 CERES	3-2-54_ES Inf	Breve introducción a la transformación de alimentos ecológicos y productos estrechamente relacionados con la agricultura	v 01.10.2022	1/4
--	---------------	--	--------------	-----

## Breve introducción a los requisitos para la transformación de alimentos orgánicos y productos estrechamente relacionados con la agricultura enumerados en el anexo I del Reglamento (UE) 2018/848.

de acuerdo con el Reglamento europeo (UE) 2018/848, el Programa Nacional Orgánico (NOP) de EE.UU. y JAS.

### 1. Procesamiento de alimentos orgánicos:

- ❖ Debe garantizar la trazabilidad y la transparencia
- ❖ Requiere un buen sistema de documentación
- ❖ No deben contaminar los productos orgánicos mediante una manipulación postcosecha inadecuada.
- ❖ Restringe el uso de aditivos y coadyuvantes tecnológicos y no permite los OMG para ningún fin.
- ❖ Excluye el uso de alimentos que contengan o consistan en nanomateriales artificiales (Reg. (UE) 2018/848) y no permite el uso de radiaciones ionizantes

### 2. Quién necesita estar certificado como procesador orgánico:

- ✓ **Todos los manipuladores** que procesan, secan, congelan, limpian, mezclan, envasan o etiquetan productos orgánicos después de la cosecha deben estar certificados. De acuerdo con el Reglamento Europeo (UE) 2018/848, las operaciones de envasado o etiquetado no se consideran operaciones de "procesado", sino de "preparación".

### 3. Origen de las materias primas orgánicas:

- ✓ **Sólo las materias primas orgánicas certificadas** pueden transformarse en productos orgánicos.
- ✓ Sólo pueden utilizarse materias primas **certificadas por la UE para los** productos destinados al mercado de la UE, sólo certificadas **por JAS** para el mercado japonés, mientras que las materias primas para el mercado de EE.UU. deben estar **certificadas por NOP** - por lo que le rogamos que pida siempre a su proveedor de materias primas una **copia de un certificado válido**, expedido de acuerdo con la norma respectiva.
- ✓ Además de disponer de copias de todos los certificados pertinentes de los proveedores, los procesadores deben contar con un procedimiento fiable para garantizar que cualquier lote de producto recibido con una declaración de producción orgánica, cumple con los requisitos. Esto incluye, entre otras cosas, la verificación del envasado, etiquetado, facturas y documentos de transporte.
- ✓ Los procesadores deben realizar un análisis de riesgos de los proveedores. Los productos de proveedores de alto riesgo deben someterse a pruebas de residuos; debe considerarse la posibilidad de realizar auditorías de proveedores.

### 4. Separación:

- ✓ Algunos procesadores sólo producen productos orgánicos, pero la mayoría hacen ambas cosas: orgánicos y convencionales.
- ✓ Estos últimos deben establecer un **buen sistema para separar los productos orgánicos de los convencionales**: desde el momento de la recepción de la materia prima, pasando por todas las fases de transformación, almacenes, etc., hasta la venta. También debe garantizarse la separación entre productos orgánicos y "en conversión", o productos certificados según normas diferentes (por ejemplo, NOP / UE).
- ✓ La mejor separación, por supuesto, es **en el espacio**: almacenes y líneas de procesado separados para lo orgánico.
- ✓ Sin embargo, a menudo esto no es posible; en este caso, se puede separar **en el tiempo**: se procesa lo orgánico en momentos diferentes en la misma línea que lo convencional; antes de procesar lo orgánico, hay que **limpiar** la línea.
- ✓ En el caso de **procesos continuos** (p.ej. molinos), el operador debe asegurarse de que al inicio del procesamiento orgánico, una cantidad razonable de producto orgánico se utilice para "purgar" la línea y se venda como convencional.
- ✓ Cuando no sea posible disponer de almacenes separados, puede bastar con una **separación**

adecuada **dentro del almacén existente**: por ejemplo, filas separadas por una línea en el suelo, o estanterías separadas, debidamente etiquetadas.

## 5. Documentación y etiquetado:

- ✓ Un procesador orgánico necesita un plan de gestión **orgánico**. En caso de que la empresa disponga de un sistema de gestión de calidad, el manual de calidad debe contener un capítulo referido específicamente al procesado de alimentos orgánicos.
- ✓ Dondequiera que tenga lugar la producción paralela de productos orgánicos y convencionales, las bolsas, contenedores, cajas con productos orgánicos tienen que estar **etiquetados**, en todos los pasos a lo largo de sus instalaciones.
- ✓ El operador tiene que conservar y archivar los **certificados de los proveedores, las guías de transporte, las notas de recepción, los registros de procesamiento, los libros de almacenamiento y las facturas**; todos estos registros tienen que hacer referencia a "orgánico".
- ✓ Para productos certificados equivalentes o de acuerdo a la norma de la UE, se debe usar el código de certificador CERES **Countrycode-BIO-140** (para Chile: CL-BIO-005) en todas las etiquetas, notas de entrega, facturas y otros documentos relevantes relacionados con ventas orgánicas.
- ✓ Los transformadores orgánicos necesitan un buen sistema de **contabilidad**, que permita evaluar si la cantidad de materia prima comprada es coherente con la cantidad de producto acabado vendido.
- ✓ A excepción de la materia prima abierta que llega directamente del campo, sólo los productos **envasados o sellados** y etiquetados deben ser aceptados para el procesado orgánico, los productos sin etiquetar deben ser devueltos al proveedor.
- ✓ Además, **JAS** exige registros de "**clasificación**": antes de vender productos con el logotipo JAS, el productor tiene que volver a comprobar y registrar el cumplimiento de las normas JAS.

## 6. Trazabilidad:

- ✓ Todo lo mencionado en (3), (4), y (5), tiene que ver con la trazabilidad, pero ya que este es un punto tan crucial, aquí de nuevo: el mercado orgánico sólo puede desarrollarse si el consumidor confía en que el origen de lo que está en su plato, puede ser rastreado hasta la granja orgánica.
- ✓ Es imposible exigir el mismo nivel de trazabilidad a procesos tan diferentes como los envasadores de fruta fresca (donde la trazabilidad hasta el campo debería ser fácil), las centrales lecheras, las almazaras o las fábricas de fideos. En cada situación debe perseguirse el **mayor nivel posible de trazabilidad**.

## 7. Aditivos, coadyuvantes tecnológicos

- ✓ Los aditivos y coadyuvantes tecnológicos no agrícolas que pueden utilizarse en los productos orgánicos se limitan a los permitidos por la norma correspondiente. Por favor, consulte lo siguiente:


Reg. (UE) 2018/848	NOP	JAS
Anexo V (secciones A1 y A2) del REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/1165 DE LA COMISIÓN.	§ 205.605	Cuadro 1 de la notificación 1606

## 8. Etiquetado de productos con múltiples ingredientes:

La siguiente tabla ofrece una visión general de los requisitos de **etiquetado** para las distintas categorías\*:

### NOP:

<b>100% orgánico</b>	<b>Orgánico</b>	<b>Elaborado con productos orgánicos</b>	<b>(Sólo referencia a ingredientes orgánicos)</b>
----------------------	-----------------	--	---

	3-2-54_ES Inf	Breve introducción a la transformación de alimentos ecológicos y productos estrechamente relacionados con la agricultura	v 01.10.2022	3/4
--	---------------	--	--------------	-----

Sólo ingredientes agrícolas orgánicos, sin auxiliares tecnológicos	Mínimo 95% de ingredientes agrícolas orgánicos	Mínimo 70% de ingredientes de agricultura orgánica; sin uso del sello USDA	Menos del 70% de ingredientes orgánicos; no se utiliza el sello USDA ni el logotipo del certificador.
	ingredientes no orgánicos sin uso de métodos o sustancias excluidos; ingredientes no orgánicos agrícolas según § 205.606; ingredientes no agrícolas y coadyuvantes tecnológicos sólo según § 205.605.		

### Reglamento (UE) 2018/848:

Orgánico	Con ingredientes orgánicos
Mínimo 95% de ingredientes orgánicos;	Según el Reg. (UE) 2018/848, no hay un porcentaje mínimo de ingredientes orgánicos El alimento transformado deberá cumplir las normas de producción establecidas en los puntos 1.5, 2.1.a), 2.1.b) y 2.2.1 de la parte IV del anexo II.
Resto del 5 % de ingredientes (agrícolas) no orgánicos únicamente de conformidad con el anexo V, parte B, del REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/1165** DE LA COMISIÓN.	No hay restricciones para los ingredientes agrícolas no orgánicos, siempre que no estén modificados genéticamente y
Ingredientes, aditivos y coadyuvantes tecnológicos no agrícolas únicamente según el anexo V, parte A, del REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/1165 DE LA COMISIÓN	
Referencia a orgánico sólo en la lista de ingredientes, no en la etiqueta general.	

### Sabores:

- Los aromas orgánicos deben contener al menos un 95% de ingredientes orgánicos. Según el Reglamento 2018/848, artículo 30, apartado 5) a) iii): En el caso de los aromas, solo se utilizan para sustancias aromatizantes naturales y preparados aromatizantes naturales etiquetados de conformidad con el artículo 16, apartados 2, 3 y 4, del Reglamento (CE) nº 1334/2008 y todos los componentes aromatizantes y soportes de componentes aromatizantes del aroma en cuestión son orgánicos.

-El uso de aromas convencionales entra dentro de la regla del 5%, porque los aromas deben asignarse a ingredientes de origen agrícola (Reglamento 2018/848, anexo II, parte IV, apartados 2.2.2 o 2.2.4).


- Sólo podrán utilizarse sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes naturales o extractos aromatizantes naturales de acuerdo al artículo 16, apartados 2, 3 y 4, del Reglamento (CE) nº 1334/2008 (Reglamento sobre aromas).
- El aroma natural debe elaborarse a partir de la materia prima (fruta, verdura, etc.) de la que toma su nombre

### JAS:

Sólo existen las categorías de productos "orgánicos" y "orgánicos en conversión", que deben contener al menos un 95% de ingredientes orgánicos / en conversión. El 5% restante no debe contener los mismos ingredientes que los ingredientes orgánicos y no debe estar modificado genéticamente.

## 9. Control de plagas en post cosecha, saneamiento, sustancias contaminantes:

- ✓ El operador debe asegurarse de que el producto orgánico **no entre en contacto** en ningún momento con **sustancias contaminantes**, como combustibles, pesticidas, conservantes de la madera, detergentes, mohos, etc.
- ✓ Para el **control de plagas en productos almacenados**, sólo pueden utilizarse las sustancias mencionadas en el anexo II del Reg. (CE) 834/08 o en la Lista Nacional (NOP). JAS enumera las sustancias de control de plagas permitidas en la Tabla 2 de la Notificación 1606. Para la limpieza, saneamiento y control de plagas de las líneas y salas de procesado, NOP § 205.271 contiene disposiciones detalladas. El elaborador debe tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación por detergentes, desinfectantes o plaguicidas.
- ✓ Más allá de esto, CERES determina que después de la aplicación de plaguicidas convencionales en una instalación de procesamiento, el tiempo de **espera** hasta reingresar los productos orgánicos a la respectiva sala tiene que ser **duplicado**, en comparación con el tiempo

	3-2-54_ES Inf	Breve introducción a la transformación de alimentos ecológicos y productos estrechamente relacionados con la agricultura	v 01.10.2022	4/4
--	---------------	--	--------------	-----

oficialmente indicado para la respectiva sustancia; todas las superficies que entran en contacto con el producto orgánico tienen que ser enjuagadas con abundante agua clara.

- ✓ Aunque esto no es muy explícitamente requerido por las normas orgánicas mencionadas, CERES exige que los productos orgánicos sean manejados bajo condiciones **higiénicas apropiadas**.
- ✓ Reg. 2018/848: Las sustancias y productos que pueden utilizarse en el futuro para la limpieza y desinfección se regulan en el artículo 5, apartado 3, del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 (anexo IV, parte C, del Reglamento (UE) 2021/1165). Sin embargo, actualmente no figura ningún producto, el anexo sólo es válido a partir del 01.01.2024.



*Tenga en cuenta que ésta es sólo una selección de los requisitos esenciales de las normas orgánicas, a modo de introducción. El operador, por supuesto, debe conocer y cumplir todos los requisitos de la norma correspondiente.*

\* Porcentajes descontando sal y agua

\*\* A partir del 01.01.2024, sólo podrán utilizarse los ingredientes enumerados en la parte B del anexo V del Reglamento (UE) 2021/1165. Para otros ingredientes convencionales de origen agrícola que no figuran en el anexo V, los operadores tienen la opción de solicitar una exención nacional. Sin embargo, la aprobación se limita a un período máximo de seis meses. Si se ha concedido una aprobación nacional, se aplica a todas las empresas de un Estado miembro y no tiene que volver a solicitarse para cada caso individual (Reglamento 2018/848, artículo 25).