

GNP-COM

GUÍA DE LAS
NORMAS BÁSICAS PARA
LA AGRICULTURA ORGÁNICA



COMPARACIÓN
DE LAS NORMAS:



Créditos:

Concepción y Coordinación
Jutta Krawinkel

Autor / Co-Autor
Ángela Díaz Montoya / Jutta Krawinkel

Fotos ©:
Archivo BIO LATINA,
Eva Milz: página 27 (iz.), 29, 30,
GTZ, Perú: página 20,
BLE, Bonn/Foto Dominic Menzler y Thomas Stephan:
páginas 7 (der.), 16 (iz.), 17,22, 37, 39 (iz.), 41, 44 (abajo).

Diseño
Omar Ríos

Primera edición electrónica

© BIO LATINA S.A.C

Todos los derechos reservados

Enero 2010

Referencia:

BIO LATINA:
Normas básicas para la Agricultura Orgánica,
equivalentes con el Reglamento de la Unión Europea CEE 834/2007 y su aplicación CEE 889/2008.
UNIÓN EUROPEA:
REGLAMENTO (CE) N° 834/2007 y su aplicación 889/2008 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA:
USDA-NOP - Reglamento del Programa Nacional Orgánico del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

CONTENIDO

Introducción	5
1. Objeto y ámbito	6
2. Objetivos y principios de la Producción Orgánica.....	8
3. Producción	10
3.1 Producción orgánica agrícola	10
3.1.1 Producción de cultivos.....	12
3.1.2 Recolección de plantas silvestres.....	20
3.1.3 Producción de algas	21
3.1.4 Producción de setas	22
3.1.5 Productos y sustancias utilizadas en la actividad agraria y criterios para su utilización	22
3.1.6 Conversión / Transición de plantas y productos vegetales	24
3.2 Producción orgánica ganadera	27
3.2.1 Procedencia de animales no ecológicos	28
3.2.2 Condiciones de alojamiento y métodos de crianza	29
3.2.3 Carga ganadera y acceso a espacios libres.....	32
3.2.4 Producción simultánea de ganado ecológico y no ecológico	33
3.2.5 Manejo de los animales.....	33
3.2.6 Alimentación y satisfacción de requerimientos nutricionales.....	34
3.2.7 Productos y sustancias utilizadas en la crianza ecológica	35
3.2.8 Profilaxis y tratamiento veterinario	36
3.2.9 Conversión / Transición de ganado y productos ganaderos	38
3.3 Producción orgánica acuícola	39
3.4 Producción orgánica apícola (crianza de abejas).....	41
4. Elaboración de alimentos transformados.....	43
4.1 Generalidades	44
4.2 Ingredientes, productos y sustancias	45
4.3 Cálculo de porcentaje de los ingredientes orgánicos	47
4.4 Identificación de puntos críticos	49
5. Etiquetado	50
5.1 Generalidades	50
5.2 Composición y etiquetado del producto	52
5.3 Etiquetado de los productos que no serán vendidos directamente al consumidorfinal BIO LATINA / UE y USDA	58
6. Control	59
7. Exportación.....	62
8. Anexos	67
9. Glosario	100



INTRODUCCIÓN

Es grato para BIO LATINA, compartir la presente GUIA DE LAS NORMAS BASICAS PARA LA AGRICULTURA ORGANICA. Un documento trabajado con la finalidad de acercar las normas para la producción orgánica a productores, técnicos y público en general.

La Guía, presenta un formato y lenguaje amigable, permitiendo así su fácil lectura y comprensión. Ha sido escrita con mucho cuidado buscando respetar el contenido original de las siguientes normas de producción orgánica:

- BIO LATINA: Normas básicas para la Agricultura Orgánica, equivalentes con el Reglamento de la Unión Europea CEE 834/2007 y su aplicación CEE 889/2008.
- UNIÓN EUROPEA: REGLAMENTO (CE) N° 834/2007 y su aplicación 889/2008 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA: USDA-NOP Reglamento del Programa Nacional Orgánico del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

De este modo, cada capítulo presenta un texto a manera de encabezado con aspectos generales y comunes a todas las normativas. Los textos particulares y especiales que son aplicables a cada una de ellas se presentan separados según la norma a la que hacen referencia.

Como siempre, es importante precisar que sólo los reglamentos en su versión original contienen el texto normativo que rige las prácticas de producción orgánica. Y que la presenta Guía constituye solo una aproximación a las normas, por lo que toda la información aquí contenida es de tipo informativa.

OBJETO Y ÁMBITO

La presente Guía, en concordancia con la Norma de BIO LATINA, presenta las bases para el desarrollo sostenible de la producción agrícola mediante métodos ecológicos; y, busca garantizar a los consumidores, el cumplimiento de la norma por parte de los productores.



Considerando la normativa de la UE (Unión Europea); ésta, se aplica a todas las etapas de producción, procesamiento, distribución, control y etiquetado de los productos procedentes de la agricultura a ser comercializados como orgánicos, para consumo humano o animal, incluida la acuicultura.



Mientras que el reglamento de USA (Estados Unidos de America), además de los productos arriba señalados (menos acuicultura), también se aplica a los productos no destinados al consumo humano, como cosméticos y textiles, entre otros.

Recordar que la certificación para el mercado de la UE sólo se aplica a productos transformados para el consumo. Mientras el mercado USA incluye también a los cosméticos y textiles.



El siguiente cuadro resume los productos que podrán ser certificados bajo las normas de BIO LATINA siguiendo las normas de la UE y USDA-NOP:

Productos	Ejemplo	BioLatina / UE	USDA NOP
Agrarios vivos o no transformados	Hortalizas (lechuga, tomate etc.) Frutales (palto, mango etc.)	SI	SI
	Setas	SI	SI
	Acuicultura (crianza de trucha etc.)	SI	NO*
	Peces silvestres (del mar o lagos)	NO	NO
	Caza	NO	NO
Agrarios transformados destinados al consumo humano	Yogurt, Chocolate, Néctares, Quesos, Jamón, Mermelada, Pan	SI	SI
Material de reproducción	Semillas, plántulas	SI	SI
Alimentos de animales	Pienso	SI	SI
Levadura destinada al consumo humano o animal***	Levadura	SI	NO***
Cosméticos**	Aceite de Caléndula	NO	SI
Textiles	Ropa (polos, medias)	NO	SI

* Acuicultura esta excluida de la norma de los Estados Unidos

** BIO LATINA ofrece normas privadas para cosméticos

*** No es un producto agrícola

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: A.O.1

UE Reglamento 834/2007: Art. 1. / Reglamento 889/2008: Art. 1

USDA-NOP: §205.100; § 205.200



Los productos certificados se venden tanto en ferias locales como en el mercado internacional

OBJETIVOS Y PRINCIPIOS

de la producción orgánica

La producción orgánica tiene como objetivo lograr que el manejo agrícola:

- respete los sistemas y ciclos naturales,
- contribuya a una mayor biodiversidad,
- haga un uso responsable de los recursos naturales y
- vele por el bienestar animal, para así obtener alimentos y productos de alta calidad.



La producción orgánica se fundamenta en los siguientes principios generales:

- a. Gestión adecuada de los procesos biológicos, basado en el manejo de recursos propios del sistema ecológico.
- b. Uso de productos orgánicos en toda la cadena de producción orgánica.
- c. Restricción del uso de medios externos.
- d. Limitación del uso de medios de síntesis.
- e. No uso de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) o sus derivados.
- f. Producción agrícola y pecuaria correlacionada.

Y se fundamenta en los siguientes principios específicos:

Principios específicos para la producción vegetal y animal orgánica

Suelo	• Mantener e incrementar la vida y fertilidad natural del suelo; prevenir su compactación y erosión, y promover su biodiversidad. • Nutrir a las plantas con nutrientes que procedan principalmente del suelo. • Reciclar los desechos y subproductos de origen vegetal y animal. • Reducir al mínimo el uso de recursos no renovables y externos. • Tener en cuenta el equilibrio ecológico local en la producción.
Vegetal	• Mantener la salud de los vegetales mediante medidas preventivas como: elección de especies y variedades, rotación de cultivos, uso de métodos mecánicos y físicos y protección de enemigos naturales de plagas.
Animal	• Mantener la salud animal, mediante el fortalecimiento de las defensas inmunológicas y selección de razas en función de su capacidad de adaptación, vitalidad y resistencia a enfermedades. • Mantener un nivel elevado de bienestar animal que respete las necesidades de cada especie. • Aplicar prácticas ganaderas que refuercen sus defensas naturales, que incluya ejercicio, y acceso a zonas libres y de pastos. • Alimentar a los animales con piensos orgánicos e ingredientes procedentes de la agricultura orgánica. • La crianza de los animales será desde su nacimiento y a lo largo de toda su vida en forma orgánica. • Está excluida la crianza de animales manipulados genéticamente.
Acuícola	• Alimentar a los organismos acuáticos con pienso procedente de explotación pesqueras sostenibles, o con pienso orgánico. • Mantener la biodiversidad de los ecosistemas naturales acuáticos.

Principios específicos para la transformación de alimentos y piensos orgánicos

- Producción de alimentos transformados con ingredientes agrarios orgánicos.
- Restricción al mínimo del uso de aditivos alimentarios, ingredientes no ecológicos oligoelementos y coadyuvantes tecnológicos.
- Exclusión de sustancias y métodos de transformación que puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza del producto.
- Transformación de los alimentos utilizando métodos biológicos, mecánicos y físicos.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: B.0.1; B.0.2; B.0.3; B.0.4 y B.0.5

UE Reglamento 834/2007: Art. 3, 4, 5, 6 y 7

USDA-NOP: §205.200

PRODUCCIÓN

Los productores, serán los responsables de cumplir con todas las exigencias de la producción orgánica que a continuación se presentan.

Es importante precisar que en toda producción orgánica está prohibida la utilización de organismos modificados genéticamente (OMG), así como la utilización de radiaciones ionizantes.

3.1 Producción Orgánica Agraria

Toda producción agrícola orgánica, buscará manejar sistemas agropecuarios integrados y complementados con otros sistemas, como: la silvicultura, apicultura y/o acuicultura.

En el caso de parcelas que en su totalidad no se encuentren gestionadas en forma orgánica, BIO LATINA podrá autorizar, previa solicitud y análisis, su división en unidades o instalaciones claramente diferenciadas (mediante separación de tierras, animales, productos, entre otros) que permitan un eficaz control real y documentario de las mismas. A continuación se presentan las especificaciones para una producción mixta y una producción paralela para los mercados de la UE y USA.



Grupo de productores durante una inspección.

Producción en parcelas conducidas en forma orgánica y convencional

Producción mixta		Producción paralela	
La unidad tiene terrenos de producción orgánica y producción convencional con diferentes cultivos.		La unidad tiene el mismo cultivo en terrenos de producción orgánica y producción convencional.	
Ejemplo: una parte de la unidad produce café orgánico, y otra parte produce banano convencional.		Ejemplo: la unidad produce café orgánico (áreas de producción orgánica), y café convencional (terrenos convencionales).	
USDA-NOP	BIO LATINA/ UE	USDA-NOP	BIO LATINA/ UE
Permitido con condiciones especiales*	Permitido con condiciones especiales*	Permitido con condiciones especiales*	No permitido Excepciones: Cultivos perennes con condiciones **

(*) Condiciones especiales:

- Habrá una separación clara entre los productos certificados en cada etapa del proceso.
- Se usará diferentes equipos para la cosecha, transporte etc.; o deberán ser bien lavados.
- Se tendrá una documentación diferenciada en la contabilidad.

(**) Para el mercado UE; cuando una organización de productores, produce cultivos perennes orgánicos y en conversión, cumplirá con lo siguiente:

- Los productores implementarán un plan de conversión de no más de 5 años.
- Este plan de conversión y su implementación serán controlados y aprobados anualmente por BIO LATINA
- Se separarán los productos durante y después de la cosecha; así como los equipos.
- Las cosechas se comunicarán a BIO LATINA con una antelación de 48 horas.
- Luego de la cosecha, se informará a BIO LATINA, las cantidades exactas de los productos.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.1.0; C.2.0; C.2.1 y C.2.3, C.7.1.1

UE Reglamento 834/2007: Art. 11/ Reglamento 889/2008: Art. 40

USDA – NOP: § 205.201 (5), § 205.272

3.1.1 Producción de cultivos

La producción de cultivos orgánicos incluye la realización de prácticas de labranza y cultivo que:

1. Mantengan o incrementen la materia orgánica del suelo,
2. Refuercen la estabilidad y biodiversidad del suelo y
3. Prevengan su compactación y erosión.

Se trabajará para mantener o incrementar la fertilidad y actividad biológica del suelo, con prácticas como: la rotación de cultivos con leguminosas, abonos verdes, cultivos de cobertura y la aplicación de estiércol y materia orgánica.

Zona de amortiguamiento

BIO LATINA / UE

La Unión Europea no presenta en su reglamento el concepto de zona de amortiguamiento, pero exige se tomen medidas concretas para reducir el riesgo de contaminación del producto certificado.

USDA - NOP

Para el mercado USA, la unidad de producción contará con límites definidos y una zona de amortiguamiento con la finalidad de minimizar los riesgos de contaminación externa. Esta zona, será graficada en el croquis de la unidad. Se podrá utilizar plantas como cercos vivos, que pueden ser: árboles, cultivos, arbustos, pastos, o, el mismo cultivo siempre que estas hileras no sean comercializadas como orgánico y se cuente con un registro de esta cosecha. Elegir la planta adecuada para la zona de amortiguamiento estará en función del cultivo que se quiera proteger, y del cultivo y manejo dado al terreno próximo a la unidad.

Por ejemplo:

Un campo de algodón podrá ser protegido con hileras del mismo cultivo u otro cultivo, como por ej. crotalaria (planta de similar período vegetativo, altura y que no tiene similares problemas sanitarios).



Campo de algodón con su zona de amortiguamiento.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: E.2.1

UE Reglamento 889/08, Art. 63

USDA – NOP: §205.202

Manejo de plagas y enfermedades

El manejo de los insectos, enfermedades y malas hierbas, se fundamenta en el uso de **MEDIDAS PREVENTIVAS**; entre ellas:

- **La protección de enemigos naturales**, por ej. conservando el hábitat de plantas hospederas de avispas parasitoides que controlen broca de café.
- **Elección de especies y variedades**, por ej. en el cultivo de cacao elegir la variedad CCN 51 resistente a la enfermedad escoba de bruja.
- **Rotación y técnicas de cultivo**, como atrasar o adelantar la fecha de siembra.
- **Procesos térmicos**, como la desinfección de sustratos y/o semillas con agua caliente.



Trampa amarilla (izq.) y trampa con feromonas (der.) para el manejo de plagas.

Y cuando las prácticas preventivas no sean suficientes, se podrá hacer uso de **MÉTODOS DE CONTROL** como:

- Introducción de predadores, por ej. *Trichogramma* para coleópteros
- Uso de señuelos, repelentes y trampas si se usan trampas se evitará que éstos entren en contacto con las plantas, salvo en el caso de feromonas.
- Uso de mulch
- Aplicación de insumos botánicos, biológicos o minerales, por ej. *Neem*.

Los productos y sustancias que podrán utilizarse para el control de plagas y enfermedades, se detallan en el Anexo G.2 para la UE y Anexos USDA.1 y USDA.2 para USA.

Recordar que en todos los casos se requerirá contar con una autorización para el uso de productos para el control de plagas. El operador deberá guardar todos los documentos que sustenten este hecho.



Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.2.2
UE Reglamento 834/2007: Art. 12 y UE Reglamento 889/2008: Art. 5
USDA – NOP: §205.206

Rotación de cultivos

USDA NOP

El productor implementará una rotación de cultivos planificada, de modo que cultivos de la misma especie o familia, no se cultiven repetidamente sin interrupción en el mismo campo.

Esta rotación de cultivos buscará mantener o mejorar la fertilidad y contenido de materia orgánica del suelo, y contribuir al manejo de plagas en los cultivos.

En sistemas con cultivos perennes se podrá realizar: cultivo en hileras, cultivos intercalados y la siembra de plantas a lo largo de los linderos con el propósito de introducir diversidad biológica.



Asociación de hortalizas



Por las exigencias de nutrientes de las plantas se alternan los cultivos anuales



Vivero de café asociado con pino

Referencia:
Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.2.2
UE Reglamento 834/2007 Art. 12
USDA – NOP: § 205.205

Prácticas de conservación del suelo

Entre las prácticas de conservación de suelos utilizadas para minimizar el riesgo de erosión, y mantener o mejorar las condiciones físicas, químicas y biológicas del suelo se encuentran:



Asociación de hortalizas

Cultivos en contorno:

Que consiste en disponer las hileras de siembra en forma transversal a la pendiente (curvas a nivel).



Por las exigencias de nutrientes de las plantas se alternan los cultivos anuales

Cultivos en terrazas:

Cultivos instalados en plataformas (bancos o terraplenes), dispuestos a manera de escalones en las laderas.



Vivero de café asociado con pino

Barreras vivas:

Conformadas por hileras de plantas perennes y de crecimiento denso, dispuestos con determinado distanciamiento horizontal y sembradas a través de la pendiente casi siempre en contorno o curva a nivel.



Mulch

Mulch:

Que consiste en el uso de materiales de diversa composición, como: viruta de madera, hojas o paja usados para moderar la temperatura y conservar la humedad del suelo.

Referencia:
Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.2.2
UE Reglamento 834/2007, 12.1
USDA – NOP: § 205.203

Fertilización

La necesidad nutricional de las plantas será cubierta por prácticas de labranza y cultivo, que mantengan y mejoren la condición física, química y biológica del suelo. Todas estas prácticas deben prevenir o minimizar la contaminación ambiental del suelo y agua principalmente y quedarán registradas en el plan de manejo de la unidad.

BIO LATINA / UE

Para el mercado de la UE, la fertilización podrá realizarse utilizando:

- Preparados a base de plantas y microorganismos para activar el compost, así como de preparados biodinámicos.
- Fertilizantes y acondicionadores del suelo autorizados, indicados en el Anexo G.1. En ningún caso se podrá utilizar fertilizantes minerales nitrogenados.

Podrá utilizarse estiércol de ganado extendido en el campo, siempre que la cantidad total no supere los 170 kg de nitrógeno anuales por hectárea. Este límite se aplica para: estiércol de granja fresco y desecado, gallinaza deshidratada, mantillo de excrementos sólidos de animales, estiércol compostado y excrementos líquidos de animales.

Si la finca no cuenta con la cantidad necesaria de estiércol, éste provendrá de otras fincas orgánicas, y en último caso de unidades de crianza extensiva. En todos los casos quedará registrado por escrito el origen del mismo.



Estiércol.



Queda prohibida la quema dentro de la unidad productiva.

USDA NOP

Para el Mercado de USA, la fertilización se realizará utilizando:

- **Materiales compostados** de origen vegetal y/o animal, en un proceso que garantice una proporción inicial de C:N entre 25:1 y 40:1; y se mantenga una temperatura entre 55° y 77°C durante 15 días en un sistema en hilera, volteado por lo menos 5 veces; o por 3 días en un sistema de vasija o montón aireado estático, también volteado por 5 veces.

Todo este procedimiento, incluyendo la información de temperatura (medida con termómetro), será debidamente registrado.

- **Materiales vegetales no compostados** (Por ej. Abono verde)
- **Estiércol fresco de animales** (o que no ha sido compostado según las indicaciones arriba mencionadas); se podrá utilizar en terrenos con cultivos no alimenticios. Sólo se podrá utilizar en cultivos alimenticios si se incorpora:
 - » 120 días antes de la cosecha; si el cultivo esta en contacto con el suelo (Por ej. Fresa y hortalizas), o
 - » 90 días antes de la cosecha; si el cultivo no está en contacto con el suelo (Por ej. Frutales, Café)



Compost

USDA - NOP

Toda materia orgánica que no cumpla con los estándares para la elaboración de compost, deberá cumplir con los tiempos de carencia arriba mencionados. Se tendrá también, especial cuidado con los animales de carga que transiten por el campo de cultivo, para que no depositen estiércol fresco durante estos períodos.

Además, para la fertilización del cultivo se podrá hacer uso de los insumos indicados en el Anexo USDA.1.

Y los productores **no podrán utilizar:**

- fango de aguas residuales, o
- fertilizantes o materiales que contengan una sustancia no permitida
- No se permite la quema, como medio de destrucción de residuos de cosecha



Producción de Biol.

Lombricultura.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.2.2

UE Reglamento 834/2007: Art. 12 y UE Reglamento 889/2008: Art. 3 y 5

USDA – NOP: §205.202; §205.203 y §205.205

Semillas y material reproductivo



Vivero plantas de café orgánico (Nicaragua)

Las semillas y material de reproducción vegetativo a utilizarse, deberá provenir de una producción orgánica, y sólo en caso no estén disponibles en el mercado, se permitirá usar semillas no ecológicas que no hayan sido tratadas con productos no permitidos y cuenten con autorización de BIO LATINA.

Los materiales de reproducción como plántones y tubérculos, deberán haberse producido en base a estas normas por lo menos: una generación en anuales y dos temporadas en caso de perennes.

La prioridad en el uso de las semillas esta dado en el siguiente orden:

- Semillas con certificado USDA-NOP y/o BIO LATINA / UE dependiendo del país de destino.
- Semillas con certificado orgánico de otros países
- Semillas no orgánicas no tratadas. Con autorización de BIO LATINA.

Para la producción de germinados o brotes siempre se utilizarán sólo semillas orgánicas.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.2.2

UE Reglamento 834/2007: Art. 12 y Reg. 889/2008, Art. 45

USDA – NOP: 205.204

Limpieza

BIO LATINA / UE

Para el mercado de la UE; la limpieza de equipos, herramientas, utensilios y locales se realizará utilizando los productos indicados en el Anexo G7.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.2.2

UE Reglamento 834/2007: Art. 12



Un recolector en su área de recolección de Camu Camu (Loreto, Perú).

3.1.2 Recolección de plantas silvestres

Las plantas silvestres o parte de ellas, que crecen en áreas naturales (tierras no cultivadas), bosques y áreas agrícolas, se consideran orgánicas cuando:

- las áreas productivas no hayan recibido, durante un período de al menos 3 años previos a la recolección, tratamientos con productos distintos a los autorizados y,
- la recolección no afecte la estabilidad y mantenimiento de las especies.

La recolección se realizará:

- En parques nacionales, reservas naturales o áreas restringidas, siempre y cuando cuenten con una autorización expresa.
- En áreas naturales, forestales y agrícolas libres de contaminación (en caso sea necesario se requerirá de un análisis).
- En áreas con límites claramente definidos. Si éstos terrenos pertenecen o son manejados por habitantes nativos, ellos deberán participar de la recolección y beneficios.
- En el momento oportuno y en cantidades, que permitan asegurar la regeneración de la especie y supervivencia de otras especies.

Las áreas donde se realizan actividades de explotación maderera o de otras especies vegetales o animales no se reconocerán como áreas de producción silvestre.

Todo el proceso de recolección deberá ser documentado.

USDA NOP

Se precisa que, todas las plantas silvestres se cosecharán de áreas a las que no se les haya aplicado sustancias prohibidas por lo menos 3 años consecutivos antes de la cosecha.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.2.2-2.9

UE Reglamento 834/2007: Art. 12

USDA – NOP: §205.207

3.1.3 Producción de algas

BIO LATINA / UE

Para el mercado de la UE, se considera orgánica la recolección de algas silvestres (o parte de ellas) que crecen naturalmente en el mar, cuando:

- la zona de cría tiene alta calidad ecológica, determinada por: indicadores de calidad biológicos (como fitoplancton), indicadores de calidad hidro morfológicos (como régimen hidrológico) e indicadores de calidad físico químicos (como contaminantes específicos) y,
- la recolección no afecte la estabilidad del hábitat natural o mantenimiento de la especie.

Para realizar esta actividad, el productor deberá contar con el permiso de explotación de este recurso por parte de la autoridad nacional competente.

El cultivo de algas, además de realizarse en zonas costeras con alta calidad ecológica y sanitaria, implica también que:

- Se realicen prácticas sostenibles durante todas las fases de producción.
- Se garantice el mantenimiento del patrimonio genético.
- No se utilicen fertilizantes; excepto en instalaciones protegidas y con previa autorización de BIO LATINA.

USDA NOP

El reglamento del Programa Nacional Orgánico del USDA, no precisa los criterios normativos para la producción de algas; por ello BIO LATINA realizará la certificación siguiendo los principios básicos de la producción orgánica y tomando como referencia los criterios generales de USDA - NOP.



Algas marinas.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.2.4

UE Reglamento 834/2007: Art. 13

UE Reglamento 710/2009 sobre Acuicultura y algas marinas que modifica el Reglamento 889/2008



Producción de champiñones orgánicos

3.1.4 Producción de setas

BIO LATINA / UE

El mercado de la UE, considera que la producción de setas se realizará utilizando sustratos compuestos por:

- estiércol de granja o excremento de animales orgánicos; y cuando no se disponga de éstos, se podrá utilizar los productos mencionados en el Anexo G.1 (sin superar el 25% del peso total de ingredientes)
- productos de origen agrario orgánicos
- turba y madera no tratadas químicamente
- productos minerales mencionados en el Anexo G.1, agua y tierra

USDA NOP

El reglamento del Programa Nacional Orgánico del USDA, no precisa los criterios normativos para la producción de setas; por ello BIO LATINA realizará la certificación siguiendo los principios básicos de la producción orgánica y tomando como referencia los criterios generales de USDA - NOP.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.2.5
UE Reglamento 889/2008: Art. 6

3.1.5 Productos y sustancias utilizadas en la actividad agraria y criterios para su utilización

BIO LATINA / UE

Para el mercado de la UE, se cuenta con una lista de los productos y sustancias que podrán utilizarse previa autorización de BIO LATINA para los usos siguientes:

- Como productos fitosanitarios.
- Como fertilizantes y acondicionadores del suelo.
- Como insumos para los piensos, aditivos y coadyuvantes tecnológicos para la alimentación animal.

BIO LATINA / UE

- Como productos de limpieza y desinfección.
- Para la producción de alimentos transformados.

Esta autorización tomará en cuenta los siguientes criterios:

- Para el uso de **productos fitosanitarios**: cuando sea esencial para el control de un organismo o enfermedad y no hayan otras alternativas.
- Para el uso de los **fertilizantes y acondicionadores**: cuando sea esencial para lograr y mantener la fertilidad del suelo (se tendrá que presentar pruebas para sustentar esta necesidad).
- Para el uso de los **insumos, aditivos y coadyuvantes tecnológicos** para la alimentación de animales: cuando sean necesarios para cubrir las necesidades alimenticias. Además cuando sin ellos no sea posible producir o conservar los piensos. Ver Anexos G.1 y G.2.

USDA NOP

Para el mercado USA, también se cuenta con una relación de sustancias y productos que podrán utilizarse previa autorización de BIO LATINA.

El Reglamento USDA-NOP establece tanto listas de sustancias permitidas, como listas de sustancias prohibidos, para los usos siguientes:

- Para la producción orgánica de **cultivos** (lista de sustancias sintéticas permitidas y no sintéticas prohibidos).
- Para la producción **ganadera orgánica** (lista de sustancias sintéticas permitidas y no sintéticas prohibidos).
- Para el **procesamiento de alimentos** (lista de sustancias no agrícolas - no orgánicas - permitidas y productos agrícolas no orgánicos permitidos).

Ver Anexos USDA.1, USDA.2, USDA.3, USDA.4, USDA.5 y USDA.6

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.21

UE Reglamento 834/2007: Art. 16

USDA – NOP: §205.601 - §205.606

Siempre se requiere la autorización por escrito de BIO LATINA, antes de usar los productos y sustancias indicadas en las listas.



3.1.6 Conversión / Transición de plantas y productos vegetales

BIO LATINA / UE

Se conoce como conversión, al conjunto de cambios que se dan en la unidad productiva para pasar, del sistema de producción convencional al orgánico. Es un proceso gradual durante el cual deberá cumplirse las normas para la producción orgánica. El período de conversión se inicia cuando el productor presenta la solicitud y se da inicio al control por parte de BIO LATINA.

Los períodos de conversión son:

- Para cultivos anuales (como trigo, tomate, yuca): dos años contados desde antes de sembrar un producto a ser vendido como orgánico.
- Para cultivos perennes (como café, banano y frutales): tres años para que la cosecha pueda ser comercializada como orgánico.
- Para las praderas y forrajes perennes: dos años para que pueda usarse como pienso orgánico.

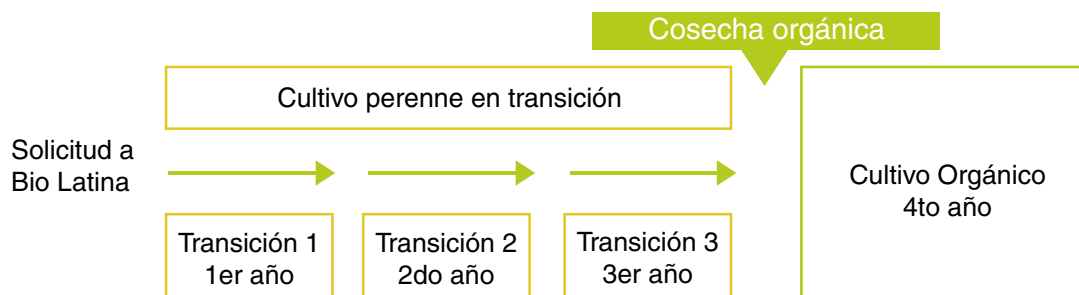
Si bien es cierto que cultivos como el algodón y la fresa, que en forma natural pueden tener un crecimiento perenne; en este caso particular, son considerados cultivos anuales debido al manejo agronómico que tienen.

Si durante el período de conversión, hubiera una producción paralela, de cultivos orgánicos y en conversión en la misma unidad de producción, éstas deberán mantenerse cuidadosamente separadas en físico y en documentos.



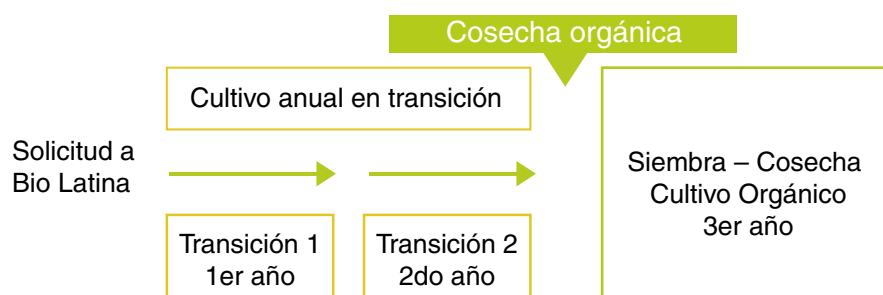
La transición es un período de tiempo determinado en que se convierten una agricultura convencional a la agricultura ecológica

Cultivos perennes (frutales y café)



Cultivos perennes como Mango y Café necesitan un período de conversión de tres años

Cultivos anuales (Hortalizas y maíz)



Cultivos anuales como las hortalizas y menestras necesitan un período de conversión de solo dos años

El período retroactivo

BIO LATINA / UE

En terrenos naturales o agropecuarios, el período de transición puede ser retroactivo, si se presentan pruebas que demuestren que por un período de tres años en la unidad productiva:

- los cultivos no han sido tratados con insumos prohibidos,
- no se ha empleado OMG ni sus derivados, y
- se ha cultivado protegiendo el medio ambiente.

Entre las pruebas que sustentan esta solicitud, se encuentran:

- los documentos sobre el manejo de la unidad,
- los comprobantes de compra de insumos utilizados,
- las fotos con testigos, y
- las declaraciones de instituciones independientes, entre otros.

BIO LATINA, luego de revisar toda esta documentación, tomará una decisión final al respecto.

Sin embargo, el período de conversión también podrá ser ampliado, cuando se compruebe que las tierras han sido contaminadas por productos no autorizados.

USDA NOP

La normativa de Estados Unidos, no hace referencia a períodos de conversión, ni a productos en “transición”. La certificación orgánica se otorgará cuando:

- la norma de producción orgánica es cumplida, y
- no se ha utilizado sustancias prohibidas por 3 años consecutivos anteriores a la cosecha certificada.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.4.2

UE Reglamento 889/2008: Art. 36

USDA – NOP: §205.202

3.2 Producción Orgánica Ganadera

La crianza de animales, además de cumplir con los principios de la producción orgánica, estará sujeta a lo siguiente relativo a su origen:

- el ganado ecológico deberá nacer y crecer en la unidad productiva, y
- los animales no ecológicos, introducidos a unidades ecológicas, deberán cumplir un tiempo de conversión según su especie.

El manejo ecológico se aplica a toda la vida de los animales, por ello, se debe elegir razas; adaptadas a las condiciones locales, resistentes a enfermedades, que mantengan la diversidad genética y, de preferencia razas y estirpes autóctonas.

El productor ganadero mantendrá información documentada de todo el proceso productivo; por ejemplo: información de fecha y condiciones de ingreso de los animales, alimentación, tratamiento sanitario, entre otros.



También se pueden producir cuyes y alpacas orgánicamente.

USDA NOP

Para el mercado de USA, los animales a ser comercializados como orgánicos deberán provenir de una ganadería orgánica continua desde el último tercio de gestación o incubación. Esta crianza continua, se refiere a que todo animal deberá permanecer bajo una crianza orgánica; y, si por alguna razón es retirado, éste no podrá regresar al hato ganadero.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.1 y C.3.2

UE Reglamento 834/2007: Art. 14 y UE Reglamento 889/2008: Art. 8

USDA - NOP: §205.236

3.2.1 Procedencia de animales no ecológicos

BIO LATINA / UE

Los animales no ecológicos podrán ingresar a la unidad orgánica, cuando el número de animales sea insuficiente o para renovar el rebaño.

Al **formar un rebaño** por primera vez, los animales ingresarán cuando:

- Búfalos, terneros y otros tengan menos de 6 meses.
- Corderos y cabritos tengan menos de 60 días.
- Lechones pesen menos de 35 kg. y
- Mamíferos jóvenes luego del destete.

Para **renovar un rebaño**, se podrá introducir a la unidad:

- Mamíferos adultos machos y hembras que no han tenido crías.
- El ingreso de hembras será hasta de un 10% del total del ganado adulto equino, bovino o camélido y hasta de un 20% del ganado adulto ovino, porcino o caprino.
- En unidades con menos de 10 animales equinos, bovinos o camélidos, ó con menos de 5 animales porcinos, ovinos y caprinos, se permitirá renovar 1 animal por año.

Cuando se emprenda una importante ampliación de la crianza, cambio de raza, o se inicie un nuevo tipo de crianza, se podrá introducir hasta el 40% de animales, previa autorización de BIO LATINA.

En todos los casos, de introducción, cuando se introduzcan animales a la unidad, se deberán respetar las normas sanitarias, y BIO LATINA podrá imponer pruebas y períodos de cuarentena.

USDA NOP

Los animales podrán ser comercializados como orgánicos cuando:

- Las aves de corral ingresaron a la unidad antes de los 2 días de vida.
- Los mamíferos de leche han sido criados por más de 1 año consecutivo en la unidad.
- El ganado reproductor en gestación, ha ingresado a la unidad para que la descendencia nazca y crezca allí. Este ganado deberá ingresar antes del último tercio de la gestación.

Esta prohibido comercializar el animal o productos como orgánicos, cuando el animal ha sido retirado de la unidad orgánica por alguna razón.

Referencia:
Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.3
UE Reglamento 834/2007: Art. 14 y UE Reglamento 889/2008: Art. 9
USDA – NOP: §205.236

3.2.2 Condiciones de alojamiento y métodos de crianza

El alojamiento para los animales (infraestructura), debe ser capaz de brindar comodidad y bienestar y; garantizar una adecuada iluminación y ventilación.

La densidad de cría dependerá de cada especie, raza, edad y hábitos de comportamiento.

Bajo ninguna circunstancia se permitirá la estabulación permanente, confinamiento prolongado, o alojamiento en ambientes controlados.

BIO LATINA / UE

Los alojamientos no serán obligatorios cuando sea posible la vida al aire libre, y las superficies mínimas cubiertas y al aire libre se señalan en el Anexo G.3.

USDA NOP

La norma USA precisa además, que en el caso de animales que podrían consumir el material utilizado como lecho o cama, éstos materiales deberán cumplir con los requisitos para el pienso orgánico.

Además, está permitido el confinamiento temporal de los animales en circunstancias especiales, como clima, etapa de producción del animal, o por salud.



Ganado vacuno con acceso a pastizales

Alojamiento y crianza para mamíferos

Se requiere que las instalaciones sean construidas con materiales sólidos (por lo menos la mitad), que cuenten con piso no resbaladizo, camas con paja u otros materiales adecuados, y que cuenten con una zona cómoda, limpia y seca para descansar.

BIO LATINA / UE

El mercado de la UE, considera que:

- Los terneros y ovinos no estarán alojados en habitáculos (cunas) individuales después de la primera semana de vida.
- Los lechones no estarán en jaulas ni plataformas elevadas.
- Las cerdas adultas se mantendrán en grupo, salvo en la última fase de gestación y amamantamiento.
- Los porcinos tendrán acceso a zonas de ejercicio donde puedan escarbar la tierra con el hocico, así como defecar.
- Los cuyes no estarán alojados en habitáculos individuales.

Las superficies mínimas de las instalaciones que deberán ser cubiertas, así como las áreas al aire libre por especies, se presentan en el Anexo G.3.

USDA NOP

El mercado USA se resalta la importancia de que los rumiantes tengan acceso a pastos.



Cómodo alojamiento para los animales

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.4 y C.3.5

UE Reglamento 889/2008: Art. 10 y 11

USDA – NOP : §205.239



Las aves disponen de espacios con vegetación

Alojamiento y crianza para Aves

BIO LATINA / UE

Para el mercado de la UE se precisa que:

Las aves acuáticas, deberán tener acceso a fuentes de agua (lago o estanque) según sus necesidades y, cuando las condiciones climáticas e higiénicas lo permitan.

Las aves no estarán en jaulas y sus instalaciones deberán:

- Contar con puertitas giratorias de entrada y salida de los gallineros, con acceso a zonas de aire libre. Ver Anexo G.3.
- Estar construidas, por lo menos la tercera parte, con material sólido y tener lecho de paja, viruta, arena o turba.
- Contar con perchas; en cantidad y dimensiones de acuerdo al número de animales y especie.
- Cada gallinero albergará no más de: 4800 pollos, 3000 gallinas ponedoras, 5200 pintadas, 4000 patos hembras o 3200 patos machos de Bebería o Pekin, y 2500 pavos.
- El gallinero para la producción de carne tendrá una superficie total no mayor de 1600 m².

Las gallinas tendrán un descanso nocturno continuo sin luz artificial de por lo menos 8 horas, y un máximo de luz incluida la luz artificial de 16 horas.

Y para evitar la crianza intensiva, las aves se criarán hasta alcanzar la siguiente edad mínima para el sacrificio:

- 81 días para pollos y 150 días para capones
- 49 días para patos Pekín y 92 días para patos mallard
- 94 días para las pintadas
- 70 y 84 días para patas y patos de Bebería
- 140 días para pavos machos y ocas para asar
- 100 días para pavos hembras

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.6

UE Reglamento 889/2008: Art. 12

USDA – NOP: §205.239

3.2.3 Carga ganadera y acceso a espacios libres

BIO LATINA / UE

La carga ganadera buscará evitar la degradación del suelo y el sobre pastoreo, por lo que no deberá superar el límite de nitrógeno de 170 kg/ha/año; acorde con el Anexo G.4. Además, todos los animales tendrán acceso a espacios libres, que podrán estar parcialmente cubiertos.

En el caso de las aves, estos espacios estarán en gran parte cubiertos por vegetación, y contarán con abrevaderos y comederos. Las aves tendrán acceso a espacios libres por lo menos un tercio de su vida.

Cuando los animales herbívoros tengan acceso a pastizales y su alojamiento permita libertad de movimiento, podrá suspenderse la obligación de facilitar espacios al aire libre durante el invierno.

Los toros mayores de 1 año, siempre tendrán acceso a pastizales o áreas libres.

Estará prohibida la producción ganadera, cuando el ganadero no gestiona o no tiene un acuerdo con otro operador para gestionar el terreno donde se realiza la crianza.

USDA NOP

Todos los animales deberán tener acceso al aire libre, sombra, abrigo, áreas para ejercicio, aire puro y luz solar directa.

Referencia

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.8, C.3.9 y C.3.10

UE Reglamento 889/2008: Art. 14, 15 Y 16.

USDA – NOP: §205.239



Todos los animales deberán tener acceso al aire libre.

3.2.4 Producción simultánea de ganado ecológico y no ecológico

BIO LATINA / UE

La crianza de ganado ecológico estará separada en parcelas e instalaciones de la no ecológica, y sólo se aceptará para la crianza de diferentes especies.

Se tendrá especial cuidado durante el traslado de los animales, ya que éstos podrían pastar en tierras no ecológicas; se calculará que este consumo no sea mayor del 10% del total del pienso anual.

Los ganaderos guardarán documentos que sustenten estas actividades.

USDA NOP

Para el mercado USA, no se hace precisiones respecto a la crianza simultánea de ganado ecológico y no ecológico.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.8 - C.3.11

UE Reglamento 889/2008: Art. 14 - 17

USDA – NOP: §205.236

3.2.5 Manejo de los animales

La crianza orgánica buscará eliminar el maltrato y mutilaciones; por ello, no permite el corte de rabo, recorte de dientes o pico, y descorne. Y sólo por motivos de seguridad BIO LATINA autorizará algunas de estas operaciones.

La castración de los animales en edad adecuada, se practicará siempre que sea realizada por personal capacitado y se reduzca al mínimo el sufrimiento del animal, pudiendo aplicarse anestesia o analgesia.

Además, antes y durante el transporte de animales se prohíbe el uso de tranquilizantes, y durante la carga y descarga no se usará ningún sistema de estimulación eléctrica.

USDA NOP

Para el mercado USA, se indica que se podrán realizar alteraciones físicas siempre que sean requeridas para promover el bienestar de los animales y se realicen minimizando el dolor y estrés.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.12

UE Reglamento 889/2008: Art. 18 y UE Reglamento 834/2007: Art. 14

USDA – NOP: §205.238

3.2.6 Alimentación y satisfacción de requerimientos nutricionales

BIO LATINA / UE

La alimentación de los animales será con piensos orgánicos de preferencia de la misma unidad o de otras unidades orgánicas. En el caso de los herbívoros, por lo menos el 50% de la dieta será de piensos orgánicos; y podrá ser complementada con pienso en conversión (un máximo de 30% de la ración si proviene de otra unidad y 60% si proviene de la misma unidad).

La alimentación de herbívoros, cerdos y aves de corral, estará basada en el máximo uso de pastos; por lo menos el 60% de la materia seca de la dieta diaria serán forrajes comunes, frescos o ensilados.

Los ensilados se harán con forraje de especies asociadas y se emplearán los productos señalados en el Anexo G.6.

Los animales no serán sometidos a dietas o condiciones que favorezcan la aparición de anemias, así como a alimentación forzada. Toda práctica de engorde deberá ser reversible en todo momento.

Todos los mamíferos jóvenes serán alimentados con leche materna, (con preferencia sobre la leche natural) por un período mínimo de:

- 3 meses para bovinos
- 45 días para ovejas y cabras
- 40 días para cerdos

En caso de emergencia, BIO LATINA permitirá usar leche no ecológica o sus sustitutos sin antibióticos ni aditivos sintéticos.

Se podrá utilizar como materias primas para la alimentación animal, los productos listados en el Anexo G.5; siempre y cuando se cumpla con las restricciones allí establecidas.

No se podrán suministrar a los animales factores de crecimiento ni aminoácidos sintéticos.

USDA NOP

La alimentación al ganado será con pienso totalmente compuesto de productos agrícolas orgánicos. Se podrá usar como aditivos y suplementos del pienso, los productos indicados en el Anexo USDA.3.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.13, C.3.14 y C.3.15

UE Reglamento 889/2008: Art. 19, 20 y 21

USDA – NOP: §205.237

3.2.7 Productos y sustancias utilizadas en la crianza ecológica

BIO LATINA / UE

Para la alimentación de los animales, se podrá hacer uso de los siguientes insumos, siempre que se cumplan las restricciones establecidas en cada caso:

- materias primas **ecológicas** (de origen animal y mineral) indicadas en el Anexo G.5
- materias primas **no ecológicas** (de origen vegetal y animal) indicadas en el Anexo G.5
- **aditivos** para piensos, productos para **nutrición** y **coadyuvantes tecnológicos** indicados en el Anexo G.6.
- productos y subproductos de la **pescas**, indicados en el Anexo G.5

No está permitido agregar a la dieta: promotores de crecimiento, estimuladores sintéticos del apetito, conservantes sintéticos, fertilizantes como urea, OMG, antibióticos, coccidiostáticos, medicamentos y cualquier otro producto no incluido en el Anexo G.6.

Para la prevención y tratamiento de enfermedades, se podrá hacer uso de medicamentos fitoterapéuticos y homeopáticos; y sólo se utilizará antibióticos cuando sea necesario y bajo control. Se permite el uso de productos inmunológicos.

La limpieza de los locales e instalaciones ganaderas se realizará utilizando los productos indicados en el anexo G.7.

USDA NOP

Para la alimentación de los animales, no se podrá incluir en la dieta: drogas, hormonas, suplementos, pelets plásticos (como fibra), urea, ni subproductos provenientes del beneficio de animales (sobre todo para mamíferos y aves).

Y, se podrá usar como aditivos y suplementos del pienso, las sustancias indicadas en el Anexo USDA.3.

Para el tratamiento de enfermedades; se podrá suministrar medicamentos sintéticos y parasitocidas permitidos que se indican en el Anexo USDA.3. Sin embargo, no está permitido administrar a los animales: drogas, hormonas y parasitocidas como práctica rutinaria, ni las sustancias indicadas en el Anexo USDA.4.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.16
UE Reglamento 889/2008: Art. 22 y UE Reglamento 834/2007: Art. 14
USDA – NOP: §205.237 y §205.238

3.2.8 Profilaxis y tratamiento veterinario

La prevención de enfermedades se basará en una buena selección de razas, buenas prácticas, uso de piensos de calidad, carga ganadera acorde y buena estabulación.

BIO LATINA / UE

Cuando un animal enferme, éste deberá ser tratado inmediatamente, de preferencia con productos fitoterapéuticos, homeopáticos, oligoelementos y productos indicados en los Anexos G.5 (3) y G.6 (1.1). Cuando estas medidas no resulten eficaces, se podrá utilizar medicamentos alopáticos de síntesis química o antibióticos bajo el control de un veterinario.

El tiempo de espera entre la última administración de un medicamento alopático a un animal, será del doble del tiempo de espera legal; y, cuando no se especifique será de 48 horas.

Si en determinada circunstancia, un animal recibiera más de 3 tratamientos con medicamentos alopáticos de síntesis química o antibióticos en un lapso de 12 meses (o más de 1 si su ciclo de vida es menor a 1 año); sin considerar las vacunaciones, tratamientos antiparasitarios y programas de erradicación obligatorios; éstos animales o productos derivados no se podrán vender como orgánicos; y, los animales iniciarán un período de conversión. El ganadero guardará los registros de este hecho.

Entre las prácticas para un buen manejo de los animales, se considera:

- Vaciar, limpiar, desinfectar y dejar por un tiempo vacías las instalaciones, donde se crió un lote de aves de corral. Esto no se aplica para las aves de corral que no se crían en corrales o lotes y pueden correr libres todo el día.
- Retirar con frecuencia el estiércol, orina y restos de alimentos para reducir olores y no atraer insectos o roedores. Cuando sea necesario se podrá usar rodenticidas en trampas y productos para el control de insectos y otras plagas indicadas en el Anexo G.2.
- Cuando el animal proviene de unidades no orgánicas, podrán aplicarse medidas como pruebas de detección y períodos de cuarentena.

USDA NOP

Cuando un animal esté enfermo, se precisa que el productor no deberá rehusar tratamiento médico a este animal, con la finalidad de conservar su estado orgánico. Cuando las prácticas preventivas veterinarias son insuficientes, se podrá administrar medicamentos sintéticos permitidos, indicados en el Anexo USDA.3.

Los parasiticidas permitidos se podrán utilizar en el ganado:

- antes del último tercio de la gestación, pero no durante el período de lactancia en los descendientes o
- antes de los 90 días de la producción de leche.

Además todo animal o producto comestible que derive de animales tratados con antibióticos o sustancias no sintéticas prohibidas indicadas en el Anexo USDA.4, se identificará claramente.

Recordar que todo animal que haya sido tratado con antibióticos o sustancia no permitidas, no podrá regresar al hato de ganado orgánico.



Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.17 y C.3.18

UE Reglamento 889/2008: Art. 23 y 24

USDA – NOP: §205.238



3.2.9 Conversión / Transición de ganado y productos ganaderos

BIO LATINA / UE

Para el mercado UE:

Los animales que se introducen a una unidad de producción orgánica cumplirán el siguiente período de conversión:

- 12 meses para equinos y bovinos
- 6 meses para cerdos, pequeños rumiantes y animales para producción de leche
- 10 semanas para aves de corral para carne, introducidas antes de los 3 días de vida
- 6 semanas para aves de corral para producción de huevos
- 6 meses para camélidos para producción de lana

El período total de conversión combinado para los animales existentes y su prole, así como los pastos o cualquier parcela utilizada para la alimentación animal podrá reducirse a 24 meses si los animales se alimentan principalmente de los productos de la unidad de producción.

Este período de conversión podrá ser reducido a un año para pastos y espacios al aire libre, cuando son utilizados por especies herbívoras, y podrá reducirse a 6 meses, si estas tierras no han recibido en el último año tratamiento con productos no autorizados.

USDA NOP

Para el mercado USA, todos los productos ganaderos que se vendan, etiqueten o representen como orgánicos tienen que ser de ganadería bajo manejo orgánico continuo desde el último tercio de la gestación o incubación.



Ganadería bajo manejo orgánico continuo

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.4.3 y C.4.4

UE Reglamento 889/2008: Art. 37 y 38

USDA – NOP: §205.236

Recordar que en el caso de los animales y productos animales que se encuentran en período de conversión; éstos no podrán ser etiquetados como producto en conversión y deberán ser comercializados como productos convencionales.



3.3 Producción Orgánica Acuícola

La producción acuícola destinada al mercado de la Unión Europea, además de respetar las normas generales de producción orgánica, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:



BIO LATINA / UE

Origen de los animales

Los alevines provendrán de reproductores criados orgánicamente; y cuando esto no sea posible, se podrá introducir animales de explotaciones no ecológicas siempre que cumplan con condiciones específicas.

Prácticas

La crianza será realizada por personal capacitado, y las prácticas como: diseño de instalaciones, alimentación, carga de peces y calidad del agua, se ajustarán a las necesidades fisiológicas y al comportamiento de los animales. Estas prácticas buscarán reducir el impacto ambiental de esta actividad. Así mismo reducir al mínimo el sufrimiento de los animales, inclusive en el momento del sacrificio.

En todo momento, los animales orgánicos se mantendrán separados de los no orgánicos.

Reproducción

Para la reproducción se elegirán las estirpes adecuadas; y no se podrá realizar hibridación artificial, clonación o manipulación genética.

Durante la crianza, se definirán las condiciones para la gestión de las poblaciones de reproductores, de cría y juveniles.

BIO LATINA / UE

Piensos para peces y crustáceos

El alimento cubrirá las necesidades de nutrición de los animales.

Los ingredientes vegetales de los piensos provendrán de cultivos orgánicos, y los ingredientes derivados de animales acuáticos, provendrán de explotaciones pesqueras sostenibles.

Todos los demás ingredientes y productos utilizados para la alimentación que no tengan origen orgánico, sólo se podrán emplear, si son autorizados y están indicados en los anexos de la norma.

No se podrá usar factores de crecimiento, ni aminoácidos sintéticos.

Moluscos y otras especies

Considerando que estos animales se alimentan por infiltración y cubren sus necesidades en la naturaleza, las zonas de cría serán de alta calidad ecológica. Criándose en aguas de clase A (aguas que permiten recolectar animales para consumo directo) y clase B (donde los animales recolectados requieren ser tratados antes del consumo).

Limpieza

Para la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones solamente podrán utilizarse productos autorizados e indicados en los anexos de la norma.



Crianza de trucha en el lago

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.20

GNP-ACU-120108 Normas básicas para la Acuicultura de BIO LATINA

UE Reglamento 834/2007: Art. 15

UE Reglamento 710/2009 para Acuicultura y algas marinas que modifica el Reglamento 889/2008

3.4 Producción Orgánica Apícola

La crianza de abejas se realizará en unidades de producción orgánica, y considerando el mercado de la Unión Europea, se cumplirá lo siguiente:



Los paneles utilizan cera orgánica

BIO LATINA / UE

Origen de los animales

Se dará prioridad a la crianza de la especie *Apis mellifera* y sus ecotipos.

Cuando se quiera renovar colmenas, se podrá introducir un 10% anual de abejas reinas y enjambres no orgánicos, siempre que sean colocados en colmenas con láminas de cera orgánica.

Ubicación

La ubicación de las colmenas garantizará que en un radio de 3 km, existan fuentes de néctar y polen, fundamentalmente de cultivos ecológicos y/o vegetación silvestre; o, de cultivos tratados con métodos de bajo impacto ambiental. Su ubicación debe garantizar también, que cuenten con acceso a agua.

Las colmenas se mantendrán a suficiente distancia de cualquier fuente de producción no agrícola que pueda generar contaminación, como centros urbanos, autopistas, industrias, minas, etc. El productor, entregará a BIO LATINA un inventario cartográfico a escala, con la ubicación de las colmenas. Cada colmena tendrá una identificación clara y en caso de traslado de las mismas debe registrarse su nueva ubicación, e informarse a BIO LATINA con anticipación.

Materiales y productos

Las colmenas serán construidas con materiales naturales, y la cera a emplearse para los nuevos panales será orgánica.

Otros productos como propóleos, cera y aceites vegetales utilizados en las colmenas también serán naturales.

Solamente se podrá utilizar cera no orgánica cuando: no haya cera orgánica disponible en el mercado; la cera este libre de sustancias prohibidas para la producción orgánica, y; proceda de opérculos (tapa que cierra las celdas cuando la miel está madura).

Conversión

Se podrá comercializar productos de la apicultura como orgánicos, cuando por lo menos durante un año se haya cumplido las normas de producción orgánica, y se haya utilizado cera orgánica.

El período de conversión de un año, será modificado al introducirse abejas reinas o enjambres no ecológicos, o cuando éstos no se coloquen en panales que utilicen cera orgánica.

Recolección

La recolección de miel se realizará con métodos naturales, quedando prohibido el uso de repelentes sintéticos. No se podrá recoger miel en panales con crías y tampoco se podrá retirar toda la miel de la colmena, debiendo dejar suficiente miel y polen para pasar el invierno. Durante la recolección se tendrá especial cuidado en no dañar a las abejas. Todas las acciones de cosecha deberán ser registradas por el productor.

Manejo

Todas las prácticas de mutilaciones como cortar la punta de las alas de las abejas reina están prohibidas.

Al finalizar la estación productiva se dejará suficiente reserva de miel y polen en la colmena. Sólo en caso, sea necesaria una alimentación artificial debido a condiciones climatológicas o cuando esté en riesgo la supervivencia de la colmena, se permitirá darles miel orgánica, jarabe de azúcar orgánica, o azúcar orgánico, por un tiempo limitado (tiempo comprendido entre la última recolección y 15 días antes al período de afluencia de néctar). Toda esta información quedará registrada.

Profilaxis y tratamiento veterinario

Para desinfectar colmenas, instrumentos o locales, se utilizará medios físicos como la aplicación de vapor o llama directa; y para la protección contra plagas solo está permitido utilizar los productos indicados en el Anexo G.2.

En caso de infección con *Varroa destructor*, se podrá eliminar crías machos y utilizar ácido fórmico, láctico, acético, y oxálico, así como mentol, timol, eucaliptol o alcanfor.

Cuando las colmenas se enfermen, deberán ser tratadas inmediatamente, y si reciben tratamiento con productos alopáticos de síntesis química serán trasladadas y aisladas, en este caso, toda la cera deberá ser sustituida por cera orgánica. Esta colonia tendrá que iniciar nuevamente un período de conversión de 1 año.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.3.2; C.3.3; C.3.7; C.3.12; C.3.13; C.3.19; C.4.4; C.7.2.3

UE Reglamento 834/2007: Art. 14

UE Reglamento 889/2008: Art. 8, 9, 13, 18, 19, 25, 38, 44

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TRANSFORMADOS

La producción de alimentos transformados orgánicos, se separará en tiempo y espacio de la producción de alimentos transformados no orgánicos; ello con la finalidad de evitar cualquier riesgo de mezcla o contaminación del producto.

Ejemplo práctico:

Una planta de procesamiento produce néctar de mango orgánico y convencional. ¿Qué medidas deberá tomar en cuenta para evitar el riesgo de mezcla con el producto convencional?

Considerando que la regla general es prevenir la mezcla con una separación físico y/o temporal. Para realizar esta actividad se tomarán las siguientes medidas:

- Contar con almacenes separados e identificados.
- Contar con recetas definidas por producto.
- Contar con documentos y procedimientos que sustenten sus actividades y cantidades producidos tanto de los productos orgánico como convencional.
- Realizar sus operaciones de transformación en forma separada. Por ej. La planta podrá procesar 2 días néctar convencional; y luego podrá procesar 4 días néctar orgánico, siempre que haya realizado una adecuada limpieza y purga de los equipos.

Todo producto transformado contará con una receta que permita verificar su composición, origen de los ingredientes, relación de ingredientes permitidos y el porcentaje de ingredientes orgánicos.



Elaboración de alimentos transformados.

4.1 Generalidades

Los transformadores de alimentos y piensos, cumplirán lo siguiente:

BIO LATINA / UE

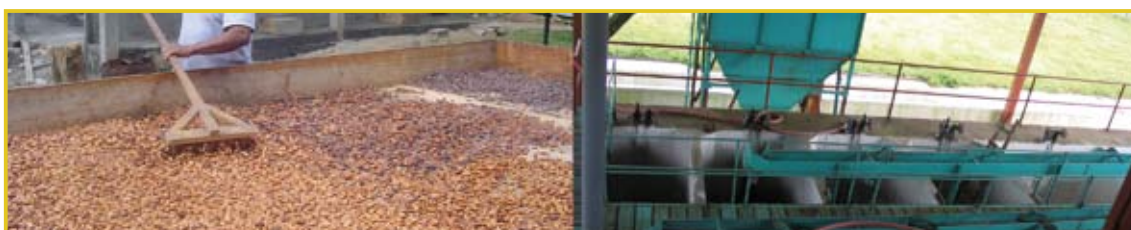
- Respetar las buenas prácticas de fabricación y garantizar que se cumplan las normas de producción orgánica.
- Observar todos los procedimientos durante la transformación y actualizarlos luego de un análisis de aspectos críticos.
- Evitar el riesgo de contaminación con productos no autorizados, y la sustitución y comercialización de productos no orgánicos como orgánicos.

USDA NOP

La transformación de alimentos se realizará utilizando métodos mecánicos y biológicos, como: cocinar, hornear, fermentar, deshidratar, congelar, batir, moler, enfriar, entre otros, incluyendo el empaque, enlatado u otra forma de colocar el alimento en el envase.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.6.1; C.8.1; C.8.2 y C.8.3
UE Reglamento 834/2007: Art. 19 y UE Reglamento 889/2008: Art. 26, 27 y 28
USDA – NOP: 205.270 ; 205.301 y 205.105



Secado de café (izq.). Beneficio de café (der.).



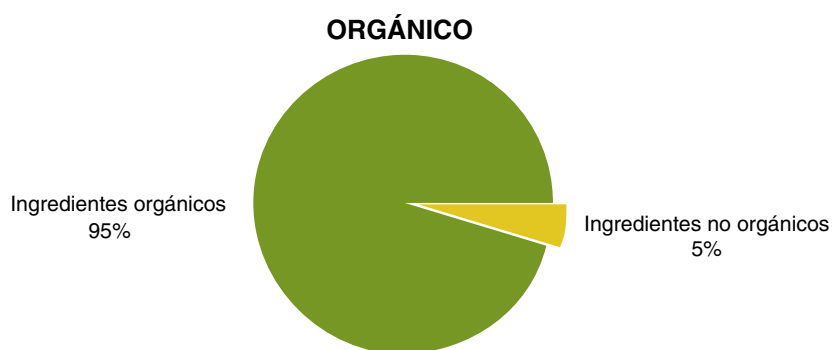
Producción de jugo (izq.). Envasar miel (der.).

4.2 Ingredientes, productos y sustancias

Los productos orgánicos transformados multi-ingredientes, podrán incluir entre sus ingredientes ciertos insumos no producidos orgánicamente, hasta un determinado porcentaje. Para el mercado de la UE, podrá ser hasta un 5%; y en el caso de los Estados Unidos hasta un 30%.

BIO LATINA / UE

Todo producto transformado comercializado como “orgánico”, contendrá por lo menos el 95% de ingredientes orgánicos.



El 5 %, referido a los ingredientes no orgánicos:

- Podrán ser ingredientes convencionales que se encuentren en la lista de productos y sustancias permitidos (Anexo G.8, Sección A, B)
- No podrá ser un ingrediente convencional cuando el mismo ingrediente ya fue considerado como orgánico.

Nunca se puede usar productos de OMG o sus derivados.

A continuación se presenta una lista de los principales productos y sustancias que podrán utilizarse en la transformación de alimentos:

- ingredientes agrarios orgánicos
- preparados a base de microorganismos y enzimas
- sustancias aromatizantes
- colorantes no contaminantes para el estampado de la carne y/o de las cáscaras de huevos
- agua potable y sal (a base de cloruro de sodio o cloruro de potasio)
- minerales (incluidos los oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y micronutrientes autorizados
- y las sustancias mencionadas en el Anexo G8, sección A y B de la norma.
- ingredientes agrícolas no orgánicos indicados en el Anexo G.9

Reconstitución de propiedades de alimentos y piensos

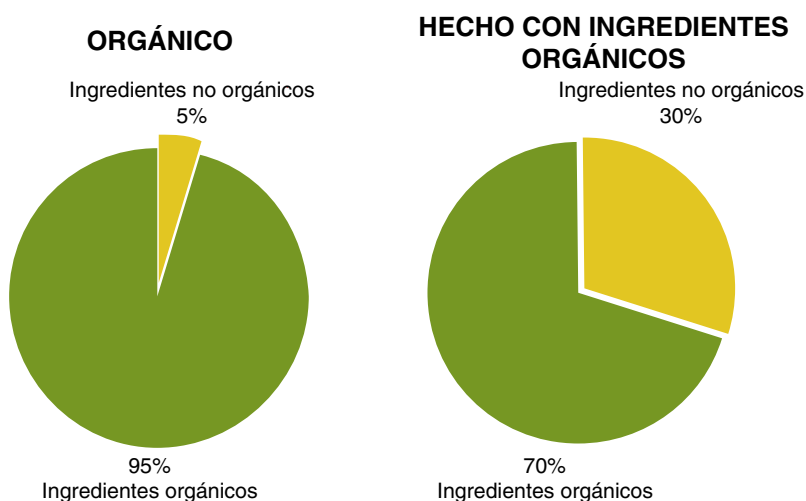
BIO LATINA / UE

Cuando durante el proceso de transformación o almacenamiento, el producto transformado ha perdido propiedades, éstas no podrán ser revertidas utilizando sustancias o técnicas que lo restauren.

Por ej. Si durante el proceso de deshidratación de Camu camu se pierde Vitamina C, ésta no podría ser posteriormente adicionada al producto.

USDA NOP

Los productos orgánicos transformados multi-ingredientes, podrán incluir entre sus ingredientes ciertos insumos no producidos orgánicamente, hasta un 30%. Según este porcentaje los productos son etiquetados en diferente forma (ver capítulo sobre Etiquetado).



El 5% al 30% restante de los ingredientes no orgánicos sólo podrán incluir sustancias:

- que están en la lista de sustancias agrícolas (ver Anexo USDA.5)
- que están en la lista de sustancias no agrícolas permitidas como ingredientes (ver USDA.6) solo cuando que no se encuentren en el mercado en su forma orgánica.

No está permitido el uso de OMG, fango de aguas residuales o irradiación.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.6.1; C.8.1; C.8.2 y C.8.3

UE Reglamento 834/2007 Art. 19 y UE Reglamento 889/2008: Art. 26, 27 y 28

USDA – NOP: §205.270 ; §205.301 y §205.105

4.3 Cálculo del porcentaje de los ingredientes orgánicos

Para garantizar que los productos transformados contienen el porcentaje de ingredientes orgánicos requerido, se realizarán cálculos en función del peso o volumen de los ingredientes, excluyendo el peso del agua y sal.

El número resultante de calcular el porcentaje de los ingredientes se redondeará al número entero inferior más próximo.

Este porcentaje lo determinará la persona que fija la etiqueta en el paquete para el consumidor y será verificado por BIO LATINA.

BIO LATINA / UE

Los productos transformados rotulados como “orgánicos” en la denominación de venta, contendrán más de 95% de ingredientes orgánicos.

Para realizar este cálculo se considera también a los aditivos alimentarios de uso permitidos (Anexo G.8). Solo los aditivos no identificados con un asterisco en la columna del código numérico no se contabilizarán como ingredientes de origen agrario y se excluirán del cálculo de ingredientes, al igual que el agua y el sal.

USDA NOP

Los productos transformados etiquetados como “orgánicos”, son rotulados de tres formas diferentes, ello en función del contenido (expresado en porcentaje) de ingredientes orgánicos:

- “100 por ciento orgánico”, productos procesados sólo con ingredientes orgánicos.
- “Orgánico”, productos que contiene por lo menos el 95% ingredientes orgánicos.
- “Hecho con (ingrediente) orgánicos”, productos que contienen por lo menos el 70% de ingredientes orgánicos.



Limpieza de bananos para empacar

Control de calidad

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.6.1; C.8.1; C.8.2 y C.8.3

UE Reglamento 834/2007: Art. 19 y UE Reglamento 889/2008: Art. 26, 27 y 28

USDA – NOP: §205.270 ; §205.301; §205.302; y §205.105

Ejemplo del cálculo del porcentaje de los ingredientes orgánicos en productos transformados

Producto transformado : Pulpa de mango
Ingrediente orgánico de origen agrario : Mango
Otros ingredientes : Acido cítrico

Para el mercado UE					Para el mercado USA				
Determinar la cantidad de ingredientes orgánicos en peso o volumen.					Determinar la cantidad de ingredientes orgánicos en peso o volumen.				
Producto	kg	Se considera en el peso			Producto	kg	Se considera en el peso		
		De los productos orgánicos	Total	%			De los productos orgánicos	Total	%
Mango	99.75	Si	Si	100%	Mango	99.75	Si	Si	99.75%
Acido Cítrico	0.25	No	No	-	Acido Cítrico	0.25	No	Si	0.25%
Total				100%	Total				99%

Verificar si el ácido cítrico está permitido como producto no-orgánico según UE.

Ver Anexo G8: Productos sustancias destinados a la producción de alimentos ecológicos transformados. Sección A – Aditivos alimentarios, incluidos los excipientes.

Resultado:
 Sí se encuentra en la lista G8, por lo que su uso está permitido. Se indica que se usará en productos transformados vegetales y es considerado como ingrediente de origen no agrario.

En la lista G8, este ingrediente no se encuentra marcado con un asterisco (*). Lo que significa que se excluye para los cálculos de porcentaje de los ingredientes.

Verificar si el ácido cítrico está permitido como producto no-orgánico según USA.

Ver Anexo USDA.5 (§ 205.605): Sustancia no agrícolas (no orgánicas) permitidas como ingredientes de y en productos procesados.

Resultado:
 Sí se encuentra en la lista. Es decir que se pueden usar con previa autorización de BIO LATINA.

Se calcula dividiendo el peso neto total de los ingredientes orgánicos entre el peso total del producto terminado (excluyendo agua, sal)

$$\frac{99.75}{99.75} = 100\%$$

Este producto se etiquetará como:
“Producto Orgánico”

Los cuales son productos que contienen de 95 a 100% de ingredientes orgánicos.

Dividiendo el peso neto total de los ingredientes orgánico entre el peso total del producto terminado (excluyendo agua y sal)

$$\frac{99.75}{100} = 0.9975 = 99.75\%$$

El número resultante de calcular el porcentaje de los ingredientes se redondeará al número entero inferior más próximo. Es decir este producto contiene 99% ingredientes orgánicos.

Este producto se etiquetará como:
“Producto Orgánico”

Productos que contienen por lo menos 95% de ingredientes orgánicos.

Estos productos no podrá ser etiquetados como 100% orgánico.

4.4 Identificación de puntos críticos

Los operadores que produzcan piensos o alimentos transformados establecerán y actualizarán los procedimientos pertinentes a partir de una identificación sistemática de fases críticas durante la transformación. A partir de ello, podrán elaborar medidas preventivas para minimizar los riesgos de contaminación en los puntos críticos identificados.

Ejemplo de un flujo del producto en una Planta de procesamiento de café convencional y orgánico

Flujo del producto (puntos críticos)	Puntos críticos	Medidas preventivas
1 Recepción y pesado de café pergamino húmedo <i>Identificación del producto (Ingreso)</i> 	Identificación del producto durante ingreso y salida (Puntos 1,7 y 9) 1 7 9	Durante la recepción y salida del producto revisar su identificación: Nombre y tipo de producto: - (Café orgánico, Café 100% orgánico, etc.) - Nombre - Nombre de la certificadora
2 Secado <i>Mezcla del producto</i> 		
3 Almacenamiento temporal <i>Mezcla del producto</i> 		Verificar que el empaque esté cerrado y no haya riesgo de contaminación durante el transporte. Documentar esta actividad.
4 Limpieza de impurezas <i>Mezcla / Contaminación</i> 		
5 Trillado (pelado del pergamino) <i>Mezcla / Contaminación</i> 	Mezcla del producto orgánico con productos convencionales (Puntos 2,3,4, 5 y 7) 2 3 4 5 7	Verificar que existe una adecuada: - Separación espacial y/o temporal entre los productos convencionales y orgánicos. - Señalización e identificación de los productos.
6 Clasificación por tamaño, densidad 		
7 Ensacado y etiquetado de café oro <i>Mezcla del producto Identificación del producto</i> 		Purga de las máquinas al iniciar el procesamiento de productos orgánicos.
8 Almacenamiento del producto final 	Contaminación Limpieza de Maquinaria (Punto 4 y 5) 4 5	Verificar que se realice: - Limpieza con solo productos permitidos de las máquinas antes de procesar productos orgánicos.
9 Salida del producto Exportación <i>Identificación del producto (Salida)</i>		Purga de las máquinas al iniciar el procesamiento de productos orgánicos.

Referencia:
 Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.8.1
 UE Reglamento 889/2008, 26.2

ETIQUETADO

Se considera como etiquetado, a toda referencia escrita que se hace durante la producción, procesamiento y comercialización referida a la producción orgánica.

BIO LATINA / UE

Las etiquetas podrán incluir el término “orgánico”, “ecológico” o “biológico” si se ha cumplido con las normas de producción orgánica durante todo el proceso. En las etiquetas se aplicará lo siguiente:

5.1 Generalidades

Se usará en las etiquetas el término “orgánico” cuando al menos el 95% de los ingredientes sean orgánicos. Además se podrá también hacer uso de los términos “bio” y “eco”. El detalle de todos los ingredientes orgánicos será colocado en la lista de ingredientes del producto.

No se podrá hacer referencia al término “orgánico” en productos en los que se deba indicar que el producto contiene, está compuesto, o se produce a partir de OMG.

Logotipo

El uso de los logotipos de la Unión Europea y BIO LATINA es voluntario y podrán utilizarse en el etiquetado, publicidad y presentación de los productos si cumplen con la norma de BIO LATINA.

El logotipo de la Unión Europea de la producción orgánica se utilizará siguiendo el modelo e indicaciones de uso, señalados en el Reglamento CEE 834/2007.

Las indicaciones para el uso del logotipo de BIO LATINA, se indica en sus normas.



Indicaciones del etiquetado

El logotipo de la Unión Europea para la producción orgánica, será de uso obligado a partir del 01.07.2010 para los países miembros de la UE. Para países fuera de la Unión Europea el uso del logo es voluntario.

En caso se decida utilizar el logo de la UE, se indicará también el lugar de procedencia de las materias primas, utilizando las frases siguientes:

- **“Agricultura UE”**, cuando proceden de la Unión Europea.
- **“Agricultura no UE”** cuando proceden de terceros países.
- **“Agricultura UE/no UE”** cuando una parte procede de la Unión Europea y otro de terceros países.

Cuando se hace mención a la procedencia, los términos UE y no UE, podrán ser reemplazados por el nombre de los países. Toda esta información se colocará en un lugar visible, y será legible e indeleble.

Se colocará en el etiquetado además, una referencia a BIO LATINA que podrá ser el nombre o el logotipo.



El etiquetado ayuda a los consumidores encontrar un producto orgánico certificado

¿Qué significa Denominación de venta?

Es el nombre comercial del producto y hace referencia al mismo, por ejemplo: "Mermelada de Mango". Este nombre es colocado en el frente del empaque. La denominación de venta, no es el nombre de la empresa o la marca.

5.2 Composición y etiquetado del producto

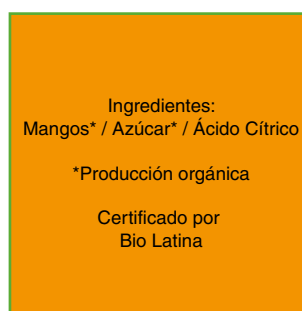
Etiquetado en la denominación de venta (95% - 100%)

Los alimentos transformados que contienen de 95% a 100% de ingredientes orgánicos, podrán utilizar la palabra "orgánico, "ecológico" o "biológico":

- En la denominación de venta
- Para identificar a los ingredientes orgánicos en la lista de ingredientes.

Se deberá usar el nombre o código de la certificadora.

El uso del logotipo de la UE para países fuera de la UE es voluntario.



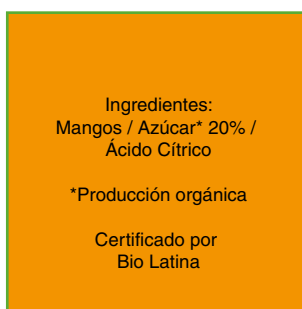
En la lista de ingredientes; Mango y Azúcar son identificados con un asterisco (*) al provenir de una producción orgánica.

Etiquetado sólo en las listas de ingredientes (< 95%)

Los alimentos transformados que contienen menos de 95% de ingredientes orgánicos:

- Utilizarán la palabra "orgánico" sólo para identificar a los ingredientes orgánicos en la lista de ingredientes. Además deberán indicar el porcentaje total de ingredientes orgánicos.

Se deberá usar el nombre o código de la certificadora. Estos productos no podrán utilizar el logo de la UE.



Sólo el azúcar que es 20% de los ingredientes proviene de la producción orgánica. Por lo tanto este mermelada contiene menos de 95% de ingredientes orgánicos y se indica sólo en la lista de ingredientes el ingrediente orgánico.

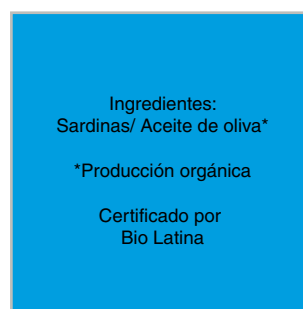
Etiquetado de productos cuyo ingrediente principal proviene de la caza o pesca.

Los productos que contienen como ingrediente principal un producto de la caza o pesca silvestre (productos fuera del alcance de la norma de producción orgánica), pero que además contienen otros ingredientes de origen agrario orgánico. Podrán utilizar la palabra “orgánico”, “ecológico” o “biológico”:

- En la denominación de venta, siempre que se escriba junto al nombre del producto agrario orgánico.
- En la lista de ingredientes, para identificar los ingredientes orgánicos.

Se deberá usar el nombre o código de la certificadora. Estos productos no podrán utilizar el logo de la UE.

Excepción para
productos de caza y
pesca silvestre



En este caso excepcional se colocan en la denominación de venta que sólo el aceite es orgánico. Las sardinas que provienen de la pesca silvestre no se pueden certificar o etiquetar como orgánico.

Etiquetado para los productos agrícolas en conversión

Los productos de origen vegetal, podrán colocar en la etiqueta “**producto en conversión a la agricultura ecológica**”, siempre que:

- Haya pasado mas de 12 meses de período de conversión.
- El producto contenga un único ingrediente.
- La indicación no sea más visible que la denominación de venta y esté vinculada con el nombre o código de la certificadora.
- No podrán utilizar el logo de la UE.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: D.1.1, D.1.2, D.2.1, D.2.2, D.2.4, D.4.1

UE Reglamento 834/2007: Art. 23, 24 y 25; y UE Reglamento 889/2008: Art. 57 y 62

USDA NOP



Uso del término “orgánico”

El término “orgánico” sólo se podrá usar en etiquetas y etiquetado de productos crudos o procesados (incluyendo los ingredientes) producidos y manejados de acuerdo a las normas de producción orgánica.

Los productos a ser exportados y vendidos en USA, se tienen que etiquetar y certificar de acuerdo a las normas. El pienso del ganado será etiquetado según las especificaciones.

Logotipo

El sello USDA, no es de uso obligatorio. Sin embargo cuando se utilice, se deberá respetar los detalles indicados en el Reglamento § 205.311

El logotipo deberá replicarse en forma y diseño similar al original, y se imprimirá de manera legible y clara.

El logotipo de la certificadora no deberá ser más grande que el sello del USDA.

Composición y etiquetado del producto

Etiquetado de productos “100 por ciento orgánico”

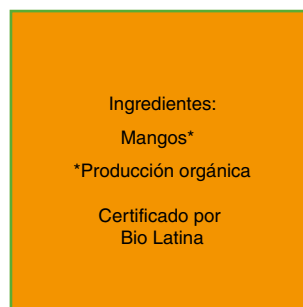
Los productos que contienen (en peso o volumen) ingredientes 100% orgánicos.

Estos productos empacados mostrarán la siguiente información concerniente al producto:

- Podrá usar el término “100 por ciento orgánico” u “orgánico” para modificar el nombre del producto (por ejemplo: “Mermelada 100% orgánica”). Si bien el uso del término 100% orgánico es voluntario se recomienda su colocación en los empaques a fin de dejar claramente establecido el % orgánico en la composición del producto.
- Podrá identificar los ingredientes orgánicos en la lista de productos multi ingredientes, con el término “orgánico” o con un asterisco.

USDA NOP

- Al rotularlo como orgánico, deberá colocar el nombre de la certificadora (uso obligatorio) y podrá usar el logo de la certificación (uso voluntario).
- Podrá usar el sello USDA (uso voluntario).



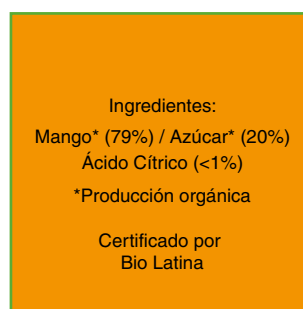
Este producto se etiqueta como 100% orgánico ya que sólo utiliza ingredientes orgánicos.

Etiquetado de productos “orgánico”

Tienen que contener no menos de 95% de productos agrícolas crudos o procesados orgánicos.

Estos productos empacados mostrarán la siguiente información concerniente al producto:

- El término “orgánico” para modificar el nombre del producto por ejemplo “mermelada orgánica”.
- El término “orgánico” (o asteriscos) para identificar los ingredientes orgánicos en la lista de ingredientes. Para productos multi ingredientes
- El porcentaje de ingredientes orgánicos
- Al rotularlo como orgánico, deberá colocar el nombre de la certificadora (uso obligatorio), el uso del logo de la certificadora es voluntario.
- Podrá usar el sello USDA (uso voluntario).



Este producto se etiqueta sólo como “orgánico”, por que el ácido cítrico no es un ingrediente orgánico.

USDA NOP

Etiquetado de productos “hecho con (ingredientes) orgánicos”

Los productos contienen no menos de un 70% de ingredientes orgánicos.

Estos productos empacados, podrán colocar en el panel de presentación del producto, la declaración “hecho con (especificar ingredientes) orgánicos”. Y en este paréntesis de ingredientes a especificar podrán mencionar:

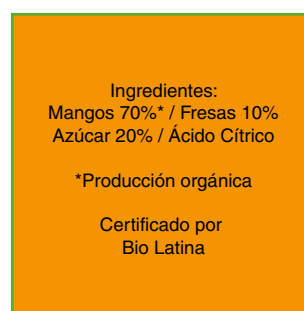
- Hasta tres ingredientes producidos orgánicamente.
- Hasta tres grupos de alimentos, entre ellos: pescados, frutas, granos carnes, aceites, condimentos, vegetales o productos lácteos, entre otros. Siempre que todos los ingredientes de cada grupo sean orgánicos.

En la declaración de ingredientes de productos multi ingredientes se podrá mostrar el término “orgánico” (o asterisco) para identificar los ingredientes orgánicos.

Las letras de la declaración del porcentaje de ingredientes orgánicos no excede la mitad del tamaño del tipo de letra más grande de la sección y que aparezca todo en el mismo tipo de letra, color, estilo, y sin resaltarlo.

Deberán colocar el nombre de la certificadora.

No podrán hacer uso del sello USDA.



Este producto contiene 70% de Mangos orgánicos, por eso se puede etiquetar el producto con la declaración “Hecho con mangos orgánicos”.

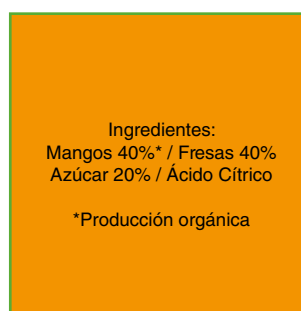
Etiquetado de productos con menos de 70% de ingredientes orgánicos

Los productos agrícolas multi ingredientes que contienen menos del 70% de ingredientes orgánicos, identificarán en la lista de ingredientes a los ingredientes orgánicos, del siguiente modo:

- Identificar los ingredientes orgánicos con la palabra “orgánico” (o con asterisco)
- Mostrar el porcentaje de contenido orgánico en la lista de ingredientes

No podrán:

Mostrar el sello USDA ni sello, logotipo u otra marca de identificación de la certificadora que represente la certificación de algún producto.



Este producto contiene sólo 40% de un producto orgánico, por eso se identifica con un asterisco sólo en la lista de ingredientes como orgánico.

Etiquetado del pienso

Los productos de pienso para ganado podrán mostrar en cualquier sección del paquete, lo siguiente:

- La declaración “100 por ciento orgánico” u “orgánico” para modificar el nombre del producto de pienso
- La palabra “orgánico” o asterisco para identificar los ingredientes orgánicos,
- El sello USDA (voluntario)
- El sello, logotipo u otra marca de identificación de la certificadora.

Referencia:

USDA – NOP: §205.300; §205.301; §205.302; §205.303; §205.304; §205.305; §205.306; §205.311

5.3 Etiquetado de los productos que no serán vendidos directamente al consumidor final BIO LATINA / UE y USDA

Los productos orgánicos que no serán vendidos directamente al consumidor, y que son almacenados o enviados a otra parte de la cadena de producción, deberán contar con un etiquetado que permita siempre su identificación y trazabilidad.

Es imprescindible que los productos orgánicos circulen dentro de la cadena de producción, acompañados de documentos que contribuyan a su identificación. Por ello el etiquetado del envase presentará mínimamente la siguiente información:

1. Nombre del producto identificado como orgánico: Café 100% orgánico, Café orgánico.
2. Nombre del operador
3. Nombre de la certificadora
4. Exigencias de país (por ejemplo: Periodo de cosecha, N° de lote, país de origen, etc.)

Estos datos podrán estar presentes en la etiqueta como en el saco de café, y/o en la documentación que acompaña el producto. Se permite que dicha información sólo este presente en documentos, siempre y cuando puede relacionarse de forma que no ofrezca lugar a dudas con el envase, recipiente o vehículo que transporta el producto.

Además podrá contar con la siguiente información adicional:
Logotipo del mercado del destino (Unión Europea, USDA), Logotipo de la certificadora, Número de lote, Mercado de destino, otros.

Recordar que el etiquetado debe permitir siempre la identificación y trazabilidad del producto. Toda la información útil y relevante para este fin deberá ir en la etiqueta o en un panel que acompañe el producto.



Ejemplo de una muestra del etiquetado utilizado en el centro de acopio para el envío de café orgánico. (parte delantera y posterior de un saco)



Referencia:
Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: C.9.2
UE Reglamento 834/2007: 889/2008 31,1
USDA-NOP: § 205.307

1. Nombre del producto
identificado como 100% Organic
Coffee

CONTROL

BIO LATINA, es una certificadora Latinoamericana, que cumple con la guía EN 45011/ISO 065 y es reconocida en la Unión Europea, al ser acreditada por el DGA (Deutsche Gesellschaft für Akkreditierung mbH); y es reconocida en Estados Unidos por el Programa de Producción Orgánica del USDA. Ello le permite certificar unidades de producción orgánicas, a través del siguiente procedimiento:

I. INGRESO AL PROGRAMA / SOLICITUD

Pasos	Cliente	BIOLATINA
1. Solicitud de información y envío de paquete informativo	Solicita información referente a: los requerimientos de la norma para la producción orgánica, procedimiento, y costos de la certificación.	BIO LATINA, enviará información que incluye, entre otros: • Solicitud (AC1) • Documento sobre requisitos (AD0) y deberes del cliente (AE1). • Tabla de tarifas (AB1), • Normas solicitadas o link a la página Web para acceder a los documentos.
2. Elaboración de Presupuesto (proforma)		BIO LATINA, envía un presupuesto (en función de tarifas, distancia y tamaño de la unidad). En caso de productores colectivos el presupuesto será calculado en función a un SIC implementado y funcional al 100%.
Envío de Solicitud (AC1)	El cliente llena la solicitud con datos básicos.	BIO LATINA revisa la solicitud hasta la aprobación y determina la conformidad con el reglamento.
3. Envío de Plan de Manejo	• Producción en campo (Área A), el cliente completa la información del plan de manejo de producción (AB4-AAA). • Procesamiento de alimentos (Área B) el cliente completa la información del plan de manejo de procesamiento (AB4-BBB).	BIO LATINA revisa el plan de manejo y de ser necesario solicita al cliente realizar ciertas medidas correctivas. En caso no hubieran acciones correctivas se acuerda la fecha para Inspección en campo.

Pasos	Cliente	BIO LATINA
-------	---------	------------

Cuando un grupo de productores solicita una certificación grupal – antes de la Inspección externa de BIO LATINA - se debe asegurar que existe un Sistema de Control Interno (SIC) implementado.
Más información y documentos en la página web de BIO LATINA.

Sistema de control interno (SIC)	Un SIC implementado contará con: • Normas internas: procedimientos y formularios con responsabilidades claramente definidas, establecimiento de Sanciones frente a las irregularidades de la norma interna • Contratos entre productores y organización • Plan de capacitación a productores e Inspectores internos, - Descripción detallada de cada parcela (mapa, instalaciones, almacenes etc.) • Separación entre Asistencia técnica y Inspecciones internas
Registro de productores	• Todos los productores serán registrados con nombre, dirección, lotes y producción estimada.
Inspecciones internas	• Realizarán y documentarán inspecciones internas al 100% por lo menos una vez al año.
Evaluación de los reportes internos	Un comité de control interno evaluará los reportes internos asegurando que: • la lista de productores aprobados provisionalmente, incluya a todos los miembros que cumplen con la norma • se implementen las medidas correctivas en el tiempo acordado.

4.	Aprobación de la Solicitud y Presupuesto aprobado	-----	BIO LATINA, envía el presupuesto final
5.	Contrato	Firma el contrato, y con ello se compromete a cumplir las normas orgánicas.	BIO LATINA entrega una copia firmada del contrato al cliente.
6.	Fecha de inspección	El cliente y BIO LATINA acuerdan una fecha de inspección.	

II. INSPECCIÓN

7.	Inspección	La persona responsable del manejo de la unidad estará presente y contará con la documentación preparada. Se permitirá a BIO LATINA el libre acceso a toda la unidad de producción, y a todos los registros y documentación contable. El informe de inspección es firmado por el cliente o persona responsable y el inspector.	BIO LATINA realizará: • Una visita completa a toda la unidad una vez año • Visitas aleatorias de control entre sus clientes (algunos clientes recibirán una segunda visita de control) El Inspector revisará el cumplimiento del plan de manejo y definirá eventuales acciones correctivas. Durante la visita se podrá tomar muestras, siempre que exista indicios de uso de productos no autorizados.
----	------------	--	--

Pasos	Cliente	BIO LATINA
-------	---------	------------

Área A	Durante la inspección se verificará: • Origen, Autorización y Uso de Insumos (semillas, fertilizantes, productos fitosanitarios) • Instalaciones / descripción de la unidad de producción • Manejo de la producción orgánica • Manejo de plagas • Trazabilidad • Etiquetado • Sistema de control interno (SIC), para grupos.	
--------	---	--

Área B	• Origen, Autorización y Uso de Insumos (agua, aditivos, vitaminas) • Recetas • Método de producción • Trazabilidad • Instalaciones / Descripción completa de la Unidad • Etiquetado	
--------	---	--

Área C	• Trazabilidad • Documentación contable financieros (compra y venta)	
--------	---	--

8.	Informe	En caso necesario el cliente presentará más documentos luego de la Inspección.	En caso necesario BIO LATINA solicitará más documentos luego de la inspección. El Inspector, con toda la documentación necesaria redacta el informe de inspección.
----	---------	--	---

III. CERTIFICACIÓN

9.	Revisión		El revisor responsable revisa el informe de inspección. Y eventualmente solicita al inspector aclare preguntas pendientes.
10.	Acciones correctivas	Como resultado de la inspección, eventualmente, se implementarán ciertas acciones correctivas antes de emitir el certificado.	
11.	Acuerdo	El cliente firma y envía a BIO LATINA la conformidad con el informe y la aceptación de las No-Conformidades (en caso hayan). En caso que no esta de acuerdo puede apelar a la decisión	
12.	Certificado		BIO LATINA emite el certificado. Y es entregado al cliente.
13.	No-Conformidades leves	En caso que luego de la entrega del certificado existen medidas correctivas ante las no conformidades, estas medidas deben presentarse a más tardar al termino del plazo máximo dado por BIO LATINA.	

EXPORTACIÓN

La producción agrícola orgánica de nuestro país, tiene como principales mercados de destino los de la Unión Europea, Estados Unidos y Japón. En ellos se comercializa principalmente los siguientes productos: café, cacao, banano y granos andinos, entre otros.

BIO LATINA facilita que sus operadores realicen transacciones comerciales en el mercado nacional e internacional al contar con un sistema de calidad transparente, confiable y debidamente documentado.

Los operadores de BIO LATINA, pueden exportar sus productos al mercado de la Unión Europea, gracias a que BIO LATINA cumple con la guía EN 45011 (ISO 065) y es reconocida en la Unión Europea al ser acreditada por DAP, y es reconocida en Estados Unidos por el Programa de Producción Orgánica del USDA. Estas acreditaciones se complementan con convenios que garantizan el acceso de los productos orgánicos a otros mercados como el japonés, entre otros.

Referencia:
GNP No E.8.1
UE Reglamento. 837/2007 Art. 32, 33

7.1 Exportación a la Unión Europea

Para exportar un producto con la denominación “orgánico” a cualquier país de la Unión Europea es necesario que el importador de la UE solicite ante la autoridad de su país la emisión de un permiso de importación para cada embarque.

Procedimiento para tramitar una solicitud de permiso de importación

Para ello se requiere que el exportador cuente con:

- Certificado como comercializador, vigente y válido para la UE otorgado por BIO LATINA. El certificado deberá incluir la relación de productos a exportar.
- Información sobre la cadena de producción para la exportación: Productores – Procesadores, y revisará si cuentan con certificados de producción o transformación vigentes.
- Información del envío del producto orgánico: contratos, volúmenes a exportar, consignatario (de ser el caso), fechas de embarque, etc.

Con esta información; BIO LATINA iniciará el trámite para la solicitud de permiso de importación, según el siguiente procedimiento:

- El importador solicitará a la oficina Central de BIO LATINA trámite el permiso de importación. Indicando información de la cadena de producción: operadores involucrados, productos respectivos, entre otros.
- BIO LATINA tramitará la solicitud de permiso de importación en un formato vigente según corresponda al país del importador; el cual irá sellado y firmado por el Gerente de BIO LATINA al que se adjuntará la siguiente documentación en castellano o inglés: resúmenes del reporte de inspección y certificados vigentes. El costo de envío de los documentos vía Courier corren por cuenta del exportador ó importador según sea convenido. BIO LATINA remitirá también esta información en forma virtual traducida al inglés. El costo de traducción es asumido por el exportador.
- Posteriormente, la autoridad del país del importador emitirá el “permiso de importación” (aproximadamente en un mes de iniciado el trámite). Este permiso, generalmente

tiene una vigencia de un año, o hasta la fecha de caducidad del certificado de área del Exportador. Es importante precisar que una vez iniciado el trámite para la solicitud de permiso de importación se cuenta sólo con 15 días para presentar la documentación complementaria o faltante que solicite la autoridad; en caso no se presente dicha documentación, la autoridad podrá denegar la apertura o renovación del mismo por el resto del año.

- Para tramitar la renovación del “permiso de importación”, (cuando se cuente con uno vigente), el importador y exportador solicitarán a BIO LATINA inicie el trámite con dos meses de anticipación a la fecha de caducidad del mismo. Y se procederá del mismo modo indicado anteriormente.

En caso se haya tramitado anteriormente un permiso de importación con determinados proveedores, y se desea añadir ó quitar productores, procesadores y/o productos, el importador debe solicitar a la oficina Central de BIO LATINA, se realice el trámite de **la solicitud de ampliación de permiso de importación**, indicando los nuevos elementos de cambio. Esta información será enviada en forma física y virtual a la autoridad de ser el caso.

Certificado de Transacción

Todos los comercializadores sin excepción están obligados a solicitar a BIO LATINA la emisión de un certificado de transacción por cada embarque que comercializan, tanto para el mercado internacional (exportación), como para el mercado nacional.

Emisión de un certificado de transacción (TC) - mercado internacional -

El procedimiento para la emisión del Certificado de Transacción (TC) es el siguiente:

1. El exportador remitirá a la representación de BIO LATINA copia de los siguientes documentos:
 - Bill of Lading
 - Factura
 - Lista de Productores que aportaron producto (forma PF1)
 - Declaración del exportador (en base al documento de ejemplo)

- TC local (solo aplica cuando el producto no ha sido certificado por BIO LATINA y comprado por el comercializador).
2. La representación local de BIO LATINA revisará todos los documentos. Cuando éstos estén completos y correctos, solicitará a BIO LATINA Central (Perú) la emisión de un TC.
 3. Se estima como tiempo máximo para la emisión de un TC, tres (3) días hábiles. Sin embargo, generalmente la emisión del TC, podrá realizarse el mismo día si se cuenta con documentación completa, legible, correcta y en orden.
 4. El TC es enviado a la representación del país que lo solicitó con una copia virtual para el importador (de ser requerido); y en casos excepcionales se podrán hacer los envíos directamente desde Perú.
 5. La representación local de BIO LATINA, podrá entregar el TC original al exportador para ser enviado al importador; ó, podrá enviarlo directamente al importador.

Es importante precisar que, toda la información de productos y volúmenes exportados por cada operador a sus clientes, es documentada y supervisada por cada representación local de BIO LATINA. Por ello todos los TC deberán llegar primero a cada representación local.

Cualquier comunicación con la oficina Central de BIO LATINA se deberá hacer con copia a la respectiva Representación local.

Emisión de un certificado de transacción (TC) - mercado nacional -

La comercialización de los productos orgánicos a nivel nacional también esta sujeta a la emisión de Certificados de Transacción -TC.

Se considera en la comercialización, tanto la venta como la compra. De este modo, el vendedor estará en la obligación de entregar al comprador un TC local; así como el comprador estará en la obligación a solicitar al vendedor un TC local.

BIO LATINA / UE

El procedimiento para la emisión de un TC local es el siguiente:

1. El vendedor solicitará un TC local adjuntando los siguientes documentos:
 - Factura
 - Lista de Productores que aportaron producto (PF1)
 - Declaración del comercializador
 - Guía de remisión del transportista
 - Guía de remisión del producto
2. La representación de BIO LATINA revisará que la documentación sea la correcta y esté completa.
3. Se estima como tiempo máximo para la emisión de un TC local, tres (3) días hábiles. Sin embargo, generalmente la emisión se realiza el mismo día que es solicitado, siempre y cuando toda la documentación esté completa, legible, correcta y en orden.
4. La Representación de BIO LATINA, entregará un TC original al vendedor para que sea enviado al comprador nacional, o a quien lo necesite para elaborar o vender el producto orgánico.

Las solicitudes para los TC locales, serán atendidas por las representaciones de BIO LATINA en los correos locales.

Para mayor información, por favor comunicarse a importacion@biolatina.com.pe con copia a central@biolatina.com.pe o contactarse con la persona encargada de estos trámites en la oficina local o central de BIO LATINA.

Referencia:

Documento de BIO LATINA AE3 - Deberes y responsabilidades de los solicitantes Área C - Comercialización (exportación)

ANEXOS

BIO LATINA / UNION EUROPEA

- G.1 Fertilizantes destinados al abono y la mejora del suelo
- G.2 Plaguicidas y productos sanitarios
- G.3 Superficies mínimas cubiertas y al aire libre y otras características de alojamiento de las distintas especies y tipos de producción
- G.4 Número máximo de animales por hectárea
- G.5 Materias primas para la alimentación animal
- G.6 Aditivos para piensos y determinadas sustancias utilizadas en la alimentación animal
- G.7 Productos de limpieza y desinfección
- G.8 Productos y sustancias destinadas a la producción de alimentos ecológicos transformados
- G.9 Ingredientes de origen agrario que no han sido producidos ecológicamente

USDA - NOP

- USDA.1 Sustancias sintéticas permitidas en la producción de cultivos orgánicos
- USDA.2 Sustancias no sintéticas prohibidas en la producción de cultivos orgánicos
- USDA.3 Sustancias sintéticas permitidas en la producción ganadera orgánica
- USDA.4 Sustancias no sintéticas prohibidas en la producción ganadera orgánica
- USDA.5 Sustancias no agrícolas (no orgánicas) permitidas como ingredientes de y en productos procesados etiquetados como “orgánico” o “hecho con (ingredientes o grupo de alimentos) orgánicos”
- USDA.6 Productos agrícolas no orgánicos permitidos como ingredientes de o en productos procesados etiquetados como “orgánico”.

G.1 Fertilizantes destinados al abono y la mejora del suelo

Productos en cuya composición entren o que contengan únicamente las materias enumeradas en la lista siguiente:

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
Estiércol de granja	Producto constituido mediante la mezcla de excrementos de animales y de materia vegetal (cama) Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas
Estiércol desecado y gallinaza deshidratada	Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas
Mantillo de excrementos sólidos de animales incluida la gallinaza, y estiércol compostado	Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas
Excrementos líquidos de animales (estiércol semilíquido, orina tec.)	Utilización tras una fermentación controlada o dilución adecuada. Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas
Residuos domésticos compostados o fermentados	Elaborado a partir de desechos domésticos separados en función de su origen, sometido a un proceso de compostaje o a una fermentación anaeróbica para la producción de biogás Únicamente desechos domésticos vegetales y animales Únicamente cuando se produzcan en un sistema de recolección cerrado y vigilado, aceptado por BIO LATINA 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 (VI): 0
Turba	Utilización limitada a la horticultura (cultivo de hortalizas, floricultura, arboricultura, viveros)
Mantillo procedente de cultivos de setas	La composición inicial del sustrato debe limitarse a productos del presente anexo
Deyecciones de lombrices (humus de lombriz) e insectos	
Guano	(Químicamente el guano está compuesto por nitrato de amonio, junto con ácido úrico, fosfórico, oxálico y carbónico, además de sales minerales y otras impurezas. El guano posee elevadas concentraciones de fósforo y nitrógeno).
Mezcla de materias vegetales compostadas o fermentadas	Producto obtenido a partir de mezclas de materias vegetales, sometido a un proceso de compostaje o a una fermentación anaeróbica para la producción de biogás.
Los productos o subproductos de origen animal mencionados a continuación: 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 y productos lácteos	Concentración máxima en mg/kg de materia seca de cromo (VI): 0

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
Productos y subproductos de origen vegetal para abono	(por ejemplo: harina de tortas oleaginosas, cáscarde cacao, raicillas de malta, etc.)
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 con soluciones acuosas ácidas y/o alcalinas, iii) fermentación
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	Contenido de cadmio inferior o igual a 90 mg/kg de P205
Fosfato aluminocalcico	Contenido de cadmio inferior o igual a 90 mg/kg de P205
	Utilización limitada a los suelos básicos (pH > 7,5)
Escorias de defosforación	
Sal potásica en bruto	(por ejemplo: kainita, silvinita, etc.)
Sulfato de potasio que puede contener sal de magnesio	Producto obtenido a partir de sal potásica en bruto mediante un proceso de extracción físico, y que también puede contener sales de magnesio
Vinaza y extractos de vinaza	Excluidas las vinazas amoniacales
Carbonato de calcio	Únicamente de origen natural (por ejemplo: creta, marga, roca calcárea molida, arena calcárea creta fosfatada, etc.)
Magnesio y Carbonato de calcio	Únicamente de origen natural (por ejemplo: creta de magnesio, roca de magnesio calcárea molida)
Sulfato de magnesio (por ejemplo: kieserita)	Únicamente de origen natural
Solución de cloruro de calcio	Tratamiento foliar de los manzanos, a raíz de una carencia de calcio
Sulfato de calcio (yeso)	Únicamente de origen natural
Cal industrial procedente de la producción de azúcar	Subproducto de la producción de azúcar de remolacha o caña de azúcar
Azufre elemental	
Oligoelementos	
Cloruro de sodio	Solamente sal gema
Polvo de roca y arcilla	

Referencia:
Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: G.1

G.2 Plaguicidas y productos sanitarios

I. Sustancias de origen vegetal o animal

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
Azadiractina extraída de <i>Azadirachta indica</i> (Árbol neem)	Insecticida
Cera de abejas	Agente para la poda
Gelatina	Insecticida
Proteínas hidrolizadas	Atrayente Sólo en aplicaciones autorizadas en combinación con otros productos apropiados de esta lista
Lecitina	Fungicida
Aceites vegetales (por ejemplo, aceite de menta, aceite de pino, aceite de alcaravea)	Insecticida, acaricida, fungicida e inhibidor de la germinación. Salvo que procedan de organismos genéticamente modificados o sus derivados.
Piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i>	Insecticida
Cuasia extraída de <i>Quassia amara</i>	Insecticida y repelente
Rotenona extraída de <i>Derris</i> spp, <i>Lonchocarpus</i> spp y <i>Terphrosia</i> sp	Insecticida

II. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas y enfermedades

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
Microorganismos (bacterias, virus y hongos), por ejemplo, <i>Bacillus thuringiensis</i> , Granulosis virus, <i>Beauveria bassiana</i> , Baculo virus, etc.	Únicamente productos que no se hayan modificado genéticamente

III. Sustancias producidos por Microorganismos

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
Espinosa	Insecticida; Únicamente si ha sido producido por cepas no modificadas genéticamente Sólo si se toman medidas para minimizar el riesgo de parasitoides importantes y de desarrollo de la resistencia.

IV. Sustancias que se utilizarán sólo 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
Feromonas	Atrayente, perturbador de la conducta sexual; Solo en trampas y dispersores
Piretroides (solo deltametrina o lambdacihalotrina)	Insecticida; solo en trampas con atrayentes específicos; Únicamente contra <i>Batrocera Oleae</i> y <i>Ceratitis capitata</i> Wied

V. Preparados para su dispersión en la superficie entre las plantas cultivadas

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
Fosfato férrico (ortofosfato de hierro (III))	molusquicida

VI. Otras sustancias utilizadas tradicionalmente en la agricultura ecológica

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
Cobre en forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, sulfato de cobre tribásico, óxido cuproso u octanoato de cobre	Fungicida Hasta 6 kg de cobre por ha y año En caso de que se exceda este límite, la cantidad media empleada efectivamente durante un período de 5 años que abarque este año más los cuatro años anteriores no supere 6 kg
Etileno	Desverdizado de los plátanos, kiwis y kakis; desverdizado de cítricos, sólo cuando forme parte de una estrategia destinada a impedir que la mosca dañe el cítrico; inducción de la floración de la piña; inhibición de la brotación de papas y cebollas.

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
Sal de potasio rica en ácidos grasos (jabón suave)	Insecticida
Sulfato de aluminio y potasio, Alumbre potásico (Kalinita)	Prevención de la maduración de los plátanos
Sulfuro de cal (polisulfuro de calcio)	Fungicida, Insecticida, acaricida
Aceite de parafina	Insecticida, acaricida
Aceites minerales	Insecticida, fungicida. Sólo en árboles frutales, olivos, vides y plantas tropicales (por ejemplo plátanos)
Permanganato de potasio	Fungicida, bactericida
Arena de cuarzo	Sólo para árboles frutales, olivos y vides
Azufre	Repelente
	Fungicida, acaricida y repelente

VII. Otras sustancias

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización
Hidróxido de calcio	Fungicida Solo para árboles frutales (incluso en viveros) para el control de Nectria galligena
Bicarbonato de potasio	Fungicida

Referencia:
Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: G.2

G.3 Superficies mínimas cubiertas y al aire libre y otras características de alojamiento de las distintas especies y tipos de producción

BOVINOS, EQUINOS Y CERDOS	Zona cubierta (Superficie disponible por animal)		Zona al aire libre (Superficie de ejercicio sin incluir pastos)
	Peso mínimo en vivo (Kg.)	m2 por cabeza	m2 por cabeza
Ganado de reproducción engorde, bovinos y équidos	hasta 100	1.5	1.1
	hasta 200	2.5	1.9
	hasta 350	4.0	3.0
	De más de 350	5 con un mínimo de 1 m ² /100 kg	3.7 con un mínimo de 0.75 m ² /100 kg
Vacas lecheras		6	4.5
Toros destinados a la reproducción		10	30
Ovejas y cabras		1.5 oveja/cabra 0.35 cordero/cabrito	2.5 oveja/cabra 0.5 por cordero/ cabrito
Cerdas nodrizas con lechones de hasta 40 días		7.5 cerda	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	1.9
		10m ² / berraco en cubrición	8

AVES DE CORRAL	Zona cubierta (Superficie disponible por animal)			Zona al aire libre (Superficie de ejercicio sin incluir pastos)
	N° animales m ² por animal	cm de percha	Nido	m ² por cabeza
Gallinas ponedoras	6	18	7 gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, 120 cm ² por ave	4 siempre que no se supere el límite de 170 kg/N/ Ha/año
Aves de corral de engorde (en alojamiento fijo)	10 con un máximo De 21 kg de peso en vivo/ m ²	20 (sólo para pintadas)		4.0 pollos de carne y pintadas 4.5 patos 10 pavos 15 ocas no deberá superarse el límite de 170 kg N/Ha/ año para ninguna de las especies arriba mencionadas
Polluelos de engorde en alojamiento móvil	16 (*) alojamientos Móviles con máximo De 30 kg peso en vivo/ m ²			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 superficies disponibles

Referencia:
Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: G.3

G.4 Número máximo de animales por hectárea

ANIMALES POR HECTÁREA CLASE O ESPECIE	NÚMERO MÁXIMO DE ANIMALES POR HECTÁREA EQUIVALENTE A 170 KG N/Ha/ AÑO
Equidos de más de 6 meses	2
ternero de engorde	5
Otros bovinos de menos de un año.....	5
Bovinos machos de 1 a 2 años	3.3
Bovinos hembras de 1 a 2 años	3.3
Bovinos machos de más de 2 años.....	2
Terneras para cría	2.5
Terneras de engorde	2.5
Vacas lecheras	2
Vacas lecheras de reposición.....	2
Otras vacas	2.5
Conejas productoras	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

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: G.4

G.5 Materias primas para la alimentación animal

1. Materias primas para la alimentación animal no ecológicas de origen vegetal

1. Cereales, semillas, sus productos y subproductos.

Avena en grano, copos, harinilla, cáscaras y salvado; cebada en grano, proteína y harinilla; torta de presión de germen de arroz; mijo en grano; centeno en grano, harinilla; 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 de cerveza.

2. Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos.

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 torta de presión; palmiste en torta de presión; semillas de calabaza en torta de presión; aceitunas, orujo de aceituna deshuesada; aceites vegetales (extracción física).

3. Semillas leguminosas, sus productos y subproductos

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

4. Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos

Pulpa de remolacha azucarera; Papa; camote en tubérculo; pulpa de papas; fécula de papa; proteína de papa; yuca.

5. Otras semillas y frutas, sus productos y subproductos

Algarrobos; Vainas y harinas de algarrobo; Calabazas; pulpa de cítricos; manzanas, membrillos, peras, melocotones, higos, uvas y sus pulpas; castañas; torta de presión de nueces; torta de presión de avellanas; Peladuras y torta de presión de cacao; Bellotas.

6. Forrajes y forrajes groseros.

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

7. Otras plantas, sus productos y subproductos.

Melaza; 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 (proporcionados solamente a las crías), especias y plantas aromáticas.

2. Materias primas para la alimentación animal de origen animal

1. Leche y productos lácteos.

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 deslactosado en polvo, proteína de suero en polvo (mediante tratamiento físico), caseína en polvo, lactosa en polvo, cuajada y leche cortada (agria).

2. Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos.

Con arreglo a las restricciones siguientes: productos originarios exclusivamente de la pesca sostenible que vayan a utilizarse exclusivamente para especies distintas de los herbívoros.

Pescado, aceite de pescado y aceite de hígado de bacalao no refinado; autolisatos de pescados, moluscos y crustáceos; hidrolisatos y proteolísatos obtenidos por vía enzimática en forma soluble o no soluble únicamente para las crías; Harina de pescado.

3. Huevos y ovoproductos

Huevos y ovoproductos para la alimentación de las aves de corral, preferentemente obtenidos en la propia explotación.

3. Materias primas de origen mineral

1. Sodio:

Sal marina sin refinar, sal gema bruta de mina, sulfato de sosa, carbonato de sodio, bicarbonato de sodio, cloruro de sodio.

2. Potasio:

Cloruro de potasio

3. Calcio:

Lithothamnium y marl, conchas de animales acuáticos (incluidos los huesos de sepia), carbonato de calcio, lactato de calcio, gluconato calcico.

4. Fósforo:

Fosfatos bicálcicos defluorados, fosfato monocálcico defluorado, fosfato monosódico, fosfato calcico y magnésico; fosfato cálcico y sódico.

5. Magnesio:

Óxido de magnesio (magnesio hidro); sulfato de magnesio, cloruro de magnesio, carbonato de magnesio; fosfato de magnesio.

6. Azufre:

Sulfato de sosa (sodio).

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: G.5

G.6 Aditivos para piensos y determinadas sustancias utilizadas en la alimentación animal

1. ADITIVOS PARA PIENSOS

Los aditivos enumerados deberán estar autorizados

1.1 Aditivos nutricionales

a) Vitaminas

- Vitaminas derivadas de materias primas que estén presentes de manera natural en los piensos
- Vitaminas de síntesis idénticas a las vitaminas naturales únicamente para animales monogástricos
- Vitaminas de síntesis de los tipos A, D y E idénticas a las vitaminas naturales para rumiantes, con la autorización previa de los Estados miembros basada en la evaluación de la posibilidad de que los rumiantes alimentados de forma ecológica obtengan las cantidades necesarias de las citadas vitaminas a través de su dieta.

b) Oligoelementos

E1 Hierro	carbonatoferroso (II), sulfatoferroso (II) monohidratado y/o eptahidratado, óxidoférrico (III)
E2 Yodo	yodato de calcio anhidro, yodato de calcio hexahidratado, yoduro de sodio
E3 Cobalto	sulfato de cobalto (II) monohidratado y/o heptahidratado, carbonato básico de cobalto (II) monohidratado
E4 Cobre	óxido cúprico (II), carbonato de cobre (II) básico mono hidratado sulfato de cobre (II) pentahidratado
E5 Manganeseo	carbonato manganoso (II), óxido manganoso mangánico sulfato manganoso (II) monohidratado y/o tetrahidratado
E6 Cinc	carbonato de zinc, óxido de zinc, sulfato de zinc monohidratado y/o heptahidratado
E7 Molibdeno	molibdato de amonio, molibdato de sodio
E8 Selenio	seleniato de sodio, selenito de sodio

1.2. Aditivos zootécnicos

Enzimas y microorganismos

1.3. Aditivos tecnológicos

a) Conservantes:

- E 200 Ácido sórbico
- E 236 Ácido fórmico (*)
- E 260 Ácido acético (*)
- E 270 Ácido láctico (*)
- E 280 Ácido propiónico (*)
- E 330 Ácido cítrico

(*) Para ensilado: únicamente cuando las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada.

- b) Sustancias antioxidantes
E 306 — Extractos de origen natural ricos en tocoferoles utilizados como antioxidantes
- c) Aglutinantes y agentes antiaglomerantes
E 470 Estearato de calcio de origen natural
E 551b Sílice coloidal
E 551c Tierra de diatomeas
E 558 Bentonita
E 559 Arcillas caoliníticas
E 560 Mezclas naturales de esteatitas y clorita
E 561 Vermiculita
E 562 Sepiolita
E 599 Perlita
- d) Aditivos de ensilaje
Las enzimas, levaduras y bacterias pueden utilizarse como aditivos de ensilaje.
Únicamente se permitirá la utilización de ácido láctico, fórmico, propiónico y acético para la producción de ensilaje cuando las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada.

2. DETERMINADAS SUSTANCIAS UTILIZADAS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Las sustancias enumeradas deberán estar autorizadas.

Levaduras:

- *Saccharomyces cerevisiae*
- *Saccharomyces carlsbergiensis*

3. SUSTANCIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ENSILAJE

- Sal marina
- Sal gema bruta de mina
- Suero lácteo
- Azúcar
- Pulpa de remolacha azucarera
- Harina de cereales
- Melazas

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: G.6

G.7 Productos de limpieza y desinfección

- Jabón de potasa y sosa
- Agua y vapor
- Lechada de cal
- Cal
- Cal viva
- Hipoclorito de sodio (por ejemplo como lejía líquida)
- Sosa cáustica
- Peróxido de hidrógeno
- Esencias naturales de plantas
- Ácido cítrico, peracético, ácido fórmico, láctico, oxálico y acético
- Alcohol
- Ácido nítrico (equipo de lechería)
- Ácido fosfórico (equipo de lechería)
- Formaldehído
- Productos de limpieza y desinfección de los pezones e instalaciones de ordeño.
- Carbonato de calcio

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: G.7

G.8 Productos y sustancias destinados a la producción de alimentos ecológicos transformados

SECCIÓN A: ADITIVOS ALIMENTARIOS, INCLUIDOS LOS EXCIPIENTES

A efectos del cálculo de ingredientes, los aditivos alimentarios identificados con un asterisco en la columna del código numérico se considerarán como ingredientes de origen agrario.

Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones específicas
		origen vegetal	origen animal	
E 153	Carbón vegetal		X	Queso de cabra recubierto de ceniza Queso Morbier
E 160b*	Anato, bixina, nor-bixina		X	Queso Red Leicester Queso Double Gloucester Cheddar Mimolette
E 170	Carbonato de calcio	X	X	No deben utilizarse como colorantes o para el enriquecimiento en calcio de los productos.
E 220 ó E 224	Dióxido de azufre	X	X	En vinos de fruta (*) sin adición de azúcar (incluida la sidra y la perada) o en agua-miel: 50 mg (**) En sidra y perada elaboradas con adición de azúcar o de jugo concentrado tras la fermentación: 100 mg (**)
	Metabisulfito de potasio	X	X	
				(*) En este contexto, se entiende por «vino de fruta» el vino elaborado a partir de fruta distinta de la uva. (**) Contenidos máximos disponibles de todos los orígenes, expresados en mg/l de SO ₂ .
E 250 ó E 252	Nitrito de sodio Nitrato de potasio		X X	Para productos cárnicos ⁽¹⁾ : E 250: cantidad añadida indicativa expresada como NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: cantidad añadida indicativa expresada como NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: cantidad residual máxima expresada como NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: cantidad residual máxima expresada como NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Ácido láctico	X	X	
E 290	Dióxido de carbono	X	X	
E 296	Ácido málico	X		
E 300	Ácido ascórbico	X	X	Productos cárnicos ⁽²⁾
E 301	Ascorbato de sodio		X	Productos cárnicos ⁽²⁾ en combinación con nitritos y nitratos
E 306*	Extracto rico en tocoferoles	X	X	Antioxidante para grasas y aceites

E 322*	Lecitina	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 325	Lactato de sodio		X	Productos lácteos y productos cárnicos
E 330	Ácido cítrico	X		
E 331	Citratos de sodio		X	
E 333	Citratos de calcio	X		
E 334	Ácido tartárico [L(+)-]	X		
E 335	Tartratos de sodio	X		
E 336	Tartratos de potasio	X		
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Gasificante para harina fermentante
E 400	Ácido algínico	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 401	Alginato de sodio	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 402	Alginato de potasio	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 406	Agar	X	X	Productos lácteos y productos cárnicos ⁽²⁾
E 407	Carragenina	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 410*	Goma de garrofín	X	X	
E 412*	Goma guar	X	X	
E 414*	Goma arábica	X	X	
E 415	Goma xantana	X	X	
E 422	Glicerol	X		Para extractos vegetales
E 440 (i)*	Pectina	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 464	Hidroxipropilmetilcelulosa	X	X	Material de encapsulado para cápsulas
E 500	Carbonatos de sodio	X	X	Dulce de leche ⁽³⁾ , mantequilla de nata ácida y queso de leche agria ⁽²⁾
E 501	Carbonatos de potasio	X		
E 503	Carbonatos de amonio	X		
E 504	Carbonatos de magnesio	X		
E 509	Cloruro de calcio		X	Coagulante de leche
E 516	Sulfato de calcio	X		Excipiente
E 524	Hidróxido de sodio	X		Tratamiento superficial de «Laugengebäck»
E 551	Dióxido de silicio	X		Antiaglomerante para plantas aromáticas y especias
E 553b	Talco	X	X	Agente de recubrimiento para productos cárnicos
E 938	Argón	X	X	
E 939	Helio	X	X	
E 941	Nitrógeno	X	X	
E 948	Oxígeno	X	X	

⁽¹⁾ La restricción se limita a los productos de origen animal.

⁽²⁾ Este aditivo solo se podrá utilizar si se demuestra, a satisfacción de la autoridad competente, que no existe ninguna alternativa tecnológica que ofrezca las mismas garantías y/o permita mantener las características específicas del producto.

⁽³⁾ «Dulce de leche» o «Confiture de lait» es una crema de color tostado, suave y dulce, elaborada con leche azucarada y espesada.

SECCIÓN B: COADYUVANTES TECNOLÓGICOS Y OTROS PRODUCTOS QUE PUEDEN UTILIZARSE PARA LA TRANSFORMACIÓN DE INGREDIENTES DE ORIGEN AGRARIO DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Denominación	Elaboración de productos alimenticios de		Condiciones específicas
	origen vegetal	origen animal	
Agua	X	X	Agua potable con arreglo a la Directiva 98/83/CE del Consejo
Cloruro de calcio	X		Coagulante
Carbonato de calcio	X		
Hidróxido de calcio	X		
Sulfato de calcio	X		Coagulante
Cloruro de magnesio (o nigari)	X		Coagulante
Carbonato de potasio	X		Desecado de uvas
Carbonato de sodio	X		Producción de azúcar
Ácido láctico		X	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso (1)
Ácido cítrico	X	X	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso (1) Producción de aceite e hidrólisis del almidón (2)
Hidróxido de sodio	X		Producción de azúcar Producción de aceite de semillas de colza (Brassica spp)
Ácido sulfúrico	X	X	Producción de gelatina (1) Producción de azúcar (2)
Ácido clorhídrico		X	Producción de gelatina Para regular el pH del baño de salmuera en la transformación de los quesos Gouda, Edam y Maasdammer, Boerenkaas, Friese, y Leidse Nagelkaas.
Hidróxido de amonio		X	Producción de gelatina
Peróxido de hidrógeno		X	Producción de gelatina
Dióxido de carbono	X	X	
Nitrógeno	X	X	
Etanol	X	X	Disolvente
Ácido tánico	X		Coadyuvante de filtración
Albúmina de huevo	X		
Caseína	X		
Gelatina	X		
Cola de pescado	X		
Aceites vegetales	X	X	Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante

Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal	X		
Carbón activado	X		
Talco	X		Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 553b
Bentonita	X	X	Adhesivo para aguamiel ⁽¹⁾ Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 558
Caolín	X	X	Propóleo ⁽¹⁾ Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 559
Celulosa	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾
Tierra de diatomeas	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾
Perlita	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾
Cáscaras de avellana	X		
Harina de arroz	X		
Cera de abejas	X		Desmoldeador
Cera de carnauba	X		Desmoldeador

⁽¹⁾ La restricción se limita a los productos de origen animal.

⁽²⁾ La restricción se limita a los productos de origen vegetal.

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: G.8

COMO LEER EL ANEXO G8:

Se refiere a una nomenclatura internacional de aditivos. Números entre 300-321 por ejemplo son antioxidantes como el Ácido cítrico

Aquí se define las condiciones específicas para el uso del producto. Por ejemplo; en el caso del Ácido ascórbico que aun estando permitido para productos de origen vegetal y animal. Se especifica que se permite su uso “sólo para productos cárnicos”.

Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones específicas
		origen vegetal	origen animal	
E 300	Ácido cítrico	X		Queso de cabra recubierto de ceniza Queso Morbier
E 330*	Ácido ascórbico	X	X	Productos cárnicos ⁽²⁾

Este asterisco (*) señala a los aditivos que serán considerados como ingredientes de origen agrario , por lo que deberán ser tomados en cuenta para los cálculos de porcentaje de ingredientes orgánicos.
Cuando no se presenta el asterisco (*), no se considerarán en los cálculos tal como el agua y sal.

Aquí se define para la preparación de que tipo de alimentos está permitido el uso de los productos. Por ej. el Ácido cítrico sólo es permitido para la preparación de productos vegetales; tal como se indicó en el ejemplo de la pulpa de Mango.

G.9 Ingredientes de origen agrario que no han sido producidos ecológicamente

1. PRODUCTOS VEGETALES SIN TRANSFORMAR Y PRODUCTOS DERIVADOS DE ELLOS MEDIANTE TRANSFORMACIÓN

1.1. Frutas y frutos secos comestibles:

- Bellotas *Quercus spp.*
- Nuez de Kola *Cola acuminata*
- Grosellas espinosas *Ribes uva-crispa*
- Fruta de la pasión *Passiflora edulis*
- Frambuesa (desezada) *Rubus idaeus*
- Grosella roja (desezada) *Ribes rubrum*

1.2. Plantas aromáticas y especias comestibles:

- Pimienta (del Perú) *Schinus molle L.*
- Simiente de rábano picante *Armoracia rusticana*
- Galanga *Alpinia officinarum*
- Flores de cártamo *Carthamus tinctorius*
- Berro de fuente *Nasturtium officinale*

1.3. Varios:

Algas, incluidas las marinas, autorizadas en la preparación de productos alimenticios no ecológicos.

2. PRODUCTOS VEGETALES

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

- Cacao *Theobroma cacao*
- Coco *Cocos nucifera*
- Olivo *Olea europaea*
- Girasol *Helianthus annuus*
- Palma *Elaeis guineensis*
- Colza *Brassica napus, rapa*
- Cártamo *Carthamus tinctorius*
- Sésamo *Sesamum indicum*
- Soja *Glycine max*

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

- Fructosa
- Papel de arroz
- Hoja de pan ácimo
- Almidón de arroz y maíz de cera, no modificados químicamente

2.3. Varios:

- Proteína de guisante *Pisum spp.*
- Ron obtenido exclusivamente a partir de zumo de caña de azúcar
- Kirsch elaborado a base de los frutos y aromatizantes mencionados en la norma

3. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

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

- Gelatina
- Suero lácteo en polvo «herasuola»
- Tripas

Referencia:

Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: G.9

USDA.1 Sustancias sintéticas permitidas en la producción de cultivos orgánicos.

Las siguientes sustancias sintéticas se podrán usar en la producción de cultivos orgánicos, de acuerdo con las restricciones especificadas en esta sección, siempre que el uso de tales sustancias no contribuya a la contaminación de cultivos, suelo o agua. Las sustancias permitidas por esta sección, excepto los desinfectantes y asépticos del párrafo (a) y aquellas sustancias en los párrafos (c), (j), (k) y (l) de esta sección, sólo se pueden usar cuando las disposiciones enunciadas en el §205.206(a) al (d) resultan insuficientes para prevenir o controlar la plaga en cuestión.

- (a) Como alguicida, desinfectantes y asépticos, incluyendo limpieza de sistemas de riego:
 - 1. Alcoholes: (i) Etanol, (ii) Isopropanol
 - 2. Materiales con cloro: Excepto que, los niveles residuales de cloro en el agua no excedan el límite máximo residual de desinfectante según la Ley de Agua Potable Segura: (i) Hipoclorito de calcio, (ii) Dióxido de cloro, (iii) Hipoclorito de sodio
 - 3. Sulfato de Cobre: Para usar como alguicida en sistemas acuáticos de arroz, está limitado a una aplicación por campo durante cualquier período de 24 meses. Las dosis de aplicación están limitadas a aquellas dosis que no incrementan los valores del cobre en los valores de referencia de los análisis de suelo por un período de tiempo acordado entre el productor y el agente de certificación acreditado.
 - 4. Peróxido de hidrógeno
 - 5. Gas ozono: sólo para limpieza de sistemas de riego.
 - 6. Acido peracético: para uso en la desinfección de equipos, semillas y material de reproductivo para propagación vegetativa.
 - 7. Alguicida y antimusgo con base jabonosa.
- (b) Como herbicidas, barreras de maleza, tal como sea pertinente:
 - 1. Herbicidas, con base jabonosa: para uso en el mantenimiento de la granja (camino, zanjas, vías preferenciales, perímetros de edificios) y cultivos ornamentales
 - 2. Cobertura o mulch: (i) Periódicos u otra clase de papel reciclable, sin tintas brillantes o de color. (ii) Mulch y cubiertas de plástico (con base en petróleo, que no sea cloruro de polivinilo o policloruro de vinilo (PVC).
- (c) Como insumos para compost: Periódicos u otra clase de papel reciclable, sin tintas brillantes o de color.
- (d) Como repelentes de animales –Jabones, amonio– sólo para usar como un repelente de animales grandes, sin contacto con el suelo o con la parte comestible del cultivo.

- (e) Como insecticidas (incluyendo acaricidas o control de ácaros):
 1. Carbonato de amonio: sólo para usar como cebo en trampas para insectos, sin contacto directo con el cultivo o con el suelo.
 2. Ácido bórico: control estructural de plagas, sin contacto directo con alimentos o cultivos orgánicos.
 3. Sulfato de cobre: para el control de camarones tardpole en producciones acuáticas de arroz, está limitado a una aplicación por campo durante cualquier periodo de 24 meses. Las dosis de aplicación están limitadas a aquellas dosis que no incrementan los valores del cobre en los valores de referencia de los análisis de suelo por un período de tiempo acordado entre el productor y el agente de certificación acreditado.
 4. Azufre elemental.
 5. Azufre de cal: incluyendo polisulfuro de calcio.
 6. Aceites, para horticultura: aceites de rango estrecho en “dormancia” [leñosas], sofocantes y de verano [follaje presente].
 7. Jabones, insecticida.
 8. Trampas y/o barreras pegajosas.
 9. Ésteres de octanoato de sacarosa (CAS #s—42922–74–7; 58064–47–4): en concordancia con lo indicado en la etiqueta aprobada.
- (f) Para manejo de insectos. Feromonas.
- (g) Como veneno para roedores: identificación de la sustancia química asignado por el Chemical Abstarcts Service.
 1. Dióxido de azufre: sólo para control subterráneo de roedores (bombas de humo)
 2. Vitamina D3.
- (h) Como cebo para babosas o caracoles. Fosfato de hierro (CAS # 10045–86–0).
- (i) Para control de enfermedades de plantas:
 1. Cobres, fijados: hidróxido de cobre, óxido de cobre, oxiclورو de cobre, incluye productos exentos de tolerancia EPA, siempre que, los materiales con base de cobre se deben usar de una manera que se minimice la acumulación en el suelo y no se deberán usar como herbicidas.
 2. Sulfato de cobre: la sustancia se deberá usar de manera que se minimice la acumulación de cobre en el suelo.
 3. Cal hidratada.
 4. Peróxido de hidrógeno.
 5. Azufre de cal.
 6. Aceites, para horticultura: aceites de rango estrecho en “dormancia” [leñosas], sofocantes y de verano [follaje presente].
 7. Acido peracético: para uso en el control del fuego bacteriano.
 8. Bicarbonato de potasio.
 9. Azufre elemental.
 10. Estreptomycin para control del fuego bacteriano en manzanas y peras únicamente.
 11. Tetraciclina (complejo de calcio de oxitetraciclina), para control del fuego bacteriano únicamente.

- (j) Como enmiendas para el suelo o plantas:
 1. Extractos de plantas acuáticas (que no estén hidrolizadas): El proceso de extracción está limitado al uso de hidróxido de potasio o hidróxido de sodio; la cantidad de solvente usada se limita a la cantidad necesaria para la extracción.
 2. Azufre elemental.
 3. Ácidos húmicos: depósitos de ocurrencia natural, extracción con agua y álcali únicamente.
 4. Sulfonato de lignina: agente quelante, supresor de polvo, agente de flo-tación.
 5. Sulfato de magnesio: permitido con una deficiencia del suelo documen-tada.
 6. Micronutrientes: no para usarse como defoliante, herbicida o desecante. No se permiten los que se hacen de nitratos o cloruros. La deficien-cia del suelo se debe documentar con análisis. (i) Productos de boro soluble. (ii) Sulfatos, carbonatos, óxidos o silicatos de zinc, cobre, hierro, manganesio, molibdeno, selenio y cobalto.
 7. Productos líquidos de pescado: se puede ajustar el pH con ácido sulfúrico, cítrico o fosfórico. La cantidad de ácido usada no excederá el mínimo nec-esario para bajar el pH a 3.5.
 8. Vitaminas, B1, C y E.
- (k) Como reguladores de crecimiento de plantas. Gas Etileno: para regular la flo-ración en piña.
- (l) Como agentes flotantes en el manejo poscosecha:
 1. Sulfonato de lignina.
 2. Silicato de sodio: para frutales y procesamiento de fibra.
- (m) Como ingredientes sintéticos inertes según la clasificación de la Agencia para la Protección Ambiental (EPA), para usar con sustancias no sintéticas o sustan-cias sintéticas enumeradas en esta sección y usadas como ingrediente activo de pesticida en conformidad con cualquiera de las limitaciones en el uso de tales sustancias.
 1. Lista 4 de la EPA: Inertes de importancia mínima.
 2. Lista 3 de la EPA: Inertes permitidos de Toxicidad Desconocida: (i) Oleato de glicerina (Monooleato de glycerol) (CAS #s 37220–82–9): usar sólo hasta el 31 de diciembre del 2006. (ii) Inertes usados en dispensadores pasivos de feromonas.
- (n) Preparación de Semillas. Cloruro de hidrógeno (CAS # 7647–01–0): para quitar la pelusa [lint] en las semillas de algodón para la siembra.

Referencia:
USDA-NOP: §205.601

USDA. 2 Sustancias no sintéticas prohibidas en la producción de cultivos orgánicos

Las siguientes sustancias no sintéticas no se podrán usar en la producción de cultivos orgánicos:

- (a) Cenizas provenientes de la quema de estiércol.
- (b) Arsénico.
- (c) Cloruro de calcio, el proceso de saturación con esta sal es natural y su uso está prohibido excepto como aspersión foliar para tratar un desorden fisiológico asociado con la absorción de calcio.
- (d) Sales de plomo.
- (e) Cloruro de potasio: a menos que sea de mina y aplicado en forma tal que minimice la de cloruro en el suelo.
- (f) Fluoroaluminato de sodio (extraído de minas).
- (g) Nitrato de sodio: a menos que su uso se restrinja a no más del 20% del Nitrógeno total requerido por el cultivo; el uso en la producción de spirulina no está restringido hasta el 21 de octubre del 2005.
- (h) Estricnina.
- (i) Polvo de tabaco (sulfato de nicotina).

Referencia:
USDA-NOP: §205.602

USDA. 3 Sustancias sintéticas permitidas en la producción ganadera orgánica.

De acuerdo con las restricciones especificadas en esta sección, las siguientes sustancias sintéticas se podrán usar en la producción de ganadería orgánica:

- (a) Como desinfectantes, para sanear y tratamientos médicos tal como sea pertinente.
 - 1. Alcoholes:**
 - (i) Etanol: como desinfectante y para sanear únicamente, prohibido como aditivo del pienso.
 - (ii) Isopropanol: únicamente como desinfectante.
 - 2. Aspirina:** uso aprobado en el cuidado de la salud para reducir inflamaciones.
 - 3. Atropina (CAS #-51-55-8):** las leyes federales restringen el uso de esta droga a uso por veterinarios o mediante una orden oral o escrita, legalmente válida, hecha por un veterinario licenciado, en pleno cumplimiento con el AMDUCA y el 21 CFR parte 530 del reglamento de la Dirección de Alimentación y Fármacos. También para usarse según el 7 CFR Parte 205, el NOP requiere:
 - (i) Se use por veterinarios o mediante una orden escrita, legalmente válida, hecha por un veterinario licenciado; y
 - (ii) Un período de espera de retiro de carne de 56 días mínimo después de administrada al ganado destinado al matadero; y un periodo de descarte de leche de 12 días mínimo después de administrada a los animales de leche.
 - 4. Biológicos:** Vacunas.
 - 5. Butorfanol (CAS #-42408-82-2):** las leyes federales restringen el uso de esta droga a uso por veterinarios o mediante una orden oral o escrita, legalmente válida, hecha por un veterinario licenciado, en pleno cumplimiento con el AMDUCA y el 21 CFR parte 530 del reglamento de la Dirección de Alimentación y Fármacos. También para usarse según el 7 CFR Parte 205, el NOP requiere que:
 - (i) Sea usada por veterinarios o mediante orden legal escrita por un veterinario licenciado; y
 - (ii) Un período de espera de retiro de carne de 42 días mínimo después de administrada al ganado destinado al matadero; y un periodo de descarte de leche de 8 días mínimo después de administrada a los animales de leche.
 - 6. Clorohexidina:** Permitido para procedimientos quirúrgicos hechos por un veterinario. Permitido para el uso en la inmersión del pezón [teat dip] cuando agentes germicidas alternos y/o barreras físicas han perdido su eficacia.

7. **Materiales con cloro:** para desinfectar y sanear instalaciones y equipo. Los niveles residuales de cloro en el agua no excederán el límite máximo de residuos de desinfectantes según la Ley de Agua Potable Segura:
 - (i) Hipoclorito de calcio.
 - (ii) Dióxido de cloro.
 - (iii) Hipoclorito de Sodio.
8. **Electrolitos:** sin antibióticos.
9. **Flunixin (CAS #-38677-85-9):** en concordancia con lo indicado en la etiqueta aprobada; excepto que por el uso establecido en el 7 CFR Parte 205, el NOP requiere un periodo de espera de al menos 2 veces más que lo requerido por el FDA.
10. **Furosemide (CAS #-54-31-9):** en concordancia con lo indicado en la etiqueta aprobada; excepto que por el uso establecido en el 7 CFR Parte 205, el NOP requiere un periodo de espera de al menos 2 veces más que lo requerido por el FDA.
11. **Glucosa.**
12. **Glicerina:** Permitida para la inmersión del pezón [teat dip] de ganado, se deberá producir por medio de hidrólisis de grasas y aceites.
13. **Peróxido de hidrógeno [agua oxigenada].**
14. **Yodo.**
15. **Hidróxido de magnesio (CAS #-1309-42-8):** las leyes federales restringen el uso de esta droga a uso por veterinarios o mediante una orden oral o escrita, legalmente válida, hecha por un veterinario licenciado, en pleno cumplimiento con el AMDUCA y el 21 CFR parte 530 del reglamento de la Dirección de Alimentación y Fármacos (FDA). También para usarse según el 7 CFR Parte 205, el NOP requiere que se use por un veterinario o mediante una orden escrita hecha por un veterinario licenciado.
16. **Sulfato de magnesio.**
17. **Oxitosina:** para uso en aplicaciones terapéuticas de postparto.
18. **Parasiticidas. Ivermectina:** prohibido en ganado para beneficio, permitido en el tratamiento de emergencia en ganado lechero y ganado para cría (reproductor), cuando el manejo preventivo aprobado en el plan del sistema orgánico no previene la infestación. La leche o productos lácteos de un animal tratado no se puede etiquetar según lo dispuesto en la sub parte D de esta parte durante 90 días después del tratamiento. En el ganado para cría (reproductor), el tratamiento no puede ocurrir durante el último tercio de la gestación si la cría se va a vender como orgánica y no se podrá usar durante el período de lactancia del ganado reproductor.
19. **Ácido peroxiacético o peracético (CAS #-79-21-0):** para desinfectar instalaciones y equipos de procesamiento.
20. **Ácido fosfórico:** Permitido para limpiar equipos, siempre que no haya contacto directo con el ganado o el terreno bajo manejo orgánico.
21. **Poloxaleno (CAS #-9003-11-6):** para usarse según el 7 CFR Parte 205, el NOP requiere que el poloxaleno sólo se use para emergencias en el tratamiento de hinchazón o empaste.

22. Tolazoline (CAS #-59-98-3): las leyes federales restringen el uso de esta droga a uso por veterinarios o mediante una orden oral o escrita, legalmente válida, hecha por un veterinario licenciado, en pleno cumplimiento con el AMDU CA y el 21 CFR parte 530 del reglamento de la Dirección de Alimentación y Fármacos (FDA). También para usarse según el 7 CFR Parte 205, el NOP requiere que:

- (i) Sea usada por veterinarios o mediante orden legal escrita por un veterinario licenciado;
- (ii) Se use sólo para revertir el efecto sedativo y analgésico causado por Xylacina; y
- (iii) Un período de espera de retiro de carne de 8 días mínimo después de administrada al ganado destinado al matadero; y un periodo de descarte de leche de 4 días mínimo después de administrada a animales lecheros.

23. Xylacina (CAS #-7361-61-7): las leyes federales restringen el uso de esta droga a uso por veterinarios o mediante una orden oral o escrita, legalmente válida, hecha por un veterinario licenciado, en pleno cumplimiento con el AMDUCA y el 21 CFR parte 530 del reglamento de la Dirección de Alimentación y Fármacos (FDA). También para usarse según el 7 CFR Parte 205, el NOP requiere que:

- (i) Sea usada por veterinarios o por orden legal escrita de un veterinario licenciado;
- (ii) Que haya alguna emergencia; y
- (iii) Un período de espera de retiro de carne de 8 días mínimo después de administrada al ganado destinado al matadero; y un periodo de descarte de leche de 4 días mínimo después de administrada a animales lecheros.

(b) Como tratamiento tópico, parasiticida externo o anestésico local tal como sea pertinente:

1. Sulfato de Cobre.

2. Yodo.

3. Lidocaina: como anestésico local. El uso requiere un período de eliminación de 90 días después de administrarlo al ganado que es para beneficio y 7 días después de administrarlo a los animales lecheros.

4. Cal hidratada: de uso externo para control de plagas, no permitidas para cauterizar alteraciones físicas o desodorizar desperdicios animales.

5. Aceite mineral: para uso tópico y como lubricante.

6. Procaína: como anestésico local, el uso requiere un período para eliminación de 90 días después de administrarlo al ganado que es para beneficio y 7 días después de administrarlo a los animales lecheros.

7. Esteres de octanoato de sacarosa (CAS #s-42922-74-7; 58064-47-4): de acuerdo a lo indicado en la etiqueta aprobada.

- (c) Como suplementos de pienso. Ninguno.
- (d) Como aditivos para el pienso:
 1. DL–Metionina, DL–Metionina-hidroxi analog y DL–Metionina-hidroxi analog calcio (CAS #59–51–8; 63–68–3; 348–67–4), sólo para uso en producción avícola orgánica hasta el 1 de octubre del 2010.
 2. Trazas de minerales, usadas para enriquecer o fortificar cuando estén aprobados por el FDA.
 3. Vitaminas, usadas para enriquecer o fortalecer cuando estén aprobados por el FDA.
- (e) Como ingredientes sintéticos inertes según clasificación de la Agencia de Protección Ambiental (EPA), para uso con sustancias no sintéticas o sustancias sintéticas enumeradas en esta sección y usadas como un ingrediente activo de pesticida de acuerdo con las limitaciones sobre el uso de tales sustancias.
 1. Lista 4 de EPA – inertes de importancia mínima.
 2. [Reservado]
- (f) Excipientes, sólo para usarse en la fabricación de medicinas para el tratamiento de ganado orgánico cuando el excipiente está: identificado como Generalmente Reconocida como Seguro por el FDA; Aprobada por el FDA como aditivo de alimentos; o está incluido en la revisión y aprobación del FDA en la Solicitud de una Medicina Animal Nueva o Solicitud de una Medicina Nueva.

Referencia:
USDA-NOP: §205.603

USDA. 4 Sustancias no sintéticas prohibidas en la producción ganadera orgánica

Las siguientes sustancias no sintéticas no se podrán usar en la producción ganadera orgánica:

- (a) Estricnina.
- (b)-(z) [Reservado]

Referencia:
USDA-NOP: §205.604

USDA. 5 Sustancias no agrícolas (no orgánicas) permitidas como ingredientes de y en productos procesados etiquetados como “orgánico” o “hecho con (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos) orgánicos”.

Las siguientes sustancias no agrícolas se podrán usar como ingredientes de o en un producto procesado etiquetado como “orgánico” o “hecho con (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos) orgánicos” únicamente de acuerdo con cualquier restricción especificada en esta sección.

(a) No sintéticas permitidas:

- Ácidos (Algínico; Cítrico – producido por fermentación microbiana de sustancias de carbohidratos; y Láctico).
- Agar-agar.
- Enzimas animales: (Cuajo: derivado de animales; Catalasa: del hígado bovino; Lipasa animal; Pancreatina; Pepsina; y Tripsina).
- Bentonita.
- Carbonato de calcio.
- Cloruro de calcio.
- Sulfato de calcio: de mina.
- Carragenano o Carragenina.
- Cultivos lácteos.
- Tierra diatomácea: como ayuda para filtrar alimentos únicamente.
- Lisozima de clara de huevo (CAS # 9001–63–2).
- Enzimas: tienen que provenir de plantas comestibles, no tóxicas, de hongos no patógenos o bacterias no patógenas.
- Sabores sólo de fuentes no sintéticas y que no se hayan producido usando sistemas de solventes y carriers sintéticos ni ningún preservante artificial.
- Glucono delta-lactone: producción por oxidación de D-glucosa con agua de bromo está prohibida.
- Caolín.
- Ácido L-Málico (CAS # 97–67–6).
- Sulfato de magnesio, de fuentes no sintéticas únicamente.
- Microorganismos: cualquier bacteria, hongo y otros microorganismos de grado alimenticio.
- Nitrógeno: condición libre de aceite.
- Oxígeno: condición libre de aceite.
- Perlita: sólo para usar como una ayuda en el filtrado en el procesamiento de alimentos.
- Cloruro de potasio.
- Yoduro de potasio.
- Bicarbonato de sodio.
- Carbonato de sodio.
- Ácido tartárico: hecho de vino de uva.
- Ceras: no sintéticas (cera de carnauba; y resina de madera).
- Levadura: no sintética, se prohíbe la que crece en sustrato petroquímico y en el desperdicio de licor de sulfito (Autolisato; Horneadores, Destiladores de Cerveza, Nutricional; y Ahumado – el proceso no sintético de sabor ahumado tiene que estar documentado).

(b) Sintéticas permitidos:

- Carbón activado (CAS #s 7440-44-0; 64365-11-3) – sólo de fuentes vegetales; sólo para usarse como ayuda en el filtrado.
- Alginatos.
- Bicarbonato de amonio – para el uso como agente de fermentación únicamente.
- Carbonato de amonio – para el uso como agente de fermentación únicamente.
- Ácido ascórbico.
- Citrato de calcio.
- Hidróxido de calcio.
- Fosfatos de calcio (monobásico, dibásico y tribásico).
- Dióxido de carbono.
- Celulosa – para uso en cubiertas regenerativas, como antiaglomerante (blanqueado sin cloro) y como ayudante en el filtrado.
- Materiales de cloro – para desinfectar y sanear superficies de contacto con alimentos, excepto que los niveles residuales de cloro en el agua no deberán exceder el límite máximo de desinfectante residual según La Ley de Agua Potable Segura (Hipoclorito de calcio, Dióxido de cloro e Hipoclorito de sodio).
- Ciclohexilamina (CAS # 108-91-8) – para usar como aditivo de caldera en la esterilización de empaques solamente.
- Dietilaminoetanol (CAS # 100-37-8) – para usar como aditivo de caldera en la esterilización de empaques solamente.
- Etileno – permitido para madurar la fruta tropical después de la cosecha y para eliminar el verde de los cítricos.
- Sulfato ferroso – para enriquecer o fortificar los alimentos con hierro cuando la ley lo requiere o recomienda (organización independiente).
- Gliceridos (mono y di) – únicamente para usarse en el tambor de secado de los alimentos .
- Glicerina– producida por hidrólisis de grasas y aceites.
- Peróxido de hidrógeno [agua oxigenada].
- Lecitina – blanqueada.
- Carbonato de magnesio – únicamente para el uso en productos agrícolas etiquetados “hecho con (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos) orgánicos”, prohibido en productos agrícolas etiquetados “orgánico”.
- Cloruro de magnesio – derivado de agua de mar.
- Estearato de magnesio – para el uso en productos agrícolas etiquetados “hecho con (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos) orgánicos”, prohibido en productos agrícolas etiquetados como “orgánico”
- Vitaminas y nutrientes minerales de acuerdo con 21 CFR 104.20, Pautas de la Calidad de Nutrición para Alimentos.
- Octadecylamine (CAS # 124-30-1) – para usar como aditivo de caldera en esterilización de empaques.

- Ozono.
- Pectina (de bajo metóxido).
- Ácido peracético/ácido peroxiacético (CAS # 79-21-0) – para usar en el lavado y/o en el enjuague con agua según las limitaciones del FDA. Para usar como desinfectante en superficies que están en contacto con alimentos.
- Ácido fosfórico – sólo para limpieza de superficies y equipo en contacto con alimentos.
- Tartrato de ácido de potasio.
- Carbonato de potasio.
- Citrato de potasio.
- Hidróxido de potasio – prohibido para el pelado de frutas y vegetales con soda cáustica excepto cuando se usa para pelar duraznos durante el proceso de producción Congelado Rápido Individual (IQF).
- Yoduro de potasio – únicamente para el uso en productos agrícolas etiquetados “hecho con (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos) orgánicos”, prohibido en productos agrícolas etiquetados “orgánico”
- Fosfato de potasio – únicamente para el uso en productos agrícolas etiquetados “hecho con (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos) orgánicos”, prohibidos en productos agrícolas etiquetados “orgánico”
- Dióxido de silicio.
- Pirofosfato ácido de sodio (CAS # 7758-16-9) – sólo para levantar la masa a hornear.
- Citrato de sodio.
- Hidróxido de sodio – prohibido para el pelado de frutas y vegetales con soda cáustica.
- Fosfatos de sodio – sólo para uso en alimentos lácteos.
- Dióxido de azufre – para uso en vino etiquetado “hecho con uvas orgánicas” únicamente; siempre que, el total de la concentración de sulfito no exceda 100 ppm.
- Ácido tartárico – hecho de ácido málico.
- Pirofosfato tetrasodio (CAS # 7722-88-5) – sólo para usarse en productos análogos de carne.
- Tocoferoles – derivados del aceite vegetal cuando extractos de romero no sean una alternativa conveniente.
- Goma xantana.

Referencia:
USDA-NOP: §205.605

USDA. 6 Productos agrícolas no orgánicos permitidos como ingredientes de o en productos procesados etiquetados como “orgánico”

Sólo los siguientes productos agrícolas producidos no orgánicamente se podrán usar como ingredientes de o en productos procesados etiquetados como “orgánico”, únicamente en concordancia con las restricciones especificadas en esta sección y sólo cuando la forma orgánica del producto no está comercialmente disponible.

- (a) Envolturas, de intestinos procesados.
- (b) Polvo de celery [apio española].
- (c) Chía (*Salvia hispanica* L.).
- (d) Colores derivados de productos agrícolas:
 1. Color de extracto de achiote (pigmento CAS # 1393–63–1) – soluble en agua y aceite.
 2. Color de extracto de jugo de remolacha (pigmento CAS# 7659–95–2).
 3. Color de extracto de beta caroteno, derivado de zanahorias (CAS # 1393–63–1).
 4. Color del jugo de grosella negra o casis (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 5. Color del jugo de zanahoria negra o púrpura (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 6. Color del jugo de arándano azul (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 7. Color del jugo de zanahoria (pigmento CAS # 1393–63–1).
 8. Color del jugo de cereza (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 9. Chokeberry – Color del jugo de aronia (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 10. Color del jugo de sambucus o saúco (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 11. Color del jugo de uva (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 12. Color del extracto de la piel de la uva (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 13. Color de paprika (CAS # 68917–78–2) – seco y extraído con aceite.
 14. Color del jugo de calabaza (pigmento CAS # 127–40–2).
 15. Jugo de papa púrpura (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 16. Color del extracto de repollo rojo (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 17. Color del extracto de rábano rojo (pigmento CAS #'s: 528–58–5, 528–53–0, 643–84–5, 134–01–0, 1429–30–7 y 134–04–3).
 18. Color de extracto de azafrán (pigmento CAS # 1393–63–1).
 19. Color de extracto de cúrcuma (CAS # 458–37–7).

- (e) Aceite de eneldo [dillweed] (CAS # 8006–75–5).
- (f) Aceite de pescado (Ácidos grasos CAS #'s: 10417–94–4 y 25167–62–8) – estabilizado con ingredientes orgánicos o sólo con ingredientes de la Lista Nacional §205.605 y §205.606.
- (g) Fructooligosacáridos (CAS # 308066–66–2).
- (h) Galangal, congelado.
- (i) Gelatina (CAS # 9000–70–8).
- (j) Gomas – únicamente extraídas con agua (arábica, guar, algarroba o locust).
- (k) Lúpulo (*Humulus lupulus*).
- (l) Inulina y oligofructosa (CAS # 9005–80–5).
- (m) Kelp[alga] –para usar sólo como espesante y suplemento alimenticio.
- (n) Harina de Konjac (CAS # 37220–17–0).
- (o) Lecitina – sin blanquear.
- (p) Limón zacate o malojillo – congelado.
- (q) Goma laca anaranjada sin blanquear (CAS # 9000–59–3).
- (r) Pectina (de alto metóxido).
- (s) Pimientos (chile chipotle).
- (t) Almidones:
 - 1. Almidón de maíz (nativo).
 - 2. Almidón de arroz, sin modificar (CAS # 977000–08–0) – para usar en manejo orgánico hasta el 21 de junio del 2009.
 - 3. Almidón de batata o camote – sólo para la producción de hilos o fideos de frijol.
- (u) Hojas de laurel turco.
- (v) Alga wakame (*Undaria pinnatifida*).
- (w) Concentrado de proteína de suero de leche.

GLOSARIO

1. **«acuicultura»:** la cría o cultivo de animales y vegetales acuáticos con técnicas encaminadas a aumentar, por encima de las capacidades naturales del medio, la producción de los organismos en cuestión; estos serán, a lo largo de toda la fase de cría o cultivo y hasta el momento de su recogida inclusive, propiedad de una persona física o jurídica

2. **«aditivo para alimentación animal»:** sustancias, microorganismos y preparados distintos de las materias primas para piensos y de las premezclas, que se añaden intencionadamente a los piensos o al agua o a fin de realizar, en particular, una o varias de las siguientes funciones:
 - i. para influir positivamente en las características del pienso
 - ii. influir positivamente en las características de los productos animales;
 - iii. influir favorablemente en el color de los pájaros y peces ornamentales;
 - iv. satisfacer las necesidades alimenticias de los animales;
 - v. influir positivamente en las repercusiones medioambientales de la producción animal;
 - vi. influir positivamente en la producción, la actividad o el bien estar de los animales, especialmente actuando en la flora gastrointestinal o la digestibilidad de los piensos, o
 - vii. tener un efecto coccidiostático o histomonostático.

3. **«alimento»:** (o «producto alimenticio») cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no. «Alimento» incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.
«Alimento» no incluye:
 - i. los piensos;
 - ii. los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano;
 - iii. las plantas antes de la cosecha;
 - iv. los medicamentos;
 - v. los cosméticos;
 - vi. el tabaco y los productos del tabaco;
 - vii. las sustancias estupefacientes o psicotrópicas;
 - viii. los residuos y contaminantes

4. «**Certificación**»: Es un procedimiento mediante el cual un organismo oficial de certificación o los organismos de certificación privados oficialmente reconocidos, otorgan un documento justificativo como una licencia o documento o certificado, que garantiza a terceros el cumplimiento de las normas de producción ecológica.
5. «**coadyuvante tecnológico**»: toda sustancia no consumida como ingrediente alimenticio, utilizada de forma deliberada en la transformación de las materias primas, alimentos o sus ingredientes, para alcanzar determinado objetivo tecnológico durante el tratamiento o la transformación y cuyo resultado puede ser la presencia no intencionada pero técnicamente inevitable de residuos de la sustancia o sus derivados en el producto final, siempre que dichos residuos no representen un riesgo para la salud ni tengan un efecto tecnológico en el producto final.
6. «**comercialización**»: la tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia.
7. «**conversión**»: transición de la agricultura no ecológica a la agricultura ecológica durante un período de tiempo determinado en el que se aplicarán las disposiciones relativas a la producción ecológica; Conversión y transición son sinónimos.
8. «**etapas de producción, preparación y distribución**»: cualquier etapa, desde la producción primaria de un producto ecológico hasta su almacenamiento, transformación, transporte, venta y suministro al consumidor final y, cuando corresponda, las actividades de etiquetado, publicidad, importación, exportación y subcontratación.
9. «**etiquetado**»: toda palabra, término, detalle, marca registrada, marca comercial, motivo ilustrado o símbolo colocados en cualquier envase, documento, aviso, etiqueta, placa, anillo o collar, o relacionados con los mismos, que acompañe o haga referencia a un producto.
10. «**explotación**»: todas las unidades de producción que funcionen bajo una gestión (administración) única con el fin de producir productos agrarios.
11. «**exportador**»: la persona natural o jurídica que envía su producto a otro país, sea directamente o a través de un representante.
12. «**fango de aguas residuales**»: un residuo sólido, semi sólido o líquido generado durante el procesamiento de aguas residuales domésticas en una planta de procesamiento.

13. «**importador**»: la persona Natural o jurídica de la UE que presente un envío para su despacho a libre práctica en la Comunidad, ya sea directamente o a través de un representante.
14. «**ingrediente**»: cualquier sustancia, incluidos los aditivos, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto acabado eventualmente en una forma modificada.
15. «**Inspección**»: La evaluación 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 el objeto de verificar que sea conforme a los requisitos.
16. «**medicamentos veterinarios**»: Toda sustancia o combinación de sustancias que se presente como poseedora de propiedades curativas o preventivas con respecto a las enfermedades animales. Se considerarán también medicamentos veterinarios todas las sustancias o composiciones que puedan administrarse al animal con el fin de establecer un diagnóstico médico o de restablecer, corregir o modificar las funciones fisiológicas del animal.
17. «**métodos excluidos**»: una variedad de métodos utilizados para modificar genéticamente a organismos o influenciar su crecimiento y desarrollo por medios que no son posibles bajo condiciones o procesos naturales y que no se consideren compatibles con la producción orgánica. Tales métodos incluyen la fusión de células, microencapsulación y macroencapsulación y tecnología de ADN recombinante. Tales métodos no incluyen el uso de la reproducción tradicional, conjugación, fermentación, hibridación, fertilización in Vitro o cultivo de tejidos.
18. «**no ecológico**»: que procede de una producción que no se ajusta a las presentes normas o que no esté relacionada con ella.
19. «**obtenido a partir de OMG**»: derivado total o parcialmente de OMG pero sin contener o estar compuesto de OMG.
20. «**Operador colectivo**»: personas jurídicas colectivas que aseguran en forma conjunta que los productos cumplan o sigan cumpliendo los requisitos en los cuales se basa la certificación, a través de prácticas de producción uniformes, una administración central, ventas colectivas, y procesos de elaboración, distribución y mercadeo centralizados (documento de BIOLATINA – GCI).

Condiciones que debe reunir un grupo de productores para ser certificados como tales:

1. Los cultivos y prácticas de producción deben ser uniformes y reflejar metodologías / procesos consistentes, usando los mismos insumos.
 2. El grupo debe ser manejado como una entidad legal bajo una administración central uniforme y consistente. La participación en el grupo está limitada a productores que venden toda su producción orgánica a través del grupo.
 3. Los productores que están certificados como parte del grupo no tienen certificación individual, debido a que el grupo es certificado como una unidad.
 4. Los grupos de productores deben implementar un SIC con la supervisión y documentación de las prácticas de producción e insumos usados por cada productor para asegurar el cumplimiento del NOS.
 5. Los grupos de productores deben asegurar que todos los productores entienden el NOS y como se aplica a sus operaciones. Los grupos de productores deben llevar a cabo el procesamiento, distribución, comercialización y sistemas de forma centralizada.
-
21. «**Operador**»: Persona natural o jurídica que dirige el desarrollo de actividades de producción y/o preparación y/o distribución ajustadas a un programa de certificación ecológica y es responsable de asegurar el cumplimiento de los requisitos de las normas.
 22. «**orgánico o ecológico**»: procedente de o relativo a la producción ecológica u orgánica.
 23. «**organismo modificado genéticamente (OMG)**»: el organismo (entidad biológica capaz de reproducirse o de transferir material genético), con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural y que no se haya obtenido mediante las técnicas de modificación genética, Mutagénesis, Fusión (incluida la fusión de protoplasto)
 24. «**pienso**»: cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.
 25. «**piensos en conversión**»: los piensos producidos durante el período de conversión a la producción ecológica, excluidos los cosechados durante los 12 meses siguientes al comienzo de la conversión.

26. «**preparación**»: operaciones para la conservación y/o la transformación de productos ecológicos (incluido el sacrificio y el despiece para productos animales), así como el envasado, el etiquetado y/o las alteraciones del etiquetado relativas al método de producción ecológico.
27. «**primer destinatario**»: la persona Natural o jurídica a quien se entregue el envío importado y que recoja este para su posterior preparación o comercialización.
28. «**Producción convencional tecnificada**»: el uso de métodos de producción agropecuaria que utiliza el paquete tecnológico de la Revolución Verde (fertilizantes, plaguicidas, semilla mejorada, uso indiscriminado de maquinaria, etc.) y hace un amplio uso de insumos externos.
29. «**Producción convencional tradicional**»: el uso de métodos de producción agropecuaria que conserva las tradiciones ancestrales y que hace un mínimo o no uso de insumos externos.
30. «**producción ecológica u orgánica**»: el uso de métodos de producción conformes a los principios establecidos en la presente norma en todas las etapas de la producción, preparación y distribución;
31. «**producción ganadera**»: producción de animales terrestres domésticos o domesticados (incluidos los insectos).
32. «**producción hidropónica**»: el método de cultivo de plantas con sus raíces introducidas en una solución de nutrientes minerales únicamente o en un medio inerte, tal como la perlita, la grava o la lana mineral, al que se añade una solución nutriente.
33. «**Producción silvestre**»: Se define como tal la cosecha o recolección de plantas comestibles o partes de ellas para consumo humano o animal, en áreas naturales, forestales o agrícolas, donde no se ha dado tres años antes ningún tipo de cultivo, recolección o de aplicaciones de insumos externos, ni se ha realizado labores de cultivo. Este tipo de producción puede ser considerado directamente como ecológico.
34. «**producción vegetal**»: producción de productos agrícolas vegetales incluida la recolección de productos vegetales silvestres con fines comerciales;
35. «**producto alimenticio envasado**»: la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

36. **«producto fitosanitario»:** Las sustancias activas y preparados que contengan una o más sustancias activas presentadas en la forma en que se ofrecen para su distribución a los usuarios, destinados a:
- a. Proteger los vegetales o los productos vegetales contra todos los organismos nocivos o evitar la acción de los mismos, siempre que dichas sustancias o preparados no se definan de otro modo más adelante;
 - b. Influir en el proceso vital de los vegetales de forma distinta de cómo lo hacen las sustancias nutritivas, (por ejemplo, los reguladores de crecimiento);
 - c. Mejorar la conservación de los productos vegetales, siempre y cuando dichas sustancias o productos no estén sujetos a disposiciones particulares sobre conservantes;
 - d. Destruir los vegetales inconvenientes; o
 - e. Destruir partes de vegetales, o controlar o evitar un crecimiento inadecuado de los mismos.
37. **«productos obtenidos mediante OMG»:** derivados en los que se ha utilizado OMG como último organismo vivo del proceso de producción, pero sin contener o estar compuestos de OMG ni haber sido obtenidos a partir de OMG.
38. **«publicidad»:** toda presentación al público, por cualquier medio distinto del etiquetado, que persigue, o puede, influir en las actitudes, las convicciones y el comportamiento con objeto de fomentar directa o indirecta mente la venta de productos ecológicos.
39. **«punto crítico de control»:** es un punto, paso o procedimiento en un proceso en que se pueda aplicar control para prevenir, eliminar, o reducir a niveles aceptables un riesgo.
40. **«radiaciones ionizantes»:** la transferencia de energía en forma de partículas u ondas electromagnéticas de una longitud de onda igual o inferior a 100 nanómetros o una frecuencia igual o superior a 3×10^{15} hertzios, capaces de producir iones directa o indirectamente no se aplicará a :
- i. Los productos alimenticios irradiados con radiaciones ionizantes procedentes de aparatos de medición o de prueba, siempre que la dosis absorbida no rebase 0,01 Gy en el caso de los aparatos de medición que utilicen neutrones y 0,5 Gy en los demás casos, a una energía de radiación máxima de 10 MeV cuando se trate de rayos X, de 14 MeV cuando se trate de neutrones y de 5 MeV en los demás casos;
 - ii. La irradiación de productos alimenticios que se preparen para pacientes que bajo control médico deban recibir una alimentación esterilizada.

41. **«registros»:** cualquier información escrita, visual o electrónica que documente las actividades realizadas.
42. **«riesgo»:** es la probabilidad de que un producto no cumpla con la normativa ecológica y como resultado pierda su integridad.
43. **«Sistema de Control Interno SIC»:** es un sistema documentado de garantía de la calidad que le permite a una certificadora externa la delegación de la inspección anual de los miembros individuales del grupo, en un grupo identificado, dentro del operador certificado. Este sistema interno debe de ser manejado eficientemente por el equipo técnico o productores líderes de cada organización, previamente capacitados para dicha función, ya que de ella dependerá la sostenibilidad del programa de certificación orgánica.
44. **«tratamiento veterinario»:** todo tipo de tratamiento curativo o preventivo de un brote de una enfermedad concreta;
45. **«unidad de producción»:** todos los elementos que puedan utilizarse para un sector productivo, tales como los locales de producción, las parcelas, los pastizales, los espacios al aire libre, los edificios para el ganado, los locales para almacenamiento de cultivos vegetales, los productos vegetales, los productos animales, las materias primas y cualquier otro insumo pertinente para este sector productivo específico;
46. **«zona de amortiguamiento»:** un área localizada entre una operación certificada de producción o una porción de operación y un área de terreno adyacente que no se mantiene bajo manejo orgánico. Una zona de amortiguamiento deberá ser suficiente en tamaño o en otras características (ej. Rompevientos o una zanja de desvío) para prevenir la posibilidad de contacto no intencional con sustancias prohibidas aplicadas en las áreas adyacentes al área de terreno que forma parte de la operación certificada.

Referencia:
Normas Básicas para la Agricultura Orgánica de BIO LATINA: A.0.2
USDA – NOP: §205.2



Desde Latinoamérica certificamos para el mundo

Consolidamos un sistema de Certificación y Calidad
adaptado a la realidad de Latinoamérica

Escríbenos a: blperu@biolatina.com.pe

CERTIFICACIONES DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA PARA LOS MERCADOS

UNIÓN EUROPEA



USA



CANADÁ



JAPÓN



SOIL ASSOCIATION



BIO SUISSE (SUIZA)



OTRAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD

C.A.F.E. PRACTICES



UTZ CERTIFIED



GLOBAL G.A.P.



BIRD FRIENDLY
CAFÉ AMIGABLE A LAS AVES



4C CÓDIGO COMÚN PARA
LA COMUNIDAD CAFETALERA



STOP CLIMATE CHANGE



www.biolatina.com



OFICINA CENTRAL Y PERÚ

Av. Arenales 670 Jesús María

Lima - Perú

Tlf. ++511 4232924 | ++511 4247773

central@biolatina.com.pe

gerenciaperu@biolatina.com.pe

BOLIVIA

C. Otero de la Vega 645 Zona San Pedro

La Paz - Bolivia

Tlf. ++5912 249 0267 | ++5912 2111543

CENTRO AMÉRICA

(Nicaragua, Panamá, El Salvador, Guatemala, México)

Colonia del Periodista Casa 232

Managua - Nicaragua

Tlf. ++505 22 787060

biolatina@biolatina.com.ni

HONDURAS

Bo. Los Jasmines, Boulevard Nuevo

Comayagua - Honduras

Telefax ++504 7727704

jorge.loaisiga@biolatina.com.ni

VENEZUELA

Calle y Residencia Villaflor Of. 64

Sabana Grande El Recreo

Caracas - Venezuela

Tlf. ++58 212 7615718 | ++58 0416 7098441

blvvenezuela@biolatina.com