



# Alimentos Producidos Orgánicamente

Tercera edición



Organización  
Mundial de la Salud



Organización  
de las Naciones Unidas  
para la Agricultura  
y la Alimentación



# **Alimentos Producidos Orgánicamente**

---

Tercera edición

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

Roma, 2007

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) o de la Organización Mundial de La Salud (OMS), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO o la OMS los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

ISBN 978-92-5-305835-8

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción del material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse a:

Jefe de la  
Subdivisión de Políticas y Apoyo en Materia de Publicación Electrónica  
División de Comunicación  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia  
o por correo electrónico a:  
[copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org)

© FAO y OMS 2007

## LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano intergubernamental con más de 170 miembros en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), que tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. La Comisión también promueve la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.

El *Codex Alimentarius* (en latín, código de alimentos) es el resultado del trabajo de la comisión: un compendio de normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas adoptados internacionalmente. Los textos contenidos en la presente publicación forman parte del Codex Alimentarius.

## ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

### Tercera edición

El etiquetado de los alimentos constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos, por una parte, y por otra sus compradores y consumidores. Las normas y directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos se han recopilado en un volumen específico: *Etiquetado de los alimentos*. In adición a las recomendaciones generales, el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos da recomendaciones sobre declaraciones de propiedades específicas que se encuentran frecuentemente en el mercado, con el fin de proporcionar informaciones claras al consumidor.

El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos elaboró las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* teniendo en cuenta el incremento de la producción y del comercio internacional de los alimentos producidos orgánicamente. El objetivo de las Directrices es facilitar la armonización de los requisitos para los productos orgánicos a nivel internacional, y pueden también asesorar los gobiernos que desean establecer reglamentos nacionales en esta área.

Las Directrices incluyen secciones generales con respecto al concepto de producción orgánica y el ámbito de aplicación del texto; descripciones y definiciones; etiquetado y declaraciones de propiedades (incluyendo los productos en transición/conversión); reglas de producción y preparación; sistemas de inspección y certificación; y control de las importaciones.

La Comisión del Codex Alimentarius adoptó las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* en su 23° período de sesiones en 1999, con la excepción de las secciones sobre ganado y productos pecuarios, adoptadas en su 24° período de sesiones en 2001.

La Comisión del Codex Alimentarius adoptó la Sección 5 revisada *Requisitos para la inclusión de substancias en el Anexo 2 y Criterios para la elaboración de listas de substancias por países* en su 26° período de sesiones en 2003, las Tablas 1 y 2 revisadas en el Anexo 2: *Substancias permitidas para la producción de alimentos orgánicos* en su 27° período de sesiones en 2004, y la Tabla 3: *Ingredientes de origen no agrícola a los que se refiere la sección 3 de estas directrices* en su 30° período de sesiones en 2007.

Para más información sobre estos textos o sobre cualquier otro aspecto relacionado con la Comisión del Codex Alimentarius, sírvanse dirigirse a:

Secretario  
de la Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italia  
Fax: +39 06 5705459  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
<http://www.codexalimentarius.net>

# DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

GL 32–1999

<b>PREFACIO</b>	iii
<b>PREÁMBULO</b>	1
<b>SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN</b>	4
<b>SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y DEFINICIONES</b>	5
2.1 Descripción	5
2.2 Definiciones	5
<b>SECCIÓN 3: ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES</b>	7
Etiquetado de productos en transición/conversión a orgánicos	9
Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor	9
<b>SECCIÓN 4. REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN</b>	9
<b>SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PAÍSES</b>	10
Carácter abierto de las listas	12
<b>SECCIÓN 6. SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN</b>	12
<b>SECCIÓN 7. IMPORTACIONES</b>	14
<b>SECCIÓN 8. REVISIÓN CONSTANTE DE LAS DIRECTRICES</b>	15
<b>ANEXO 1 PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA</b>	16
A. Plantas y productos vegetales	16
B. Ganado y productos pecuarios	18
Principios generales	18
Procedencia del ganado/origen	19
Conversión	19
Nutrición	20
Cuidados de salud	23
Manejo del ganado, transporte y sacrificio	24
Alojamiento y condiciones de movimiento libre	25
Manejo del estiércol	27
Mantenimiento de registros e identificación	27
Requisitos específicos según la especie	27
C. Manipulación, almacenamiento, transporte, elaboración y envasado	30
Control de plagas	30
Elaboración y fabricación	31
Envasado	31
Almacenamiento y transporte	31

<b>ANEXO 2</b>	<b>SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS</b>	<b>32</b>
<b>ANEXO 3</b>	<b>REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL MARCO DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACIÓN</b>	<b>48</b>
	A. Unidades de producción	48
	B. Unidades de preparación y envasado	51
	C. Importaciones	52



# DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

GL 32-1999

## PREÁMBULO

1. Estas directrices se han preparado con el fin de ofrecer un enfoque concertado respecto a los requisitos que socializan la producción, el etiquetado y la producción de propiedades de los alimentos producidos orgánicamente.
2. La finalidad de estas directrices es:
  - proteger a los consumidores contra el engaño y el fraude en el mercado, y contra declaraciones de propiedades no demostradas;
  - proteger a los productores de artículos orgánicos contra descripciones falsas de otros productos agrícolas que los presentan como orgánicos;
  - asegurar que todas las fases de la producción, preparación, almacenamiento, transporte y comercialización estén sujetas a inspección y cumplan con estas directrices;
  - armonizar las disposiciones para la producción, certificación, identificación y etiquetado de productos de producción orgánica;
  - proporcionar unas directrices internacionales para sistemas de control de alimentos orgánicos, con objeto de facilitar el reconocimiento de sistemas nacionales como equivalentes a los efectos de las importaciones; y
  - mantener y mejorar los sistemas de agricultura orgánica en cada país para que contribuyan a la preservación en el ámbito local y mundial.
3. Estas directrices representan, en esta etapa, un primer paso hacia la armonización oficial internacional de los requisitos para productos orgánicos, desde el punto de vista de las normas de producción y comercialización, las disposiciones en materia de inspección y los requisitos de etiquetado. Es aún muy limitada, en este sector, la experiencia de elaboración y aplicación de tales requisitos. Además, la idea que tiene el consumidor del método de producción orgánica puede diferir de una región a otra del mundo en determinados aspectos, detallados pero importantes. Por consiguiente, en la etapa actual se considera que:
  - las directrices constituyen un instrumento útil para ayudar a los países a desarrollar sistemas nacionales que regulen la producción, la comercialización y el etiquetado de alimentos orgánicos;
  - es preciso que las directrices se mejoren y actualicen regularmente para tomar en cuenta los progresos técnicos y la experiencia adquirida en su aplicación;
  - las directrices no menoscaban la aplicación de disposiciones más restrictivas y reglas más detalladas por parte de los países miembros a efectos de mantener la

credibilidad para los consumidores y evitar prácticas fraudulentas, así como de aplicar tales reglas a productos de otros países sobre la base de la equivalencia de tales disposiciones más restrictivas.

4. Estas directrices establecen principios de producción orgánica en granja y para las fases de preparación, almacenamiento, transporte, etiquetado y comercialización, y aportan una indicación de los insumos permitidos para la fertilización y acondicionamiento del suelo, para combatir las plagas de las plantas y las enfermedades, y como aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración. A efectos del etiquetado, el uso de ciertas expresiones que llevan a deducir que se han usado métodos de producción orgánica se ha limitado a los productos de productores supervisados por un organismo o autoridad de inspección.
5. La agricultura orgánica forma parte de una vasta gama de metodologías que apoyan la protección del medio ambiente. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr agroecosistemas óptimos, que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y económico. En el intento de describir más claramente el sistema orgánico se usan también términos como “biológico” y “ecológico”. Los requisitos para los alimentos producidos orgánicamente difieren de los relativos a otros productos agrícolas en el hecho de que los procedimientos de producción son parte intrínseca de la identificación y etiquetado de tales productos, así como de las declaraciones de propiedades atribuidas a los mismos.
6. “Orgánico” es un término de etiquetado que indica que los productos se han producido con arreglo a las normas de la producción orgánica, y que están certificados por un organismo o autoridad de certificación debidamente constituido. La agricultura orgánica se basa en la reducción al mínimo del empleo de insumos externos, y evita el empleo de fertilizantes y abonos sintéticos. Debido a la contaminación ambiental generalizada las prácticas de agricultura orgánica no pueden garantizar la ausencia total de residuos. Sin embargo, se aplican métodos destinados a reducir al mínimo la contaminación del aire, el suelo y el agua. Los manipuladores, elaboradores y vendedores al por menor adhieren a normas que mantienen la integridad de los productos de agricultura orgánica. La meta principal de la agricultura orgánica es lograr un nivel óptimo de salud y productividad de las comunidades interdependientes de organismos del suelo, plantas, animales y seres humanos.
7. La agricultura orgánica es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agroecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo. Hace hincapié en el empleo de prácticas de gestión prefiriéndolas respecto al empleo de insumos externos a la finca, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, métodos culturales, biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de materiales sintéticos, para cumplir cada función específica dentro del sistema. La finalidad de un sistema de producción orgánica es:
  - a) aumentar la diversidad biológica del sistema en su conjunto;
  - b) incrementar la actividad biológica del suelo;

- c) mantener la fertilidad del suelo a largo plazo;
  - d) reutilizar los desechos de origen vegetal y animal a fin de devolver nutrientes a la tierra, reduciendo al mínimo el empleo de recursos no renovables;
  - e) basarse en recursos renovables y en sistemas agrícolas organizados localmente;
  - f) promover un uso saludable del suelo, el agua y el aire, y reducir al mínimo todas las formas de contaminación de estos elementos que puedan resultar de las prácticas agrícolas;
  - g) manipular los productos agrícolas haciendo hincapié en el uso de métodos de elaboración cuidadosos, a efectos de mantener la integridad orgánica y las cualidades vitales del producto en todas las etapas;
  - h) establecerse en cualquier finca existente a través de un período de conversión cuya duración adecuada dependerá de factores específicos para cada lugar, como la historia de la tierra y el tipo de cultivos y ganado que hayan de producirse.
8. El concepto de contacto estrecho entre consumidor y productor se adopta ya como práctica afirmada. La mayor demanda del mercado, el creciente interés económico en la producción, y la distancia cada vez más grande entre productor y consumidor han estimulado la introducción de procedimientos de control externo y certificación.
9. Un componente integral de la certificación es la inspección del sistema de gestión orgánica. Los procedimientos para la certificación del productor se basan fundamentalmente en una descripción anual de la empresa agrícola, preparada por el productor mismo en cooperación con el organismo inspector. De igual modo, en el plano de la elaboración, se formulan normas que sirven de patrón para la inspección y verificación de las operaciones de elaboración y las condiciones de la planta. Cuando el procedimiento de inspección es aplicado por un órgano o autoridad de certificación es necesario que exista una separación clara entre las funciones de inspección y certificación. Para mantener su integridad, los órganos o autoridades de certificación que certifican los procedimientos del productor deben estar desvinculados de los intereses económicos en relación con la certificación de los productores.
10. Fuera de una pequeña porción de productos agrícolas que se comercializan directamente desde la granja a los consumidores, la mayoría de los productos llegan a los consumidores a través de canales comerciales establecidos. Para reducir al mínimo las prácticas engañosas en los mercados se precisan medidas específicas, que aseguren que las empresas que se dedican a la elaboración y el comercio sean objeto de una comprobación efectiva. Tratándose, pues, de la regulación de un proceso más que de un producto final, se requiere la acción responsable de todas las partes interesadas.
11. Los requisitos para las importaciones deben estar basados en principios de equivalencia y transparencia, tal y como está establecido en los *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*<sup>1</sup>. Al aceptar importaciones de productos orgánicos, los países por lo general evaluarán los procedimientos de inspección y certificación y las normas aplicadas en el país exportador.

---

<sup>1</sup> CAC/GL 20-1995.

12. En el reconocimiento de que los sistemas de producción orgánica continúan evolucionando y de que los principios y normas orgánicas se elaborarán ulteriormente en el marco de estas directrices, el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) las habrá de revisar regularmente. El CCFL iniciará este proceso de revisión invitando a los gobiernos miembros y a las organizaciones internacionales a presentarle propuestas de enmiendas a estas directrices, antes de cada reunión de este Comité.

## SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 Estas directrices se aplican a los productos siguientes que llevan, o se pretende que lleven, un etiquetado descriptivo relativo a métodos de producción orgánica:
- (a) plantas y productos vegetales sin elaborar, animales y productos pecuarios, en el grado en que los principios de producción y las normas específicas de inspección para dichos productos se introducen en los Anexos 1 y 3; y
  - (b) productos vegetales y pecuarios elaborados<sup>2</sup> destinados al consumo humano y derivados de los arriba mencionados en (a).
- 1.2 Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes a métodos de producción orgánica cuando en la etiqueta o en la declaración de propiedades, incluido el material publicitario y los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se describan mediante:
- los términos “orgánico”, “biodinámico”, “biológico”, “ecológico”, o vocablos de significado similar, incluidas formas abreviadas, que, en el país donde el producto se lanza al mercado, sugieren al comprador que el productor o sus ingredientes se han obtenido mediante métodos de producción orgánica.
- 1.3 El párrafo 1.2 no se aplica cuando estos vocablos no tienen conexión clara con el método de producción.
- 1.4 Estas directrices son aplicables sin perjuicio de otras disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) que gobiernan la producción, preparación, comercialización, etiquetado e inspección de los productos especificados en el párrafo 1.1.
- 1.5 Todos los materiales y/o los productos producidos a partir de organismos modificados genéticamente (OMG) son incompatibles con los principios de la producción orgánica (ya sea en relación con el cultivo, la fabricación o la elaboración) por lo que no son aceptados en el marco de estas directrices.

<sup>2</sup> Hasta que se elaboren listas de ingredientes y coadyuvantes para la elaboración, de origen no agrícola, permitidos en la preparación de productos de origen animal, las autoridades competentes deberían desarrollar sus propias listas.

## SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y DEFINICIONES

### 2.1 Descripción

Los alimentos sólo podrán llevar una referencia a métodos de producción orgánica si son el producto de un sistema de agricultura orgánica que utiliza prácticas de gestión orientadas a mantener ecosistemas de productividad sostenible, y combaten las malezas, plagas y enfermedades por medio de una mezcla diversa de formas de vida mutuamente dependientes, mediante la reutilización de residuos vegetales y animales, la selección y rotación de cultivos, la ordenación del agua, y prácticas adecuadas de labranza y cultivo. La fertilidad del suelo se mantiene y mejora mediante un sistema que optimiza la actividad biológica del suelo así como su naturaleza física y mineral, como medio para proporcionar un suministro equilibrado de nutrientes para la vida animal y vegetal y conservar los recursos del suelo. La producción debe ser sostenible, y reutilizará los nutrientes de las plantas como parte esencial de la estrategia de fertilización. El control de enfermedades y plagas se logra estimulando una relación equilibrada depredador/anfitrión, aumentando las poblaciones de insectos beneficiosos, y mediante el control biológico y cultural y la eliminación mecánica de plagas y partes vegetales afectadas. La base de la ganadería orgánica consiste en desarrollar una relación armónica entre la tierra, las plantas y el ganado, y en respetar las necesidades fisiológicas y de comportamiento de los animales. Ello se obtiene mediante una combinación de medidas destinadas a proporcionar piensos de buena calidad producidos orgánicamente, mantener densidades de ganado apropiadas, aplicar sistemas ganaderos apropiados a las necesidades de comportamiento, y adoptar prácticas de manejo pecuario que minimicen el estrés y buscan favorecer la salud y el bienestar de los animales, prevenir las enfermedades, y evitar el uso de medicamentos veterinarios químicos alopáticos (incluyendo los antibióticos).

### 2.2 Definiciones

A efectos de estas Directrices:

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

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

**certificación** es el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación, o los organismos de certificación oficialmente reconocidos, garantizan por escrito o por un medio equivalente que los alimentos o los sistemas de control de alimentos se ajustan a los requisitos. La certificación de un alimento puede basarse, si procede, en una variedad de actividades de inspección que puede comprender la inspección constante del proceso de producción, la fiscalización de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados<sup>3</sup>;

<sup>3</sup> CAC/GL 20-1995.

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

**etiquetado** se refiere a cualquier material impreso o gráfico presente en la etiqueta, que acompaña al alimento o que se exhibe en proximidad de éste, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación<sup>4</sup>;

**fiscalización** es un examen sistemático y funcionalmente independiente para determinar si las actividades y sus resultados cumplen con los objetivos previstos<sup>5</sup>;

**ganado** significa cualquier tipo de animal doméstico o domesticado incluyendo bovinos (incluyendo los búfalos y los bisontes), ovinos, porcinos caprinos, equinos, aves de corral y abejas criados para su uso como alimento o en la producción de alimentos<sup>6</sup>. Los productos de la caza y de la pesca de animales silvestres no serán considerados parte de esta definición;

**ingrediente** es cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada<sup>7</sup>;

**inspección** es el examen de los alimentos o sistemas alimentarios de control de los mismos, de las materias primas, de la elaboración y la distribución, incluyendo ensayos en alimentos en curso de producción y en productos finales, con objeto de verificar que sea conformes a los requisitos<sup>8</sup>. En el caso de los alimentos orgánicos la inspección incluye el examen del sistema de producción y elaboración;

**medicamento veterinario** significa cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como los animales que producen carne o leche, las aves de corral, los peces o las abejas, tanto si se usa con fines terapéuticos como con fines profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento<sup>9</sup>;

**operador** es cualquier persona que produce, prepara o importa, con miras a su posterior comercialización, productos como los mencionados en la Sección 1.1, o que comercializa tales productos;

**organismo de certificación** es un organismo encargado de verificar que los productos vendidos o etiquetados como "orgánicos" se hayan producido, elaborado, preparado, manipulado e importado de conformidad con estas directrices;

**organismos obtenidos/modificados genéticamente:** a efectos de proporcionar una definición provisional<sup>10</sup>, se entenderá por organismos obtenidos/modificados genéticamente y productos de éstos todos los materiales obtenidos mediante técnicas que alteran el material genético de una manera que no ocurre en la naturaleza por apareamiento y/o recombinación natural;

<sup>4</sup> CODEX STAN 1-1985.

<sup>5</sup> CAD/AL 20-1995.

<sup>6</sup> Las disposiciones para la acuicultura serán elaboradas a fecha posterior.

<sup>7</sup> Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-19851).

<sup>8</sup> CAD/AL 20-1995.

<sup>9</sup> *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, Definiciones.

<sup>10</sup> En ausencia de una definición acordada por la Comisión del Codex Alimentarius para los organismos obtenidos/modificados genéticamente, se ha formulado esta definición para proporcionar a los gobiernos una orientación inicial en la aplicación de las presentes directrices. Por consiguiente, esta definición seguirá siendo objeto de examen a la luz de otras consideraciones de la Comisión y de sus comités. Mientras tanto, los países miembros podrán también aplicar definiciones nacionales.

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

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

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

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

**sistemas de inspección oficialmente reconocidos/sistemas de certificación oficialmente reconocidos** son sistemas que han sido oficialmente aprobados o reconocidos por un organismo gubernamental con jurisdicción en la materia<sup>11</sup>;

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

### SECCIÓN 3. ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES

- 3.1 Los productos orgánicos deberán etiquetarse de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados<sup>12</sup>.
- 3.2 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en la Sección 1.1(a) podrá mencionar la producción orgánica sólo cuando:
- tales indicaciones muestren claramente que se refieren a un método de producción agrícola;
  - el producto se haya producido de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importado cumpliendo los requisitos establecidos en la Sección 7;
  - el producto haya sido producido o importado por un operador que está sujeto a las medidas de inspección mencionadas en la Sección 6; y
  - el etiquetado se refiera al nombre y/o número de código del organismo inspector o de certificación reconocido al que está sujeto el operador que ha efectuado la producción o la operación más reciente de elaboración.
- 3.3 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en el párrafo 1.1(b) podrán referirse a métodos de producción orgánica solamente si se verifican las siguientes condiciones:

<sup>11</sup> CAC/GL 20-1995.

<sup>12</sup> CODEX STAN 1-1985.

- a) la indicación muestra claramente que se relacionan con un método de producción agrícola y se vinculan al nombre del producto agrícola en cuestión, a menos que tal indicación figure claramente en la lista de ingredientes;
- b) todos los ingredientes de origen agrícola del producto son o derivan de productos obtenidos de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importados con arreglo a lo dispuesto en la Sección 7;
- c) el producto no contiene ningún ingrediente que no sea de origen agrícola y que no esté enumerado en el Anexo 2, Cuadro 3;
- d) los mismos ingredientes no tienen orígenes diferentes, orgánico y no orgánico;
- e) el producto o sus ingredientes no han sufrido durante su preparación tratamientos que comprendan el uso de radiación ionizante, o de sustancias no enumeradas en el Anexo 2, Cuadro 4;
- f) el producto ha sido preparado o importado por un operador sujeto al sistema de inspección periódica con arreglo a lo indicado en la Sección 6 de estas Directrices; y
- g) en el etiquetado se menciona el nombre y/o número de código del organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocidos al que está sujeto el operador que ha realizado la operación de preparación más reciente.

3.4 A título de derogación del párrafo 3.3(b),

- ciertos ingredientes de origen agrícola que no satisfagan el requisito indicado en ese párrafo podrán emplearse, hasta un nivel máximo del 5 % m/m de los ingredientes totales del producto final con exclusión de la sal y el agua, en la preparación de productos según lo indicado en el párrafo 1.1(b);
- en caso de que tales ingredientes de origen agrícola no se hallen disponibles o no lo estén en cantidad suficiente, de acuerdo con los requisitos de la Sección 4 de estas directrices.

3.5 En espera de una nueva revisión de las directrices y de conformidad con lo estipulado en la Sección 8, los países miembros pueden considerar lo siguiente con respecto a los productos mencionados en el párrafo 1.1(b) que se comercializan en su territorio:

- la elaboración de disposiciones de etiquetado específicas para los productos que contienen menos del 95 % de ingredientes de origen agrícola;
- el cálculo de los porcentajes indicados en 3.4 (5 %) y 3.5 (95 %), basado en los ingredientes de origen agrícola (en lugar de todos los ingredientes con exclusión del agua y la sal);
- la comercialización del producto con etiquetado de transición/conversión que contenga más de un ingrediente de origen agrícola.

3.6 Al elaborar disposiciones de etiquetado para productos que contienen menos de 95 % de ingredientes orgánicos de conformidad con el párrafo anterior, los países miembros pueden considerar los siguientes elementos, en particular para los productos que contengan 95 % y 70 % de ingredientes orgánicos:

- a) el producto satisface los requisitos de los párrafos 3.3(c), (d), (e), (f) y (g);
- b) las indicaciones referentes a métodos de producción orgánica sólo aparecen en el panel frontal como referencia al porcentaje aproximado de los ingredientes totales, incluidos los aditivos pero con exclusión de la sal y el agua;



- c) los ingredientes figuran en orden descendiente (m/m) en la lista de ingredientes;
- d) las indicaciones de la lista de ingredientes figuran en el mismo color y con estilo y tamaño de caracteres idénticos a los de las otras indicaciones de dicha lista.

#### **Etiquetado de productos en transición/conversión a orgánicos**

- 3.7 Los productos de granjas en transición a métodos de producción orgánica sólo podrán ser etiquetados como “en transición a orgánicos” después de 12 meses de producción empleando métodos orgánicos, a condición de que:
- a) se satisfagan plenamente los requisitos mencionados en los párrafos 3.2 y 3.3;
  - b) las indicaciones referentes a la transición/conversión no confundan al comprador del producto con respecto a su diferencia de otros productos obtenidos en granjas y/o unidades agrícolas que hayan completado el período de conversión;
  - c) tales indicaciones se den en forma de palabras tales como “producto en curso de conversión a cultivo orgánico”, o una frase o expresión similar, y figuren en un color, tamaño y estilo de caracteres que no les den mayor prominencia que la descripción de venta del producto;
  - d) los alimentos compuestos de un solo ingrediente pueden ser etiquetados como “en transición a orgánicos” en el panel principal de exhibición;
  - e) el etiquetado mencione el nombre y el código del organismo oficial u oficialmente aprobado de certificación al está sujeto el operador que ha realizado la preparación más reciente.

#### **Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

- 3.8 El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de un producto especificado en el párrafo 1.1 deberá satisfacer los requisitos establecidos en el Anexo 3, párrafo 10.

### **SECCIÓN 4. REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN**

- 4.1 Los métodos de producción orgánica requieren lo siguiente para la producción de los productos mencionados en el párrafo 1.1(a):
- a) deben satisfacerse, como mínimo, los requisitos de producción del Anexo 1;
  - b) en el caso de que no se cumpla lo especificado en a), las sustancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 1 y 2 o aprobadas por los distintos países que cumplan con los criterios establecidos en la Sección 5.1 pueden emplearse como productos de protección fitosanitaria, fertilizantes, acondicionadores del suelo, en la medida en que las disposiciones nacionales pertinentes no prohíban el uso en cuestión en la agricultura en general en el país interesado.
- 4.2 Los métodos orgánicos de elaboración requieren, para la elaboración de los productos referidos en el párrafo 1.1(b), lo siguiente:
- a) deben satisfacerse, por lo menos, los requisitos del Anexo 1;
  - b) las sustancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 3 y 4, o sustancias aprobadas por países individuales que satisfagan los criterios establecidos en la Sección 5.1, pueden emplearse como ingredientes de origen no agrícola o coadyuvantes

de elaboración siempre y cuando el uso correspondiente no esté prohibido en los requisitos nacionales pertinentes relativos a productos alimentarios y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

- 4.3 Los productos orgánicos deberán almacenarse de acuerdo con los requisitos del Anexo 1.
- 4.4 Por derogación de las disposiciones de los párrafos 4.1 (a) y 4.2 (a), la autoridad competente puede, teniendo en cuenta las disposiciones de producción pecuaria en el Anexo 1, proveer reglas más detalladas, tanto como derogar períodos de implementación, para permitir el desarrollo gradual de las prácticas de la agricultura orgánica.

## **SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PAÍSES**

- 5.1 Con miras a enmendar la lista de sustancias permitidas a que se hace referencia referida en la Sección 4, deberían utilizarse al menos los siguientes criterios. Cuando se utilicen estos criterios para evaluar nuevas sustancias para su uso en la producción orgánica, los países deberían tener en cuenta todas las disposiciones aplicables de los estatutos y reglamentos y ponerlas a disposición de los países que lo soliciten.

Cualquier propuesta de inclusión en el Anexo 2 de una nueva sustancia debe cumplir los siguientes criterios generales:

- i) es consistente con los principios de la producción orgánica expuestos en estas Directrices;
- ii) el uso de la sustancia es necesario/esencial para la utilización prevista;
- iii) la fabricación, el uso y la eliminación de la sustancia no tiene, ni contribuye a producir, efectos perjudiciales para el medio ambiente;
- iv) tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida; y
- v) no hay disponibles alternativas autorizadas en cantidad y/o de calidad suficiente.

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

- a) si se usan con fines de fertilización o acondicionamiento de los suelos:
  - son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para cumplir con requisitos específicos de nutrición de cultivos, o propósitos específicos de acondicionamiento de suelos y de rotación que no pueden ser satisfechos por las prácticas incluidas en el Anexo 1, o por otros productos incluidos en el Cuadro 2 del Anexo 2; y
  - los ingredientes son de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, oмпortado o fermentación); la utilización de procesos químicos podrá considerarse sólo cuando se hayan

agotado los procesos mencionados, y sólo para la extracción de sustancias inertes y aglutinantes<sup>13</sup>; y

- su uso no tiene un efecto perjudicial para el equilibrio del ecosistema del suelo, o las características físicas del suelo, o la calidad del agua y el aire; y
  - su uso podrá restringirse a condiciones específicas, regiones específicas o productos específicos;
- b) si se usan con fines de control de enfermedades o plagas de las plantas o de malas hierbas:
- deberían ser esenciales para el control de un organismo dañino o una enfermedad concreta para los que no hay disponibles otras alternativas biológicas, físicas, o de fitomejoramiento y/o prácticas efectivas de gestión; y
  - su uso debería tener en cuenta los efectos perjudiciales para el medio ambiente, la ecología (en particular los organismos que no son determinados como objetivos) y la salud de los consumidores, el ganado y las abejas; y
  - las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y podrán ser sometidas a los siguientes procesos; físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostado o digestión);
  - sin embargo, si son productos utilizados, en circunstancias excepcionales, en trampas y dispensadores, tales como las feromonas, que son químicamente sintetizadas, se considerará su adición a las listas si los productos no están disponibles en cantidad suficiente en su forma natural, con tal que las condiciones para su uso no tengan como resultado, directa o indirectamente, la presencia de residuos del producto en las partes comestibles;
  - su uso podrá restringirse a condiciones específicas, regiones específicas o productos específicos.
- c) si se usan como aditivos o coadyuvantes de elaboración en la preparación o conservación de alimentos:
- estas sustancias se utilizan solamente si se ha demostrado que, sin recurrir a ellas, es imposible:
    - producir o conservar los alimentos, en el caso de los aditivos, o
    - producir los alimentos, en el caso de los coadyuvantes de elaboración, y que no existen otras tecnologías que satisfagan estas Directrices;
  - estas sustancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo, extracción o precipitación), biológicos/enzimáticos, y microbianos (por ejemplo, fermentación);
  - o si, las sustancias arriba mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnologías en cantidades suficientes, entonces podrá considerarse la inclusión de aquellas sustancias que han sido sintetizadas químicamente en circunstancias excepcionales;
  - su uso mantiene la autenticidad del producto;
  - los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, sustancia y calidad del alimento;

<sup>13</sup> La utilización de procesos químicos, en el contexto de estos criterios, es una medida provisional y debería revisarse de conformidad con lo dispuesto en la Sección 8 de estas Directrices.

- los aditivos y coadyuvantes de elaboración no menoscaban la calidad general del producto.

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

- 5.2 Los países deberían elaborar o adoptar una lista de sustancias que cumplen con los criterios expuestos en la Sección 5.1.

### Carácter abierto de las listas

- 5.3 Puesto que el objetivo principal es proporcionar una lista de sustancias, las listas del Anexo 2 tienen carácter abierto y están sujetas continuamente a la inclusión de sustancias adicionales o la exclusión de otras ya presentes. Cuando un país proponga la inclusión o enmienda de una sustancia en el Anexo 2, deberá presentar una descripción detallada del producto y de las condiciones previstas para su uso considerado a fin de demostrar que se cumplen con los requisitos estipulados en la Sección 5.1. El procedimiento para solicitar modificaciones a las listas se indica en la Sección 8 de estas Directrices.

## SECCIÓN 6. SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN<sup>14</sup>

- 6.1 Los sistemas de inspección y certificación se usan para verificar el etiquetado y las declaraciones de propiedades de alimentos producidos orgánicamente. La elaboración de estos sistemas debería tener en cuenta los *Principios para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos*<sup>15</sup>, y las *Directrices para el Diseño, Operación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación para la Importación y Exportación de Alimentos*<sup>16, 17</sup>.
- 6.2 Las autoridades competentes deben establecer un sistema de inspección aplicado por una o más autoridades y/o organismos de inspección/certificación<sup>18</sup> oficialmente reconocidos a los cuales deberían someterse los operadores que producen, preparan o importan productos como los mencionados en el párrafo 1.1.
- 6.3 Los sistemas de inspección y certificación oficialmente reconocidos deben comprender, por lo menos, la aplicación de las medidas y otras precauciones definidas en el Anexo 3.

<sup>14</sup> Los sistemas regidos por organismos de certificación en algunos países pueden ser equivalentes a los aplicados por organismos de inspección; por este motivo se ha utilizado la expresión "inspección y certificación" en todos los casos en que tales sistemas pueden ser sinónimos.

<sup>15</sup> CAC/GL 20-1995.

<sup>16</sup> CAC/GL 26-1997.

<sup>17</sup> Véanse también otras normas internacionales acordadas, por ejemplo ISO 65.

<sup>18</sup> En los procesos de aprobación de alimentos orgánicos se hace referencia a menudo a la certificación efectuada por un "organismo de certificación" o un "organismo de inspección". Cuando estas funciones las desempeña el mismo organismo debe haber una separación clara entre los papeles de inspección y de certificación.

- 6.4 Para la puesta en práctica del sistema de inspección aplicado por el organismo oficial u organismo o autoridad de inspección/certificación oficialmente reconocido, los países deben identificar a una autoridad competente responsable de la aprobación y supervisión de tales organismos:
- la autoridad competente identificada puede, sin dejar de ser responsable de las decisiones y medidas que se adopten, delegar la evaluación y supervisión de los organismos de inspección y certificación privados en terceros, públicos o privados, que de aquí en adelante se denominarán "autoridad designada". Los terceros, públicos o privados, en que se deleguen estas competencias no deberán desempeñar funciones de inspección y/o certificación;
  - a tal efecto el país importador puede reconocer a un tercero como organismo de acreditación si el país exportador no posee una autoridad competente identificada y un programa nacional para este fin.
- 6.5 Con objeto de obtener la aprobación como organismo de inspección/certificación oficialmente reconocido, la autoridad competente o designada debe tomar en consideración lo siguiente:
- a) los procedimientos normales de inspección/certificación que han de seguirse, incluyendo la descripción detallada de las medidas de inspección y precauciones que el organismo se compromete a imponer a los operadores sujetos a inspección;
  - b) las sanciones que el organismo tiene intención de aplicar cuando se encuentren irregularidades y/o infracciones;
  - c) la disponibilidad de recursos apropiados en forma de personal cualificado, servicios administrativos y técnicos, experiencia y fiabilidad en materia de inspección;
  - d) la objetividad del organismo con respecto a los operadores sujetos a inspección.
- 6.6 La autoridad competente o designada debe:
- a) cerciorarse de la objetividad de las inspecciones efectuadas en nombre del organismo de inspección o certificación;
  - b) verificar la eficacia de las inspecciones;
  - c) tomar conocimiento de cualquier irregularidad y/o infracción encontrada, y de la sanción aplicada;
  - d) retirar la aprobación del organismo de inspección o certificación en caso de que éste no cumpla con los requisitos mencionados en a) y b), o de que ya no satisfaga los criterios indicados en el párrafo 6.5 o no cumpla con los requisitos indicados en los párrafos 6.7 al 6.9.
- 6.7 Los organismos o las autoridades de certificación oficiales y/u oficialmente reconocidos mencionados en el párrafo 6.2 deberán:
- a) asegurar que se apliquen a las empresas sujetas a inspección, por lo menos, las medidas de inspección y precauciones especificadas en el Anexo 3; y
  - b) no revelar informaciones o datos confidenciales obtenidos durante sus actividades de inspección o certificación a personas que no sean el responsable de la empresa en cuestión y las autoridades competentes.

- 6.8 Los organismos y/o autoridades de inspección y/o certificación oficiales u oficialmente reconocidos deberán:
- facilitar el acceso a sus oficinas e instalaciones a la autoridad competente o designada para fines de fiscalización y, a efectos de la verificación aleatoria de sus operadores, darles acceso a las instalaciones de los mismos, así como toda información y asistencia que la autoridad competente o designada estime necesaria para el cumplimiento de sus obligaciones de conformidad con estas directrices;
  - enviar cada año a la autoridad competente o designada una lista de los operadores sujetos a inspección en el año precedente, y presentar a la mencionada autoridad un informe anual conciso.
- 6.9 La autoridad designada y los organismos de certificación oficiales u oficialmente reconocidos mencionados en el párrafo 6.2 deberán:
- asegurar que, cuando se encuentre una irregularidad en la aplicación de las Secciones 3 y 4, o de las medidas mencionadas en el Anexo 3, las indicaciones proporcionadas en el párrafo 1.2 con respecto al método de producción orgánica sean eliminadas de todo el lote o de la serie de producción afectados por la irregularidad mencionada;
  - si se observa una infracción manifiesta, o una infracción de efectos duraderos, se debe prohibir al operador afectado la comercialización de productos con indicaciones referentes al método de producción orgánica por un período que ha de acordarse con la autoridad competente o designada.
- 6.10 Deben aplicarse los requisitos de las *Directrices para el Intercambio de Información entre Países sobre el Rechazo de Alimentos Importados*<sup>19</sup> en aquellos casos en que la autoridad competente detecte irregularidades y/o infracciones en la aplicación de dichas directrices.

## SECCIÓN 7. IMPORTACIONES

- 7.1 Los productos importados con arreglo al párrafo 1.1 sólo podrán comercializarse en caso de que la autoridad competente u organismo designado en el país exportador haya emitido un certificado de inspección indicando que el lote designado en el certificado se ha obtenido en el marco de un sistema de producción, preparación e inspección para el que se aplican, como mínimo, las reglas prescritas en todas las secciones y anexos de estas directrices, y que satisface la decisión de equivalencia a la que se hace referencia en 7.4.
- 7.2 El original del certificado mencionado en el párrafo 7.1 debe acompañar los bienes, hasta el local del primer destinatario; el importador deberá luego conservar, para fines de inspección/fiscalización, el certificado de la transacción por un período mínimo de dos años.

<sup>19</sup> CAC/GL 25-1997.

- 7.3 La autenticidad del producto debería mantenerse desde la importación hasta que llega al consumidor. Perderán su condición de orgánicos los productos orgánicos importados que no se ajusten a los requisitos de estas directrices por haber sufrido un tratamiento de cuarentena, requerido por los reglamentos nacionales, que no sea conforme a las presentes directrices.
- 7.4 Todo país importador puede:
- a) exigir información detallada, en particular informes preparados por expertos y aceptados mutuamente por las autoridades competentes de los países exportadores e importadores, sobre las medidas aplicadas en el país exportador para permitirle evaluar y decidir sobre la equivalencia con sus propias reglas siempre y cuando éstas últimas satisfagan los requisitos de estas directrices, y/o
  - b) disponer, conjuntamente con el país exportador, la visita a lugares donde puedan examinarse las reglas de producción y preparación y las medidas de inspección/certificación, incluidas la producción y preparación, tal como se aplican en el país exportador;
  - c) requerir, para evitar que se confunda al consumidor, que el producto se etiquete de acuerdo con los requisitos de etiquetado aplicados, de conformidad con las disposiciones de la Sección 3, en el país importador para los productos en cuestión.

## **SECCIÓN 8. REVISIÓN CONSTANTE DE LAS DIRECTRICES**

- 8.1 De conformidad con el objetivo de las Directrices de brindar asesoramiento a los gobiernos, se invita a los gobiernos miembros y a las organizaciones internacionales a presentar propuestas al Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos en cualquier momento. Una vez que se haya acordado el documento final, el Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos efectuará cada cuatro años una revisión de estas directrices, revisando cada dos años (o según las necesidades) las listas incluidas en el Anexo 2 con objeto de tomar en cuenta las últimas novedades en este campo.
- 8.2 En primera instancia las propuestas deben dirigirse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153, Roma, Italia.

**ANEXO 1****PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA****A. PLANTAS Y PRODUCTOS VEGETALES**

1. Los principios enunciados en el presente Anexo deben haberse aplicado en las parcelas, fincas o unidades agrícolas durante un período mínimo de conversión de dos años antes de la siembra. En el caso de cultivos perennes que no sean pastizales el período requerido es de tres (3) años como mínimo antes de la primera cosecha de productos de acuerdo a lo indicado en el párrafo 1.1 (a) de estas directrices. La autoridad competente o, en caso de delegación de competencias, el organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido podrá decidir en ciertos casos (por ejemplo, dos años o más de barbecho) si prolongar o reducir este período teniendo en cuenta el uso previo de la parcela; sin embargo, el período debe ser de 12 meses o más prolongado.
2. Cualquiera sea su duración, el período de conversión sólo podrá empezar una vez que la unidad de producción se haya puesto bajo un sistema de inspección según lo requerido en 6.2 y una vez que la unidad haya empezado a poner en práctica las reglas de producción mencionadas en la Sección 4 de estas directrices.
3. Si no se convierte toda una finca de una vez, la conversión podrá hacerse progresivamente de manera que estas directrices se apliquen desde el principio de la conversión en los terrenos pertinentes. La conversión de la producción convencional a la producción orgánica debe efectuarse utilizando técnicas permitidas tal como se definen en estas directrices. En los casos en que no se efectúe la conversión de toda una finca al mismo tiempo, la explotación deberá subdividirse en unidades tal como se indica en el Anexo 3, parte A, párrafos 3 y 11.
4. En los sectores en curso de conversión y en los ya convertidos a la producción orgánica no se deben alternar (pasando de uno a otro y viceversa) métodos de producción orgánica y convencional.
5. La fertilidad y actividad biológica del suelo se deberán mantener y mejorar, cuando corresponda, mediante:
  - a) el cultivo de leguminosas, abonos vegetales o plantas de raíces profundas en un programa apropiado de rotación multianual de cultivos;
  - b) la incorporación al suelo de materias orgánicas, compostadas o no, procedentes de fincas cuya producción se ajusta a estas directrices. Los derivados de la ganadería, tales como el estiércol de granja, pueden utilizarse si proceden de granjas cuya producción se ajusta a estas directrices;Las sustancias especificadas en el Anexo 2, Tabla 1 podrán aplicarse solamente si no es posible brindar una nutrición suficiente al cultivo o al suelo mediante los métodos establecidos en 5(a) y b) *supra* o, en el caso del estiércol, si no se dispone del precedente de producción orgánica.



- c) para la activación del composte se pueden utilizar microorganismos apropiados o preparaciones a base de plantas;
  - d) para los fines indicados en el párrafo 5 pueden emplearse también preparaciones biodinámicas a base de cuesco molido, estiércol de granja, o plantas.
6. Las plagas, enfermedades y malezas pueden controlarse mediante una de las medidas siguientes, o una combinación de las mismas:
- selección de especies y variedades apropiadas;
  - programas de rotación apropiados;
  - cultivo mecánico;
  - protección de los enemigos naturales de las plagas ofreciéndoles un hábitat favorable, como setos y lugares de anidamiento, zonas de protección ecológica que mantienen la vegetación original para hospedar a los depredadores de las plagas;
  - ecosistemas diversificados. Estos variarán de un lugar geográfico a otro. Por ejemplo, zonas de protección ecológica para contrarrestar la erosión, agrosilvicultura, cultivos rotatorios, etc.;
  - eliminación de maleza al fuego;
  - enemigos naturales, incluida la liberación de depredadores y parásitos;
  - preparaciones biodinámicas a partir de cuesco molido, estiércol de granja o plantas;
  - recubrimiento con capa orgánica y siega;
  - apacentamiento del ganado;
  - controles mecánicos como trampas, barreras, luz y sonido;
  - esterilización al vapor cuando no se puede llevar a cabo una rotación o renovación adecuada de la tierra.
7. Sólo en casos de amenaza inmediata al cultivo, y allí donde las medidas identificadas en el anterior párrafo 6 no resulten o no resultarían efectivas, se podrá recurrir a los productos mencionados en el Anexo 2.
8. Las semillas y el material de reproducción vegetativa deben proceder de plantas cultivadas de acuerdo con las disposiciones de la Sección 4.1 de esta directrices durante una generación como mínimo o, en el caso de los cultivos perennes, durante dos temporadas de crecimiento. Si un operador está en condiciones de demostrar al organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de material que cumpla con los requisitos mencionados más arriba, el organismo de inspección/certificación podrá apoyar:
- a) en primera instancia, el uso de semillas sin tratar o de material vegetativo reproductivo, o
  - b) si a) no está disponible, el uso de semillas y material vegetativo reproductivo tratados con sustancias diferentes de las incluidas en el Anexo 2.

La autoridad competente podrá establecer criterios para limitar la aplicación de la derogación mencionada en el párrafo 8 *supra*.

9. La recolección de plantas comestibles que crecen espontáneamente en zonas naturales, bosques y zonas agrícolas, así como de partes de las mismas se considerará un método orgánico de producción siempre que:
- los productos provengan de una zona de recolección claramente definida y sujeta a las medidas de inspección/certificación indicadas en la Sección 6 de estas directrices;
  - las zonas de recolección no hayan sido tratadas con productos distintos de los mencionados en el Anexo 2 por un período de tres años antes de la recolección;
  - la recolección no perturbe la estabilidad del hábitat natural o el mantenimiento de las especies en la zona de recogida;
  - los productos procedan de un operador, que administra la cosecha o recolección de los mismos, que esté claramente identificado y conozca bien la zona de recolección.

## **B. GANADO Y PRODUCTOS PECUARIOS**

### **Principios generales**

1. Cuando se mantienen animales para la producción orgánica, éstos deberán formar parte integrante de la unidad de la granja orgánica, y su cría y manutención deberá ajustarse a estas Directrices.
2. Los animales pueden contribuir en gran medida a un sistema de agricultura orgánica:
  - a) mejorando y manteniendo la fertilidad del suelo;
  - b) manejando la flora mediante el apacentamiento;
  - c) acentuando la biodiversidad y facilitando interacciones complementarias en la granja; y
  - d) aumentando la diversidad del sistema de explotación agrícola.
3. La producción del ganado es una actividad relacionada con la tierra. Los herbívoros deben tener acceso a los pastos y todos los demás animales deben tener acceso a espacios al aire libre; la autoridad competente podría otorgar excepciones cuando la condición fisiológica de los animales, las condiciones climáticas inclementes y el estado del terreno lo permitan, o cuando la estructura de ciertos sistemas “tradicionales” de producción agrícola restrinja el acceso a pastos, con tal que se pueda garantizar el bienestar de los animales.
4. La densidad del ganado debería ser apropiada para la región en cuestión, teniendo en consideración la capacidad de piensos, la salud de los rebaños, el equilibrio de nutrientes y el impacto sobre el medio ambiente.
5. El manejo del ganado orgánico debería tener como objetivo el utilizar métodos naturales de reproducción, minimizar el estrés, prevenir enfermedades, eliminar progresivamente el uso de medicamentos veterinarios químicos alopáticos (incluyendo los antibióticos), reducir la alimentación de los animales con productos de origen animal (como por ejemplo la harina de carne), y mantener la salud y el bienestar de los animales.

- Procedencia del ganado/origen**
6. La elección de razas, cepas y métodos de reproducción tendrá que ser consistente con los principios de la producción orgánica, teniendo particularmente en cuenta:
- su adaptación a las condiciones locales;
  - su vitalidad y resistencia a enfermedades;
  - la ausencia de enfermedades específicas o problemas de salud asociados con ciertas razas y cepas (el síntoma de estrés porcino, el aborto espontáneo, etc.).
7. El ganado utilizado para productos que se ajusten a la Sección 1.1 (a) de estas Directrices deberá provenir, desde su nacimiento o incubación, de unidades de producción que cumplan con estas Directrices, o ser la progenie de parentales criados bajo las condiciones estipuladas en estas Directrices. Se les debe criar bajo este sistema durante toda su vida.
- El ganado no debe ser transferido entre unidades orgánicas y no orgánicas. La autoridad competente puede establecer reglas detalladas para la compra de ganado de otras unidades que cumplan con estas Directrices.
  - Ganado existente en la unidad de producción pecuaria, pero que no cumple con estas Directrices, podrá ser convertido.
8. Cuando un productor pueda demostrar a la satisfacción del órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de ganado que se ajuste a los requisitos descritos en el párrafo anterior, el órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido podrá permitir que se introduzca ganado no criado conforme a estas Directrices, en circunstancias tales como:
- para la expansión considerable de la explotación agrícola, cuando se cambia de raza, o cuando se desarrolla una nueva especialización pecuaria;
  - para la renovación del hato, por ejemplo cuando exista una alta mortalidad de animales causada por circunstancias catastróficas;
  - para machos de reproducción;
- La autoridad competente podrá determinar las condiciones específicas bajo las cuales el ganado procedente de fuentes no orgánicas podría o no ser permitido, tomando en cuenta que los animales se introduzcan tan pronto como sea posible luego del destete.
9. Los ganados que califican para las derogaciones indicadas en el párrafo anterior, deberán cumplir con las condiciones indicadas en el Párrafo 11. Estos períodos de conversión deben ser observados si los productos han de ser vendidos como orgánicos, de acuerdo a la Sección 3 de estas Directrices.

### **Conversión**

10. La conversión de la tierra que se va a utilizar para cultivar piensos, o para pastura, debe cumplir con las reglas indicadas en la Parte A, párrafos 1, 2 y 3 de este Anexo.
11. La autoridad competente podrá reducir los períodos de conversión o las condiciones establecidas en el párrafo 9 (para el terreno) y/o el párrafo 12 (para el ganado y los productos pecuarios) en los siguientes casos:

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

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

#### **Bovino y equino**

**Productos cárnicos:** 12 meses y al menos 3/4 del período de vida en producción el sistema de manejo orgánico;

**Ternerías para la producción de carne:** 6 meses cuando se introducen tan pronto sean destetadas y de menos de 6 meses de edad;

**Productos lácteos:** 90 días durante el período de implementación establecido por la autoridad competente, luego de dicho período, seis meses.

#### **Ovino y caprino**

**Productos cárnicos:** 6 meses;

**Productos lácteos:** 90 días durante el período de implementación establecido por la autoridad competente, luego de dicho período, seis meses.

#### **Porcino**

**Productos cárnicos:** 6 meses.

#### **Aves de corral**

**Productos cárnicos:** todo el período de vida, tal como lo determine la autoridad competente;

**Huevos:** 6 semanas.

#### **Nutrición**

13. Todos los sistemas ganaderos deberán suministrar un nivel óptimo del 100 por ciento de alimentación a base de piensos (incluidos piensos "en conversión") producidos para satisfacer los requisitos de estas Directrices.
14. Para un período de implementación, a ser determinado por la autoridad competente, los productos pecuarios mantendrán su carácter de orgánicos con tal que el 85 % de los piensos, en el caso de los rumiantes, y el 80 % en el de los no rumiantes, calculado con

- referencia a la materia seca, deriven de fuentes orgánicas producidas de conformidad con estas Directrices.
15. A pesar de lo antedicho, cuando un productor pueda demostrar a la satisfacción del órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de piensos que satisfagan los requisitos descritos en el párrafo 13, como resultado, por ejemplo, de eventos no previsibles, sean naturales o causados por los seres humanos, o en el caso de condiciones climáticas extremas, el órgano de inspección/certificación podrá permitir el uso de un porcentaje restringido de piensos no producidos conforme a estas Directrices, a ser utilizados por un tiempo limitado, con tal que no contengan organismos genéticamente modificados/sometidos a la ingeniería genética o los productos de los mismos. La autoridad competente determinará tanto el porcentaje máximo de pienso no orgánico permitido como cualquier condición respecto a esta derogación.
  16. Las raciones para ganados específicos deberán tener en cuenta:
    - la necesidad de leche natural, preferiblemente maternal, para los mamíferos jóvenes;
    - que una proporción substancial de la materia seca en las raciones diarias de los herbívoros necesita consistir de forrajes, piensos frescos o secos, o ensilajes;
    - que no se debe alimentar a los animales poligástricos solo con ensilajes;
    - la necesidad del uso de cereales en la etapa de engorde de las aves de corral;
    - la necesidad de forrajes, piensos frescos o secos, o ensilajes en la ración diaria de los cerdos y las aves de corral.
  17. Todo el ganado debe tener amplio acceso al agua fresca para mantener la plena salud y vigor del ganado.
  18. Si se utilizan sustancias como piensos, elementos nutricionales, aditivos para los piensos o coadyuvantes de la elaboración, la autoridad competente establecerá una lista positiva de sustancias que cumplan con los siguientes criterios:

**Criterios generales**

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

**Criterios específicos para los piensos y elementos nutricionales**

- a) los piensos de origen vegetal de fuentes no orgánicas solo pueden ser usados, bajo las condiciones de los párrafos 14 y 15, si son producidos o preparados sin solventes o tratamientos químicos;
- b) los pienso de origen mineral, oligoelementos, vitaminas y provitaminas solo pueden ser utilizadas si provienen de fuentes naturales. En caso de escasez de estas sustancias, o en circunstancias excepcionales, se podrán usar sustancias químicas analógicas, bien definidas;
- c) no se deberá en general utilizar los piensos de origen animal, con la excepción de la leche y los productos lácticos, el pescado u otros animales marinos y productos de ellos derivados, o como lo disponga la legislación nacional. En cualquier caso, no se permite la alimentación de material de mamíferos a los rumiantes, con la excepción de la leche y los productos lácteos;
- d) no se utilizará el nitrógeno sintético ni los compuestos no proteicos de nitrógeno.

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

- a) aglutinantes, agentes contra el aterronamiento, emulsificadores, estabilizadores, espesadores, surfactantes, coagulantes: ): solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- b) antioxidantes: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- c) preservadores: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- d) agentes colorantes (incluyendo los pigmentos), aromatizantes y estimulantes del apetito: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- e) probióticas: solo se permiten aquellas provenientes de fuentes naturales;
- f) no habrán de utilizarse en la alimentación de los animales antibióticos, coccidiostáticos, sustancias medicinales, promotores del crecimiento, o cualquier otra sustancia que tenga como propósito estimular el crecimiento o la producción.

19. Los aditivos para ensilajes y coadyuvantes de elaboración no podrán derivarse de organismos genéticamente modificados/sometidos a la ingeniería genética, o de los productos de ellos derivados, y podrán incluir solamente:
  - sal marina;
  - sal gruesa de roca;
  - levaduras;
  - bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas, o su producto natural ácido;
  - enzimas;
  - suero;
  - azúcar; o productos del azúcar, tales como melazas;
  - miel;
  - bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas, o su producto ácido natural cuando las condiciones de clima no permitan la fermentación adecuada y con la aprobación de la autoridad competente.

- Cuidados de salud**
20. La prevención de enfermedad en la producción pecuaria orgánica deberá basarse en los siguientes principios:
- la elección de razas y cepas idóneas, tal como se detalla en el párrafo 6 arriba mencionado;
  - la aplicación de prácticas de manejo pecuario apropiadas para los requisitos de cada especie, alentando fuerte resistencia a las enfermedades y a la prevención de las infecciones;
  - el uso de piensos orgánicos de buena calidad, junto con ejercicio regular y acceso a pastos y/o áreas al aire libre, que tengan el efecto de estimular las defensas inmunológicas naturales del animal;
  - asegurando una densidad adecuada de ganado, evitando así la densidad excesiva y cualquier problema de salud animal resultante.
21. Si, a pesar de las medidas preventivas arriba mencionadas, un animal se enferma o se hiere, dicho animal debe ser tratado inmediatamente, si fuera necesario aislándolo y con estabulación adecuada. Los productores no deben dejar de dar medicamentos cuando el resultado sería un sufrimiento innecesario del animal, incluso si el uso de dichos medicamentos fuera causa que el animal perdiera su categoría de orgánico.
22. En la producción pecuaria orgánica, el uso de productos veterinarios medicinales deberá cumplir con los siguientes principios:
- se permite la vacunación de los animales, el uso de antiparasíticos o el uso terapéutico de medicinas veterinarias cuando ocurren, o puedan ocurrir, enfermedades o problemas de salud y no existan tratamientos alternativos o prácticas de manejo permitidas, o en casos en que la ley lo exija;
  - los productos fitoterapéuticos (excluyendo los antibióticos), homeopáticos o ayurvédicos y los oligoelementos serán utilizados en preferencia a los medicamentos veterinarios químicos alopáticos, con tal que su efecto terapéutico sea efectivo para la especie animal y la condición para la que se requiere el tratamiento;
  - si no es probable que el uso de los productos arriba enumerados sea efectivo en combatir una enfermedad o herida, se podrán utilizar los medicamentos veterinarios químicos alopáticos o los antibióticos bajo responsabilidad de un veterinario; los períodos de abstención deberían ser el doble de los que requiere la legislación, con un mínimo de 48 horas en cualquier caso;
  - se prohíbe el uso de los medicamentos veterinarios químicos alopáticos o los antibióticos como tratamiento preventivo.
23. Los tratamientos hormonales solo pueden usarse por motivos terapéuticos y bajo supervisión veterinaria.
24. No se permiten estimulantes del crecimiento o sustancias utilizadas para estimular el crecimiento o la producción.

**Manejo del ganado, transporte y sacrificio**

25. El mantenimiento del ganado deberá guiarse por una actitud de cuidado, responsabilidad y respeto por las criaturas vivas.
26. Los métodos de cría deberían ajustarse a los principios de la agricultura orgánica, teniendo en cuenta lo siguiente:
- a) que las razas y cepas sean idóneas para la cría en las condiciones del lugar y en un sistema orgánico;
  - b) que se prefiere la reproducción por métodos naturales, pero puede emplearse la inseminación artificial;
  - c) que no se aplicarán técnicas de trasplante de embriones ni tratamientos reproductivos hormonales;
  - d) que no se aplicarán técnicas de cruce que empleen la ingeniería genética.
27. Operaciones tales como el amarrar cintas elásticas a las colas de las ovejas, el corte del rabo, el corte de dientes, el recorte de picos o el descornado no son, en general, admitidas en el sistema de manejo orgánico. Sin embargo, algunas de estas operaciones pueden ser autorizadas, en circunstancias excepcionales, por la autoridad competente o sus delegados, por razones de seguridad (por ejemplo el descornado en animales jóvenes), o si tienen como propósito el mejorar la salud y bienestar del ganado. Tales operaciones deben ser efectuadas a la edad más apropiada, y debe reducirse a un mínimo cualquier sufrimiento de los animales. Se deben usar anestésicos cuando fuera apropiado. Se permite la castración física para mantener la calidad de los productos y de las prácticas tradicionales de producción (cerdos de carne, toretes castrados, capones, etc.), pero solo bajo estas condiciones.
28. Respecto de las condiciones de vida y la ordenación del medio ambiente deberán tenerse en cuenta las necesidades de comportamiento específicas de los animales y ocuparse de que:
- tengan suficiente movimiento libre y oportunidad de expresar sus patrones normales de comportamiento;
  - tengan compañía de otros animales, particularmente de la misma clase;
  - se prevenga el comportamiento anormal, heridas o enfermedades;
  - se hagan arreglos para cubrir emergencias, tales como fuegos, la interrupción de los servicios mecánicos esenciales o de los suministros.
29. El transporte de ganado vivo deberá efectuarse en forma tranquila y suave, y de manera que evite las heridas, el estrés y los sufrimientos. La autoridad competente deberá establecer condiciones específicas para cumplir con estos objetivos y podrá establecer períodos máximos de transporte. En el transporte de ganado no se permite el uso de estímulos eléctricos o tranquilizantes alopáticos.
30. El sacrificio del ganado deberá conducirse en una manera que minimice el estrés y los sufrimientos, y de acuerdo a las reglas nacionales.



- Alojamiento y condiciones de movimiento libre**
31. El alojamiento de los animales no será obligatorio en zonas donde las condiciones climáticas sean adecuadas para permitir que los animales vivan a la intemperie.
32. Las condiciones de alojamiento deberían responder a las necesidades biológicas y de comportamiento del ganado proveyendo:
- fácil acceso a los piensos y al agua;
  - aislamiento, calefacción, refrigeración, y ventilación del edificio para asegurar que la circulación de aire, nivel de polvo, humedad relativa del aire y concentración de gas sean mantenidos dentro de límites que no sean dañinos para el ganado;
  - que entre abundante ventilación y luz natural.
33. El ganado podrá ser temporalmente confinado durante períodos de clima inclemente, cuando su salud o bienestar puedan estar en riesgo, o para proteger la calidad de las plantas, el suelo o el agua.
34. La densidad de alojamiento de los animales en los edificios debería:
- proporcionar comodidad y bienestar al ganado, teniendo en consideración la especie, raza y sexo de los animales;
  - tomar en cuenta las necesidades de comportamiento de los animales teniendo en cuenta el tamaño del grupo y el sexo del ganado;
  - proveer suficiente espacio para estar de pie de una manera natural, yacer fácilmente, dar la vuelta, asearse así mismos, asumir todos los movimientos y poses naturales, tales como el estirarse y batir las alas.
35. Los alojamientos, corrales, equipos y utensilios deberían limpiarse y desinfectarse adecuadamente para prevenir el contagio de infecciones y el acumulamiento de organismos que transmiten enfermedades.
36. Las áreas de movimiento libre, ejercicio al aire libre o espacios al aire libre deberían, de ser necesario, proporcionar suficiente protección contra la lluvia, el viento el sol y las temperaturas excesivas, dependiendo de las condiciones climáticas locales y de la raza en cuestión.
37. Las densidades del ganado que se mantiene al aire libre en pasturas, prados u otros hábitats naturales o seminaturales, deben ser lo suficientemente bajas como para prevenir la degradación del suelo y el apacentamiento excesivo de la vegetación.

#### **Mamíferos**

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

39. La autoridad competente podrá otorgar excepciones para:
- el acceso de los toros a los pastos, o en el caso de vacas, un espacio o área de ejercicios al aire abierto durante el período de invierno;
  - durante la última fase del engorde.
40. El alojamiento de los animales debe ser liso, pero sin piso resbaloso. El piso no debe ser de construcción totalmente de listones o rejillas.
41. El alojamiento debe incluir un área cómoda, limpia y seca para yacer y/o descansar, de construcción sólida. En el área de descanso se deben proporcionar amplios materiales secos para las camas, y materiales para la absorción de desperdicios.
42. No se permite la estabulación de terneras en cajas individuales ni el mantener atados a los animales sin la aprobación de la autoridad competente.
43. Las cerdas deben ser mantenidas en grupos, excepto en las últimas etapas de la preñez y durante el período de lactancia. Los lechones no deben ser alojados en plataformas planas o jaulas. Las áreas de ejercicio deben permitir que los animales puedan hurgar la tierra y hocicar el estiércol.
44. No se permite encerrar conejos en jaulas.

#### **Aves de corral**

45. Las aves de corral deben ser criadas en condiciones de movimiento libre, tener acceso a un espacio al aire libre cuando las condiciones climáticas lo permitan, y no ser enjauladas.
46. Las aves acuáticas deben tener acceso a un arroyo, estanque o lago cuando las condiciones climáticas lo permitan.
47. Las habitaciones para todas las aves deberían proporcionar un área de construcción sólida cubierta con materiales para la absorción de excretas, tales como la paja, el aserrín, la arena o la turba. Una parte del área del piso, lo suficientemente grande, debe estar disponible a las gallinas ponedoras para la colección de excrementos. Se deberían proporcionar perchas/áreas más altas para dormir, en tamaño y número commensurado a la especie y al tamaño del grupo y de las aves, y también agujeros de entrada y salida de un tamaño adecuado.
48. En el caso de las gallinas ponedoras, cuando la duración natural del día se prologue por medio de la luz artificial, la autoridad competente prescribirá el máximo de horas teniendo en cuenta la especie, las condiciones geográficas y la salud general de los animales.
49. Por motivos de salud, entre cada camada de aves de corral que se crían, las edificaciones deben vaciarse y los espacios al aire libre deben también permanecer desocupados para permitir que vuelva a crecer la vegetación.

- Manejo del estiércol**
50. Las prácticas de manejo del estiércol que se utilizan para mantener cualquier área en que se aloja, encorrala o apacienta ganado, deberían ser implementadas de manera que:
- minimicen la degradación del suelo y el agua;
  - no contribuyan significativamente a la contaminación del agua por nitratos y bacterias patógenas;
  - optimicen el reciclado de nutrientes; y
  - no incluyan el incinerado ni cualquier práctica inconsistente con las prácticas orgánicas.
51. Todas las instalaciones de almacén y manipulación del estiércol, incluyendo las instalaciones de compostado, deberían ser diseñadas, construidas y operadas de manera que prevengan la contaminación de las aguas subterráneas y/o superficiales.
52. Las tasas de aplicación de estiércol deben ser a niveles que no contribuyan a la contaminación de las aguas subterráneas y/o superficiales. La autoridad competente podrá establecer tasas máximas de aplicación de estiércol o de densidad del ganado. El momento y los métodos de aplicación no deben incrementar el potencial de que corra hacia los estanques, ríos y arroyos.

- Mantenimiento de registros e identificación**
53. El operador deberá mantener registros detallados y actualizados tal y como se indica en el Anexo 3, párrafos 7 al 15.

- Requisitos específicos según la especie**  
**Apicultura y productos de la apicultura**
- Principios generales**
54. La apicultura es una actividad importante que contribuye a la mejora del medioambiente, a la agricultura y a la producción forestal por medio de la acción de polinización de las abejas.
55. El tratamiento y manejo de las colmenas deben respetar los principios de la agricultura orgánica.
56. Las áreas de recolección deben ser lo suficientemente grandes como para proveer nutrición adecuada y suficiente, y acceso al agua.
57. Las fuentes de néctar natural, ambrosía y polen deberán consistir esencialmente de plantas producidas orgánicamente y/o de vegetación espontánea (silvestre).
58. La salud de las abejas deberá estar basada en la prevención, tal como la selección adecuada de razas, un medio ambiente favorable, dieta balanceada y prácticas apropiadas de manejo.

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

60. Cuando se ubica a las abejas en áreas silvestres, se deberá tener en consideración la población indígena de insectos.

#### **Ubicación de las colmenas**

61. Las colmenas para la apicultura deberán colocarse en áreas donde la vegetación cultivada y/o espontánea se ajuste a las normas de producción establecidas en la Sección 4 de las presentes Directrices.

62. El organismo o autoridad oficial de certificación aprobará las áreas que aseguren fuentes apropiadas de ambrosía, néctar y polen en base a informaciones proveídas por los operadores y/o por medio del proceso de inspección.

63. El organismo o autoridad oficial de certificación podrá designar un radio específico a partir de la colmena en el que las abejas podrían tener acceso a nutrición adecuada y suficiente que cumpla con los requisitos de estas Directrices.

64. El organismo o autoridad oficial de certificación deberá identificar zonas donde no deberán ubicarse las colmenas que cumplan con estos requisitos, debido a fuentes potenciales de contaminación con sustancias prohibidas, organismos genéticamente modificados o contaminantes medioambientales.

#### **Alimentos**

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

66. Podrá procederse a la alimentación de las colonias para superar deficiencias temporales de alimento debido a condiciones climáticas u otras circunstancias excepcionales. En tales casos, de estar disponibles, se deberá utilizar miel o azúcares producidas orgánicamente. Sin embargo, el organismo o autoridad oficial de certificación podrá permitir el uso de mieles o azúcares no producidas orgánicamente. Se deberán establecer límites de tiempo para tales derogaciones. La alimentación deberá realizarse solamente entre la última cosecha de miel y el comienzo del siguiente período de flujo de néctar o ambrosía.

#### **Período de conversión**

67. Los productos de la apicultura se pueden vender como producidos orgánicamente cuando estas Directrices hayan sido cumplidas por al menos un año. Durante el período de conversión, la cera deberá ser remplazada por cera producida orgánicamente. En casos en que no pueda remplazarse toda la cera durante el período de un año, el período podrá extenderse con la aprobación del organismo o autoridad oficial de certificación. Como derogación, cuando no se encuentre disponible cera de abejas

- producida orgánicamente, cera de otras fuentes que no cumplan con estas Directrices podrá ser autorizada por el organismo o autoridad de certificación, con tal que venga del opérculo o de áreas en las que no se hayan usado materiales prohibidos.
68. No es necesario reemplazar la cera cuando en la colmena no se haya utilizado previamente productos prohibidos.

#### **Origen de las abejas**

69. Las colonias de abejas pueden convertirse a la producción orgánica. Las abejas introducidas deben proveer de unidades de producción orgánica, de estar disponibles.
70. Al escoger las razas se debe tomar en cuenta la capacidad de las abejas de adaptarse a las condiciones locales, su vitalidad y su resistencia a las enfermedades.

#### **Salud de las abejas**

71. La salud de las colonias de abejas deberá mantenerse por medio de buenas prácticas agrícolas, con énfasis en la prevención de enfermedades a través de la selección de razas y el manejo de las colmenas. Esto incluye:
- a) el uso de razas resistentes que se adaptan bien a las condiciones locales;
  - b) la renovación periódica de las reinas, de ser necesario;
  - c) la limpieza y desinfección periódicas del equipo;
  - d) la renovación periódica de la cera de abejas;
  - e) la disponibilidad de suficiente polen y miel en las colmenas;
  - f) la inspección sistemática de las colmenas para detectar anomalías;
  - g) el control sistemático de crías macho en la colmena;
  - h) el mover las colmenas enfermas a áreas aisladas, de ser necesario; o
  - i) la destrucción de colmenas y materiales contaminados.
72. Para el control de pestes y enfermedades se permiten el uso de:
- ácido láctico, oxálico y acético
  - ácido fórmico
  - azufre
  - aceites etéricos naturales (por ejemplo, mentol, eucaliptol o alcanfor)
  - *Bacillus thuringiensis*
  - vapor y llama directa.
73. Cuando fallan las medidas preventivas, se podrán utilizar medicamentos veterinarios con tal que:
- a) se dé preferencia a tratamientos fitoterapéuticos y homeopáticos, y
  - b) si se usan productos medicinales alopáticos sintetizados químicamente, los productos de la apicultura no se deberán vender como orgánicos. Las colmenas tratadas deberán aislarse y pasar por un período de conversión de un año. Toda la cera debe reemplazarse con cera que cumpla con estas Directrices, y
  - c) cada tratamiento veterinario debe estar claramente documentado.

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

#### **Manejo**

75. El panal de fundación deberá manufacturarse de cera producida orgánicamente.
76. Se prohíbe la destrucción de las abejas en los panales como método relacionado a la cosecha de productos de la apicultura.
77. Se prohíbe las mutilaciones, tal como el recortar las alas de las reinas.
78. Se prohíbe el uso de repelentes sintéticos durante las operaciones de extracción de la miel.
79. El uso del humo se debe mantener a un mínimo. Los materiales aceptados para ahumar deberán ser naturales o de materiales que cumplan con los requisitos de estas Directrices.
80. Se recomienda que las temperaturas se mantengan lo más bajo que sea posible durante la extracción y proceso de los productos derivados de la apicultura.

#### **Mantenimiento de registros**

81. El operador deberá mantener registros detallados y actualizados tal y como se indica en el Anexo 3, párrafo 7. Se deberán mantener mapas indicando la ubicación de todas las colmenas.

### **C. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ELABORACIÓN Y ENVASADO**

82. La integridad del producto orgánico debe mantenerse durante toda la fase de elaboración. Esto se logra empleando técnicas apropiadas para los ingredientes específicos, con métodos de elaboración cuidadosos que limitan la refinación y el empleo de aditivos y coadyuvantes de elaboración. En los productos orgánicos no deben utilizarse radiaciones ionizantes para fines de control de plagas, conservación del alimento, eliminación de agentes patógenos o saneamiento.

#### **Control de plagas**

83. Para el manejo y control de plagas deberán aplicarse las siguientes medidas, por orden de preferencia:
- El sistema primario para combatir las plagas debe consistir en métodos preventivos, como la perturbación y eliminación de los hábitat de los organismos de plagas y del acceso de éstos a las instalaciones;
  - si los métodos preventivos resultan insuficientes, para combatir las plagas se habrán de elegir en primer lugar métodos mecánicos/físicos y biológicos;
  - si los métodos mecánicos/físicos y biológicos resultan insuficientes para combatir las plagas, se podrán usar las sustancias plaguicidas que aparecen en el Anexo 2,

Cuadro 2 (u otras sustancias cuyo uso esté autorizado por la autoridad competente de conformidad con la Sección 5.2), siempre y cuando esté aceptado por la autoridad competente su empleo en la manipulación, almacenamiento, transporte, o en las instalaciones de elaboración, y de manera tal que se evite que entren en contacto con los productos orgánicos.

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

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

#### **Elaboración y fabricación**

86. Los métodos de elaboración deben ser mecánicos, físicos o biológicos (por ejemplo, fermentación o ahumado), y reducir al mínimo el empleo de ingredientes no agrícolas y aditivos como los enumerados en el Anexo 2, cuadros 3 y 4.

#### **Envasado**

87. Los materiales de envasado se elegirán, de preferencia, entre los biodegradables, reciclables o reciclados.

#### **Almacenamiento y transporte**

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

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

89. Si se certifica solamente una parte de la unidad, los restantes productos no comprendidos en estas directrices se deberán almacenar y manipular por separado, y será necesario identificar con claridad ambos tipos de productos.

90. Los depósitos de productos orgánicos a granel deberán mantenerse completamente separados de los almacenes de productos convencionales, debiendo etiquetarse claramente a tal efecto.

91. Las zonas de almacenamiento y recipientes empleados para el transporte de productos orgánicos deberán limpiarse con métodos y materiales permitidos en la producción

orgánica. Se deberán tomar medidas para evitar la posible contaminación por cualquier plaguicida u otro tratamiento no enumerado en el Anexo 2 antes de emplear una zona de almacenamiento o recipiente que no esté dedicado exclusivamente a productos orgánicos.

## ANEXO 2

### SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS

#### PRECAUCIONES

1. Toda sustancia empleada en un sistema orgánico como fertilizante y acondicionadora del suelo, para el control de plagas y enfermedades, para asegurar la salud del ganado y la calidad de los productos de origen animal, o bien para la preparación, conservación y almacenamiento de un producto alimenticio, deberá cumplir con los reglamentos nacionales pertinentes.
2. Las condiciones para el uso de ciertas sustancias contenidas en las listas siguientes podrán ser especificadas por el organismo o autoridad de certificación, por ejemplo. volumen, frecuencia de aplicación, finalidad específica, etc.
3. Cuando se requieran sustancias para la producción primaria, éstas deberán emplearse con cuidado y sabiendo que incluso las sustancias permitidas pueden usarse en forma errónea, con el riesgo de que alteren el ecosistema del suelo o de la granja.
4. Las listas siguientes no pretenden ser completas o excluyentes ni constituir un instrumento regulador definitivo, sino más bien proporcionar orientación a los gobiernos en cuanto a los insumos concertados internacionalmente. Un sistema de criterios de revisión como el detallado en la Sección 5 de estas directrices, para los productos que deben ser considerados por los gobiernos nacionales, debería ser el principal determinante de la aceptabilidad o rechazo de sustancias.



## CUADRO 1 SUBSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO

Sustancia	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso
Estiércol de establo y avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación, si no procede de sistemas de producción orgánica. Fuentes de "agricultura industrial" no permitidas <sup>20</sup> .
Estiércol líquido u orina	Si no procede de fuentes orgánicas, necesidad reconocida por el organismo inspector. Emplear de preferencia después de fermentación controlada y/o dilución apropiada. Fuentes de "agricultura industrial" no permitidas.
Excrementos animales compostados, incluido estiércol avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de inspección.
Estiércol y estiércol de granja compostado	Fuentes de "agricultura industrial" no permitidas
Estiércol de establo y estiércol avícola deshidratados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. Fuentes de "agricultura industrial" no permitidas.
Guano	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Paja	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Compostes de sustratos agotados procedentes del cultivo de hongos y la vermicultura	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. La composición inicial del sustrato debe limitarse a los productos incluidos en esta lista.
Desechos domésticos surtidos, compostados o fermentados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Compostes procedentes de residuos vegetales	
Productos animales elaborados procedentes de mataderos e industrias pesqueras	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de industrias alimentarias y textiles	No tratados con aditivos sintéticos. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Algas marinas y sus derivados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Aserrín, cortezas de árbol y desechos de madera	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación, de madera no tratada químicamente después de la tala.
Cenizas de madera y carbón de madera	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación, de madera no tratada químicamente después de la tala.
Roca de fosfato natural	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. El cadmio no deberá exceder 90 mg/Kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .
Escoria básica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Potasa mineral, sales de potasio de extracción mineral (por Ej. cainita, silvinita)	Menos de 60 % de cloro.

<sup>20</sup> El término "agricultura industrial" designa los sistemas de gestión industrial que dependen considerablemente de insumos veterinarios y piensos no permitidos en la agricultura orgánica.

Sustancia	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso
Sulfato de potasa (por Ej. patenkali)	Obtenido por procedimientos físicos pero no enriquecido mediante procesos químicos para aumentar su solubilidad. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Carbonato de calcio de origen natural (por Ej. creta, marga, maerl, piedra caliza, creta fosfato)	
Roca de magnesio	
Roca calcárea de magnesio	
Sales de Epsom (sulfato de magnesio)	
Yeso (Sulfato de calcio)	Solo de fuentes/origen natural.
Vinaza y sus extractos	Vinaza amónica excluida.
Cloruro sódico	Sólo de sal mineral.
Fosfato cálcico de aluminio	El Cadmio no debe exceder los 90 mg/Kg. P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
Oligoelementos (por Ej. boro, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Polvo de piedra	
Arcilla (por Ej. bentonita, perlita, zeolita)	
Organismos biológicos naturales (por Ej. gusanos)	
Vermiculita	
Turba	Excluidos los aditivos sintéticos; permitida para semilla, macetas y compostes modulares. Otros usos, según lo admita el organismo o autoridad de certificación. Prohibido como acondicionador de suelos,
Humus de gusanos e insectos	
Cloruro de cal	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Excrementos humanos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. La fuente es separada de los desechos domésticos e industriales que presentan un riesgo de contaminación química. Es lo suficientemente tratada como para eliminar los riesgos de pestes, parásitos, y microorganismos patógenos. y no son aplicables a cultivos para consumo humano o partes comestibles de las plantas.
Subproductos de la industria azucarera (por Ej. vinaza)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de las palmas oleaginosas, del coco y del cacao (incluyendo los racimos de cáscaras de frutas, efluentes de la producción de aceite de palma (pomo), turba de cacao y las vainas vacías del cacao)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de agricultura orgánica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Solución de cloruro de calcio.	Tratamiento foliar en caso de deficiencia probada de calcio.

## CUADRO 2 SUBSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS

Sustancia	Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso
<b>I. PLANTAS Y ANIMALES</b>	
Preparaciones a base de piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , que posiblemente contiene una sustancia sinérgica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. Exclusión de Piperonil butóxido como sinérgico después del 2005.
Preparaciones de rotenona obtenidas de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia</i> spp.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de <i>Quassia amara</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparations from <i>Ryania speciosa</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones/productos comerciales a base de Neem (Azadirachtin) obtenidas de <i>Azadirachta indica</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Propóleos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Aceites vegetales y animales	
Algas marinas, sus harinas, extractos, sales marinas y agua salada	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. No tratadas químicamente.
Gelatina	
Lecitina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Caseína	
Ácidos naturales (por ejemplo vinagre)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Producto de la fermentación de <i>Aspergillus</i>	
Extracto de hongos (hongo Shiitake)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Extracto de Chlorella	
Nematicidas de quitina	Origen natural
Preparados naturales de plantas, excluido el tabaco	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Infusión de tabaco (excepto nicotina pura)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<i>Sabadilla</i>	
<i>Cera de abejas</i>	
<b>II. MINERALES</b>	
Cobre en la forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, sulfato (tribásico) de cobre, óxido cuproso, mezcla de Burdeos y mezcla de Burdeos	Necesidad, prescripción y tasas de aplicación reconocidas por el organismo o autoridad de certificación. Como fungicida, con la condición que la sustancia se use de tal manera que minimice la acumulación de cobre en el suelo.

Sustancia	Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Polvos minerales (polvo de piedra, silicatos)	
Tierra diatomácea	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Silicatos, arcilla (Bentonita)	
Silicato de sodio	
Bicarbonato de sodio	
Permanganato de potasio	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Fosfatos de hierro	Como control de moluscos
Aceite de parafina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<b>III. MICROORGANISMOS UTILIZADOS PARA EL CONTROL BIOLÓGICO DE PLAGAS</b>	
Microorganismos (bacterias, virus, hongos), por ejemplo <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus Granulosis, etc.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<b>IV. OTROS</b>	
Dióxido de carbono y gas de nitrógeno	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Jabón de potasio (jabón blando)	
Alcohol etílico	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparados homeopáticos y ayurvédicos	
Preparaciones de hierbas y biodinámicas	
Insectos machos esterilizados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Rodenticidas	Productos para control de pestes en construcciones e instalaciones para el ganado Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<b>V. TRAMPAS</b>	
Preparados de feromona	
Preparaciones basadas en metaldehídos que contengan un repelente para las especies de animales mayores, siempre y cuando se apliquen en trampas	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Aceites minerales	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Aparatos de control mecánico tales como redes de protección de cultivos, barreras en espiral, trampas plásticas recubiertas con cola, bandas pegajosas	

## QUADRO 3

**INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRÍCOLA A LOS QUE SE REFIERE LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES****3.1 Aditivos de uso permitido bajo condiciones específicas en ciertas categorías orgánicas de alimentos o productos alimentarios orgánicos individuales**

La siguiente tabla provee una lista de aquellos aditivos alimentarios, incluyendo portadores, de uso permitido en la producción orgánica de alimentos. Los usos funcionales y las categorías de alimentos y los productos alimentarios individuales para cada aditivo en la siguiente tabla son gobernados por las disposiciones en las Tablas 1-3 de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* y otras Normas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

La tabla es solamente una lista indicativa para propósitos de la producción orgánica de alimentos. Los países pueden desarrollar una lista de substancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos tal como se recomienda en la Sección 5.2 de estas Directrices.

Los aditivos alimentarios en esta Tabla se pueden usar para efectuar las funciones indicadas en los productos alimentarios especificados.

No. SIN	Nombre del aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos	
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal
170i	Carbonato cálcico	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0
220	Dióxido de azufre	Todos	14.2.2 Sidra y Sidra de pera 14.2.3 Vinos de uva 14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)	14.2.5 Aguamiel
270	Ácido láctico (L- D- y DL-)	Todos	04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0 08.4 Tripas comestibles (por ejemplo para embutidos)
290	Dióxido de carbono	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.
296	Ácido málico (DL-)	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	No permitido
300	Ácido ascórbico	Todos	Con tal que no hallan suficientes fuentes naturales disponibles. Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	Con tal que no hallan suficientes fuentes naturales disponibles. 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados 08.4 Tripas comestibles (por ejemplo para embutidos)
307	Tocoferoles (concentrados naturales mezclados)	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	Todos los productos mixtos permitidos bajo la <i>Norma General para Aditivos Alimentarios</i> y las Normas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius
322	Lecitinas (Obtenida sin blanqueadores ni solventes orgánicos)	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0 02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas 12.6.1 Salsas emulsionadas (por ejemplo mayonesa, aderezos para ensaladas) 13.1 Preparados para lactantes y preparados de continuación 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños

No. SIN	Nombre del aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos	
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal
327	Lactato cálcico	Todos	No permitido	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0
330	Ácido cítrico	Todos	04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas	Como agente de coagulación para productos específicos de queso y para los huevos cocidos 01.6 Queso y productos análogos 02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua 10.0 Huevos y productos a base de huevos
331i	Citrato disódico	Todos	No permitido	01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural) (Solamente como estabilizador) 01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (por ejemplo leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación (Solamente como estabilizante) 01.2.2 Cuajada (natural) (Solamente como estabilizante) 01.3 Leche condensada y productos análogos (naturales) (Solamente como estabilizante) 01.4 Nata (crema) (natural) y productos análogos (Solamente como estabilizante) 01.5.1 Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales) (Solamente como estabilizante) 01.6.1 Queso no madurado (Solamente como estabilizante) 01.6.4 Queso elaborado, fundido (Solamente como emulsionante) 01.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, restringido a salchichas Para su uso en la pasteurización de claras de huevo, solo en lo siguiente: 10.2 Productos a base de huevo
332i	Citrato dipotásico	Todos	No permitido	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de

No. SIN	Nombre del aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos	
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal
333	Citratos de calcio	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0
334	Ácido tartárico	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	No permitido
335i	Tartrato monosódico	Todos	05.0 Confeitería 07.2.1 Tortas	No permitido
335ii	Tartrato disódico			
336i	Tartrato monopotásico	Todos	05.0 Confeitería 06.2 Harinas y almidones 07.2.1 Tortas	No permitido
336ii	Tartrato dipotásico			
341i	Ortofosfato monocálcico	Todos	06.2.1 Harinas	No permitido
400	Ácido alginico	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0
401	Alginato sódico	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0 Todos los productos mixtos permitidos bajo la <i>Norma General para Aditivos Alimentarios</i> y las Normas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius
402	Alginato potásico	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0 Todos los productos mixtos permitidos bajo la <i>Norma General para Aditivos Alimentarios</i> y las Normas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius
406	Agar	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA
407	Carragenano	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0



No. SIN	Nombre del aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos	
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal
410	Goma de semillas de algarrobo	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	<p>01.1 Leche y bebidas lácteas</p> <p>01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)</p> <p>01.3 Leche condensada y productos análogos (naturales)</p> <p>01.4 Nata (crema) (natural) y productos análogos</p> <p>01.5 Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)</p> <p>01.6 Queso y productos análogos</p> <p>01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)</p> <p>01.8.1 Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero</p> <p>08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza</p> <p>08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes</p> <p>08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados</p> <p>08.4 Tripas comestibles (por ejemplo para embutidos)</p>
412	Goma guar	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	<p>01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0</p> <p>08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes</p> <p>08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente</p> <p>10.2 Productos a base de huevo</p>
413	Goma tragacanto	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.

No. SIN	Nombre del aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos	
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal
414	Goma arábica	Todos	02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas 05.0 Confitería	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0 02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas
415	Goma xantana	Todos	02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas 04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álloe vera), algas marinas y nueces y semillas 07.0 Productos de panadería 12.7 Emulsiones para ensaladas (por ejemplo la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas))	No permitido
416	Goma Baraya	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	No permitido
422	Glicerol	Todos	Obtenido de origen vegetal, usado como portador de extractos de vegetales 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie 04.1.2 Frutas elaboradas 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y álloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie 04.2.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas 04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja 04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización 04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álloe vera), algas marinas y nueces y semillas (por ejemplo la mantequilla de maní (cacahuete)) 04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo el aderezo para fideos instantáneos)	No permitido

No. SIN	Nombre del aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos	
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal
440	Pectinas (no amigadas)	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0
500ii	Carbonator acid de sodium	Todos	05.0 Confitería	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0
500iii	Sesqui carbonato sonic	Todos	07.0 Productos de panadería	
501i	Carbonator potation	Todos	05.0 Confitería 06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0 07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	No permitido
503i	Carbonator ammonic	Regulador de acidez	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	No permitido
503ii	Carbonator acid de ammonia	Agente gasificante		
504i	Carbonato magnésico	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	No permitido
504ii	Carbonato ácido de magnesio	Todos		
508	Cloruro de potasio	Todos	04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas 12.4 Mostazas 12.6.2 Salsas no emulsionadas (por ejemplo "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	No permitido

No. SIN	Nombre del aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos	
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal
509	Cloruro cálcico	Todos	04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas 06.8 Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10) 12.9.1 Productos a base de proteína de soja 12.10 Productos a base de soja fermentada	01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados 08.4 Tripas comestibles (por ejemplo para embutidos)
511	Cloruro magnésico	Todos	06.8 Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10) 12.9.1 Productos a base de proteína de soja 12.10 Productos a base de soja fermentada	No permitido
516	Sulfato cálcico	Todos	06.8 Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10) 07.2.1 Tortas, galletas y pasteles (por ejemplo rellenos de fruta o crema) 12.8 Levadura y productos similares 12.9.1 Productos a base de proteína de soja 12.10 Productos a base de soja fermentada	No permitido
524	Hydroxide sonic	Todos	06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0 07.1.1.1 Panes leudados con levadura y panes especiales	No permitido
551	Dioxide de silicon (amorphous)	Todos	12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo el aderezo para fideos instantáneos)	No permitido
941	Nitrógeno	Todos	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.

**3.2 Agentes aromatizantes**

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en Requisitos *Generales para Aromatizantes Naturales* (CAC/GL 29-1987).

**3.3 Agua y sales**

Agua potable.

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

**3.4 Preparaciones de microorganismos y enzimas**

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

**3.5 Minerales (incluyendo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y ácidos grasos esenciales y otros compuestos de nitrógeno**

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

**CUADRO 4**  
**COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA**  
**ELABORACIÓN/ PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA**  
**MENCIONADOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES**

Nombre	Condiciones específicas
<b>PARA PRODUCTOS VEGETALES</b>	
Agua	
Cloruro de calcio	Agente coagulante
Carbonato de calcio	
Hidróxido de calcio	
Sulfato de calcio	Agente coagulante
Cloruro de magnesio (o "nigari")	Agente coagulante
Carbonato de potasio	Secado de uvas
Dióxido de carbono	
Nitrógeno	
Etanol	Disolvente
Acido tánico	Agente de filtración
Albúmina de clara de huevo	
Caseína	
Gelatina	
Colapez	
Aceites vegetales	Agentes engrasadores o liberadores
Dióxido de silicio	Gel o solución coloidal
Carbón activado	
Talco	
Bentonita	
Caolína	
Tierra diatomácea	
Perlita	
Cáscaras de avellana	
Cera de abeja	Agente liberador
Cera de carnauba	Agente liberador
Acido sulfúrico	Ajuste del pH en la extracción del agua para la producción de azúcar
Hidróxido de sodio	Ajuste del pH en la producción de azúcar
Acido y sales tartáricas	
Carbonato de sodio	Producción de azúcar
Preparaciones de componentes de corteza	
Hidróxido de potasio	Ajuste del pH en la elaboración del azúcar
Acido cítrico	Ajuste del pH

### Preparaciones de microorganismos y enzimas

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

### Para productos pecuarios y de la apicultura

La siguiente es una lista provisional, para los propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos de estas Directrices tal como se recomiendan en la Sección 5.2.

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

## ANEXO 3

### REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL MARCO DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACIÓN

1. Las medidas de inspección son necesarias a lo largo de toda la cadena alimentaria para comprobar que el producto etiquetado con arreglo a la Sección 3 de estas directrices se ajuste a las prácticas internacionalmente acordadas. El organismo o autoridad de certificación oficialmente reconocido y la autoridad competente deben establecer políticas y procedimientos conformes a estas directrices.
2. Es esencial que el organismo inspector tenga acceso a todos los registros y documentos y al establecimiento sujeto al plan de inspección. El operador que es objeto de inspección deberá también permitir el acceso a la autoridad competente o designada y proporcionar toda la información necesaria a efectos de la fiscalización por terceros.

#### A. UNIDADES DE PRODUCCIÓN

3. La producción de acuerdo a estas Directrices deberá tener lugar en una unidad donde todas las parcelas, zonas de producción, los edificios de la granja y las instalaciones de almacenamiento para los cultivos y el ganado, estén claramente separadas de aquellas de cualquier otra unidad que no produzca de acuerdo a estas directrices; los talleres de preparación y/o envasado pueden formar parte de la unidad, en el caso en que su actividad se limite a preparar o envasar su propio producto agropecuario.
4. Cuando se aplican por primera vez los arreglos de inspección, el operador y el organismo de certificación oficial o reconocido oficialmente deberán redactar y firmar un documento que comprenda:
  - a) una descripción completa de la unidad y/o las zonas de recogida que muestre los lugares de producción y almacenamiento, así como las parcelas y, cuando corresponda, los locales donde se efectúan determinadas operaciones de preparación y/o envasado;
  - b) en caso de recolección de plantas silvestres, las garantías dadas por terceros, si procede, que puede aportar el productor para asegurar que se cumplen las disposiciones del Anexo 1, párrafo 10;
  - c) todas las medidas prácticas que deben tomarse en la unidad para asegurar el cumplimiento de estas directrices;
  - d) la fecha de la última aplicación, en las parcelas y/o zonas de recolección pertinentes, de productos cuyo uso no es compatible con la Sección 4 de estas directrices;
  - e) una promesa formal por parte del operador de que efectuará las operaciones de acuerdo con las Secciones 3 y 4 y aceptará, en caso de infracción, la aplicación de las medidas a las que se hace referencia en la Sección 6, párrafo 9 de estas directrices.



5. Cada año, antes de la fecha indicada por el organismo inspector, el operador deberá notificar al organismo de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido su calendario de producción vegetales y pecuarias, haciendo un desglose por parcelas de tierra/rebaño, hato o colmena.
6. Se deberán mantener cuentas escritas y/o documentales para permitir que el organismo de certificación oficial u oficialmente reconocido determine el origen, naturaleza y cantidades de todas las materias primas adquiridas, y el uso que se ha hecho de tales materiales; por otra parte, se deberán mantener cuentas escritas y/o documentales de la naturaleza, cantidad y consignatarios de todos los productos agrícolas vendidos. Las cantidades vendidas directamente al consumidor final deberán, de preferencia, ser contabilizadas diariamente. Si la unidad elabora sus propios productos sus cuentas deben contener la información requerida en B2, tercer inciso de guión, de este Anexo.
7. Todo el ganado debería ser identificado individualmente, o en el caso de los mamíferos menores o las aves de corral, por rebaño, hato o en el caso de abejas, por colmena. Se deberían mantener cuentas escritas y/o documentarias que permita rastrear todo el tiempo el ganado y las colonias de abejas dentro del sistema y proporcionar rastreo adecuado para propósitos de auditoría. El operador debería mantener registros detallados y al día de:
  - a) la cruce y/o el origen del ganado;
  - b) registro de cualquier compra;
  - c) el plan sanitario a ser utilizado en la prevención y manejo de enfermedades, heridas y problemas reproductivos;
  - d) todos los tratamientos y medicinas administradas por cualquier motivo, incluyendo los períodos de cuarentena e identificación de los animales o colmenas tratados;
  - e) los piensos proporcionados y el origen de dichos piensos;
  - f) movimientos de ganado dentro de la unidad y movimiento de las colmenas dentro de las áreas de recolección designadas, tal y como se identifican en mapas;
  - g) transporte, sacrificio y/o ventas.
  - h) extracción, procesado y almacén de todos los productos de la apicultura.
8. Queda prohibido el almacenamiento, dentro de la misma unidad, de insumos diferentes de aquéllos cuyo uso es compatible con el párrafo 4.1(b) de estas directrices.
9. El organismo o autoridad de inspección oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para analizar la presencia de productos no enumerados en estas directrices, cuando se sospeche su uso. Deberá redactarse un informe de inspección después de cada visita. Además deberían realizarse visitas no anunciadas, según las necesidades o en forma aleatoria.
10. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a los locales de producción y almacenamiento

y a las parcelas de tierra, así como a las cuentas y documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo inspector cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.

11. Los productos a los que se refiere la Sección 1 de estas directrices que no se hallen en el envase destinado al consumidor final deberán transportarse de modo que se evite la contaminación o sustitución del contenido por sustancias o productos no compatibles con estas directrices, e incorporar la información siguiente, sin perjuicio de cualquier otra declaración requerida por la ley:
  - el nombre y dirección de la persona responsable de la producción o preparación del producto;
  - el nombre del producto; y
  - que se trata de un producto orgánico.
12. Cuando un operador maneja varias unidades de producción en la misma zona (cultivos paralelos), las unidades de la zona que producen cultivos o productos agrícolas no comprendidos en la Sección 1 deberán también ser objeto de las disposiciones en materia de inspección relacionadas con los incisos de guión del párrafo 4 y de los párrafos 6 y 8 *supra*. No deberán producirse en estas unidades plantas de variedades indistinguibles de las producidas en la unidad de acuerdo con lo indicado en el párrafo 3 *supra*.
  - Si la autoridad competente concede derogaciones, debe especificar los tipos de producción y las circunstancias en las cuales tales derogaciones tienen vigor, así como los requisitos complementarios de inspección que han de aplicarse: por ejemplo, visitas no anunciadas a los lugares; inspecciones extraordinarias durante la cosecha; necesidad de documentación adicional; evaluación de la capacidad del operador para impedir la mezcla de productos, etc.
  - En espera de una nueva revisión de estas directrices con arreglo a lo indicado en la Sección 8, los países pueden aceptar cultivos paralelos de la misma variedad, por más que no sean distinguibles, siempre y cuando se apliquen las medidas de inspección adecuadas.
13. En la producción pecuaria orgánica, todo el ganado en la misma unidad de producción debe ser criado de acuerdo a las reglas indicadas en estas Directrices. Sin embargo, el ganado no criado de acuerdo a estas Directrices puede estar presente en la unidad orgánica con tal que esté claramente separado del ganado producido de acuerdo a estas Directrices. La autoridad competente puede prescribir medidas más restrictivas, tales como especies diferentes.
14. La autoridad competente podrá aceptar que animales criados de acuerdo a las disposiciones de estas Directrices sean apacentados en terrenos en común, con tal que:
  - a) dichos terrenos no hayan sido tratados con productos otros que aquellos permitidos de acuerdo a la Sección 1 (a) y (b) de estas Directrices, por al menos tres años;
  - b) se pueda organizar una segregación clara entre los animales criados de acuerdo a las disposiciones de estas Directrices y todos los demás animales.

15. Para la producción pecuaria, la autoridad competente debería asegurar, sin perjuicio a las otras disposiciones de este Anexo, que la inspección respecto a todas las etapas de producción y preparación, hasta la venta al consumidor, asegure tanto como sea técnicamente posible, que se pueda rastrear al ganado y los productos pecuarios desde la unidad de producción pecuaria, a lo largo de su elaboración y cualquier otra preparación, y hasta su envasado y/o etiquetado final.

## **B. UNIDADES DE PREPARACIÓN Y ENVASADO**

1. El productor y/o el operador deben proporcionar:
- una descripción completa de la unidad, que muestre las instalaciones empleadas para la preparación, envasado y almacenamiento de los productos agrícolas antes y después de las operaciones relativas a los mismos;
  - todas las medidas prácticas que han de tomarse en el ámbito de la unidad para asegurar el cumplimiento de estas directrices.

Esta descripción, así como las medidas en cuestión, deberán estar firmadas por el responsable de la unidad y por el organismo de certificación.

Además, el informe deberá comprender un compromiso por parte del operador de realizar las operaciones de modo que den cumplimiento a la Sección 4 de estas directrices y aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas mencionadas en el párrafo 6.9 de estas directrices. Asimismo deberá estar refrendado por ambas partes.

2. Se deberán mantener registros escritos que permitan a la autoridad u organismo de certificación comprobar:
- el origen, la naturaleza y las cantidades de los productos agrícolas comprendidos en la Sección 1 de estas directrices que se hayan entregado a la unidad;
  - la naturaleza, las cantidades y los consignatarios de los productos mencionados en la Sección 1 de estas directrices que hayan salido de la unidad;
  - cualquier otra información, tal como el origen, la naturaleza y las cantidades de ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración entregados a la unidad y la composición de los productos elaborados, que requiera el organismo o autoridad de certificación a efectos de la correcta inspección de las operaciones.
3. Cuando se elaboren, envasen o almacenen también productos no mencionados en la Sección 1 de estas directrices:
- la unidad deberá disponer de zonas separadas dentro de sus locales para el almacenamiento de los productos mencionados en la Sección 1 de estas directrices, antes y después de las operaciones;
  - las operaciones deberán realizarse continuamente hasta que se complete la tirada o el lote, y en lugar o momento separados respecto a operaciones similares realizadas con productos no comprendidos en la Sección 1 de estas directrices;
  - si tales operaciones no se efectúan con frecuencia éstas deberán anunciarse con antelación, con la fecha límite acordada con el organismo o autoridad de certificación;

- se deberán tomar todas las medidas posibles para asegurar la identificación de los lotes, a fin de evitar mezclas con productos no obtenidos de acuerdo con los requisitos de estas directrices.
4. El organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para analizar la presencia de productos no enumerados en estas directrices, cuando se sospeche su uso. Deberá redactarse un informe de inspección después de cada visita. Además deberían realizarse visitas no anunciadas, según las necesidades o bien al azar.
  5. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a la unidad y a los registros y cuentas, así como los a documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo de inspección cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.
  6. Los requisitos para el transporte especificados en la Sección 1 de estas *Directrices* son aplicables.
  7. Con respecto al transporte mencionado en la Sección 1 de las presentes directrices, el operador deberá comprobar:
    - el cierre del paquete o envase, cuando así se requiera;
    - la presencia de las indicaciones mencionadas en el apartado A.10 del presente Anexo. El resultado de esta verificación se menciona explícitamente en los informes a los que se refiere el apartado B.2. Si existiera alguna duda sobre la posibilidad de verificar el producto de acuerdo con el sistema de producción previsto en la Sección 6 de las presentes Directrices, el producto en cuestión deberá ponerse a la venta sin indicaciones que mencionen el método de producción orgánica.

## **C. IMPORTACIONES**

Los países importadores deberán establecer requisitos apropiados para la inspección de los importadores y los productos orgánicos importados.

Para más información sobre las actividades  
de la Comisión del Codex Alimentarius, diríjense a la:

**Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius**

Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Roma, Italia

**Teléfono:** +39 06 57051

**Télécopie:** +39 06 57053152/57054593

**Télex:** 625852 ó 625853

**Correo electrónico:** [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)

**Sitio Web:** [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

■ Las publicaciones del Codex se pueden obtener a través de los puntos  
de venta de la FAO en todo el mundo o escribiendo a la siguiente dirección:

**Grupo de Ventas y Comercialización**

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Roma, Italia

**Télex:** +39 06 57053360

**Correo electrónico:** [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org)

# Alimentos Producidos Orgánicamente

Las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* se han elaborado teniendo en cuenta el incremento de la producción y del comercio internacional de los alimentos producidos orgánicamente. Su objetivo es facilitar la armonización de los requisitos para los productos orgánicos a nivel internacional, y pueden también asesorar los gobiernos que desean establecer reglamentos nacionales en esta área. Esta tercera edición incluye revisiones del texto adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius hasta el 2007.

La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano intergubernamental con más de 170 miembros en el cuadro del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). El resultado principal del trabajo de la Comisión es el *Codex Alimentarius*, un compendio de normas alimentarias, directrices, códigos de prácticas y otras recomendaciones adoptados internacionalmente, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

ISBN 978-92-5-305835-8 ISSN 1020-2579



TC/M/A1385S/1/12.07/3000

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS