIUS: Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente. CAC / GL 32-1999.

Reglamento sobre agricultura orgánica, Estados Unidos de América.

Acuerdo Ministerial 0022-2,002. Reglamento para la Acreditación de Agencias Certificadoras de Agricultura Ecológica en Guatemala.

Acuerdo Ministerial 1173-99. Promoción de la Agricultura Ecológica y creación de la Comisión de Agricultura Ecológica de Guatemala –CNAE- y su reglamento.

Propuesta de Reglamento para la Agricultura Orgánica de Honduras y El Salvador.