

Servicios Internacionales de Certificación

ARGENCERT



International Certification Services

Manual de Normas Orgánicas ARGENCERT (Terceros Países)



INDEPENDENCIA
TRANSPARENCIA
COMPETENCIA

Versión 1.09

RELIABILITY AFFIDABILITÀ CONFIABILIDAD FIABILITÉ
VERTRAUENSWUERDIG BETROUWBAAR 信賴性





ARGENCERT S.A.

Bernardo de Irigoyen 972 4º piso "B" (C1072AAT) Buenos Aires – ARGENTINA

Tel: +54 (11) 4363 0033 Fax: +54 (11) 4363 0202


e-mail: info@argencert.com.ar

Internet: www.argencert.com.ar

ARGENCERT S.A. es una empresa certificadora que brinda servicios de certificación de tercera parte independiente.

Este MANUAL DE NORMAS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA ARGENCERT (para certificación fuera de Argentina) es un documento de carácter público y puede ser consultado a solicitud. Es el marco normativo para toda la producción orgánica con destino a la Unión Europea –en cumplimiento de las Regulaciones. (EC) 834/07, 967/08, 889/08 y 1254/08- originada en cualquier país distinto de Argentina.

La versión original de este Manual fue escrita en idioma Español. En caso de discrepancia con traducciones a cualquier otro idioma, la versión original prevalecerá.

 ARGENCERT S.A	Título del Documento Manual de Normas Orgánicas ARGENCERT (Terceros Países)	
Autor Ing. Cristina Comezaña	Verificado Ing. Valeria Glusman	Aprobado Ing Laura Montenegro
Fecha redacción Septiembre 1, 2009	Fecha verificado Septiembre 10, 2009	Fecha aprobado Septiembre 14, 2009
Administrador Calidad	Vigente desde Octubre 1, 2009	Código documental MN/DT-RN:TP-CL/V1.09
Comunicador Área Administrativa	Destinatario Todo el personal- Clientes	Código documental anterior MN/DT-RN:TP-CL/V1.05
Localización informática Documentos ARGENCERT/ Manuales	Versión 1.09	Total de páginas 77

MANUAL DE NORMAS DE PRODUCCION ORGANICA

INDICE

Capítulo 0: OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	6
Capítulo 1: GLOSARIO	6
Capítulo 2: REQUISITOS GENERALES PARA LA PRODUCCIÓN	
1.0 Condiciones ambientales	12
2.0 Preservación del ecosistema	12
3.0 Organismos genéticamente modificados	12
4.0 Radiaciones ionizantes	13
5.0 Reclamo de terceros	13
6.0 Régimen de control	13
7.0 Certificación grupal	15
Capítulo 3:	
3.1 PRODUCCIÓN VEGETAL	
0.0 Producción hidropónica	17
1.0 Manejo del suelo	17
2.0 Fertilización	17
3.0 Manejo de plagas, enfermedades y malezas	18
4.0 Elección de cultivos y variedades	19
5.0 Conversión Parcial (Unidades mixtas) y Producciones paralelas	19
6.0 Cubiertas Protectoras	20
7.0 Almacenamiento y Manejo de Insumos no permitidos	21
3.2 PRODUCCIÓN DE HONGOS	21
3.3 PRODUCCIÓN DE ALGAS	21
3.4 PRODUCCIÓN DE LEVADURAS	22
Capítulo 4: COSECHA Y RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES	
1.0 Definición	23
2.0 Área de recolección	23
3.0 Delimitación del área	23
4.0 Recolección	23
5.0 Del recolector	23
6.0 Acopio	24
Capítulo 5: PRODUCCIÓN ANIMAL	
1.0 Requisitos	25
2.0 Instalaciones y zonas al aire libre	25
3.0 Origen del plantel	28
4.0 Nutrición animal	29
5.0 Manejo sanitario del rodeo	31
6.0 Mutilaciones	31
7.0 Transporte y Faena	32
Capítulo 6: APICULTURA	
1.0 Criterios generales	33
2.0 Ámbito de aplicación	33
3.0 Definiciones	33

4.0	Marco administrativo	34
5.0	Origen de la Unidad de Producción	34
6.0	Constitución del Apiario	34
7.0	Ubicación de los Apiarios - Zonas de Libación	35
8.0	Transición.....	35
9.0	Materiales inertes constitutivos.....	36
10.0	Plan de Producción	36
11.0	Alimentación.....	37
12.0	Manejo Sanitario	37
13.0	Cosecha y retiro de alzas.....	38
14.0	Productos Apícolas	38
14.1	Disposiciones Generales	38
14.2	Miel.....	39
14.3	Polen	40
14.4	Producción de Jalea Real	41
14.5	Otras producciones apícolas.....	41
Capítulo 7: AVES DE CORRAL		
1.0	Definición.....	42
2.0	Prácticas permitidas	42
3.0	Prácticas prohibidas	44
Capítulo 8: ACUICULTURA		
1.0	Origen de los animales	45
2.0	Prácticas.....	45
3.0	Reproducción	45
4.0	Alimentos para peces y crustáceos	45
5.0	Moluscos bivalvos y otras especies alimentados con plancton natural.....	46
6.0	Prevención de enfermedades y tratamientos veterinarios.....	46
7.0	Limpieza y desinfección	46
Capítulo 9: ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE		
1.0	Elaboración de alimentos y alimentos para animales.....	47
2.0	Plantas elaboradoras	48
3.0	Limpieza y control de plagas	49
4.0	Recepción de productos orgánicos.....	49
5.0	Almacenamiento	49
6.0	Transporte	50
7.0	Materiales para el envasado	51
8.0	Seguridad ambiental	51
Capítulo 10: IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO		
1.0	Generalidades.....	52
2.0	Referencias sobre la condición de orgánico	53
3.0	Sello de ARGENCERT.....	53
Capítulo 11: RECLAMOS, NO CONFORMIDADES, SANCIONES Y APELACIONES		
1.0	Reclamos	55
2.0	No conformidades	56
3.0	Sanciones.....	56
4.0	Apelaciones.....	57
ANEXO A: PAUTAS PARA DETERMINAR LA DURACIÓN DE LA TRANSICIÓN		58
ANEXO B: ABONOS, FERTILIZANTES Y MEJORADORES DEL SUELO.....		59
ANEXO C: PRODUCTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES		61

ANEXO D: PRODUCTOS PARA USO EN MEDICINA ANIMAL	
1.0 Control de parásitos	63
2.0 Modo de administración de los productos autorizados.....	63
3.0 Época de administración.....	63
4.0 Otros productos veterinarios	63
5.0 Vacunaciones.....	64
6.0 Tiempos de carencia.....	64
ANEXO E: MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	
1.0 Materias primas para la alimentación animal, no orgánicas, de origen vegetal.	65
2.0 Materias primas para la alimentación animal, de origen animal.....	67
3.0 Materias primas para la alimentación animal, de origen mineral.....	67
ANEXO F: ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL, DETERMINADOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS UTILIZADOS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES.	
1.0 Aditivos para la alimentación animal.....	69
2.0 Determinadas sustancias utilizadas en los alimentos para animales.....	70
3.0 Sustancias para la producción de ensilaje.....	70
ANEXO G: SUPERFICIES MÍNIMAS CUBIERTAS Y AL AIRE LIBRE Y OTRAS CARACTERÍSTICAS DE ALOJAMIENTO DE LAS DISTINTAS ESPECIES Y DISTINTOS TIPOS DE PRODUCCIÓN	
1.0 Cerdos.....	71
2.0 Ganado Bovino, equino, ovino y caprino	71
3.0 Aves de corral	72
ANEXO H: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES DESTINADOS A LA PRODUCCIÓN ANIMAL	73
ANEXO I: APÉNDICE SOBRE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	
1.0 Introducción.....	74
2.0 Lista de aditivos no orgánicos permitidos para alimentos orgánicos.....	75
3.0 Coadyuvantes tecnológicos y otros productos que pueden utilizarse para la transformación de ingredientes de origen agrario.....	76



CAPITULO 0

1. Objeto:

Este Manual proporciona el respaldo normativo para todas las etapas de producción, elaboración y etiquetado de los productos orgánicos, ecológicos o biológicos, asegurando la protección de los intereses de los consumidores.

2. Ámbito de aplicación:

Este Manual se aplicará a toda actividad de los operadores relacionadas con la producción y elaboración de productos agrarios vivos o no transformados, productos agrarios transformados, alimento para animales, material de reproducción vegetativa y semillas.

Se incluye las levaduras destinadas al consumo humano o animal, productos originarios de la acuicultura, y las algas.

Se excluye del alcance de este Manual los productos de la caza y de la pesca de animales salvajes y especies ganaderas distintas a las mencionadas en el punto “producción animal” del Glosario.

CAPITULO 1

GLOSARIO

(1) Acción correctiva: es el conjunto de medidas adoptadas por el operador a fin de solucionar no conformidades en su operación.

(2) Actividades de restauración colectiva: la preparación de productos ecológicos en restaurantes, hospitales, comedores y otras empresas de alimentación similares en el punto de venta o de entrega al consumidor final.

(3) Acuerdo de Seguimiento y Certificación Orgánica (en adelante el Acuerdo): documento contractual entre un operador y ARGENCERT por el cuál el primero se compromete a operar de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos por las reglamentaciones nacionales y las de ARGENCERT, y la segunda proveerá el seguimiento requerido por esas mismas normas y procedimientos, con el objeto de otorgar en el debido momento y bajo las condiciones requeridas, y si corresponde, una certificación de conformidad orgánica”.

(4) Acuicultura: la cría o cultivo de organismos acuáticos con técnicas encaminadas a aumentar, por encima de las capacidades naturales del medio, la producción de los organismos en cuestión; estos serán, a lo largo de toda la fase de cría o cultivo y hasta el momento de su recogida inclusive, propiedad de una persona física o jurídica. Estas prácticas se basarán en los principios de la pesca sustentable.

(5) Aditivo alimentario: es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de dicho alimento. Esta definición no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

(6) Aditivo para alimentación animal: sustancias, microorganismos y preparados distintos de las materias primas para piensos y de las premezclas, que se añaden intencionadamente a los piensos o al agua.

(7) Agricultura orgánica: Es el sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también a los sistemas de recolección sustentables en el tiempo y que mediante el manejo racional de los recursos naturales y evitando el uso de los productos de síntesis química y otros de efecto tóxico real o potencial para la salud humana y la salud y el bienestar de los animales, brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conserve los recursos hídricos y presente o intensifique los ciclos biológicos del suelo para suministrar nutrientes destinados a la vida vegetal y animal

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 1 Página 6 / 77
--	-------------------------	-----------------------------



que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas.

(8) Alimento o producto alimenticio: cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no. Incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.

(9) Alimento para animales (piensos): cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.

(10) Alimentos en transición para animales: los alimentos producidos durante el período de transición a la producción orgánica, excluidos los cosechados durante los 12 meses siguientes al comienzo de la transición.

(11) Apelación: Instancia a la que puede recurrir todo operador en caso de discrepar con determinado procedimiento o dictamen de ARGENCERT.

(12) ARGENCERT S.A.: organismo de control, entidad de tercera parte independiente que lleva a cabo la inspección y la certificación en el ámbito de la producción ecológica de conformidad con las disposiciones establecidas en este Manual.

(13) Certificación de Conformidad: acto por el que ARGENCERT testifica que ha obtenido la adecuada confianza en el cumplimiento de un proceso debidamente identificado, con el Manual de Normas de la Producción Orgánica de ARGENCERT.

(14) Certificado de Conformidad de Calidad Orgánica: certificado de conformidad emitido de acuerdo con los criterios del sistema de certificación y que indica que en la producción del producto considerado se ha obtenido la suficiente confianza acerca del completo cumplimiento de las normas de ARGENCERT.

(15) Certificado de Conformidad de Calidad Orgánica en Transición: certificado de conformidad que puede emitirse durante el período de Transición a producción orgánica.

(16) Coadyuvante de Tecnología (o de elaboración): es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo admitirse la presencia de trazas de las sustancias, o sus derivados, en el producto final siempre que dichos residuos no representen un riesgo para la salud ni tengan un efecto tecnológico en el producto final.

(17) Comercialización: La tenencia o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de introducción en el comercio.

(18) Convencional: Se dice de un producto o proceso no orgánico.

(19) Denominación de venta del alimento: Es la descripción específica y no genérica que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento dadas por los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

(20) Elaboración: Las operaciones de conservación y/o transformación de productos agrarios (incluido el sacrificio y despiece de productos animales), así como el envasado y/o las modificaciones realizadas en el etiquetado relativas a la presentación del método de producción ecológica de los productos frescos, conservados y/o transformados.

(21) Equivalente: capaz de cumplir los mismos objetivos y principios mediante la aplicación de normas que garantizan el mismo nivel de aseguramiento de la conformidad.



- (22) Etiquetado: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comercio, imágenes o signos que figuren en envases, documentos, letreros, etiquetas, anillas o collarines que acompañan o se refieren a productos orgánicos, ecológicos o biológicos. Los lineamientos de su aplicación se encuentran en el Capítulo 10 de este Manual de Normas.
- (23) Explotación: todas las unidades de producción que funcionen bajo una gestión única con el fin de producir productos agrarios.
- (24) Etapas de producción, preparación y distribución: todas las etapas incluyendo la producción primaria de un producto orgánico hasta e incluyendo el almacenamiento, procesamiento, transporte, venta. Exportación y actividades subcontratadas.
- (25) Flujograma: descripción gráfica de las operaciones y secuencias de un proceso de elaboración con indicación de equipos, instalaciones, depósitos, etc., especificando el flujo de materiales y las interrelaciones del proceso.
- (26) Historia de prácticas culturales: Es una descripción de las prácticas culturales efectuadas en el predio durante los últimos tres años.
- (27) Importador: la persona física o jurídica de la Comunidad que presente un envío para su despacho a libre práctica en la Comunidad o país de destino, ya sea directamente o a través de un representante.
- (28) Ingrediente: Es toda sustancia, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.
- (29) Insumos para la producción orgánica primaria: Son las sustancias incluidas los fertilizantes, los productos para el control de plagas, los productos para la alimentación y uso en medicina animal permitidas para utilizar en la producción orgánica primaria.
- (30) Insumos para la elaboración de productos orgánicos: las sustancias, incluidos los ingredientes, aditivos o coadyuvantes, y productos auxiliares de control de plagas y limpieza utilizadas en la elaboración de productos orgánicos, ecológicos o biológicos. Las listas de insumos permitidos en la elaboración de productos orgánicos se encuentran en el Anexo J del presente Manual de Normas.
- (31) Lista de ingredientes: La enumeración en el rotulado de todos los ingredientes utilizados en la elaboración de productos orgánicos, ecológicos o biológicos.
- (32) Marca de conformidad (de la certificación): marca registrada aplicada o expedida que indica que se ha obtenido la adecuada confianza en la conformidad con las reglas especificadas en la normativa oficial y en el Manual de Calidad y el Manual de Normas de ARGENCERT y registrada en la Oficina de Patentes y Marcas de la República Argentina y especificado en el Capítulo 10: Identificación y Etiquetado del Manual de Normas de ARGENCERT.
- (33) Medidas precautorias: Son las disposiciones que adopta el productor y que la certificadora verifica para asegurar que no haya existido contaminación o mezcla de los productos bajo seguimiento con cualquier tipo de contaminantes.
- (34) Medidas precautorias con relación a las semillas: Son las que verifican los inspectores a campo (etiquetas, facturas de compra, envases, etc.) la etiqueta de los envases de semilla y las facturas de compra de las mismas, quedando constancia de lo verificado.
- (35) Medidas precautorias con relación al aislamiento de OGMs: distancias de aislamiento requeridas entre cultivos orgánicos y cultivos de variedades con eventos transgénicos aprobados en el país.
- (36) Medidas precautorias de no contaminación con OGMs en relación a los análisis: constituidas por los análisis de laboratorio en los casos en que los productores compren semillas sin rótulos específicos o utilicen semillas de producción propia de especies alógamias que posean eventos aprobados y exista riesgo de contaminación.



(37) Muestreo: Es el proceso de toma de una cantidad de material representativo de un lote de producto, suelo, agua, semilla, etc.

(38) No conformidad: es todo apartamiento de los requisitos específicos de la norma en las actividades del operador.

(39) No orgánico: que no procede de una producción que se ajuste a este Manual de Normas.

(40) Operador: la persona física o jurídica que produzca, elabore o importe productos orgánicos, ecológicos o biológicos con vistas a su comercialización, o que comercialice dichos productos. Incluye las siguientes categorías:

Acopiador: Es cualquier persona u organización que realiza acopios y se compromete al cumplimiento de las medidas precautorias.

Comercializador: Es cualquier persona u organización que recibe un producto orgánico, ya sea elaborado o no pero que de ninguna manera lo transforma, o re-ensava. Solo actúa como un agente para un tercero.

Elaborador o procesador: Es cualquier persona u organización que de alguna manera transforma una materia prima. El re-ensavado de productos se considera una elaboración.

Productores: Son los responsables de la producción primaria-

(41) Organismos modificados genéticamente (OGM): se define como Organismo Genéticamente Modificado (OGM), a un organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no ocurre en el apareamiento y/o recombinación natural, considerándose que las técnicas que dan origen a la modificación genética citada son las siguientes, aunque sin limitarse a éstas: las técnicas de recombinación del Ácido Desoxirribonucleico (ADN) que utilizan sistemas de vectores, las técnicas que suponen la incorporación directa en un organismo de material genético preparado fuera del organismo (incluidas la microinyección, la macroinyección, y la microencapsulación), como así también las técnicas de fusión de células (incluida la fusión de protoplasto) o de hibridación en las que se forman células vivas con nuevas combinaciones de material genético hereditario mediante la fusión de DOS (2) o más células utilizando métodos que no se dan naturalmente.

No se consideran dentro de las técnicas que dan origen a Organismos Genéticamente Modificados (OGMs), a la fecundación *in vitro*, la conjugación, la transducción, la transformación o cualquier otro proceso natural y la técnica de inducción poliploide.

No podrán utilizarse en la agricultura orgánica Organismos Genéticamente modificados (OGMs) y de productos derivados de éstos como: productos e ingredientes alimenticios (incluidos aditivos y aromas), auxiliares tecnológicos (incluidos los solventes de extracción) alimentos para animales, piensos compuestos, materias primas para la alimentación animal, aditivos en la alimentación animal, auxiliares tecnológicos en los alimentos para animales, determinados productos utilizados en la alimentación animal (tales como aminoácidos, proteínas obtenidas a partir de microorganismos, algas, subproductos de la fabricación de antibióticos obtenidos por fermentación, sales de amonio y subproductos de la fabricación de aminoácidos por fermentación), animales, productos fitosanitarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, semillas y materiales de propagación vegetativa.

(42) Plano de la unidad productiva: diagrama planimétrico dimensional a escala adecuada indicando las principales características físicas de la unidad productiva: identificación catastral, lotes, parcelas, secciones, apreciación de vecinos, construcciones, puntos cardinales, posibles fuentes de contaminación, etc.

(43) Primer destinatario: la persona física o jurídica a quien se entregue el envío importado y que recoja este para su posterior preparación o comercialización.

(44) Producción: las operaciones realizadas en el establecimiento agrario para la obtención, y eventual envasado y primer etiquetado como productos de producción ecológica de los productos agrarios producidos en dicho establecimiento.



(45) Producción animal: comprende las siguientes especies: bovinos (incluso *Bubalus* y *Bison*), equinos, porcinos, ovinos, caprinos, conejos, aves de corral (gallinas ponedoras, pollos de carne, patos, pavos, ocas) y abejas.

(46) Producción hidropónica: el método de cultivo de plantas con sus raíces introducidas en una solución de nutrientes minerales únicamente o en un medio inerte, tal como la perlita, la grava o la lana mineral, al que se añade una solución nutriente.

(47) Producción orgánica: el uso del método de producción en cumplimiento con las normas establecidas en este Manual, en todas las etapas de la producción, elaboración y comercialización.

(48) Producto alimenticio envasado: unidad de venta de productos vegetales o animales transformados destinados a la alimentación humana y su envase, en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

(49) Producto obtenido a partir de OMG: derivado total o parcialmente de OMG pero sin contener o estar compuesto de OMG.

(50) Producto obtenido mediante OMG: derivado en el que se ha utilizado OMG como último organismo vivo del proceso de producción, pero sin contener o estar compuesto de OMG ni haber sido obtenido a partir de OMG

(51) Productos fitosanitarios: sustancias activas y preparados que contengan una o más sustancias activas presentadas en la forma en que se ofrecen para su distribución a los usuarios, destinados a:

- proteger los vegetales o los productos vegetales contra todos los organismos nocivos o evitar la acción de los mismos, siempre que dichas sustancias o preparados no se definan de otro modo más adelante;
- influir en el proceso vital de los vegetales de forma distinta de como lo hacen las sustancias nutritivas, (por ejemplo, los reguladores de crecimiento);
- mejorar la conservación de los productos vegetales, siempre y cuando dichas sustancias o productos no estén sujetos a disposiciones particulares del Consejo o de la Comisión sobre conservantes;
- destruir los vegetales inconvenientes; o
- destruir partes de vegetales, o controlar o evitar un crecimiento inadecuado de los mismos.

(52) Productos medicinales veterinarios: toda sustancia o combinación de sustancias que se presente como poseedora de propiedades curativas o preventivas con respecto a las enfermedades animales, y todas las sustancias o composiciones que puedan administrarse al animal con el fin de establecer un diagnóstico médico o de restablecer, corregir o modificar las funciones fisiológicas del animal.

(53) Producto orgánico, ecológico o biológico: producido de acuerdo con los principios de la agricultura orgánica y cumpliendo con las normativas nacionales vigentes y las del presente Manual de Normas.

(54) Programa de producción vegetal: es la descripción de los cultivos, incluyendo la recolección de productos de plantas silvestres que se llevarán a cabo en el/los predios bajo seguimiento.

(55) Publicidad: toda presentación al público por cualquier medio distinto del etiquetado que persigue, o puede influir en las actitudes, las convicciones y el comportamiento con objeto de fomentar directa o indirectamente la venta de productos orgánicos.

(56) Radiaciones ionizantes: saneamiento o método preservativo utilizado para el empaque o embalado de productos alimenticios con el objeto de controlar la infestación de insectos y reducir la carga microbiana mediante la utilización de radiación ionizante de Cobalto-60 o Cesio-137; o rayos X generados por una máquina cuya fuente de energía sea igual o menor a 5 MeV, o a través de electrones generados por una máquina cuya fuente de energía sea igual o menor a 10 MeV.

(57) Seguimiento: procedimiento de observación y control de los parámetros de una operación con el objeto de eventualmente obtener en el debido momento y bajo las condiciones requeridas, una certificación de conformidad.

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 1 Página 10 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------



(58) Sistema ecológicamente frágil: Son los susceptibles a degradación ecológica por la acción del hombre en su utilización de la tierra. Se deberán tomar las medidas precautorias pertinentes para asegurar la sustentabilidad del sistema y establecer un sistema de monitoreo de los parámetros de sustentabilidad de dicho sistema.

(59) Sistemas silvestres: aquellos en los que no se efectúan tareas culturales, y solo se limita a la recolección de materiales existentes. Debe observarse la debida separación de unidades productivas no ecológicas, registro cuali y cuantitativo de productos que se recolectan, criterios de recolección y el cumplimiento de todo otro requisito establecido en el Capítulo sobre Cosecha y Recolección de Productos silvestres.

(60) Transición de la agricultura convencional (no-orgánica) a la agricultura orgánica: período de tiempo determinado en el que se aplicarán las disposiciones relativas a la producción orgánica.

(61) Tratamiento veterinario: todo tipo de tratamiento curativo o preventivo de un brote de una enfermedad concreta.

(62) Unidad de producción: todos los elementos que puedan utilizarse para un sector productivo tales como los locales de producción, las parcelas, los pastizales, los espacios al aire libre, los edificios para el ganado, los locales para almacenamiento de cultivos vegetales, los productos vegetales, los productos animales, las materias primas y cualquier otro insumo pertinente para este sector productivo específico.

(63) Sistema de Control Interno (SCI): es el sistema de aseguramiento de calidad orgánico que puede ser adoptado por grupos de pequeños productores basados en la evaluación individual de cada unidad de producción conducida internamente y evaluada externamente por un organismo de inspección a través de la efectividad de su sistema interno de control.

CAPITULO 2

REQUISITOS GENERALES

1.0 CONDICIONES AMBIENTALES

- 1.1 Los productores orgánicos primarios deberán cuidar el aislamiento de posibles fuentes de contaminación. Los productores vecinos deben ser notificados acerca de la necesidad de prevenir contaminaciones accidentales.
- 1.2 Se requerirá a las unidades de producción cumplimentar las siguientes condiciones:
 - a. Presentar un plan de producción anual, detallado por parcela o lote, que provea toda la información necesaria, realizado por una persona idónea donde se demuestre que se minimizará el impacto ecológico causado por el uso de la tierra. Deberá contemplar aspectos de sustentabilidad y manejo racional de los recursos.
 - b. El pastoreo en tierras vírgenes y/o el que deba realizarse en sistemas ecológicamente frágiles requerirá cumplimentar las mismas condiciones precedentes.
 - c. En caso de que el proyecto prevea deforestación deberá, además, presentarse el correspondiente permiso de la autoridad forestal provincial o nacional.
 - d. La deforestación de selvas primigenias está prohibida.
- 1.3 Se deberá reducir al mínimo el uso de recursos no renovables y de medios de producción ajenos al establecimiento y hacer un uso responsable de la energía.
- 1.4 Se utilizará el reciclaje de los desechos y subproductos de origen vegetal y animal como recursos para la producción agrícola y ganadera.

2.0 PRESERVACIÓN DEL ECOSISTEMA

El ecosistema y el paisaje deberá ser preservado en las áreas en producción por medio de un manejo adecuado de los hábitat naturales tales como embanques, cercos, lagunas, pasturas ricas en especies, áreas de poco drenaje, montes bajos, estanques, pantanos, etc.

En producción acuícola, los ecosistemas acuáticos deberán mantener la biodiversidad la salud y la calidad del medio acuático y terrestre circundante a lo largo del tiempo.

3.0 ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

No podrán utilizarse en la agricultura orgánica Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) y de productos derivados de éstos como: productos e ingredientes alimenticios (incluidos aditivos y aromas), auxiliares tecnológicos (incluidos los solventes de extracción) alimentos para animales, piensos compuestos, materias primas para la alimentación animal, aditivos en la alimentación animal, auxiliares tecnológicos en los alimentos para animales, determinados productos utilizados en la alimentación animal (tales como aminoácidos, proteínas obtenidas a partir de microorganismos, algas, subproductos de la fabricación de antibióticos obtenidos por fermentación, sales de amonio y subproductos de la fabricación de aminoácidos por fermentación), animales, microorganismos, productos fitosanitarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, semillas y materiales de propagación vegetativa.

En caso de productos con riesgo de eventos transgénico, el operador deberá contar con las correspondientes declaraciones juradas y a demanda de ARGENCERT con análisis que demuestren que el producto no contiene OGMs.

En el caso de semillas y material de propagación, aditivos, coadyuvantes y para otros productos que no sean alimentos ni alimentos para animales adquiridos a terceros se exigirá al vendedor las correspondientes declaraciones juradas y a demanda de ARGENCERT el análisis que confirme que los productos suministrados no han sido obtenidos a partir de o mediante OGM.



El operador debe asegurarse la ausencia y no contaminación con organismos genéticamente modificados observando las medidas precautorias que correspondan.

4.0 RADIACIONES IONIZANTES

Está prohibida la utilización de radiaciones ionizantes para tratar alimentos, alimentos para animales o materias primas.

5.0 RECLAMOS DE TERCEROS

Los operadores certificados por ARGENCERT deberán llevar un libro de reclamos de sus clientes o público en general respecto al cumplimiento de las normas, el que deberá encontrarse a disposición de los inspectores al momento de realizar una visita al establecimiento.

6.0 REGIMEN DE CONTROL

6.1 ARGENCERT verificará el cumplimiento de la presente norma al menos una vez al año para todos sus operadores y entregará un documento que avale que su actividad cumple con los requisitos enunciados en la presente norma. El mismo indicará el nombre del operador y el tipo o serie de productos así como el período de validez de dicho documento.

6.1.1 En caso de grupo de productores, ARGENCERT realizará un esquema de certificación grupal mediante el cual verificará la efectividad del sistema de control interno del grupo, y lo certificará como un todo.

6.2 Los operadores que elaboren alimentos o alimentos para animales deberán demostrar que sus procedimientos son adecuados y se basan en un sistema de puntos críticos de control.

6.3 Disposiciones de control y compromiso del operador

6.3.1 A partir del inicio del seguimiento por parte de ARGENCERT, el operador deberá elaborar y mantener la siguiente documentación:

a) una descripción completa de la unidad, los locales y su actividad. En caso de procesamiento, deberá indicar las instalaciones para recepción, transformación, etiquetado, envasado, almacenamiento y transporte. En caso de producciones ganaderas además deberá presentar un plan de esparcimiento del estiércol.

En caso de operaciones que se hayan subcontratado con terceros, además deberá presentar una lista de los subcontratistas, con una descripción de sus actividades y de los organismos de control de quienes dependan, el consentimiento escrito de los subcontratistas para que su explotación se someta al régimen de control efectuado por ARGENCERT.

b) todas las medidas concretas que deban adoptarse en la unidad, los locales y la actividad para garantizar el cumplimiento de las normas de producción orgánicas.

c) las medidas cautelares que deban adoptarse para reducir el riesgo de contaminación por productos o sustancias no autorizadas y las medidas de limpieza que deban adoptarse en los lugares de almacenamiento y en toda la cadena de producción del operador.

d) registros de producción con fecha de aplicación de insumos, tipo y métodos de aplicación; registro de compra de insumos y registro de cantidades cosechadas.

e) en cuanto a la producción animal, registros de:

-las llegadas de animales: origen y fecha de llegada, período de conversión, marca de identificación e historial veterinario.

-las salidas de animales: edad, número de cabezas, peso en caso de sacrificio, marca de identificación y destino.

-las posibles pérdidas de animales y su justificación.

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 2 Página 13 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------



-alimentación: tipo de alimentos, incluidos los complementos alimenticios, la proporción de los distintos ingredientes de la ración, los períodos de acceso a los corrales y de trashumancia, en caso de que existan restricciones en la materia.

-profilaxis, intervenciones terapéuticas y cuidados veterinarios: fecha del tratamiento, información sobre el diagnóstico y posología; naturaleza del producto utilizado en el tratamiento, indicación de las sustancias farmacológicas activas que contiene, método de administración y recetas del facultativo para los cuidados veterinarios, con justificación y tiempos de espera impuestos antes de la comercialización de los productos animales etiquetados como ecológicos.

En caso de que se utilicen medicamentos veterinarios, deberá declararse a ARGENCERT antes de que el ganado o los productos animales se comercialicen como ecológicos. Los animales sometidos a tratamiento se identificarán claramente, los animales grandes, individualmente, y las aves de corral, los animales pequeños y las abejas, individualmente o por lotes.

Todo lo anterior podrá formar parte de un sistema de calidad establecido por el operador, debiendo contar con un programa de garantía de calidad o un plan de gestión de la unidad, en caso de producciones ganaderas. Sus resultados deberán ser presentados ante solicitud de ARGENCERT.

ARGENCERT verificará in situ todo lo declarado por el operador y confeccionará un informe de inspección, el cual será entregado y deberá ser firmado por el operador que deberá aplicar las medidas correctivas correspondientes, en caso de deficiencias e incumplimientos de las normas de producción orgánicas.

ARGENCERT realizará inspecciones periódicas de control, con o sin previo aviso, sobre la base de una evaluación general del riesgo de incumplimiento de las normas de producción orgánicas, teniendo en cuenta al menos los resultados de controles anteriores, la cantidad de productos afectados y el riesgo de sustitución de productos.

6.3.2. ARGENCERT y el operador firmarán un Acuerdo de Seguimiento y Certificación donde se mencionan los derechos y obligaciones de ambas partes.

6.3.3 ARGENCERT podrá tomar muestras para la detección de productos no autorizados en la producción orgánica o para comprobar si se han utilizado técnicas de producción no permitidas para dicha producción. También podrán tomarse muestras que se analizarán para detectar posibles contaminaciones de productos no autorizados en la producción orgánica. No obstante, dichos análisis deberán realizarse cuando exista presunción de que se han utilizado productos no autorizados.

6.4 Contabilidad documentada

6.4.1 En la unidad o locales deberá llevarse un registro de existencias y un registro financiero a fin de que el operador y ARGENCERT puedan, respectivamente, identificar y comprobar:

- a) al proveedor y, si fuera diferente, al vendedor o al exportador de los productos;
- b) la naturaleza y las cantidades de productos orgánicos que hayan sido suministrados a la unidad y, si procede, de todas las materias adquiridas, así como la utilización que se haya hecho de las mismas, y, en su caso, la formulación de los piensos compuestos;
- c) la naturaleza y las cantidades de productos orgánicos almacenados en los locales;
- d) la naturaleza, las cantidades y los destinatarios, así como, si fueran diferentes, los compradores, exceptuados los consumidores finales, de todos los productos que hayan abandonado la unidad o los locales o instalaciones de almacenamiento del primer destinatario;
- e) en el caso de los operadores que no almacenen ni manipulen físicamente tales productos orgánicos, la naturaleza y las cantidades de productos orgánicos que hayan sido comprados y vendidos, y los proveedores, así como, si fueran diferentes, los vendedores o los exportadores y los compradores, y, si fueran diferentes, los destinatarios.

6.4.2 La contabilidad documentada deberá incluir, asimismo, los resultados de la verificación en el momento de la recepción de los productos orgánicos y cualquier otra información solicitada por ARGENCERT a

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 2 Página 14 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------



efectos de una verificación adecuada. La contabilidad deberá incluir la documentación respaldatoria correspondiente. Las cuentas deberán demostrar el equilibrio entre las entradas y las salidas.

6.4.3 Cuando un operador gestione varias unidades de producción en la misma superficie, las unidades dedicadas a productos convencionales, junto con los locales de almacenamiento para los insumos, deberán ser también objeto de los requisitos de control mínimos.

6.5 Acceso a las instalaciones

El operador deberá:

- permitir a ARGENCERT, para la inspección, el acceso a todas las partes de la unidad y a todos los locales, así como a la documentación respaldatoria.
- presentar, a petición de ARGENCERT, los resultados de sus propios programas de garantía de calidad.

6.6 Intercambio de información

Ante un pedido debidamente justificado por la necesidad de garantizar que un producto se ha producido de acuerdo a esta norma, ARGENCERT intercambiará información sobre el resultado de sus controles con otros organismos de control (OC). ARGENCERT además solicitará información a previas OC si el operador cambia de OC.

En caso de que el operador y sus subcontratistas sean inspeccionados por otras certificadoras distintas de ARGENCERT, se deberá incluir el consentimiento del operador, en nombre propio y en el de sus subcontratistas, para que los distintos organismos o autoridades de control puedan intercambiar información acerca de las operaciones objeto del control y acerca de la forma en que puede llevarse a cabo dicho intercambio de información.

7.0 CERTIFICACIÓN GRUPAL

7.1 Alcance:

Un grupo podrá ser certificado como tal solo si se cumplen los siguientes requisitos:

- a. El grupo debe estar constituido por operaciones de similar producción o sistema productivo. Sólo los pequeños productores pueden ser miembros de un grupo cubierto por Certificación Grupal. Las fincas con un tamaño significativamente mayor que el promedio de las unidades del Grupo, procesadores y exportadores pueden ser también parte del grupo pero serán inspeccionados anualmente por ARGENCERT, de acuerdo con los correspondientes procedimientos para operadores individuales.
- b. El Grupo debe ser lo suficientemente grande para tener suficientes recursos para sostener un sistema de control interno que asegure el cumplimiento de cada miembro de los estándares de producción de forma objetiva y transparente.
- c. El grupo debe operar como una sola unidad de producción y comercialización y los miembros no podrán operar ni vender su producción individualmente. Los certificados serán emitidos a nombre del Grupo y los individuos no estarán autorizados para usarlos independientemente.

El Grupo debe tener un adecuado sistema de registros incluyendo las operaciones productivas y en caso de compras grupales, el registro y uso de las mercaderías por cada miembro del Grupo.

7.2 Requisitos operacionales:

- 7.2.1 El Grupo, a través de un representante, firmará un Acuerdo con ARGENCERT especificando las responsabilidades del Grupo y del sistema de control interno y será responsable de obtener firmados los compromisos de todos los miembros del Grupo a cumplir con las normas y a recibir inspecciones.
- 7.2.2 Todos los miembros del grupo deben ser inspeccionados en relación al cumplimiento de la norma con las normas de producción llevados a cabo por el sistema de control interno, al menos una vez al año.
- 7.2.3 El Grupo debe cumplir con los siguientes requisitos:
 - a. Tener personal competente que implemente el sistema de control interno
 - b. Se debe mantener la documentación competente, incluyendo: lista de miembros del Grupo, nombre, ubicación y día de ingreso al sistema de certificación, mapas, hectáreas, acuerdos firmados de los miembros, registros, fechas de inspecciones internas y externas, rendimientos estimados, protocolo

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 2 Página 15 / 77
--	-------------------------	------------------------------



interno, monitoreo de las tierras en transición, mecanismo para remover a los miembros que no cumplan, procedimientos de aceptación de nuevos miembros y evaluación de riesgo.

- c. Tener una política clara de sanciones para los casos de no cumplimiento del Grupo o de alguno de sus miembros. Esto debe incluir sanciones para el grupo como un todo en caso de falla del sistema interno de control para detectar y actuar sobre esas no conformidades y provisiones para el retiro de la certificación del Grupo cuyo sistema interno de control ha sido encontrado no efectivo.

7.3 Inspecciones de ARGENCERT

ARGENCERT conducirá una inspección externa del Grupo al menos una vez por año, designando un inspector entrenado en grupos.

La inspección incluirá la evaluación del SIC, su efectividad y cumplimiento de las normas. Además incluirá una evaluación de los riesgos de pérdida de la integridad orgánica por parte del grupo y su entorno. El inspector inspeccionará una muestra de los miembros del grupo para evaluar la efectividad del SIC. La inspección se denomina "re-inspección".

Para el cálculo del porcentaje de miembros del Grupo sujetos a "re-inspección", ARGENCERT toma en cuenta el resultado de la evaluación de riesgo previamente realizada en base a:

- a) factores relacionados a la magnitud de las fincas: tamaño de las unidades, valor del producto, diferencia de valor entre productos orgánicos y convencionales
- b) factores relacionados a las características de las unidades: grado de similaridad de los sistemas de producción y de cultivos dentro del grupo, riesgos de mezcla y/o contaminación
- c) experiencia obtenida: número de años que el grupo ha funcionado, número de nuevos miembros registrados anualmente, naturaleza de los problemas encontrados en controles de años previos y resultados de evaluaciones de la eficacia del SIC, manejo de los potenciales conflicto de interés de los inspectores, rotación del personal.

El número de unidades sujetas a inspección anual externa no será en ningún caso menor a 10. Para una situación de riesgo normal, no será inferior a la raíz cuadrada del número de fincas en el Grupo. Para situaciones de riesgo medio, ARGENCERT define un factor de riesgo de 1.2 a 1.4 respectivamente.

Mínimo número de unidades a ser inspeccionadas por ARGENCERT			
Número de miembros del grupo = n	Factor de riesgo normal 1	Factor de riesgo medio 1.2	Factor de riesgo alto 1.4
Minimo	10	12	14
n	Raíz cadrada de n	1.2 raíz cuadrada de n	1.4 raíz cuadrada de n

Las fincas visitadas externamente por ARGENCERT deben ser predominantemente diferentes cada año. En caso de que ARGENCERT encuentre que el SIC carece de confiabilidad y efectividad, aumentará el número de fincas sujeto a inspección anual a al menos 3 veces la raíz cuadrada del número de fincas del grupo.

4. Evaluación del sistema interno de control

La evaluación del SIC incluirá:

- a. Documentación interna de control
- b. Inspección interna de todos los miembros del grupo llevadas a cabo al menos una vez al año
- c. Nuevos miembros de acuerdo con los procedimientos
- d. No conformidades tratadas de acuerdo a la política y procedimientos documentados
- e. Registros de inspecciones adecuados mantenidos por el SIC
- f. group members understanding of standards
- g. Comparación de inspecciones de muestreo y resultados del sistema de control interno para determinar si las inspecciones del sistema de control interno ha verificado el cumplimiento de los miembros.
- h. Las auditorías a las inspecciones de control interno, dependiendo del tamaño del grupo y número de inspectores internos

ARGENCERT mantendrá registros para mostrar que las inspecciones se realizan todos los años en forma representativa y teniendo en cuenta cualquier riesgo identificado previamente.

5. Decisión de Certificación

La Decisión de Certificación se tomará de acuerdo al Manual de procedimientos y las eventuales no conformidades y sanciones será otorgadas como a cualquier operador individual.

CAPITULO 3

3.1 PRODUCCION VEGETAL

Todas las técnicas de producción utilizadas deben prevenir o minimizar cualquier contribución a la contaminación del medio ambiente.

0.0 PRODUCCIÓN HIDROPÓNICA

No se permite la producción hidropónica, que consiste en el crecimiento de las plantas con sus raíces introducidas en un medio inerte con nutrientes y minerales solubles.

1.0 MANEJO DEL SUELO

Tanto la fertilidad como la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas mediante:

- 1.1 El laboreo mínimo del suelo.
- 1.2 El cultivo de leguminosas, abonos verdes o plantas de raíces profundas.
- 1.3 El establecimiento de un programa adecuado de rotaciones plurianuales.
- 1.4 La incorporación al terreno de abonos orgánicos, obtenidos de residuos provenientes de establecimientos propios o ajenos, cuya producción se guíe por estas Normas.
- 1.5 El quemado de rastrojos o restos de cosecha debe ser reducido al mínimo.
- 1.6 Se deben tomar las medidas necesarias para prevenir la erosión.
- 1.7 Se debe impedir el uso excesivo de agua así como la contaminación de aguas superficiales y subterráneas.
- 1.8 Se limitará la capacidad de carga de los terrenos para evitar la degradación de los suelos.
- 1.9 Se debe evitar la salinización de los suelos.
- 1.10 Se deberá favorecer o incrementar la actividad biológica del suelo.

2.0 FERTILIZACION

- 2.1 La producción vegetal orgánica se basa en la nutrición de las plantas con nutrientes que procedan principalmente del ecosistema edáfico.
- 2.2 En el caso de ser necesario se podrán utilizar los fertilizantes orgánicos o minerales enumerados en el Anexo B. Los operadores deberán guardar documentos justificativos de la necesidad de utilizar el producto.
- 2.3 La cantidad de material biodegradable de origen vegetal, animal o microbiano introducido en la unidad productiva deberá ser razonable para las condiciones del establecimiento en función de los diversos aspectos ambientales y de la naturaleza específica de los cultivos. En caso de dudas sobre dicho aporte, el Comité de Certificación analizará el caso y dictaminará sobre el mismo. El aporte de estiércol por la carga animal no sobrepasará los 170 kg de nitrógeno por hectárea/año, de acuerdo a la siguiente tabla:

Especie o clase animal	Nº máximo animales/ha equivalente a 170 kgN/ha/año
Équidos de más de 6 meses	2
Terneros de engorde	5
Otros bovinos de menos de 1 año	5
Bovinos machos de 1 a 2 años	3,3
Bovinos hembras de 1 a 2 años	3,3
Bovinos machos de más de 2 años	2
Ternereras para cría	2,5
Ternereras de engorde	2,5
Vacas lecheras	2
Vacas lecheras de reposición	2
Otras vacas	2,5
Conejas reproductoras	100
Ovejas	13,3
Cabras	13,3
Lechones	74
Cerdas reproductoras	6,5
Cerdos de engorde	14
Otros cerdos	14
Pollos de carne	580
Gallinas ponedoras	230

- 2.4 El estiércol debe provenir de ganadería extensiva. Las explotaciones dedicadas a la producción ecológica podrán establecer acuerdos de cooperación escritos exclusivamente con otras explotaciones y empresas que cumplan las normas de producción ecológicas con la intención de extender estiércol excedentario procedente de la producción ecológica. El límite máximo mencionado en el apartado 2.2 se calculará a partir de todas las unidades de producción ecológica que cooperen.
- 2.5 En el caso de fertilizantes minerales no sintéticos, deben aplicarse en forma natural y sin haber sido tratados químicamente para hacerlos más solubles.
- 2.6 El hiperfosfato y las rocas molidas ricas en potasio y/o magnesio, requerirán un análisis de contenido de metales pesados.
- 2.7 Se prohíbe la fertilización con desechos cloacales humanos.
- 2.8 Está permitido el uso de preparados biodinámicas.
- 2.9 Se prohíbe el uso de fertilizantes minerales nitrogenados.
- 2.10 Podrán utilizarse las preparaciones adecuadas de microorganismos para mejorar las condiciones generales del suelo o la disponibilidad de nutrientes en el suelo o en los cultivos.
- 2.11 Para la activación del composta podrán utilizarse preparados adecuados a base de plantas o microorganismos.

3.0 MANEJO DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS

Deberá realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:

- 3.1 Aumento y continuidad de la biodiversidad del ambiente.
- 3.2 Selección de las especies y variedades adecuadas.
- 3.3 Cuidadoso programa de rotaciones.



- 3.4 Medios mecánicos de cultivo.
- 3.5 Protección de los enemigos naturales de las plagas y enfermedades por medio de:
- Cercos vivos.
 - Nidos.
 - Diseminación de predadores.
 - Otros
- 3.6 No se permite el uso de organismos modificados genéticamente ni de derivados de los mismos. (Capítulo 2)
- 3.7 El uso de herbicidas, fungicidas, insecticidas, reguladores de crecimiento, otros productos y pesticidas sintéticos está prohibido, permitiéndose preparados en la finca a partir de plantas, animales y microorganismos del lugar. No se podrán utilizar los productos que no se encuentren enumerados en el Anexo C de este Manual de Normas.
- 3.8 En el caso de productos utilizados en trampas y dispersores, excepto en el caso de los dispersores de feromonas, tales trampas y dispersores evitarán que las sustancias se liberen en el medio ambiente, así como el contacto entre las sustancias y las plantas cultivadas. Las trampas deberán recogerse una vez que se hayan utilizado y se eliminarán de modo seguro.
- 3.9 La esterilización térmica del suelo, aún no siendo recomendable, es permitida para combatir plagas y enfermedades en circunstancias en las que una rotación apropiada o una renovación del suelo no se pueden llevar a cabo (e.g. invernaderos). Sin embargo deberá solicitarse autorización por escrito a ARGENCERT en cada caso.
- 3.10 Los operadores deberán guardar documentos justificativos de la necesidad de utilizar el producto.
- 3.11 ARGENCERT podrá autorizar productos comerciales que, después de un exhaustivo estudio, hayan demostrado su efectividad para el fin propuesto y no encontrarse en conflicto con los principios básicos de la producción orgánica y con las normas nacionales y aquellas corrientemente aceptadas internacionalmente.

4.0 ELECCION DE CULTIVOS Y VARIEDADES

- 4.1 Las semillas y/ o el material vegetal de propagación deberán provenir de la agricultura orgánica. Con este fin, el parental femenino en el caso de las semillas y el parental en el caso del material de reproducción vegetativa deberán haberse producido en conformidad con la presente norma durante al menos una generación o en caso de cultivos perennes, dos temporadas de vegetación.

La producción de semilla y/o material de reproducción vegetativa para simiente o material de propagación queda exceptuada de esta condición.

- 4.2 No se permite el empleo de semillas u otro material de propagación modificados genéticamente.
- 4.3 Como excepción para variedades en las que no hay aún suficiente semilla ni material de reproducción vegetativa orgánicas, se permite el uso en primera instancia de semillas o material en transición y se no estuviera disponible, se permite el uso de semillas y materiales de reproducción vegetativa convencionales sin tratar, con autorización de ARGENCERT previamente a la siembra.

5.0 CONVERSIÓN PARCIAL (UNIDADES MIXTAS) Y PRODUCCIONES PARALELAS

- 5.1 Definiciones de conversión parcial y de producción paralela:

Existe conversión parcial cuando en una misma unidad ocurre simultáneamente un sector con producción orgánica u orgánica en transición y un sector con producción convencional.

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 3 Página 19 / 77
--	-------------------------	------------------------------



Existe producción paralela cuando en una misma unidad (o en unidades ubicadas en la misma zona) se cultivan al mismo tiempo productos de la misma variedad o de variedad morfológicamente indistinguible bajo sistema orgánico y convencional.

5.2 Si la unidad está en conversión parcial o existen otras unidades de producción convencional ubicadas en la misma zona, el productor responsable deberá asegurar que:

5.2.1 Exista una demarcación fija entre las partes cultivadas convencional y ecológica, y que se tomen las medidas necesarias para garantizar en todo momento la separación de los productos procedentes de cada una de las unidades y evitar la sustitución o mezcla de ambos tipos de producción.

5.2.2 Que no se produzca la misma variedad bajo manejo orgánico y convencional (producciones paralelas), a excepción de:

a) cultivos perennes que requieran un período de cultivo de al menos 3 años y cuyas variedades no puedan diferenciarse fácilmente siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- que la producción de que se trate esté incluida en un plan de conversión que comprometa al productor formalmente a incluir lo antes posible la superficie convencional dentro del plateo orgánico y en un plazo máximo de 5 años. Dicho plan y las medidas de control deben ser aprobados por ARGENCERT y puesto a revisión todos los años tras el inicio del mencionado plan.

- que se hayan tomado medidas para garantizar en todo momento la separación de los productos procedentes de cada una de las unidades consideradas

- que la cosecha de los productos se comunique a ARGENCERT con al menos 48 horas de antelación.

- que una vez finalizada la cosecha el productor informe a ARGENCERT las cantidades exactas cosechadas de producto orgánico y convencional y las medidas aplicadas para separar los productos.

b) en el caso de superficies destinadas a la producción de semillas, de material de reproducción vegetativo y de plantines siempre y cuando se cumplan las mismas condiciones que para el punto a).

c) en el caso de praderas exclusivamente utilizadas para que pasten los animales.

5.2.3 Que si se producen variedades visualmente indistinguibles bajo manejo orgánico y convencional, el productor disponga de medidas precautorias para evitar la sustitución o mezcla de ambas.

5.2.4 Que los registros referidos a la naturaleza, cantidad y destinatarios de todos los productos agrarios vendidos, sean identificables para ambos sistemas de producción, permitiendo una auditoría de ambas producciones.

5.2.5 Que las áreas convertidas no vayan y vuelvan entre los sistemas orgánico y convencional.

5.3 En caso de producciones mixtas o de equipos que se usen para producción convencional deberá respetarse un protocolo de medidas precautorias tendientes a evitar contaminaciones de cualquier tipo.

5.3.1 Maquinaria agrícola: El productor deberá declarar bajo juramento que ha tomado las medidas precautorias de limpieza de toda la maquinaria utilizada en labranzas, siembra, cosecha y acarreo del producto, dejando constancia de la labor realizada.

5.3.2 Pos-cosecha: Proveer también en carácter de declaración jurada el detalle de las medidas precautorias de limpieza, aislamiento e identificación del producto durante las operaciones de manipuleo y almacenamiento.

6.0 CUBIERTAS PROTECTORAS

Para las cubiertas protectoras, "mulches" plásticos, redes anti-insectos, y envoltorio de silajes, solo se permitirá el uso de materiales en base a polietileno, polipropileno y otros policarbonatos, los que serán

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 3 Página 20 / 77
--	-------------------------	------------------------------



removidos del suelo después de su uso y no serán quemados en la granja. Se excluyen específicamente los poli-cloro-carbonados.

7.0 ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE INSUMOS NO PERMITIDOS

Queda prohibido el almacenamiento en la unidad de insumos distintos de los compatibles con la producción orgánica. Para el caso de conversión parcial se deberá disponer de galpones separados para el sector orgánico y el convencional.

3.2 PRODUCCION DE HONGOS

Para la producción de hongos se podrán utilizar substratos a condición de que estén compuestos únicamente de las materias siguientes:

- a) estiércol de granja y excrementos de animales:
 - i) procedentes de explotaciones orgánicas, o
 - ii) mencionados en el anexo A, únicamente cuando no se disponga del producto mencionado en el inciso i) y cuando no superen el 25 % del peso del total de los ingredientes del substrato (sin incluir el material de cobertura ni el agua añadida) antes de que se conviertan en abono;
- b) productos de origen agrario, distintos de los contemplados en la letra a), procedentes de explotaciones orgánicas;
- c) turba que no haya sido tratada químicamente;
- d) madera que no haya sido tratada con productos químicos tras la tala;
- e) productos minerales mencionados en el anexo A, agua y tierra.

3.3 PRODUCCION DE ALGAS

1. La recolección de algas silvestres o partes de ellas que crecen naturalmente en el mar se considerará un método de producción orgánico siempre que:
 - a. las zonas de cría tengan una alta calidad ecológica, de una calidad equivalente a las aguas designadas en la Directiva 2006/113/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a la calidad exigida a las aguas para cría de moluscos, y no sean inadecuadas desde el punto de vista sanitario.
No se recolectarán algas silvestres comestibles en zonas que no reúnan los criterios de las zonas de clase A o clase B definidos en el anexo II del Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
 - b. la recolección no afecte a la estabilidad a largo plazo del hábitat natural o al mantenimiento de las especies de la zona.
2. El cultivo de algas se realizará en zonas costeras de características medioambientales y sanitarias como mínimo equivalentes a las señaladas en el apartado 1 con objeto de que se consideren ecológicas. Además:
 - a. se utilizarán prácticas sostenibles en todas las fases de la producción desde la recogida de algas jóvenes hasta la recolección de algas adultas;

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 3 Página 21 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------

- b. para garantizar el mantenimiento de un amplio patrimonio genético, periódicamente se deben recoger algas jóvenes para complementar las poblaciones criadas en una explotación;
- c. no se utilizarán fertilizantes, excepto en instalaciones protegidas, y solo si han sido autorizados para su uso en la producción orgánica.

3.4 PRODUCCION DE LEVADURAS

Para la producción de levadura ecológica solo se utilizarán sustratos producidos orgánicamente. Se podrán utilizar las sustancias siguientes para la producción, mezcla y formulación de levaduras:

a)

Denominación	Levadura primaria	Mezcla/ formulación de levaduras	Condiciones específicas
Cloruro de calcio	X		
Dióxido de carbono	X	X	
Ácido cítrico	X		Para regular el pH en la producción de levadura
Ácido láctico	X		Para regular el pH en la producción de levadura
Nitrógeno	X	X	
Oxígeno	X	X	
Fécula de patata	X	X	Para el filtrado
Carbonato de sodio	X	X	Para regular el pH
Aceites vegetales	X	X	Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante

- b) Preparados a base de microorganismos y enzimas utilizados habitualmente en la transformación de los alimentos.
- c) Agua potable y sal.
- d) Se permitirá la adición al sustrato de hasta un 5 % de extracto o autolisato de levadura no ecológica (calculado en porcentaje de materia seca) para la producción de levadura ecológica si el operador puede conseguir extracto o autolisato de levadura ecológica. Antes del 31 de diciembre de 2013, se reexaminará la disponibilidad de extracto o autolisato de levadura ecológica para suprimir esta disposición.

CAPITULO 4

RECOLECCION DE PRODUCTOS SILVESTRES

1.0 DEFINICION

Se entiende por silvestre aquel producto (planta o parte de ella) que se recolecta en áreas que no hayan sido sujetas a ninguna medida considerable de cultivo, ya sea proveniente de vegetación espontánea de zonas silvestres o de zonas de cultivos abandonados por los últimos tres (3) años.

En estas zonas no hay aporte de ningún material de síntesis química, ni tampoco cuidados culturales o éstos son mínimos por ejemplo: poda esporádica de árboles o siega de hierbas.

Debe proporcionarse la información del predio, el producto a recolectar, las áreas de recolección, la producción potencial de la especie a recolectar por unidad de superficie, la cobertura de la especie a recolectar, las características reproductivas de la especie y la composición de la flora natural o espontánea.

2.0 AREA DE RECOLECCION

El área de recolección debe estar libre de tratamientos con productos distintos de los autorizados para su uso en la producción orgánica durante por lo menos tres (3) años antes de iniciarse la recolección.

Cuando se presume que el área no está libre de polución química y/o industrial del aire, agua o suelo, debe hacerse análisis para detección de residuos.

3.0 DELIMITACION DEL ÁREA

El área de recolección debe estar bien definida en un mapa catastral de escala adecuada y debe encontrarse físicamente delimitada por medio de cercos, barreras naturales etc.

Debe estar ubicada a no menos de 100 m de caminos poco transitados y establecimientos convencionales, a no menos de 500 m de caminos muy transitados como mínimo, y a no menos de 5 km de distancia de zonas de depósito de basura o cualquier otro depósito contaminante.

4.0 RECOLECCION

Las cantidades de producto a recolectar deben basarse en criterios ecológicos. Por ejemplo:

- 4.1 No superar la capacidad de autoregeneración de la especie. Deben quedar suficientes ejemplares, raíces, semillas etc., como para asegurar la perpetuación de la especie
- 4.2 Observar que la recolección no tenga efectos negativos sobre la supervivencia de otras especies vegetales o animales ni la estabilidad de sus hábitats naturales o al mantenimiento de las especies de la zona.
- 4.3 Contar, cuando corresponda, con el debido permiso de la autoridad local.
- 4.4 No debe extraerse de Parques Nacionales, reservas ecológicas o áreas restringidas.

5.0 DEL RECOLECTOR

- 5.1 ARGENCERT entrevistará a cada acopiador, y éste firmará un acuerdo de seguimiento con ARGENCERT, el que se acompañará con el permiso de recolección especificando claramente el área o sistema permitido, o volúmenes, o temporada, de acuerdo a la modalidad acordada con el propietario.



- 5.2 Deberá llevar registros de fechas, cantidades y zonas de recolección y, cuando corresponda, el nombre y dirección de los recolectores contratados o no.
- 5.3 El recolector de productos provenientes de recursos públicos estará familiarizado con el área de recolección.

6.0 ACOPIO

El lugar de acopio deberá ser un lugar seco, limpio y ventilado, apropiado para tal fin y lo suficientemente seguro para evitar cualquier tipo de contaminación con productos convencionales o con sustancias tóxicas.

CAPITULO 5

PRODUCCION ANIMAL

1.0 REQUISITOS

1.1 Los animales deben ser parte de un establecimiento ecológico desde su nacimiento y a lo largo de toda su vida o cumplir con un período de transición si no fueran de origen ecológico.

1.2 Todos los animales de un mismo establecimiento deberán ser criados en forma ecológica. No obstante, podrá haber animales criados en forma convencional:

a) si son de distintas especies, siempre que se mantenga un registro documental adecuado que demuestre la separación entre animales orgánicos y/o en transición y convencionales

b) si es con fines de investigación o educativos siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones: se garantiza en todo momento separación de animales, productos, estiércol y alimentos; se informa salidas de animales o productos a ARGENCERT con antelación; se informa sobre cantidades exactas producidas, están claramente identificados los productos y se verifica las medidas adoptadas para separación de los productos.

1.3 El ganado ecológico se mantendrá separado de otro tipo de ganado. Sin embargo, se permitirá que animales criados ecológicamente pastoreen en tierras comunes, siempre que: dichas tierras no se hayan tratado con productos prohibidos durante al menos 3 años y que el manejo de esas tierras sea acorde a la presente norma y que los animales hayan estado segregados correctamente de los no-ecológico. De otra forma, los productos ganaderos obtenidos de esos animales no se considerarán ecológicos.

1.4 Se permitirá que animales criados de forma no ecológica pastoreen en tierras ecológicas durante un período limitado cada año siempre y cuando los animales ecológicos no estén presentes en ese pastizal al mismo tiempo.

1.5 Los animales y los productos de origen animal sólo se podrán etiquetar cuando alcancen la categoría "orgánico".

1.6 Para ser admitidos en la producción orgánica, los productos fitosanitarios, medicamentos veterinarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, alimentos para animales, materias primas para la alimentación animal, piensos compuestos, aditivos en alimentación animal, productos de la limpieza y desinfección para locales e instalaciones, productos para el control de plagas y enfermedades en locales e instalaciones, su uso deberá estar previamente autorizado por la autoridad de aplicación del país de origen para la producción agropecuaria en general.

1.7 El personal encargado de los animales deberá poseer los conocimientos básicos y las técnicas necesarias en materia de sanidad y bienestar animal.

1.8 Identificación:

Todos los animales deberán ser identificados mediante un sistema de identificación que asegure con total certeza la trazabilidad de los mismos y de sus productos.

A tales efectos y en todos los casos se deberá documentar un procedimiento que ampare tanto al elemento de identificación como el sistema de identificación y registro.

2.0 INSTALACIONES Y ZONAS AL AIRE LIBRE

2.1 Bienestar Animal:



El manejo del ambiente (establos, galpones, corrales, etc.) deberá contribuir al bienestar animal y satisfacer sus necesidades biológicas.

Los espacios al aire libre podrán estar parcialmente cubiertos.

Los alojamientos destinados a los animales no serán obligatorios en zonas en que las condiciones climatológicas posibilitan la vida de los animales al aire libre.

La concentración de animales en locales deberá ser compatible con la comodidad y el bienestar de los mismos, factores que dependerán de la especie, raza y edad de los animales. Deberá tenerse en cuenta las necesidades inherentes al comportamiento de los animales, que dependerá principalmente del tamaño del grupo y de su sexo.

Cuando se trate de producciones de animales en locales, la carga óptima procurará garantizar el bienestar de los mismos, dándoles espacio suficiente para mantenerse erguidos en forma natural, tumbarse fácilmente, girar, asearse, estar en cualquier posición normal y hacer movimientos naturales para estirarse y agitar los miembros.

Cuando los animales herbívoros tengan acceso a pastizales durante el período de pastoreo y cuando el sistema de alojamiento invernal permita libertad de movimiento a los animales, podrá suspenderse la obligación de facilitar espacios al aire libre durante los meses de invierno. No obstante los toros de más de un año deberán tener acceso a pastizales o a un espacio al aire libre.

Se proveerá a los animales de protección contra la excesiva insolación, lluvia, temperaturas extremas y viento.

La crianza animal en confinamiento individual no está permitida.

No se aceptará el encierre permanente. No se admite en producción ecológica el engorde de ganado intensivo a corral (feed-lot) ni producción ganadera sin terreno.

En caso de problemas de manejo específicos y con autorización previa de ARGENCERT se podrá efectuar la fase final de engorde de bovinos de carne en interior siempre que el período no supere la quinta parte de su vida y en cualquier caso, por un máximo de 3 meses.

No obstante ello, en zonas montañosas, en pequeñas superficies y únicamente cuando no sea posible mantener el ganado en grupos adecuados a sus necesidades de comportamiento se permitirá el atado de los animales, así como en situaciones climatológicas adversas siempre que tengan acceso a pasto durante el período de pastoreo y puedan salir 2 veces por semana a espacios abiertos cuando el pastoreo no sea posible.

2.2 Superficies mínimas:

En el Anexo H del presente Manual de Normas se establecen las superficies mínimas para la estabulación y las zonas de ejercicio y demás condiciones de alojamiento correspondientes a las distintas especies y tipos de animales.

2.3 Carga de Pastoreo:

La carga en zonas de pastoreo debe ser suficientemente baja para evitar que el suelo se erosione y/o contamine a causa de los animales o el esparcimiento de sus excrementos.

2.4 Limpieza y Sanitización

Los alojamientos, equipos, utensilios y demás materiales deberán limpiarse y desinfectarse con los productos del Anexo L sección 5.0 Productos para la Higienización de Plantas e Instalaciones del presente Manual de Normas.

En la eliminación de insectos y demás plagas en edificios y otras instalaciones destinadas a la producción animal, sólo podrán utilizarse los productos enumerados en el Anexo C.



2.5 Gestión de estiércoles:

En aquellas producciones que lo requieran, la capacidad de las instalaciones de almacenamiento del estiércol deberá ser tal que resulte imposible la contaminación de las aguas por vertido directo, escorrentía o filtración en el suelo. A fin de garantizar la correcta gestión de los estiércoles, la capacidad de las instalaciones de almacenamiento deberá ser superior a la capacidad necesaria para el período más largo del año en que no haya aportes al suelo.

2.6 Encierre Temporal:

En los casos en que se deba practicar el encierre temporal (clima inhóspito, tratamientos veterinarios, prácticas culturales propias de una especie, etc.) las camas deberán ser las adecuadas y con materiales naturales, respetando en todos los casos lo especificado en el punto 2.8.3.

Se preverá un adecuado reciclaje de las camas y purines. El estiércol, la orina y los alimentos derramados o no consumidos deberán retirarse con la frecuencia necesaria para reducir al máximo los olores y no atraer insectos o roedores.

2.7 Ambiente:

Se deberá asegurar a los animales el acceso a agua fresca y alimento.

Se deberá procurar un ambiente sano con instalaciones que en su construcción no empleen materiales potencialmente tóxicos (p.ej. pinturas y preservantes) a fin de evitar efectos negativos en los productos finales.

Las instalaciones deberán garantizar circulación del aire y entrada de luz natural.

2.8 Caso específico de los mamíferos:

2.8.1 Todos los mamíferos deberán tener acceso libre al pastoreo directo (dicha superficie debe entrar en un plan de rotaciones) y zonas de ejercicio o espacios al aire libre que podrán estar cubiertos parcialmente, contemplando las condiciones fisiológicas de los animales, las condiciones atmosféricas y el estado del suelo, el cual no deberá sufrir deterioros.

2.8.2 En las construcciones, los pisos serán lisos pero no resbaladizos. La mitad de la superficie total del piso como mínimo deberá ser firme, no admitiéndose listones o rejillas.

2.8.3 Los alojamientos deberán disponer de una zona cómoda, limpia y seca para dormir o descansar suficientemente grande. Las camas serán de materiales naturales, provenientes del mismo establecimiento o de establecimientos sujetos a la reglamentación de producción orgánica.

2.8.4 En el caso de cerdas adultas, deberán mantenerse en grupos, excepto en las últimas fases del período de gestación y durante el amamantamiento. Los lechones no podrán mantenerse en plataformas elevadas o en jaulas.

2.8.5 Las zonas de ejercicio deberán permitir que los porcinos puedan defecar y hozar.

2.8.6 El atado o el aislamiento de animales estarán prohibidos salvo cuando se trate de un animal individual por un período limitado y esté justificado por razones de seguridad, bienestar o veterinarias.

2.8.7 Los conejos y los cerdos no serán mantenidos en jaulas

2.8.8 Se prohíbe el alojamiento de terneros a partir de una semana de vida.

2.9 Aves de corral: ver el capítulo 7.

2.10 Otras especies: se normatizarán en su momento.

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 5 Página 27 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------



3.0 ORIGEN DEL PLANTEL

3.1 Selección

3.1.1 Se deberá elegir las razas adecuadas, adaptadas a las condiciones locales de clima y manejo, contribuyendo también a prevenir todo sufrimiento y a evitar la necesidad de mutilar animales.

3.1.2 La elección deberá considerar la importancia de la diversidad genética del plantel para evitar, en lo posible, la endocría.

3.1.3 Se excluye la cría de animales poliploides inducida artificialmente

3.2 Las metas de selección son:

3.2.1 Lograr un razonable nivel de producción.

3.2.2 Mejorar la calidad de los productos animales.

3.2.3 Compatibilizar con un bajo nivel de insumos.

3.2.4 Adaptación a las condiciones locales.

3.2.5 Longevidad.

3.3 Sistemas reproductivos:

La forma de reproducción recomendada es la monta natural. Se autoriza la inseminación artificial, pero deberá solicitarse previamente autorización a ARGENCERT. Las prácticas deberán figurar en los registros del establecimiento. No se permiten las técnicas de trasplante embrionario.

No se permite el trasplante embrionario.

No se permite el empleo de especies modificadas genéticamente, ni la clonación.

3.4 Procedencia de los animales convencionales

Origen de los Animales:

Se podrá introducir animales convencionales con fines de cría únicamente cuando no se disponga de animales orgánicos.

Los mamíferos se criarán bajo la norma inmediatamente después del destete y siempre cumpliendo las siguientes restricciones para ingresar al rebaño:

- búfalos, terneros y potros, tendrán menos de 6 meses
- corderos y cabritos, menos de 60 días
- lechones pesarán menos de 35 kg

Los mamíferos adultos convencionales de reposición, machos y hembras –núlparas-, se criarán según la norma una vez ingresados.

El número de hembras mamíferas convencionales se limitará a un 10% como máximo del total del ganado adulto equino o bovino y a un 20% en caso del ganado adulto porcino, ovino o caprino.

En caso de unidades con menos de 10 animales equinos o bovinos o menos de 5 porcinos, equinos o caprinos, la renovación con animales convencionales se limitará a un animal por año.

Los porcentajes mencionados podrán alcanzar el 40% previa autorización de ARGENCERT en casos especiales como los siguientes: ampliación de la explotación, cambio de raza, nueva especialización ganadera o peligro de abandono de raza. En este último caso, los animales no tienen que ser necesariamente núlparas.

Se podrán aplicar medidas especiales tales como pruebas de detección y períodos de cuarentena dependiendo de las circunstancias locales.

3.5 Renovación o reconstitución de rebaño o manada en caso de catástrofe.

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 5 Página 28 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------



En caso de enfermedad o catástrofe que produzcan una elevada mortandad de animales, se autoriza de manera temporal la incorporación de animales convencionales si no se dispone de ecológicos.

- 3.6 Cuando se haya introducido en una explotación ganado no ecológico y se quiera vender animales o sus productos como ecológicos, los animales deberán haber cumplido esta norma por al menos:
- a) 12 meses en el caso de los équidos y bovinos (incluidos los de las especies *bubalus* y *bison*) destinados a la producción de carne, y en cualquier caso, al menos durante tres cuartas partes de su tiempo de vida;
 - b) seis meses en el caso de los pequeños rumiantes, los cerdos y los animales para la producción de leche;
 - c) diez semanas para las aves de corral destinadas a la producción de carne, introducidas antes de los 3 días de vida;
 - d) seis semanas en el caso de las aves de corral destinadas a la producción de huevos.

4.0 NUTRICION ANIMAL

La fuente de nutrición de los animales serán pastos, forrajes y alimentos orgánicos, procedentes de la explotación en la que se encuentran los animales o de otras explotaciones orgánicas de la misma región. Como excepción, una parte de su ración podrá contener alimentos para animales procedentes de explotaciones en transición.

La dieta será balanceada, de acuerdo con las necesidades nutricionales de los animales, y de calidad tal que permita un razonable nivel de producción y tasa de crecimiento y desarrollo adecuado.

En rumiantes, se debe asegurar que la dieta cubra las necesidades de vitaminas A, D y E.

- 4.1 Todos los mamíferos jóvenes deberán ser alimentados a base de leche materna, con preferencia sobre la leche natural, durante un período mínimo de tres meses para los bovinos (incluidas las especies *bubalus* y *bison*) y los équidos, de 45 días para las ovejas y las cabras y de 40 días para los cerdos
- 4.2 Sólo se podrá incorporar desde fuera del sistema un máximo del 50% del total de la ración diaria, y tendrá su origen, indefectiblemente, en sistemas orgánicos, prioritariamente de la zona.

La base de la dieta deberá ser de forraje fresco o seco orgánico.

Se podrá incluir en la ración hasta un máximo de 30% de alimentos en transición (en materia seca, de los alimentos de origen vegetal) procedentes de fuera del establecimiento. Cuando los alimentos en transición procedan de una unidad de la propia explotación, el porcentaje podrá ser del 100%. Hasta el 20% de ese porcentaje podrá proceder de forrajes que se encuentren en su primer año de transición, siempre y cuando formen parte de la propia explotación y no hayan formado parte de la unidad de producción orgánica de dicha explotación en los últimos 5 años.

Al menos un 60% de la materia seca que componga la ración diaria deberá estar constituida de forrajes comunes, frescos, desecados o ensilados.

Se permitirá reducir este porcentaje al 50% para los animales productores de leche durante un período máximo de 3 meses al principio de la lactación.

En el caso de los cerdos, deberá añadirse forraje a la ración diaria.

- 4.3 Con el fin de satisfacer las necesidades nutricionales de los animales, sólo podrán utilizarse para la alimentación animal, los productos enumerados en el Anexo E y F de la presente norma y en los subítems 1.1. (oligoelementos) y 1.2. (vitaminas, provitaminas y sustancias de efecto similar químicamente bien definidas) del Anexo F.
- 4.4 En caso de fuerza mayor y por un período de 12 meses para especies distintas de los herbívoros se podrán adquirir alimentos provenientes de establecimientos convencionales (sin OGM) debiendo

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 5 Página 29 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------



presentar ARGENCERT previamente a su compra, una declaración jurada de la imposibilidad de obtener alimentos orgánicos certificados. El porcentaje máximo permitido para el período de 12 meses es del 5% (hasta el 31/12/11) siendo el porcentaje máximo autorizado en la ración diaria del 25 % expresado en materia seca.

Dicho porcentaje no es en adición al del punto 4.2 sino parte del mismo.

- 4.5 Únicamente los productos enumerados en los subítems 1.3. (enzimas), 1.4. (microorganismos), 1.6. (agentes ligantes) y la sección 2. del Anexo F podrán utilizarse en la alimentación animal utilizados como aditivos y auxiliares tecnológicos.
- 4.6 No se utilizarán en la alimentación animal antibióticos, coccidiostáticos, medicamentos, factores de crecimiento o cualquier sustancia que se utilice para estimular el crecimiento o la producción.
- 4.7 Los productos prohibidos en la alimentación son:
 - 4.7.1 Promotores de crecimiento
 - 4.7.2 Estimulantes de apetito de origen sintético
 - 4.7.3 Colorantes
 - 4.7.4 Urea
 - 4.7.5 Subproductos de matadero (para rumiantes)
 - 4.7.6 Estiércoles propios o de otras especies para uso en la alimentación de ganados.
 - 4.7.7 Alimentos sometidos a la extracción con solventes tales como el hexano (por ejemplo la harina de semillas de soja, colza o girasol), o adición de productos químicos.
 - 4.7.8 Organismos modificados genéticamente o sus productos.
 - 4.7.9 Aminoácidos sintéticos
 - 4.7.10 Conservadores
- 4.8 Se permite el agregado de conservadores de piensos restringidos a los de origen natural:
 - a. Bacterias, hongos y enzimas (de origen no transgénico).
 - b. Subproductos de la industria alimenticia (tales como melazas).
 - c. Productos vegetales.
- 4.9 En caso de trashumancia, los animales podrán pastar en tierras convencionales cuando se les traslade andando de una zona de pastoreo a otra. Durante este período, el consumo de alimentos animales convencionales en forma de hierba u otra vegetación que pasten los animales no será superior al 10% del suministro total de alimento anual. Esta cifra se calculará como porcentaje en relación con la materia seca de los alimentos de origen agrícola.
- 4.10 Cuando se haya perdido la producción de forraje o se impongan restricciones debido a condiciones meteorológicas adversas, un brote de enfermedades infecciosas, la contaminación con sustancias tóxicas o como consecuencia o debido a incendios, se podrá autorizar temporalmente el empleo de alimentos convencionales para animales durante un período limitado y en relación con una zona limitada.
- 4.11 Se prohíbe someter a los animales a unas condiciones o a una dieta que pueda favorecer la aparición de anemias.
- 4.12 Se prohíbe la alimentación forzada.



5.0 MANEJO SANITARIO DEL RODEO (ver Anexo D)

- 5.1 La prevención de enfermedades se basará en la selección de las razas y las estirpes, las prácticas de manejo animal, los alimentos para animales de alta calidad y el ejercicio, cargas ganaderas adecuadas e higiene de las instalaciones.
- 5.2 El establecimiento deberá contar con el asesoramiento de un médico veterinario preferentemente homeopático.
- 5.3 La terapéutica aplicada a los animales estará de acuerdo con el Anexo D.
- 5.4 Queda expresamente prohibido el uso de: organoclorados, organofosforados, carbamatos, cloramfenicol, hormonas, anabolizantes y promotores de crecimiento.
- 5.5 Queda prohibido cualquier tipo de tratamiento al comienzo de la gestación.
- 5.6 Las enfermedades y/o lesiones se tratarán inmediatamente para evitar el sufrimiento de los animales, aislándolos y alojándolos debidamente. La terapéutica convencional (medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química o antibióticos) será autorizada cuando sea indispensable para la lucha contra una enfermedad particular, y cuando no existan tratamientos alternativos, como productos fitoterapéuticos, homeopáticos, oligoelementos y aquellos que figuren en el Anexo D. En todos los casos deberá estar supervisado por un médico veterinario. En estos casos debe respetarse por lo menos el doble del tiempo de carencia establecido legalmente. Si no estuviera establecido, se establecerán 48 horas.
- 5.7 Deberán llevarse registros sanitarios donde figuren los tratamientos efectuados, las vacunas contra enfermedades endémicas, etc.
- 5.8 Con excepción de las vacunaciones, los tratamientos antiparasitarios y los programas de radicación obligatoria, cuando un animal o un grupo de animales reciban más de 3 tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química o antibióticos en un período de 12 meses (o más de 1 tratamiento si su ciclo de vida productiva es inferior a 1 año), los animales o los productos derivados de los mismos no podrán venderse como productos ecológicos y los animales deberán someterse a un período de transición de según la especie: 12 meses en caso de equinos y bovinos destinados a la producción de carnes, y en cualquier caso, al menos las tres cuartas partes de su tiempo de vida, 6 meses en caso de pequeños rumiantes, cerdos y animales para producción de leche, 10 semanas para aves de corral para producción de carne, introducidas antes de los 3 días de vida, 6 semanas para aves de corral destinadas a la producción de huevos.
- 5.9 Se prohíben los tratamientos rutinarios o preventivos con medicamentos alopáticos de origen sintético o antibióticos.
- 5.10 Las vacunas conteniendo organismos genéticamente modificados están prohibidos a menos que sea exigido por disposición oficial.
- 5.11 Se aceptará el almacenamiento en el establecimiento de productos y antibióticos medicinales veterinarios alopáticos, siempre y cuando respondan a lo arriba especificado en el punto 5.7, se encuentren almacenados en un lugar controlado y figuren en el registro del establecimiento.

6.0 MUTILACIONES

Las mutilaciones no están permitidas, excepto las que se enumeran a continuación, y siempre que sean practicadas a la edad adecuada, por personal idóneo.

- 6.1 Castraciones físicas, con el objeto de mantener la calidad de los productos y las prácticas tradicionales de producción.
- 6.2 cortado de colas en ovinos (caudoctomía)

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 5 Página 31 / 77
--	-------------------------	------------------------------



6.3 descornes

6.4 recorte de dientes o del pico

6.5 Estas prácticas deberán ser autorizadas por ARGENCERT a pedido del productor y no deben causar tensión, daños, enfermedad o sufrimiento.

6.6 El sufrimiento de los animales se reducirá al mínimo mediante la aplicación de una anestesia o analgesia adecuada y la ejecución de la operación únicamente por parte de personal calificado a la edad más apropiada.

7.0 TRANSPORTE Y FAENA

7.1 Los animales deberán ser tratados según reglas de bienestar animal durante la carga, descarga, transporte, encierre y faena, reduciendo al mínimo su sufrimiento.

7.1.1 El transporte de ganado en pie deberá efectuarse en forma tranquila y suave, evitando situaciones de estrés.

7.1.2 Los tiempos de transporte no excederán de 8 horas, excepto en los casos en que una interrupción del viaje cause molestias a los animales mayores que las que causaría una razonable prolongación del mismo.

7.1.3 Queda prohibido el uso de estímulos eléctricos o de tranquilizadores alopáticos.

7.1.4 Se deberá tomar en consideración lo siguiente:

- Que todo el proceso cause un mínimo de stress a los animales y a las personas que se encuentren a cargo. Que se tome en consideración el estado del animal evitando condiciones de agotamiento.
- Que la carga y descarga sea calma y sin presiones.
- Que no se mezclen animales de distintos grupos de edad y sexo.
- Que se cuiden las necesidades de hambre y sed de los animales

7.2 La faena deberá ser realizada en mataderos aprobados ..

7.3 Los animales deberán estar claramente identificados y en lotes separados, a fin de evitar que sean confundidos después de la faena con los animales provenientes de sistemas convencionales.

7.4 La identificación deberá mantenerse hasta el empaquetado y puesta en góndola.

7.5 La faena y procesado de productos orgánicos de origen animal se llevará a cabo siempre luego de un ciclo de higienización de las instalaciones utilizando exclusivamente productos listados en el Anexo L: Apéndice sobre la elaboración de alimentos, sección 5.0: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES.

CAPITULO 6

APICULTURA

1.0 CRITERIOS GENERALES

La producción Apícola es una actividad que produce importantes beneficios a la producción agrícola y forestal mediante la acción polinizadora de las abejas, contribuyendo a aumentar la productividad del sistema de producción y acrecentando la diversidad biológica.

El estatus orgánico de los productos apícolas está estrechamente vinculado a la sanidad de las colmenas, al manejo general del apiario y a las condiciones medioambientales de la zona de libación y por lo tanto de su alimentación.

Asimismo este estatus también dependerá de las condiciones finales de extracción, procesado y envasado del producto.

2.0 AMBITO DE APLICACIÓN

La producción, industrialización, transporte, rotulado y comercialización de Miel, y otros productos y subproductos de la colmena de origen orgánico, ecológico, o biológico, están alcanzados por este capítulo.

3.0 DEFINICIONES

Alza Melaria Certificable: Alza identificada con el código del productor para la cosecha de miel.

Apiario Certificable: Lugar físico de asentamiento de un grupo determinado de colmenas y/o núcleos, que comprende un radio no inferior a 1,5 Km. Representa la unidad de manejo del establecimiento apícola.

Colmena: Es la suma del material inerte identificado individualmente (cámara de cría) más el material vivo (abejas), más la/s alza/s melaria/s.

Colonia: Es el conjunto de material vivo (obreras, zánganos, huevos, larvas y reina fecundada) que componen una colmena o núcleo.

Enjambre: Material vivo compuesto por obreras y una reina.

Núcleo: También considerada como una Unidad de Producción, contiene material vivo y material inerte, su origen puede ser de la multiplicación de una colmena propia (endógena) o por la compra a terceros (exógena).

Paquete: Material vivo de más de ½ kg. de peso contenido en un envase y compuesto solamente por obreras y una reina.

Lazareto: También llamado apiario cuarentenario o de aislamiento. Es el lugar destinado al emplazamiento de colonias que deben recibir tratamientos medicamentosos que no están contemplados dentro de este cuaderno de normas.

Producción Paralela: Es la coexistencia en uno o varios establecimientos de un mismo productor o bajo la misma razón social, de dos sistemas productivos, siendo uno de ellos manejado en conformidad a estas normas de producción orgánica, y el otro bajo un sistema no contemplado en las mismas, llamada en adelante sistema Convencional.

Trashumancia: Sistema productivo migratorio por el cual son desplazadas las colonias desde un asentamiento a otro con fines productivos.



4.0 MARCO ADMINISTRATIVO

- 4.1 Cumplimentando los requisitos establecidos en el Manual de Normas y Procedimientos para la Producción Orgánica de ARGENCERT, el apicultor deberá identificar claramente el lugar exacto de la ubicación de su apiario, aclarando si sus colmenas son de ubicación fija ó trashumante, y la identificación legible, indeleble y permanente de cada colmena.
- 4.2 En caso de nuevos asentamientos que aún no se encuentren bajo seguimiento, se deberá solicitar por escrito el consentimiento de ARGENCERT, solicitud que deberá hacerse con la suficiente antelación para dar tiempo a recibir la correspondiente inspección, recabar los antecedentes necesarios y que estos puedan ser evaluados y aprobados por el Comité de Certificación.
- 4.3 En caso de traslados no previstos se solicitará asimismo el consentimiento del mismo por escrito a ARGENCERT. El nuevo asentamiento deberá tener la misma categoría (orgánica o en transición) que el apiario original.
- 4.4 Se deberán llevar registros sanitarios y productivos del apiario en los que se asentarán los tratamientos profilácticos y/o terapéuticos realizados, el alta y bajas de colmenas, movimientos a otras zonas de libación, y kilos de miel producida.

5.0 ORIGEN DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN

Serán amparadas para la Certificación Orgánica aquellas colmenas, núcleos o paquetes que provengan de establecimientos Orgánicos Certificados. Para abejas, se dará prioridad a la utilización de Apis mellifera y sus ecotipos locales.

Para la renovación de apiarios, el 10% de las abejas reinas y enjambres pueden ser reemplazados por abejas reinas y enjambres convencionales siempre que las abejas reinas y los enjambres se coloquen con panales o laminas de cera procedentes de una unidad de producción orgánica.

En caso de enfermedad o catástrofe que produzcan una elevada mortandad de abejas, se podrá autorizar de manera temporal la reconstitución del colmenar con abejas convencionales si no se dispone de colmenares ecológicos.

6.0 CONSTITUCIÓN DEL APIARIO

El Apiario está constituido solamente por la cantidad de Colmenas y/o núcleos declarados. A tal efecto deberá detallarse:

- a. Cantidad total de colmenas y/o núcleos que integran el apiario.
- b. Identificación individual de las colmenas y método utilizado.
- c. Lugar donde se ubica el apiario, adjuntando gráfico del predio, indicando el lugar exacto de las colmenas, además de un mapa catastral de la zona, u otro elemento cartográfico a escala apropiada que refleje la totalidad de la zona de libación, y de las posibles fuentes de contaminación si las hubiere.
- d. Fecha de ingreso de las Colmenas y/o núcleos al apiario. En el caso de trashumancia, época de traslado y registro de las mismas.
- e. Origen de las colmenas y/o núcleos
 - e.1 Lugar de donde provienen.
 - e.2 Método de obtención:
 - propio por multiplicación (describir método)

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 6 Página 34 / 77
--	-------------------------	------------------------------



- por compra a terceros
 - caza de enjambres
 - otros
- f. Producciones Paralelas: En caso que un mismo productor posea en la zona colmenas convencionales, ARGENCERT tendrá bajo control ambas Unidades de Manejo. Si bien la identificación individual de las colmenas es exigible solo para las que se encuentran bajo proceso de certificación, se deberán llevar los registros adecuados de manera que no haya posibilidad de mezclas tanto de material vivo como inerte entre la producción convencional y la orgánica.

7.0 UBICACIÓN DE LOS APIARIOS- ZONAS DE LIBACIÓN

7.1 Los Apiarios deberán estar ubicados en:

- a. Preferentemente en zonas silvestres, siempre y cuando no se vea amenazado el propio ecosistema; y las fuentes de néctar , polen y agua estén aseguradas en cantidad y calidad y respondan a los principios de producción orgánica
- b. En zonas con cultivos Orgánicos Certificados.

7.2 Estas áreas deben ser debidamente identificadas de acuerdo a lo especificado en el punto 6. c) y los apicultores proporcionarán a ARGENCERT documentación apropiada y evidencias, incluyendo análisis sustentables, si fuera necesario.

7.3 La vegetación melífera no debe poseer tratamientos con productos no permitidos de acuerdo a las Normas de las Resoluciones antes mencionadas. En caso de riesgo deberán hacerse análisis tanto de la vegetación como del producto.

7.4 La ubicación de los colmenares deberá elegirse de forma que en un radio de 3 km, las fuentes de néctar o polen serán fundamentalmente cultivos producidos ecológicamente y/o vegetación silvestre o cultivos que estén tratados según métodos de bajo impacto medioambiental de forma tal que no puedan alterar significativamente la condición de la producción apícola como ecológica. Estos requisitos no son aplicables cuando no hay floración o las colmenas se encuentran en dormición.

7.5 Las colmenas convencionales con fines de polinización, que se encuentren dentro del área de libación no pueden diferir de las prácticas orgánicas de manejo en alimentación y sanitarias. El operador deberá guardar los documentos justificativos de dichas prácticas, así como la presentación a ARGENCERT de dicha práctica.
Los productos obtenidos de las mismas no podrán venderse como ecológicos.

7.6 En caso que hubiere colmenas convencionales de terceros dentro del área de libación, las mismas deberán tener el mismo manejo nutricional y sanitario que las colmenas orgánicas.

7.7 La permanencia de las Colmenas y/o núcleos en los asentamientos podrá ser fija o transitoria (trashumancia), ambos tipos de asentamientos estarán bajo seguimiento y con iguales requisitos.

7.8 La provisión de agua deberá ser accesible y abundante y provendrá de fuentes libres de contaminación. De ser necesario se solicitará análisis de las mismas.

7.9 Lazareto: Se deberá contar con un sector lo suficientemente alejado y no inferior a 3 Km. de las colmenas en producción orgánica para colocar de ser necesario las colmenas en tratamiento sanitario convencional. Este sector (Lazareto) deberá ser debidamente identificado y su producción no podrá comercializarse como Orgánica.

8.0 TRANSICIÓN

8.1 Para la conversión de las colonias y sus productos se deberá dar cumplimiento a un período de transición según el siguiente detalle:

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 6 Página 35 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------

Colmena/Núcleo/Paquete de origen CONVENCIONAL:

Para recibir la denominación de Orgánico, Ecológico o Biológico se establece un período de transición de 1 año.

Dicha denominación involucra solo a las colmenas y/o núcleos declarados oportunamente, quedando exceptuadas de ésta a las que hubieran ingresado al Lazareto, las que deberán pasar por un nuevo período de transición no inferior a 1 (un) año y a las colmenas de renovación, inmediatamente, siempre y cuando en ambos casos la totalidad de la cera sea sustituida por cera orgánica, cera convencional en caso de no disponibilidad de cera orgánica, cera libre de contaminación (con análisis que lo avale) o cera de opérculos.

Todos los productos obtenidos podrán llevar referencia a la producción orgánica sólo cuando hayan cumplido la norma por al menos 1 año (período de transición)

9.0 MATERIALES INERTES CONSTITUTIVOS

9.1 Los materiales inertes utilizados para la construcción y mantenimiento de las colmenas deberán ser naturales y no contaminantes del medio ambiente y de los productos que se obtengan de la misma. La protección interna y externa debería hacerse igualmente con productos no contaminantes del medio ambiente y/o de los productos que se obtengan.

9.2 Se autoriza el uso de revestimientos de origen vegetal tales como el aceite de lino.

9.3 Se prohíbe el uso de coberturas con productos provenientes de la síntesis química, o que incluyan metales pesados.

9.4 Cera Estampada:

9.4.1 La cera utilizada para el estampado de láminas será de origen ecológico producida en el mismo establecimiento o de cera ecológica externa certificada. A estos efectos, los elaboradores de laminados deberán garantizar una manipulación específica de las ceras "orgánicas", y contar con registros documentados a tal fin.

9.4.2 Sólo se deberán aceptar aquellos laminados que contengan 100 % de cera de abeja en su constitución. Se prohíbe la adición de parafinas o sucedáneos de la cera natural.

9.4.3 Los productores orgánicos deberán asegurar suficiente producción y reserva de cera para ser reciclada.

10.0 PLAN DE PRODUCCIÓN

El productor se compromete a presentar a ARGENCERT un plan de producción que incluirá la siguiente información:

- Oferta melífera en el área de libación
- Planificación del traslado de las colmenas a otra zona (época y lugar)
- Esquema de recambio de reinas
- Insumos a utilizar (ceras y otros materiales, planificación de recambios, origen de los materiales, condición orgánica o convencional, etc.
- Programa sanitario (posibles productos y momentos de aplicación)
- Pronósticos anuales anticipados de cosecha, confirmación final y posibles destinos de la producción.



11.0 ALIMENTACIÓN

11.1 La base de la alimentación de las abejas es la miel y el polen producidos y almacenados en el propio panal. A tal efecto se deberán dejar reservas suficientes de los mismos para la supervivencia en época invernal.

11.2 Se prohíbe la cosecha de miel con fines especulativos y su reemplazo por jarabes, melazas o sucedáneos de la miel.

11.3 Como excepción del punto anterior, ARGENCERT podrá autorizar la alimentación artificial a base de miel orgánica, jarabe de azúcar orgánico o azúcar orgánico cuando se vea amenazada la subsistencia del colmenar ante la eventual pérdida de las colonias por falta de alimento. Esta práctica solo deberá aplicarse en caso de excepción y durante el período de letargo de la colmena, es decir, alejado del período comprendido entre la última cosecha y los 15 días previos al siguiente período de afluencia de néctar y de mielada.

11.4 Se deberán llevar registros de la cantidad de colmenas alimentadas y su identificación, fechas y tipo de producto utilizado. Otros alimentos que difieran de los indicados anteriormente no podrán ser utilizados en apicultura orgánica.

12.0 MANEJO SANITARIO

12.1 Consideraciones generales

12.1.1 Se deberá procurar que todas las prácticas de manejo sean dirigidas a la prevención de las enfermedades, prevenir infecciones y obtener la máxima resistencia a esas enfermedades e infecciones. La ubicación apropiada del colmenar, la aseguración de una buena alimentación, la revisión periódica de las colmenas, la renovación periódica de las reinas, la renovación del material y la cera, la identificación individual de las colmenas, y los registros sanitarios asegurarán un mejor manejo profiláctico. Asimismo, el mantenimiento de las distancias adecuadas, el tener las colmenas agrupadas por nivel de desarrollo (no mezclar débiles con fuertes), la eliminación de colonias muy debilitadas, la adopción de medidas que eviten la deriva y el pillaje con su posible consecuencia de transmisión de enfermedades, el evitar el intercambiar material entre colmenas si no es absolutamente necesario (en especial si no se está absolutamente seguro del estado sanitario de las mismas), el evitar revisar colmenas sanas después de haber revisado otras enfermas, y el mantener una práctica de higiene y desinfección del material utilizado en la revisión de las colmenas, son todas medidas preventivas que evitarán situaciones que requieran tratamientos sanitarios más drásticos.

12.1.2 Se procurará la elección de razas resistentes a enfermedades y adaptadas a la zona, la renovación continua de ceras y reinas, el aislamiento de las colmenas atacadas por enfermedades infectocontagiosas y la desinfección con productos autorizados.

12.1.3 Deberá denunciarse obligatoriamente todo brote de enfermedad infectocontagiosa y/o parasitarias.

12.1.4 Las colmenas que llegaran a enfermarse o infectarse deberán ser tratadas en forma inmediata con productos permitidos. Pero si el uso de éstos no fuera efectivo y se corre el peligro de poner en riesgo la vida del colmenar, bajo la responsabilidad de un Médico Veterinario podrá autorizarse el uso de productos alopáticos de síntesis química. Ante esta situación se aislarán las colmenas tratadas en el apiario destinado a Lazareto. Las alzas y los cuadros deberán ser debidamente identificados para poder mantener la trazabilidad a los efectos de evitar confusiones, contaminaciones o fraudes.

12.1.5 Las colmenas en la situación mencionada en el párrafo anterior deberán someterse a un período de transición de un año a condición de que se reemplace toda la cera. A estos efectos se llevarán registros sanitarios detallando el diagnóstico, el principio activo utilizado, dosis, fechas de aplicación, y método de administración y tiempo legal de espera.

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 6 Página 37 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------



12.2 Desinfección de Colmenas:

12.2.1 Autorizados:

- Tratamiento térmico
- Cal y cal viva
- Ácidos acético, fórmico, láctico y oxálico
- Alcohol
- Formaldehído
- Soda Cáustica

12.2.2 Varroasis:

a) Medidas de Control:

Se aconseja en casos de bajos niveles de parasitismo no utilizar tratamientos curativos. Se recomienda la renovación de reinas captura con trampas, o cuadros zanganeros o eliminación de zánganos.

12.3 Época de tratamiento:

La época recomendada para los tratamientos es el otoño cuando se encuentra menor cantidad de cría operculada y lejos de la época de mielada. No obstante esto, deberán efectuarse tratamientos controlados específicos para cada zona en particular dado la gran variabilidad de las condiciones ambientales.

12.4 Se prohíbe:

- Cualquier tratamiento preventivo sistemático o rutinario.
- El uso de antiparasitarios de síntesis.
- El uso de Rotenona
- Realizar tratamientos sin evaluar su efectividad.
- Dejar los medicamentos en forma permanente dentro de las colmenas.

13.0 COSECHA Y RETIRO DE ALZAS

13.1 Sólo se cosecharán alzas melarias que correspondan a colmenas debidamente identificadas y avaladas como ecológicas o ecológicas en transición por una entidad certificadora.

13.2 Los cuadros deberán estar debidamente operculados.

13.3 Se prohíbe el uso de repulsivos químicos. Se autoriza la utilización de humo ó combustibles orgánicos no polucionantes, el soplado de aire y el cepillado ó sacudido de alzas.

13.4 Se prohíbe la cosecha de cuadros con cría.

13.5 Registros de cosecha: A tal efecto, en el momento de la cosecha se registrará el número de colmena y la cantidad de alzas y/o medias alzas que le correspondan. Esta información será enviada a la planta de extracción, lo que conformará el Remito de Envío.

14.0 PRODUCTOS APÍCOLAS

14.1 Disposiciones Generales

14.1.1 Normativa previa:

Todos los establecimientos que extraigan, fraccionen, estacionen, acopien ó envasen Productos Apícolas Orgánicos, deberán dar conformidad a las disposiciones para Productos Apícolas Convencionales más las propias de este manual.

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 6 Página 38 / 77
--	-------------------------	------------------------------

Dichos establecimientos deberán poseer condiciones óptimas de aireación, ventilación y humedad que eviten la rehumidificación de la materia prima.

14.1.2 Registros

14.1.2.1 Los establecimientos que extraigan, elaboren o fraccionen Miel Orgánica deberán llevar registros tanto del origen de la materia prima como del proceso de elaboración, de tal manera que pueda realizarse seguimiento (trazabilidad) del producto desde el lugar de producción (apiario) al de destino final. Los registros a llevar son:

- Ubicación geográfica y trashumancia de las colmenas (origen, destino, fecha) altas, bajas Producción: fecha y volumen cosechado
- Registro de apiarios y sus colmenas, donde deberá constar toda retirada de la parte superior de las colmenas y las operaciones de extracción.
- Remitos de Envío de material (fecha, destino, volumen).
- Registros de Recepción de materiales e insumos.
- Registros de elaboración (Lotes).
- Registros e Identificación de tambores.
- Estado de las colmenas, población, tipos de alimentación, manejo.
- Permisos de traslados.
- Registros de factores de elaboración: temperatura, HMF, período de decantación, etc.

14.1.2.2 Los registros estarán siempre a disposición de la autoridad de control.

14.1.2.3 Los productores deberán cumplimentar el manual de procedimientos de ARGENCERT que contiene el flujograma de producción, la metodología para la confección de los lotes y la forma de control de los registros.

14.1.3 Etiquetado:

Los rótulos estarán de acuerdo con las especificaciones del Capítulo 10: Identificación y Etiquetado de estas normas, que incluye, además:

- Fecha de cosecha.
- Fecha de elaboración, envasado y venta.
- La mención de: PRODUCTO ORGÁNICO DE ORIGEN ANIMAL.
- Número de Lote.
- Empresa Certificadora.

14.2 Miel

14.2.1 Recepción y descarga

14.2.1.1 Se deberá contar con un sector apto para tal fin, en el que sólo se podrá descargar material a certificar, no pudiéndose descargar al mismo tiempo material convencional.

14.2.1.2 El material deberá ser acompañado con su respectivo Remito de Envío, y asentado en el registro de la planta, al cual se le asignará un número de Lote de extracción.

14.2.2 Extracción y Almacenamiento

14.2.2.1 Los establecimientos que industrialicen Miel Orgánica y Convencional deberán poseer separación comprobable en tiempo y lugar para cada uno de ellos. En estos casos el control por parte de ARGENCERT se hará para ambas

producciones. Asimismo se deberá asegurar la limpieza y desinfección de todos los elementos entre uno y otro proceso, como así también la identificación y la separación física de ambos productos en el lugar de almacenamiento.

- 14.2.2.2 La temperatura de la miel no deberá superar los 35°C en cualquiera de sus procesos, y la tasa de HMF (hidroximetil furfural) debe ser inferior a 20 mg/kg. La extracción se llevará a cabo a temperatura ambiente del local y sin aplicar calor. Para controlar estas condiciones existirá un termómetro ambiental y se llevará un registro de la temperatura cada 2 horas durante el proceso, consignándose en una planilla con fecha, hora, temperatura observada y firma del responsable. Para verificar la tasa de HMF se tomará una muestra de miel por lote, la que se enviará a un laboratorio para su análisis, registrándose los resultados.
- 14.2.2.3 Los tanques, cubas y conductos deben ser de acero inoxidable, o bien recubiertos con pintura epoxi alimentaria. No se permite el uso de materiales galvanizados, o de chapa desnuda.
- 14.2.2.4 El período de decantación de cada lote deberá consignarse en los registros respectivos.
- 14.2.2.5 Los envases destinados a contener miel a granel deberán estar identificados individualmente para su registro.
- 14.2.2.6 Se autoriza la siembra de mieles orgánicas para afinar la cristalización o para aquellas mieles con riesgo de fermentación por separación de fase.

14.2.3 Fraccionamiento:

- 14.2.3.1 Las empresas que adquieran materia prima certificada a granel de terceros para su posterior fraccionamiento deberán firmar un convenio con ARGENCERT para el seguimiento de su producción y obtención del certificado correspondiente. A su vez darán cumplimiento a los mismos requisitos higiénico sanitarios que rigen para las plantas extractoras de su país de origen.
- 14.2.3.2 Los envases deberán cumplir con lo establecido en el Código Alimentario.
- 14.2.3.3 El lavado y desinfección de los materiales sólo podrá hacerse con sustancias autorizadas.

14.3 Polen

14.3.1 Recolección, secado y limpieza

No deberá ponerse en riesgo la sustentabilidad de la colmena por una cosecha excesiva de polen. Se recomienda la retirada de las trampas a la caída de la tarde, para que las abejas realicen las labores de limpieza de la colmena. Otra alternativa es usar trampas entre alzas constituidas por mallas en las que la abeja depositará el polen. Los sistemas de captura de polen no deben poner en riesgo físico a las abejas. Las mallas se retirarán de la colmena llevándolas al local de elaboración que cumplirá con las disposiciones del Código Alimentario. Se colocarán en heladera procediéndose luego a su extracción por flexión de la malla, recogiendo en recipientes apropiados.

El secado se realizará en secaderos cumplimentando los parámetros de calidad y forma de envasado establecidas en el Código Alimentario con fuente de calor indirecto con termostato, sin sobrepasar los 35°C de temperatura.

Para la limpieza podrán utilizarse cedazos, corrientes de aire y aventadoras.

14.3.2 Almacenamiento



Se realizará en ambientes al abrigo de la luz, en locales secos y ventilados que cumplan con las disposiciones del Código Alimentario.

14.4 Producción de jalea real

Las cúpulas o realeras deberán ser de cera orgánica pura de abejas. No se admitirán sucedáneos de cera, ni impurezas tales como parafina.

Para la alimentación de las colmenas deberá tenerse en cuenta lo especificado en la sección 11. Los ambientes y métodos con los que se elaborará y envasará la jalea real deberán cumplir con las disposiciones del Código Alimentario.

14.5 Otros productos apícolas:

Cuando se requiera certificar otros productos apícolas no incluidos en la presente norma, la normativa pertinente será estudiada y desarrollada de acuerdo con cada producción.



CAPITULO 7

AVES DE CORRAL

1.0 DEFINICION

Esta norma amplía las especificaciones de la norma general de producción animal de ARGENCERT.

2.0 PRACTICAS PERMITIDAS

2.1 Alimentación

Deberá cumplimentar todos los requisitos de la nutrición de las producciones animales (Capítulo 5) y componerse con un mínimo de 70% de cereales ya que éstos constituyen la base de la dieta aviar, siendo los mismos originarios del propio establecimiento con un máximo permitido de proveniencia de fuera del establecimiento de un 20%, y buscando la armonía de los componentes de manera de evitar exceso de grasa, y gustos desagradables.

Los alimentos deberán ser orgánicos certificados, aceptándose para aves en Transición, alimentos en Transición de partidas analizadas y libres de residuos con justificación de que no hay productos de ésta categoría en el mercado. A la dieta diaria deberá añadirse forrajes frescos, desecados o ensilados. No se aceptan los complementos alimenticios obtenidos por extracción con solventes. Se aceptan productos de origen lácteo y de la industria del pescado, siempre que éstos últimos sean desodorizados y en proporción tal que no produzcan sabores desagradables en la carne.

2.2 Raza

Necesariamente adaptada al medio, resistentes a enfermedades pero sin manipulación genética y preferentemente reconocida como de crecimiento lento.

ARGENCERT definirá el criterio respecto a las razas de crecimiento lento y elaborará un listado el cual será provisto a sus operadores.

2.3 Edad

De procedencia ecológica o convencional. En caso de pollitas para producción de huevos, podrán ingresar hasta las 18 semanas de edad hasta el 31/12/011 cuando no estén disponibles orgánicas y siempre y cuando se cumplan los requisitos de esta norma en lo que respecta a alimentación y sanidad animal.

De faena

Cuando no se críen estirpes de crecimiento lento, las edades en el momento del sacrificio serán, como mínimo, las siguientes:

- a) 81 días para los pollos
- b) 150 días para los pollos camperos
- c) 49 días para patos de Pekín
- d) 70 días para las patas de Berbería
- e) 84 días para los patos machos de Berbería
- f) 92 días para los patos híbridos denominados mallard
- g) 94 días para gallinas
- h) 140 días para los pavos machos y los gansos parrilleros
- i) 100 días para los pavos hembras

2.4 Área de producción

2.4.1 La crianza debe contemplar un sector de parques adosados a los galpones debiendo ser libre el acceso de los animales a los mismos. Las aves de corral deberán criarse en condiciones de espacio abierto y tener acceso a un espacio al aire libre durante al menos un tercio de su vida

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 7 Página 42 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------



y no podrán mantenerse en jaulas. De no existir en los parques vegetación forrajera, se deberá suministrar material fresco o seco en forma complementaria. Todo el establecimiento deberá estar dedicado a la producción de aves ecológicas o categorías intermedias pero no se admiten producciones paralelas (ecológicas y convencionales).

2.4.2 Los locales para todas las aves de corral deberán cumplir las siguientes condiciones mínimas:

- UN TERCIO (1/3) al menos de la superficie será de construcción sólida, es decir, no en forma de tablillas o reja, cubiertas por un lecho de paja, virutas, arena o turba.
- En los gallineros para gallinas ponedoras, una parte suficientemente grande del piso deberá poder utilizarse para la recogida de las deyecciones.
- Dispondrán de perchas cuyo número y dimensiones respondan a lo dispuesto en el Anexo H de la presente norma.
- Los gallineros estarán provistos de entradas y salidas libres, con un tamaño adecuado para las aves y de una longitud combinada de al menos CUATRO (4) metros por cada CIEN (100) metros cuadrados de la superficie del local que esté disponible para las aves.
- Las aves acuáticas deberán tener acceso a una corriente de agua, un charco o un estanque, respetando su bienestar y la higiene.

Cada gallinero no contará con más de:

- CUATRO MIL OCHOCIENTOS (4.800) pollos; ó
- TRES MIL (3.000) gallinas ponedoras; o
- CINCO MIL DOSCIENTAS (5.200) otras gallinas; ó
- CUATRO MIL (4.000) patos hembras y TRES MIL DOSCIENTOS (3.200) patos machos; ó
- DOS MIL QUINIENTOS (2.500) gansos o pavos.

La superficie total de gallineros utilizable para la producción de carne de cada unidad de producción no deberá exceder de UN MIL SEISCIENTOS (1.600) metros cuadrados.

2.4.3 La luz natural podrá complementarse con medios artificiales, hasta obtener un máximo de DIECISEIS (16) horas de luz (fotoperíodo total), con un período de descanso nocturno sin luz de al menos OCHO (8) horas,

2.4.4 Las aves de corral deberán tener acceso a espacios al aire libre, cubiertos por vegetación, debiendo incluirse dicha superficie en un programa de rotaciones y dotados de instalaciones de protección, permitiendo a los animales un fácil acceso a abrevaderos y comederos.

2.5 Registros

Cada partida deberá tener una ficha de control donde figure el origen y número de pollos, programa de alimentación y manejo, programa de profilaxis y los tratamientos y análisis efectuados. Se llevará también un registro de stock (entradas, muertes, ventas, etc.). En el caso de los alimentos, número de partida y análisis correspondientes.

2.6 Descanso del galpón

Una vez salidos los pollos a faena deben transcurrir 14 días como mínimo para su reutilización, con la limpieza y desinfección de los locales.

Es recomendable un descanso del parque de no menos de 2 meses.



2.7 Aditivos y terapéutica

Complementando la norma general de producción animal se acepta que cuando se trate de antibióticos u otro medicamento que justifique excepcionalmente su utilización para salvar la vida de los animales en casos agudos, mediante una recomendación de veterinario habilitado, que indique producto y dosis. En todos los casos se respetará los tiempos de espera, los que deberán ser del doble de los tiempos de carencia oficial (con un mínimo, para el caso de producción de leche o derivados, de seis días o 48 horas para productos sin tiempo de espera) y plazos de uso como así también, deberá quedar todo el procedimiento registrado.

El único antioxidante permitido es la vitamina E de origen natural.

2.8 Plan sanitario

Presentar a ARGENCERT previamente al inicio de la cría, acorde con norma sanitaria nacional.

2.9 Higiene

Para instalaciones exigir el uso de los productos listados en el Anexo I: Apéndice sobre la elaboración de alimentos, sección 5.0: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES.

2.10 Faena y procesado:

Debe cumplir los criterios especificados en esta Norma, en la Sección 7.0 Faena y Transporte del Capítulo 5, Producción Animal.

2.11 Envasado y Etiquetado

2.11.1 Envases: materiales biodegradables y/o reciclables aprobados por el Codex.

2.11.2 Etiquetas: Ver Capítulo 10, Identificación y Etiquetado.

3.0 PRACTICAS PROHIBIDAS

Las siguientes prácticas están prohibidas:

- 3.1 Uso de antibióticos como estimulantes de crecimiento y como práctica sistemática.
- 3.2 Uso de reguladores de crecimiento como tampoco hormonas, anabólicos o promotores de crecimiento.
- 3.3 Uso de antioxidantes como B.H.T. y colorantes.
- 3.4 Tanto los productos como los ingredientes no podrán someterse a tratamientos con radiaciones ionizantes.
- 3.5 Envases de PVC u otros plásticos tóxicos o materiales que transmitan sustancias tóxicas.

CAPITULO 8

ACUICULTURA

1.0 ORIGEN DE LOS ANIMALES

La acuicultura ecológica se basará en la cría de alevines a partir de reproductores ecológicos procedentes de explotaciones ecológicas,

Cuando no exista posibilidad de obtener alevines procedentes de reproductores ecológicos o de explotaciones ecológicas, podrán llevarse a la explotación animales no obtenidos ecológicamente, en condiciones específicas;

2.0 PRACTICAS

- 2.1 El personal encargado de los animales deberá poseer los conocimientos básicos y las técnicas necesarios en materia de sanidad y bienestar animal.
- 2.2 Las prácticas de la acuicultura, incluidas la alimentación, el diseño de las instalaciones, la carga de peces y la calidad del agua, deberán ajustarse a las necesidades de desarrollo y a las necesidades fisiológicas y de comportamiento de los animales.
- 2.3 Las prácticas de la acuicultura reducirán al mínimo los efectos negativos de la explotación sobre el medio ambiente, entre otros, la fuga de animales de la acuicultura.
- 2.4 Los animales ecológicos se mantendrán apartados de otros animales de la acuicultura. Se permite la presencia de la mismas especies siempre exista una separación adecuada entre las instalaciones de producción ecológica y convencional.
- 2.5 El transporte se realizará garantizando el mantenimiento del bienestar de los animales.
- 2.6 Se reducirá al mínimo el sufrimiento de los animales, incluso en el momento del sacrificio.

3.0 REPRODUCCIÓN

- 3.1 No se podrá recurrir a la inducción poliploide artificial, hibridación artificial, clonación ni a la producción de estirpes de un solo sexo, salvo por selección manual.
- 3.2 Se elegirán las estirpes adecuadas.
- 3.3 Se establecerán condiciones específicas para la gestión de las poblaciones reproductoras, la cría y la producción de juveniles.

4.0 ALIMENTOS PARA PECES Y CRUSTÁCEOS

- 4.1 Los animales serán alimentados con alimentos que cubran sus necesidades nutritivas en las distintas etapas de su desarrollo.
- 4.2 La parte del alimento que sea vegetal procederá de la agricultura orgánica y la parte del alimento derivada de animales acuáticos procederá de una explotación pesquera sustentable.
- 4.3 Las materias primas vegetales de origen convencional, las materias primas de origen animal y mineral, los aditivos para la alimentación animal, así como determinados productos que se emplean en nutrición animal o como coadyuvantes tecnológicos solo se emplearán si han sido autorizados para su uso en la producción ecológica de conformidad con los anexos E y F.
- 4.4 No se utilizarán factores de crecimiento ni aminoácidos sintéticos.



5.0 MOLUSCOS BIVALVOS Y OTRAS ESPECIES ALIMENTADOS DE PLANCTON NATURAL

- 5.1 Esos animales, que se alimentan por filtración, cubrirán todas sus necesidades nutricionales en la naturaleza, salvo en el caso de los juveniles criados en instalaciones de incubación y en viveros.
- 5.2 Se criarán en aguas que reúnan los criterios de las zonas de clases A o B definidas en el anexo II del Reglamento (CE) no 854/2004.
- 5.3 Las zonas de cría tendrán una alta calidad ecológica según se define en la Directiva 2000/60/CE y, a la espera de su aplicación, de una calidad equivalente a las aguas designadas en la Directiva 2006/113/CE.

6.0 PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES Y TRATAMIENTOS VETERINARIOS

- 6.1 La prevención de enfermedades se basará en el mantenimiento de los animales en condiciones óptimas mediante una ubicación apropiada de las explotaciones, un diseño óptimo de las instalaciones, la aplicación de buenas prácticas de gestión acuícola, incluidas la limpieza y desinfección periódica de las instalaciones, alimentos de alta calidad y densidad de peces adecuadas, así como en la selección de razas y estirpes.
- 6.2 Las enfermedades se tratarán inmediatamente para evitar el sufrimiento de los animales; podrán utilizarse medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis, incluidos los antibióticos, bajo condiciones estrictas, cuando sea necesario y el uso de productos fitoterapéuticos, homeopáticos y de otros tipos no resulte apropiado; en particular se establecerán restricciones respecto de los tratamientos y de los períodos de carencia.
- 6.3 Está permitido el uso de medicamentos veterinarios inmunológicos.
- 6.4 Se permitirán tratamientos relacionados con la protección de la salud humana y animal impuestos sobre la base de la legislación de cada país.

7.0 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En lo relativo a la limpieza y desinfección, en los estanques, las jaulas, los locales y las instalaciones solamente podrán utilizarse productos de limpieza y desinfección que hayan sido autorizados para su utilización en la producción ecológica de conformidad con el Anexo I.

CAPITULO 9

ELABORACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

1.0 ELABORACION DE ALIMENTOS Y ALIMENTOS PARA ANIMALES

1.1 Definición

Las operaciones de conservación y/o transformación de productos agrarios (incluido el sacrificio y despiece de productos animales), así como el envasado y/o las modificaciones realizadas en el etiquetado relativas a la presentación del método de producción ecológica de los productos frescos, conservados y/o transformados.

Se deberán respetar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la utilización de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y otras sustancias e ingredientes utilizados para la transformación de alimentos y todas las prácticas de transformación utilizadas. Además se establecerán y actualizarán los procedimientos a partir de una identificación sistemática de fases de transformación críticas y asegurando el cumplimiento de las normas de producción orgánica en todas las fases.

1.2 Métodos

1.2.1 Sólo se aceptarán como métodos de elaboración los procesos mecánicos, físicos y/o fermentativos o combinaciones de los mismos.

1.2.2 Métodos prohibidos

1.2.2.1 Las radiaciones ionizantes están prohibidas.

1.2.2.2 La utilización de colorantes, conservantes y/o saborizantes sintéticos está prohibida.

1.2.2.3 La producción con extracción por solventes sintéticos de ingredientes, aditivos, coadyuvantes o cualquier otro elemento de proceso está prohibida.

1.2.2.4 La utilización de organismos originados por medio de la ingeniería genética y los productos derivados de los mismos no son permitidos en la elaboración de productos orgánicos. (Capítulo 2, Sección 3).

1.2.2.5 La utilización de materiales filtrantes con asbestos. El operador debe informar la naturaleza de todos los materiales filtrantes y ARGENCERT decidirá acerca de su adecuación al filtrado de productos orgánicos.

1.2.2.6 Utilización de sustancias o técnicas que reconstituyan propiedades que se hayan perdido en la transformación y el almacenamiento de los alimentos orgánicos.

1.3 Materias primas

Un producto elaborado orgánico deberá tener todas las materias primas o ingredientes de origen agrario producidos de acuerdo a lo establecido en esta norma. Si son de origen silvestre, también deberán cumplir con esta normativa.

No obstante lo dispuesto, podrán utilizarse dentro de un límite máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de los ingredientes (excluyendo la sal y el agua agregada), productos de origen agrario que no cumplan con los requisitos de la presente Norma, a condición de que cumplan con el punto 1.2 anterior, sea indispensable su uso, que no existan los mismos producidos por sistemas orgánicos, y que no se incluyan productos provenientes de la industria de síntesis química, así como que tampoco se incluyan productos contaminados con metales pesados y/o pesticidas, sulfitos, nitratos o nitritos, ni otros productos que no estén incluidos en las listas de productos permitidos.



ARGENCERT puede aprobar el empleo de esos materiales siempre que se satisfagan las condiciones arriba mencionadas, sometiéndose a revisiones periódicas y la re-evaluación de la justificación de uso de insumos no orgánicos en los productos elaborados. ARGENCERT revisará al menos una vez al año la lista de materiales no orgánicos permitidos para formar parte de la formulación de un producto orgánico y la modificará consecuentemente.

En la elaboración de un producto determinado no podrá haber mezclas de un mismo ingrediente de origen orgánico, en transición ni convencional.

1.4 Aditivos y Coadyuvantes

Sólo están permitidos los aditivos y coadyuvantes listados en el Anexo F y solo podrían ser usados en los siguientes casos:

1.4.1 Para mantener el valor nutritivo de los productos;

1.4.2 Para mejorar la estabilidad de los productos;

1.4.3 Para obtener un producto con una apariencia, consistencia y/o composición aceptable, siempre que no induzca a error al consumidor acerca de su naturaleza y calidad.

y en aquellos casos:

1.4.4 En que no hubiera posibilidad de obtener un producto similar sin el uso de esos aditivos o coadyuvantes;

1.4.5 En que sean agregados en cantidades mínimas para cumplir con su función.

1.4.6 En que no contenga sustancias no permitidas de acuerdo a estas Normas.

Se podrán utilizar preparados a base de microorganismos y enzimas utilizados habitualmente en la transformación de los alimentos, no obstante, las enzimas que se utilicen como aditivos alimentarios deberán figurar en el Anexo F, punto 3.

1.5 Filtros:

No se permitirá que sean permeados por sustancias que puedan afectar negativamente al producto.

1.6 Rotulado:

Ver Capítulo 10, Identificación y Rotulado

2.0 PLANTAS ELABORADORAS

2.1 Generalidades

2.1.1 Los establecimientos donde se elaboran Productos Orgánicos, deberán cumplir con la Normativa local para la elaboración y fraccionamiento de Alimentos.

2.1.2 Deberán evitar contaminaciones con sustancias o productos no autorizados, y, sólo luego de observarse todas las medidas de prevención correspondientes las instalaciones se higienizarán con técnicas y productos acordes a estas normas y se llevará registro de dichas operaciones.

2.2 Condiciones

2.2.1 El procesamiento y manipuleo debe ser hecho separadamente en tiempo y lugar del procesamiento de productos no orgánicos. Cuando deban utilizarse las mismas instalaciones



para el procesado de productos orgánicos y convencionales, los orgánicos deberán procesarse inmediatamente después de una intervención de lavado y limpieza.

- 2.2.2 Todos los productos deben ser adecuadamente identificados durante todo el proceso, hasta el etiquetado final.
- 2.2.3 El operador informará a ARGENCERT cuando procese o almacene productos convencionales y tendrá disponible un registro actualizado de todas las operaciones y cantidades transformadas.
- 2.2.4 Las líneas de producción, almacenaje y transporte deberán ser higienizadas y liberadas de todo residuo antes de proceder al manipuleo de productos orgánicos.
- 2.2.5 Es de especial cuidado la higienización de los equipos de almacenamiento, y procesado cuando haya posibilidad de contaminación con productos genéticamente modificados. En estos casos deben llevarse registros especiales de los procesos de higienización.

3.0 LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS

- 3.1 La contaminación de los productos orgánicos y sus materias primas con dichos productos.
- 3.2 Para el control de plagas se deberán observar medidas que llevan a la prevención, tales como: control de nidos y fuentes de reproducción de plagas en las áreas anexas a la planta, gestión de los residuos, hermeticidad de las aberturas, programa de limpieza, aireación y ventilación, medidas que deberán ser tomadas previamente al uso de cualquier producto.
 - 3.2.1 En caso de que ello no fuera suficiente, se aceptarán primeramente alternativas tecnológicas de control físico, antes que el uso de productos químicos.
 - 3.2.2 Para el caso de que llegara a ser necesario el uso de insumos químicos en las áreas de procesado o almacenamiento, los mismos deberán ser los permitidos en el Anexo C de este Manual.
 - 3.2.3 Si como excepción, en la planta elaboradora o de almacenamiento fuera necesario un tratamiento de control con algún producto no permitido, se solicitará, por escrito, un permiso especial a ARGENCERT. Dicho tratamiento deberá figurar en un registro.
 - 3.2.3.1 El período de carencia deberá ser el doble de tiempo que el indicado por el fabricante.
 - 3.2.3.2 Los alimentos orgánicos o las materias primas no deberán estar presentes durante el tratamiento.

4.0 RECEPCIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS

Al recibir un producto orgánico, el operador deberá verificar la información que figura en los documentos de acompañamiento. El resultado de estas comprobaciones deberá quedar registrado debidamente para posterior verificación por parte de ARGENCERT.

5.0 ALMACENAMIENTO

5.1 Generalidades

Los productos orgánicos, antes y después de las operaciones, deberán estar separados físicamente o en el tiempo de los productos convencionales, excepto cuando estén envasados y claramente identificados y se impida cualquier mezcla o contaminación con productos o sustancias que no



cumplan con esta norma. Cuando el almacenamiento se produzca a granel deberán utilizarse áreas separadas y bien diferenciadas.

Los sitios y elementos de manipuleo y de almacenamiento no deberán ser tratados con productos no autorizados, antes del almacenamiento de productos orgánicos y si esto fuese imprescindible se observarán las medidas descritas en el punto 3

La contaminación proveniente del exterior deberá ser eliminada prestando especial atención a los posibles casos de contaminación con productos transgénicos.

5.2 Condiciones del almacenamiento

Se permiten las siguientes condiciones de almacenamiento:

- a. atmósfera controlada
- b. control de temperatura
- c. secado
- d. regulación de la humedad

5.2.1 Temperatura ambiente.

5.2.2 Contenedores refrigerados, equipados con termostatos

5.2.3 Enfriado.

5.2.4 Hielo puro hecho con agua potable de acuerdo con las Normas de la O.M.S. para agua para beber.

5.2.5 Congelado.

5.2.6 Atmósfera controlada (sólo con dióxido de carbono y nitrógeno).

6.0 TRANSPORTE

Se deberán, observar las siguientes condiciones:

6.1 Todo el equipamiento (vehículos y contenedores) deberá estar limpio y libre de residuos no orgánicos y de cualquier otro contaminante, particularmente cuando exista riesgo de contaminación con productos genéticamente modificados

6.2 El operador conservará los datos relativos a los días y horas del circuito de recogida de la materia prima y la fecha y hora de la recepción misma en la planta

6.3 Las materias primas orgánicas y los productos orgánicos no serán transportados junto con los convencionales, a menos que estén debidamente envasados e identificados.

6.4 Los envases/bultos deben estar correctamente identificados con todos los elementos que permitan una completa trazabilidad del producto, debiendo figurar los siguientes datos en la etiqueta o documento de transporte:

- nombre y dirección del operador o del propietario o vendedor del producto
- nombre del producto o una descripción del alimento para animales con una referencia al método de producción orgánico
- el nombre de la certificadora
- identificación del lote o partida

6.5 Tanto el operador remitente como el destinatario mantendrán registros documentales de las operaciones de transporte a disposición de ARGENCERT.

6.6 Los envases, recipientes o vehículos deberán estar cerrados de forma tal que sea imposible la sustitución de su contenido sin manipulación del cierre y/o precinto.

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 9 Página 50 / 77
---	--------------------------------	--------------------------------------



- 6.7 Al recibir un producto orgánico, el operador deberá verificar el cierre del envase o recipiente de acuerdo con el punto 5.6, cotejar la información de etiqueta con la que figura en los documentos de acompañamiento. El resultado de estas comprobaciones deberá quedar registrado debidamente para posterior verificación por parte de ARGENCERT.
- 6.8 El transporte de los alimentos para animales orgánicos terminados se separará físicamente o temporalmente del transporte de otros productos terminados.
- 6.9 durante el transporte de alimentos para animales, se registrarán las cantidades iniciales de productos y cada cantidad individual suministrada en cada entrega efectuada a lo largo del reparto

7.0 MATERIALES PARA EL ENVASADO

- 7.1 Los materiales de envasado deberán ser de uso alimentario.
- 7.2 Deberán proveerse materiales retornables y/o reciclables, siempre que sea posible.
- 7.3 No deberán contaminar el alimento que están conteniendo, prohibiéndose el uso de envases que hayan estado en contacto con cualquier sustancia que pueda comprometer la integridad del producto envasado.
- 7.4 Los materiales prohibidos son:
- a. Plomo.
 - b. PVC y otros plásticos poli-halógeno-carbonados.

8.0 SEGURIDAD AMBIENTAL

- 8.1 La planta de elaboración deberá respetar la legislación nacional, provincial o municipal respecto de los residuos que genere.
- 8.2 Efluentes: Si la planta no se encuentra conectada a un sistema cloacal, deberá verificarse que cuenta con una planta de tratamiento de efluentes adecuada.

CAPITULO 10

IDENTIFICACION Y ETIQUETADO

1.0 GENERALIDADES

Los requisitos de etiquetado mencionados en este capítulo son válidos tanto para etiquetado de productos, ingredientes o materias primas de consumo humano como de consumo animal, excluyendo los alimentos para mascotas, los animales criados para obtención de pieles y a los animales del sector acuícola.

Los productos orgánicos deben estar etiquetados en forma clara y precisa, garantizando que no se comercialicen productos no-orgánicos que lleven una referencia al método de producción orgánico.

La etiqueta para productos en transición deberá ser claramente distinguible de la etiqueta de productos orgánicos. El uso del logo de la UE no está permitido en esta categoría.

1.1 Menciones

1.1.1 Los productos vegetales y/o animales que lleven menciones en sus etiquetas con términos tales como orgánicos, ecológicos o biológicos deben haber cumplido los requisitos del presente Manual.

1.1.2 Además de las menciones a que se refiere este capítulo, cumplirán con las normativas vigentes en el país en cuanto al etiquetado de los productos convencionales.

1.1.3 los productos de origen vegetal en transición podrán llevar la indicación <<producto en transición a la agricultura orgánica>>, a condición de que:

- a) se haya respetado un período de transición de al menos 12 meses antes de la cosecha;
- b) la indicación aparezca escrita en un color, tamaño y tipo de letra que no sea más visible que la denominación de venta del producto y que todas las letras tengan el mismo tamaño;
- c) el producto contenga un único ingrediente vegetal de origen agrario,
- d) la indicación esté vinculada con el código numérico de ARGENCERT.

1.1.4 los productos de origen animal en transición no podrán llevar la indicación de producto en transición para su venta.

1.2 Identificaciones

1.2.1 Se deberá indicar el número de partida de origen (lote de producto) y procesamiento

1.2.2 Se deberá identificar a la persona o empresa responsable por la producción o elaboración del producto. En caso de exportación, identificación del exportador.

1.2.3 El nombre de ARGENCERT y su código numérico correspondiente

1.3 Documentación:

Los productos deberán ir acompañados de su correspondiente certificado.

En caso de exportación a la Unión Europea irá acompañado de un certificado de control para la importación de terceros países.

1.4 Porcentajes y Lista de Ingredientes:



- 1.4.1 Todos los ingredientes deberán ser mencionados en la lista de ingredientes en forma decreciente de acuerdo con su porcentaje de peso.
- 1.4.2 Para el cálculo del porcentaje se contabilizarán los ingredientes y aditivos de origen agrario y no se contabilizarán como ingredientes de origen agrario los preparados a base de microorganismos y enzimas, los aromatizantes, los colorantes, los minerales, vitaminas, aminoácidos y micronutrientes, el agua y la sal agregadas.
La levadura y los productos de levadura se contabilizarán como ingredientes de origen agrario a partir del 31 de diciembre de 2013.
- 1.4.3 Los aditivos deberán ser listados con su nombre completo.
- 1.4.4 En la lista de ingredientes deberá indicarse qué ingredientes son orgánicos

2.0 REFERENCIAS SOBRE LA CONDICIÓN DE ORGÁNICO

- 2.1 En la denominación de venta del producto:

Cuando el producto posee un mínimo de 95% de los ingredientes orgánicos certificados, el producto puede ser etiquetado con la denominación de orgánico (o equivalente).

De igual manera se etiquetará con la denominación de "orgánico en transición" (o equivalente) si corresponde a la categoría de sus ingredientes.

El sello de ARGENCERT debe ubicarse en el mismo campo visual que la denominación de venta del producto.

- 2.2 En la lista de ingredientes:

Los productos con un porcentaje de ingredientes de origen orgánico certificado menor del 95 % sólo podrán llevar la palabra "orgánico" al lado de cada ingrediente de ese origen en la lista de ingredientes. Y la lista de ingredientes deberá incluir una indicación del porcentaje total de ingredientes orgánicos en relación con la cantidad total de ingredientes de origen agrícola.

Los términos y la indicación del porcentaje deberán figurar en el mismo color y con un tamaño y un estilo tipográfico idénticos al de las demás indicaciones de la lista de ingredientes.

El producto en sí no puede ser rotulado "orgánico".

3.0 SELLO DE ARGENCERT

El sello de ARGENCERT se utilizará de acuerdo a la categoría Orgánico u Orgánico en Transición del/los ingrediente/s que conforman el producto.

La ubicación de la misma será de acuerdo al punto 2.0

ARGENCERT ha definido dos tipos de etiquetas dependiendo la categoría del producto:

- 3.1 Categoría ORGANICO





3.2 Categoría ORGANICO EN TRANSICION





CAPITULO 11

RECLAMOS, NO CONFORMIDADES, SANCIONES y APELACIONES

ARGENCERT velará por el respeto de sus Normas y Procedimientos mediante la aplicación de las siguientes políticas:

1.0 RECLAMOS

1.1 RECLAMOS RESPECTO DE LA ACTUACIÓN DE ARGENCERT

Los reclamos respecto a la actuación de ARGENCERT podrán ser presentadas por los operadores o terceros en caso de disconformidad acerca de la actuación de los inspectores, de los procedimientos del seguimiento y certificación, o de la actuación del personal de ARGENCERT, incluyendo su Director.

En todos los casos- excepto reclamos respecto de la actuación del Director- los reclamos son elevados preferentemente por escrito a la Dirección de ARGENCERT quién, en conjunto con el Responsable de la Calidad, evalúan la gravedad del reclamo y deciden al respecto.

Los interesados serán notificados ya sea verbalmente o por escrito -según la gravedad de la queja – acerca de la decisión adoptada a su respecto.

En caso de queja respecto de la actuación del Director, la misma se elevará al Comité Técnico de Certificación.

1.2 RECLAMOS RESPECTO DE LOS OPERADORES CERTIFICADOS POR ARGENCERT:

1.2.1 En caso de reclamo de un tercero acerca del incumplimiento de las normas por parte de un operador o bien por declaraciones o promociones engañosas respecto de la calidad orgánica del producto, o de actuación negligente o fraudulenta en cualquier etapa de la producción, elaboración o comercialización del mismo, ARGENCERT tomará medidas inmediatamente a fin de verificar los fundamentos del reclamo.

De corroborar la veracidad de la misma, aplicará las sanciones respectivas.

1.2.2 En caso de que un operador considere o sospeche que un producto que él ha producido, preparado, importado o recibido de otro operador no cumple las normas relativas a la producción orgánica, iniciará procedimientos para retirar de dicho producto cualquier referencia al método de producción orgánico, o para separar e identificar el producto. Solamente lo podrá enviar para su transformación o envasado o comercializarlo tras haber disipado esa duda, a menos que su comercialización se realice sin indicación alguna de referencia al método de producción orgánico. En caso de plantearse una duda de este tipo, el operador informará inmediatamente a ARGENCERT, que podrá exigir que el producto no sea comercializado con indicaciones que se refieran al método de producción orgánico hasta que la información obtenida del operador o de otras fuentes le haya convencido de que la duda ha sido disipada.

1.2.3 Cuando ARGENCERT tenga la sospecha fundada de que un operador tiene intención de comercializar un producto que no cumple las normas relativas a la producción orgánica pero que lleva una referencia a este método de producción, podrá exigir que el operador no pueda provisionalmente comercializar dicho producto con esa referencia durante un determinado plazo que fijará ARGENCERT. Antes de adoptar una decisión de este tipo, ARGENCERT permitirá al operador presentar sus descargos. Esta decisión irá complementada con la obligación de retirar del producto cualquier referencia al método de producción ecológica si ARGENCERT tiene la certeza de que el producto no cumple los requisitos relativos a la producción orgánica.

En caso de que la sospecha no se confirme en el plazo previsto por ARGENCERT, la decisión referida en el párrafo anterior deberá anularse antes de transcurrido dicho plazo. El operador deberá cooperar plenamente con ARGENCERT para levantar la sospecha.

Manual de Normas Orgánicas (terceros países)	MN-TP/DT-RN:TP-CL/V1.09	Capítulo 11 Página 55 / 77
--	-------------------------	-------------------------------

2.0 NO CONFORMIDADES

No conformidad: Es todo apartamiento de los requisitos específicos de las normas de ARGENCERT en las actividades del operador.

2.1 Gravedad de las no conformidades:

a. No conformidades menores. Son las que:

- 1) No comprometen la integridad del sistema orgánico o la integridad orgánica del producto.
- 2) Comprenden omisión no intencional de información pertinente al proceso de certificación.

b. No conformidades mayores. Son las que:

- 1) Comprometen la integridad del sistema orgánico o la integridad orgánica del producto
- 2) Constituyen violación intencional de las normas
- 3) Comprenden omisión intencional o fraudulenta de información pertinente al proceso de certificación

El Comité Técnico de Certificación determina la gravedad de la no conformidad.

2.2 Tratamiento de las no conformidades

2.2.1 No conformidad menor: El Comité Técnico de Certificación demanda acciones correctivas con plazo para cumplimentarlas. Durante este plazo el operador puede recibir certificados y constancias.

El área de certificación verifica el cumplimiento en tiempo y forma de las acciones correctivas establecidas. De no dar cumplimiento a las acciones correctivas en los plazos estipulados el operador está sujeto a recibir sanciones, ver punto 3.0 de este Capítulo.

2.2.2 No conformidad mayor: El Comité establece una sanción, acorde a los procedimientos relativos a las Sanciones.

En ambos casos las notificaciones al operador se realizan por escrito, a través del dictamen del Comité de Certificación.

3.0 SANCIONES

Las sanciones son establecidas por el Comité de Certificación o en caso de urgencia por la Dirección Técnica.

La Dirección Técnica puede establecer sanciones en el caso de incumplimiento a los requerimientos técnico-administrativos del sistema de certificación.

3.1 Tipo de sanciones:

- Suspensión de la certificación de la partida o lote por tiempo determinado o hasta la satisfacción de la no conformidad: Durante este plazo el operador no puede recibir certificados ni constancias para esa partida o lote.
- Suspensión de la certificación de la producción total del establecimiento por tiempo determinado o hasta la satisfacción de la no conformidad: Durante este plazo el operador no puede recibir certificados ni constancias para ese establecimiento.



- Cancelación o Des-certificación del lote, o partida: No se emitirán ni certificados ni constancias del lote o partida des-certificado, así como tampoco se permitirá el etiquetado y la publicidad que haga referencia al método de producción orgánico de dicho lote o partida. Las constancias y marcas de conformidad emitidas con anterioridad serán retiradas.
- Cancelación o Des-certificación del establecimiento: No se emitirán ni certificados ni constancias del establecimiento des-certificado y sus productos así como tampoco se permitirá el etiquetado y la publicidad que haga referencia al método de producción orgánico de dicho lote o partida. Las constancias y marcas de conformidad emitidas con anterioridad serán retiradas. Para continuar con la certificación debe iniciar la transición.
- Cancelación o Des-certificación del operador: ARGENCERT procede al retiro de constancias, certificados o el uso de las marcas de conformidad, de etiquetas y publicidad que hagan referencia al método de producción orgánico de todos los establecimientos del operador.

Para todos los casos de des-certificación, las constancias y marcas de conformidad emitidas serán retiradas acorde al procedimiento de retiro de Constancias, Certificados y Marcas de Conformidad del Manual de procedimientos

- 3.2 El operador en caso de recibir una sanción (suspensión o cancelación) debe retirar los productos del lote/ partida/ establecimiento en cuestión cualquier referencia al modo de producción orgánica y la marca de conformidad de ARGENCERT.
- 3.3 ARGENCERT comunica el dictamen por medio fehaciente al operador y a las autoridades de aplicación.
- 3.4 ARGENCERT también procederá a comunicar el hecho a quienes considere oportuno, en especial a aquellos que puedan ser considerados perjudicados por el uso indebido de las constancias, certificados o marcas de conformidad, y lo hará por los medios que resulten más apropiados.
- 3.5 Las comunicaciones especificadas en los puntos precedentes serán sin perjuicio de iniciar los procedimientos legales que pudieran corresponder.

4.0 APELACIONES

- 4.1 Las decisiones del Comité de Certificación podrán ser apeladas. Cualquier operador puede solicitar al Comité de Certificación, a través de la Dirección de ARGENCERT, la revisión de un dictamen o una sanción.
- 4.2 Deberá elevar el Formulario de apelación a ARGENCERT hasta 30 días después de comunicado el dictamen o la sanción.
- 4.3 Desarrollo y procedimientos se describen en el Manual de Calidad, y en el Manual de Procedimientos.
- 4.4 ARGENCERT notificará por escrito las decisiones del Comité al operador, las apelaciones constarán en registros.
- 4.5 No hay cargos económicos por las apelaciones, excepto las expensas de los miembros del Comité de Certificación que sean convocados para la ocasión. Si se necesitaran inspecciones adicionales, al cliente le será facturado el arancel de inspección usual.



ANEXO A

PAUTAS PARA DETERMINAR LA DURACION DE LA TRANSICION

1.0

Para que las plantas y productos vegetales se consideren orgánicos deberán haberse aplicado las estas normas de producción durante un período de transición de al menos 2 años antes de la siembra o, en el caso de las praderas o forrajes perennes de al menos 2 años antes de su explotación como alimento para animales procedentes de agricultura orgánica o en el caso de cultivos perennes distintos de los forrajes, de al menos 3 años antes de la primera cosecha de los productos orgánicos.

Lo antes dicho será aplicable a toda la superficie de la unidad de producción en la que se produzcan piensos.

No obstante ello, el período de transición podrá reducirse a 1 año para pastos y espacios al aire libre utilizados por especies no herbívoras y podrá quedar reducido a 6 meses cuando las tierras no hayan recibido durante el último año tratamientos con productos prohibidos.

Cuando haya animales convencionales en una explotación al comienzo del período de transición, sus productos podrán considerarse ecológicos si la transición afecta simultáneamente a toda la unidad de producción, incluidos los animales, los pastos o cualquier parcela utilizada para la alimentación animal. El período total de transición combinado para los animales existentes y su progenie, los pastos o cualquier parcela utilizada para la alimentación animal podrá reducirse a 24 meses, si los animales se alimentan principalmente con productos de la unidad de producción.

El período de transición empezará como muy pronto, cuando el operador firme una Acuerdo de Seguimiento y Certificación con ARGENCERT y comience a operar en cumplimiento de los requisitos de esta norma.

2.0

En ciertos casos, ARGENCERT puede decidir reconocer retroactivamente toda la historia de las parcelas durante los 3 años previos verificando el completo cumplimiento con la norma basándose en evidencia documental, registros, observación a campo y si se considerara necesario, análisis de laboratorio.

En casos en los que las tierras hayan sido contaminadas con productos no autorizados en la producción orgánica, ARGENCERT podrá decidir ampliar el período de transición más allá de lo mencionado en 1.0.

ANEXO B

ABONOS, FERTILIZANTES Y MEJORADORES DEL SUELO

La necesidad de estos productos debe ser reconocida por ARGENCERT Previo control de su origen y composición

1. Algas y productos derivados, siempre que se obtengan directamente mediante:
 - i) procedimientos físicos, incluidas la deshidratación, la congelación y la trituración,
 - ii) extracción con agua o con soluciones acuosas ácidas y/o alcalinas,
 - iii) fermentación
2. Cortezas vegetales y residuos de madera, cenizas de madera, aserrín. (Madera no tratada químicamente luego de la tala).
3. Residuos vegetales y animales compostados o fermentados, provenientes de desechos domésticos orgánicos. Sometido a un proceso de compostaje o a una fermentación anaeróbica para la producción de biogás.
Únicamente cuando se produzcan en un sistema de recogida cerrado y vigilado.
Concentraciones máximas en mg/kg de materia seca: cadmio: 0,7; cobre: 70; níquel: 25; plomo: 45; zinc: 200; mercurio: 0,4; cromo (total): 70; cromo (VI): 0.
4. Mezclas de materiales vegetales sometidos a un proceso de compostaje o a una fermentación anaeróbica para la producción de biogás.
5. Productos y subproductos de origen vegetal para abono. Ejemplos: harina de tortas oleaginosas, cáscara de cacao y raicillas de malta.
6. Compost proveniente del cultivo de hongos.
7. Lombricompost.
8. Estiércol de granja, gallinaza y otros, frescos o desecados. Prohibida la procedencia de producción intensiva.
9. Excrementos líquidos de animales: utilización tras una fermentación controlada o dilución adecuada. Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas.
10. Guano.
11. Harina de hueso, polvo de pezuña, polvo de cuerno, harina de pluma, lana, aglomerados de pelos y piel, pelos. Concentración máxima en mg/kg de materia seca de cromo (VI): 0.
12. Harina de sangre, harina de carne, harina de pescado. Concentración máxima en mg/kg de materia seca de cromo (VI): 0.
13. Productos o subproductos de la industria láctea. Concentración máxima en mg/kg de materia seca de cromo (VI): 0.
14. Turba. Utilización limitada a la horticultura (cultivo de hortalizas, floricultura, arboricultura, viveros).
15. Azufre elemental (producto de origen natural o industrial más o menos refinado).
16. Oligoelementos: micronutrientes inorgánicos (boro, cobalto, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc).
17. Sulfato de magnesio (sal de Epsom, kieserita). Únicamente de origen natural.



18. Sulfato de potasio de origen mineral obtenido a partir de sal potásica en bruto por métodos físicos. Puede contener sales de magnesio.
19. Sal potásica en bruto o kainita (Óxido de potasio soluble en agua, Óxido de magnesio soluble en agua).
20. Arcilla (bentonita, perlita, vermiculita, etc.).
21. Carbonato de calcio: Creta, Caliza, marga, roca calcárea molida, arena calcárea, Creta fosfatada. Únicamente de origen natural.
22. Cal industrial procedente de la producción de azúcar. Subproducto de la producción de azúcar de remolacha.
23. Cal industrial procedente de la producción de sal al vacío. Subproducto de la producción de sal al vacío a partir de la salmuera natural de las montañas.
24. Polvo de roca.
25. Fosfato natural blando (producto obtenido por trituración de fosfatos minerales blandos y que contiene como componentes esenciales fosfato tricálcico y carbonato cálcico). Contenido de cadmio inferior o igual a 90 mg/kg de P_2O_5 .
26. Fosfato aluminocálcico (producto obtenido en forma amorfa por tratamiento térmico y triturado, que contiene como componentes esenciales fosfatos cálcico y de aluminio) Contenido de cadmio inferior o igual a 90 mg/kg de P_2O_5 . Utilización limitada a los suelos básicos (pH > 7,5).
27. Escorias de defosforación: fosfatos Thomas, escorias Thomas (producto obtenido en siderurgia por tratamiento de la fundición fosforosa y que contiene como componentes esenciales silicofosfatos cálcico).
28. Roca de magnesio calcárea (dolomita), creta de magnesio. Únicamente de origen natural.
29. Yeso (sulfato de calcio). Únicamente de origen natural.
30. Cloruro de calcio (tratamiento foliar para manzanos por carencia de calcio).
31. Cloruro de sodio. Solamente sal gema.
32. Preparados biodinámicos.
33. Vinaza y extractos de vinaza. Excluidas las vinazas amoniacales

ANEXO C

PRODUCTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

La necesidad de estos productos debe ser reconocida por ARGENCERT.

1. Aceites minerales. Insecticida, fungicida. Solo para árboles frutales, vides, olivos y plantas tropicales (por ejemplo, plátanos).
2. Aceites vegetales (ej: aceite de menta, aceite de pino, aceite de alcaravea). Insecticida, acaricida, fungicida e inhibidor de la germinación.
3. Aceite de parafina. Insecticida, acaricida.
4. Azufre. Fungicida, acaricida, repelente.
5. Microorganismos (bacterias, virus y hongos) utilizados para el control biológico de plagas y enfermedades.
6. Espinosad. Insecticida. Solo si se toman medidas para minimizar el riesgo de parasitoides importantes y de desarrollo de la resistencia.
7. Bicarbonato de potasio. Fungicida.
8. Jabón potásico. Insecticida.
9. Cobre en forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, sulfato de cobre tribásico, óxido cuproso u octanoato de cobre. Fungicida. Hasta 6 kg de cobre por ha y año. En el caso de los cultivos perennes, el límite de 6 kg de cobre puede excederse durante un año determinado, siempre que la cantidad media empleada efectivamente durante un período de 5 años que abarque este año más los cuatro años anteriores no supere 6 kg.
10. Permanganato de potasio. Fungicida, bactericida; solo para árboles frutales, olivos y vides.
11. Polisulfuro de Calcio. Fungicida, insecticida, acaricida.
12. Arena de cuarzo. Repelente.
13. Piretrinas extraídas de *Chrysanthemum cinerariaefolium*. Insecticida.
14. Cuasia extraída de *Quassia amara*. Insecticida y repelente.
15. Rotenona extraída de *Derris* spp., *Lonchocarpus* spp. y *Terphrosia* spp. Insecticida.
16. Uso de feromonas en trampas, dispersores o cebos. Atrayente, perturbador de la conducta sexual.
17. Preparados biodinámicos.
18. Azadiractina extraída de *Azadirachta indica* (árbol del neem). Insecticida.
19. Cera de abejas. Agente para la poda.
20. Gelatina. Insecticida.
21. Proteínas hidrolizadas. Atrayente, solo en aplicaciones autorizadas en combinación con otros productos apropiados de la presente lista.
22. Lecitina. Fungicida.



23. Fosfato diamónico. Atrayente, solo en trampas.
24. Piretroides (solo deltametrina o lambdacihalotrina). Insecticida; solo en trampas con atrayentes específicos; únicamente contra *Batrocera oleae* y *Ceratitis capitata* Wied.
25. Fosfato férrico [ortofosfato de hierro (III)]. Para su dispersión en la superficie entre las plantas cultivadas. Molusquicida.
26. Etileno. Desverdizado de plátanos, kiwis y kakis; desverdizado de cítricos, solo cuando forme parte de una estrategia destinada a impedir que la mosca dañe al cítrico; inducción de la floración de la piña; inhibición de la brotación de patatas y cebollas.
27. Sulfato de aluminio y potasio (kalinita). Prevención de la maduración de los plátanos.
28. Hidróxido de calcio. Fungicida. Solo para árboles frutales (incluso en viveros), para el control de *Nectria galligena*.

ANEXO D

PRODUCTOS PARA USO EN MEDICINA ANIMAL

1.0 CONTROL DE PARASITOS

1.1 REGLAS GENERALES

- 1.1.1 Acción sobre el medio externo: rotación de pasturas, desinfección de comederos.
- 1.1.2 Acción sobre el animal: reforzar los mecanismos inmunitarios mediante una alimentación equilibrada, corrección de las carencias minerales y vitamínicas.
- 1.1.3 Cuando sea indispensable, debido a la falta de alternativas ecológicas, se podrán realizar hasta dos tratamientos antiparasitarios, únicamente previo examen clínico de un médico veterinario matriculado y/o sobre análisis coproparasitológicos que justifiquen el tratamiento.
- 1.1.4 El uso de cualquier antiparasitario deberá quedar asentado en los registros del establecimiento.

1.2 HIGIENE

Las instalaciones de producción animal serán higienizadas utilizando solamente productos permitidos en el Anexo I: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES

2.0 MODO DE ADMINISTRACION DE LOS PRODUCTOS AUTORIZADOS

- 2.1 Vía oral para los antiparasitarios internos, como regla general.
- 2.2 Vía percutánea, si el producto lo requiriera, respetando siempre los tiempos de espera para faena y venta de leche indicados en el punto 6 de este anexo.
- 2.3 Vía externa, como regla general, para los antiparasitarios externos.
- 2.4 Todos los tratamientos veterinarios deben quedar registrados

3.0 EPOCA DE ADMINISTRACION

- 3.1 Alejado de la lactancia, si es un único tratamiento.
- 3.2 Si son varios, por lo menos uno de los tratamientos debe ser obligatoriamente alejado de la lactancia.

4.0 OTROS PRODUCTOS VETERINARIOS

4.1 Bioterapia

- 4.1.1 Fitoterapia, Aromaterapia, Homeopatía, y otros.
- 4.1.2 Utilización en curaciones de microorganismos atenuados autorizados por autoridad competente, con el objeto único de reemplazar quimioterápicos o antibióticos.

4.2 Antibioterapia

Utilización excepcional para salvar la vida de un animal si es un problema agudo. El tratamiento deberá quedar asentado en los registros del establecimiento. Previo a la comercialización de la carne o leche del animal en cuestión deberán respetarse los tiempos de espera especificados en el punto 6 de este anexo.



4.3 Tratamientos hormonales

4.3.1 Los tratamientos hormonales están prohibidos. En caso de hembras aisladas con problemas veterinarios que no puedan resolverse con terapéutica orgánica, y a fin de salvar el bienestar o la vida del animal (p.ej. parto distósico, retenciones placentarias post parto, etc.), deben utilizarse los tratamientos que la medicina veterinaria considere adecuados incluyendo los hormonales, pero el animal tratado debe ser retirado del circuito orgánico y no puede retornar a él.

4.3.2 El uso de hormonas en la sincronización de celos o su empleo como promotores de crecimiento está expresamente prohibido.

4.4 Medicamentos veterinarios inmunológicos.

5.0 VACUNACIONES

Vacunas contra enfermedades endémicas, y vacunas obligatorias. Los tratamientos veterinarios que incluyan vacunas conteniendo organismos genéticamente modificados están expresamente prohibidos.

6.0 TIEMPOS DE CARENCIA

Se entiende por tales los tiempos que deberán transcurrir entre el último día de tratamiento y el sacrificio del animal, así como también el destino de la leche para industrialización o consumo alimentario humano.

6.1 Venta de leche o su utilización para la fabricación de productos lácteos: el doble del tiempo de espera oficial, con un mínimo de 6 días (48 horas para productos sin tiempo de espera).

6.2 Venta de carne o su industrialización para la fabricación de subproductos: el doble del tiempo de espera oficial, con un mínimo de 30 días.

ANEXO E

MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1.0 MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL NO ORGÁNICAS, DE ORIGEN VEGETAL

1.1 Cereales, semillas, sus productos y subproductos.

- Avena en grano, copos, harinilla, cáscaras y salvado
- Cebada en grano, proteínas y harinilla
- Torta de presión de germen de arroz
- Mijo en grano
- Centeno en grano y harinilla
- Sorgo en grano
- Trigo en grano, harinilla, salvado, pienso de gluten, gluten y gérmenes
- Espelta en grano
- Tritical en grano
- Maíz en grano, salvado, harinilla, torta de presión de gérmenes y gluten
- Raicillas de malta
- Residuos de cerveza

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

- Semillas de colza, en torta de presión y cáscaras
- Haba de soja en habas, tostada, en torta de presión y cáscaras
- Semillas de girasol en semillas y torta de presión
- Algodón en semillas y torta de presión de semillas
- Semillas de lino en semillas y torta de presión
- Semillas de sésamo en torta de presión
- Palmiste en torta de presión
- Semillas de calabaza en torta de presión
- Aceitunas, orujo de aceituna deshuesada
- Aceites vegetales (extracción física)

1.3 Semillas leguminosas, sus productos y subproductos.

- Garbanzos en semillas, harinillas y salvados
- Yeros (Vicia ervilia) en semillas, harinillas y salvados
- Almorta (arvejón) en semillas sometidas a tratamiento térmico, harinillas y salvados
- Guisantes en semillas, harinillas y salvados
- Habas en semillas, harinillas y salvado
- Habas y haboncillos en semillas, harinillas y salvado
- Vezas en semillas, harinillas y salvados
- Altramuces (lupines) en semillas, harinillas y salvados

1.4 Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos.

- Pulpa de remolacha azucarera
- Patatas
- Boniato en tubérculo
- Pulpa de patatas (subproducto de feculería)
- Fécula de patata
- Proteína de patata
- Mandioca

1.5 Otras semillas y frutos, sus productos y subproductos.

- Algarrobas
- Vainas y harinas de algarroba
- Calabazas
- Pulpa de cítricos
- Manzanas, membrillos, peras, melocotones, higos, uvas y sus pulpas
- Castañas
- Torta de presión de nueces
- Torta de presión de avellanas
- Peladuras y torta de presión de cacao
- Bellotas

1.6 Forrajes y forrajes groseros.

- Alfalfa
- Harina de alfalfa
- Trébol
- Harina de trébol
- Hierba (obtenida a partir de plantas forrajeras)
- Harina de hierba
- Heno
- Forraje ensilado
- Paja de cereales
- Raíces vegetales para forrajes

1.7 Otras plantas, sus productos y subproductos.

- Melaza
- Harina de algas (por desecación y trituración de algas y posterior lavado para reducir su contenido de yodo)
- Polvos y extractos de plantas
- Extractos proteínicos vegetales (proporcionados solamente a las crías)



- Especies
- Plantas aromáticas

2.0 MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL DE ORIGEN ANIMAL

2.1 Leche y productos lácteos.

- Leche cruda
- Leche en polvo
- Leche desnatada, leche desnatada en polvo
- Mazada, mazada en polvo
- Suero de leche, suero de leche en polvo, suero de leche parcialmente deslactosado en polvo, proteína de suero en polvo (mediante tratamiento físico)
- Caseína en polvo
- Lactosa en polvo
- Cuajada y leche cortada (agria)

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

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

- Pescado
- Aceite de pescado y aceite de hígado de bacalao no refinado
- Autolisatos de pescado, moluscos o crustáceos
- Hidrolisatos y proteolisatos obtenidos por vía enzimática, en forma soluble o no soluble, únicamente para las crías
- Harina de pescado

2.5 Huevos y ovoproductos:

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

3.0 MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL DE ORIGEN MINERAL

Sodio:

Sal marina sin refinar.
Sal gema bruta de mina.
Sulfato de sodio.
Carbonato de sodio.
Bicarbonato de sodio.
Cloruro de sodio.

Potasio:

Cloruro de potasio

Calcio:

Lithotamnium y maerl



Conchas de animales acuáticos (incluidos los huesos de sepia).
Carbonato de calcio.
Lactato de calcio.
Gluconato cálcico.

Fósforo:

Fosfato bicálcico desfluorado.
Fosfato monocálcico desfluorado.
Fosfato monosódico
Fosfato cálcico y magnésico
Fosfato cálcico y sódico

Magnesio:

Magnesio anhidro (óxido de magnesio).
Sulfato de magnesio.
Cloruro de magnesio.
Carbonato de magnesio.
Fosfato de magnesio

Azufre:

Sulfato de sodio.

ANEXO F

ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL, DETERMINADOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS UTILIZADOS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES.

1.0 ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1.1 Aditivos nutricionales

a) Oligoelementos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Hierro:

Carbonato ferroso.
Sulfato ferroso monohidratado y/o heptahidratado.
Oxido férrico.

Yodo:

Yodato de calcio anhidro.
Yodato de calcio hexahidratado.
Yoduro de potasio.

Cobalto:

Sulfato de cobalto monohidrato y/o sulfato de cobalto heptahidrato.
Carbonato básico de cobalto monohidrato.

Cobre:

Oxido cúprico.
Carbonato de cobre básico, monohidratado.
Sulfato de cobre pentahidratado.

Manganeso.

Carbonato manganeso.
Oxido manganeso y mangánico.
Sulfato manganeso mono y/o tetrahidratado.

Zinc:

Carbonato de zinc.
Oxido de zinc.
Sulfato de zinc mono y/o heptahidratado.

Molibdeno:

Molibdato de amonio, molibdato de sodio.

Selenio:

Seleniato de sodio.
Selenito de sodio.

b) Vitaminas,

- Derivadas de materias primas que estén presentes de manera natural en los alimentos para animales.
- Vitaminas de síntesis idénticas a las naturales únicamente para animales monogástricos.
- Vitaminas de síntesis de los tipos A, D y E idénticas a las vitaminas naturales para rumiantes, con la autorización previa basada en la evaluación de la posibilidad de que los rumiantes



alimentados de forma orgánica obtengan las cantidades necesarias de las citadas vitaminas a través de su dieta.

1.2 Aditivos zootécnicos.
Enzimas.

1.3 Microorganismos

1.4 Aditivos tecnológicos

a) Conservantes:

- Acido sórbico.
- Acido fórmico para ensilaje (*)
- Acido acético para ensilaje. (*)
- Acido láctico para ensilaje. (*)
- Acido propiónico para ensilaje. (*)
- Acido cítrico.

(*) Únicamente cuando las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada.

b) Sustancias antioxidantes

Extractos de origen natural ricos en tocoferoles utilizados como antioxidantes

c) Aglutinantes y agentes antiaglomerantes:

- Estearato de calcio de origen natural.
- Sílice coloidal
- Tierra de diatomeas.
- Sepiolita.
- Bentonita.
- Arcillas caoliníticas.
- Mezclas naturales de esteatitas y clorita
- Vermiculita.
- Perlita.

d) Aditivos de ensilaje

Las enzimas, levaduras y bacterias pueden utilizarse como aditivos de ensilaje.

Únicamente se permitirá la utilización de ácido láctico, fórmico, propiónico y acético para la producción de ensilaje cuando las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada.

2.0 DETERMINADAS SUSTANCIAS UTILIZADAS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES

Levaduras:

— *Saccharomyces cerevisiae*

— *Saccharomyces carlsbergiensis*

3.0 SUSTANCIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ENSILAJE

Sal marina, sal gema bruta de mina, suero lácteo, azúcar, pulpa de remolacha azucarera, harina de cereales, melazas.

ANEXO G

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

1.0 CERDOS

	Zona cubierta (superficie disponible por animal)		Zona al aire libre (superficie de ejercicios sin incluir pastos)
	peso mínimo en vivo (kg.)	m ² /cabeza	m ² /cabeza
Cerdas nodrizas con lechones de hasta CUARENTA (40) días		7,5 m ² / cerda	2,5
7.11 Cerdos de engorde	Hasta CINCUENTA (50) Hasta OCHENTA Y CINCO (85) HASTA CIENTO DIEZ (110)	0,8 1,1 1,3	0,6 0,8 1
7.12 Lechones	De más de CUARENTA (40) días y hasta TREINTA (30) kg.	0,6	0,4
7.13 Cerdos reproductores		2,5 m ² / hembra Cuando los recintos también se utilicen para la cubrición: 10 m ² /verraco	1,9 8,0

2.0 GANADO BOVINO, EQUINO, OVINO Y CAPRINO

	Zona cubierta (superf./animal)	Zona cubierta (superf./animal)	Zona aire libre y de ejercicio sin incluir pastos)
	Peso vivo mín. (kg)	m ² /cabeza	m ² /cabeza
Ganado de reproducción y de engorde bovinos y équidos	Hasta 100 Hasta 200 Hasta 350 Más de 350	1,5 2,5 4,0 5 con un mín. de 1m ² /100kg	1,1 1,9 3 3,7 con un mín. de 0,75 m ² /100kg
Vacas lecheras		6	4,5
Toros reproductores		10	30
Ovejas y cabras		1,5 oveja/cabra 0,35 cordero/cabrito	

3.0 AVES DE CORRAL

	Zona cubierta (superficie disponible por animal)			Zona al aire libre (m ² de espacio disponible en rotación/cabeza)
	Nº animales/m ²	Cm de percha/animal	nido	
7.14 Gallinas ponedoras	6	18	SIETE (7) gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, CIENTO VEINTE (120) cm ² por ave	CUATRO (4), siempre que no se supere el límite de CIENTO SETENTA (170) kg/N/ha/año
Aves de corral de engorde (en alojamiento fijo)	10, con un máximo de VEINTIUN (21) kg peso en vivo/m ²	20 (solo para pintadas)		CUATRO (4) pollos de carne y pintadas 4,5 patos 10 pavos 15 ocas No deberá superarse el límite de CIENTO SETENTA (170) kg/N/ha/año para ninguna de las especies arriba mencionadas
Pollitos de engorde en alojamiento móvil	DIECISEIS (16) (*)alojamiento móviles con peso máximo de TREINTA (30) kg peso en vivo/m ²			DOS COMA CINCO (2,5) siempre que no se supere el límite de CIENTO SETENTA (170) kg/N/ha/año

(*) Exclusivamente en caso de alojamientos móviles que no superen CIENTO CINCUENTA (150) metros cuadrados de superficie disponible.



ANEXO H

PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES DESTINADOS A LA PRODUCCIÓN ANIMAL

1. Jabón de potasa y sosa
2. Agua y vapor
3. Lechada de cal
4. Cal
5. Cal viva
6. Hipoclorito de sodio (p.ej. solución acuosa)
7. Soda Cáustica
8. Potasa cáustica
9. Peróxido de hidrógeno
10. Esencias naturales de plantas
11. Ácido cítrico, peracético, fórmico, láctico, oxálico y acético
12. Alcohol
13. Ácido nítrico (equipo de lechería)
14. Acido fosfórico (equipo de lechería)
15. Formaldehído
16. Productos de limpieza y desinfección de pezones e instalaciones de ordeño
17. Carbonato de sodio

ANEXO I

APENDICE SOBRE LA ELABORACION DE ALIMENTOS

1.0 INTRODUCCION

1.1 INGREDIENTES DE ORIGEN AGRARIO

Todos los ingredientes de origen agrícola deben satisfacer las condiciones estipuladas en el CAPITULO – Elaboración y Almacenamiento y Transporte, sección 1.3– Materias Primas, de esta norma.

1.2 INGREDIENTES DE ORIGEN AGRARIO NO ORGANICOS

1.2.1 PRODUCTOS VEGETALES SIN TRANSFORMAR Y PRODUCTOS DERIVADOS DE ELLOS MEDIANTE TRANSFORMACIÓN

1.2.1.1 Frutas y frutos secos comestibles:

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

1.2.1.2 Plantas aromáticas y especias comestibles:

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

1.2.1.3 Varios:

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

1.2.2 PRODUCTOS VEGETALES

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

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

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

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

1.2.2.3 Varios:

- Proteína de guisante *Pisum* spp.



- Ron obtenido exclusivamente a partir de zumo de caña de azúcar
- Kirsch

1.2.3 PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

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

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

1.3 INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRARIO

1.3.1 Agua potable.

1.3.2 Sal, que contenga como componentes básicos el Cloruro de Sodio o Cloruro de Potasio.

1.3.3 Minerales (incluidos los oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y micronutrientes autorizados solo en la medida en que su uso sea requerido legalmente.

2.0 LISTA DE ADITIVOS NO ORGANICOS PERMITIDOS PARA ALIMENTOS ORGANICOS

Los aditivos alimentarios identificados con un asterisco (*) se considerarán como ingredientes de origen agrario.

Los aditivos identificados con (1) sólo se podrán utilizar si se demuestra, a satisfacción de ARGENCERT, que no existe ninguna alternativa tecnológica que ofrezca las mismas garantías y/o permita mantener las características específicas del producto.

2. Aditivos alimentarios, incluidos los excipientes

- 2.1 Ácido algínico (INS 400). Para productos de origen vegetal y animal. Productos lácteos (1)
- 2.2 Ácido láctico. Para productos de origen vegetal y animal (INS 270).
- 2.3 Ácido málico (INS 296). Para productos de origen vegetal.
- 2.4 Ácido cítrico (INS 330). Para productos de origen vegetal.
- 2.5 Ácido tartárico [L(+)-] (INS 334). Para productos de origen vegetal.
- 2.6 Agar agar (INS 406). Para productos de origen vegetal y animal. Productos lácteos y productos cárnicos (1)
- 2.7 Alginato de sodio (INS 401). Para productos de origen vegetal y animal. Productos lácteos (1)
- 2.8 Alginato de potasio (INS 402). Para productos de origen vegetal y animal. Productos lácteos (1)
- 2.9 Carbonato de potasio (INS 501). Para productos de origen vegetal.
- 2.10 Citratos de sodio (INS 331). Para productos de animal
- 2.11 Citratos de calcio (INS 333). Para productos de origen vegetal.
- 2.12 Cloruro de calcio (INS 509) Para productos de animal. Coagulante de leche.
- 2.13 Dióxido de azufre (INS 220) y Metabisulfito de potasio (INS 224). Restringido: para vinos de fruta (elaborado a partir de fruta distinta de la uva) sin adición de azúcar (incluida la sidra y la perada) o en aguamiel: 50 mg (contenidos máximos disponibles de todos los orígenes, expresados en mg/l de SO₂). En sidra y perada elaborados con adición de azúcar o de jugo concentrado tras la fermentación: 100 mg (contenidos máximos disponibles de todos los orígenes, expresados en mg/l de SO₂).
- 2.14 Dióxido de carbono (INS 290). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.15 Goma arábiga (INS 414) (*). Sólo para productos a base de leche, grasos, de confitería, dulces, a base de huevos. En cada proceso de elaboración se verificará el grado de pureza de este ingrediente. Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.16 Dióxido de silicio (INS 551). Para productos de origen vegetal. Antiaglomerante para plantas aromáticas y especias.
- 2.17 Fosfato monocalcico. (INS 341). Para productos de origen vegetal. Gasificante para harina fermentante.
- 2.18 Lecitina (*) (INS 322). Para productos de origen vegetal y animal. En productos lácteos (1).

- 2.19 Nitrógeno (INS 941). Para productos de origen vegetal y animal
- 2.20 Oxígeno (INS 948). Para productos de origen vegetal y animal
- 2.21 Tartrato de potasio (INS 336). Para productos de origen vegetal.
- 2.22 Tartrato de sodio (INS 335). Para productos de origen vegetal.
- 2.23 Carbón vegetal (INS 153). Para productos de origen animal: queso de cabra recubierto de ceniza, queso Morbier.
- 2.24 Anato, bixina, robixina (*) (INS 160b). Para productos de origen animal: queso Red Leicester, queso Double Gloucester, Cheddar, Mimolette.
- 2.25 Carbonato de calcio (INS 170). Para productos de origen vegetal y animal. No deben utilizarse como colorantes o para enriquecimiento en calcio de los productos.
- 2.26 Nitrito de sodio (INS 250). Para productos cárnicos. Cantidad añadida indicativa expresada como NaNO₂: 80 mg/kg. Cantidad residual máxima expresada como NaNO₂: 50 mg/kg
- 2.27 Nitrato de potasio (INS 252). Para productos cárnicos. Cantidad añadida indicativa expresada como NaNO₃: 80 mg/kg. Cantidad residual máxima expresada como NaNO₃: 50 mg/kg
- 2.28 Ácido ascórbico (INS 300). Para productos de origen vegetal y animal. En productos cárnicos (1).
- 2.29 Ascorbato de sodio (INS 301). Para productos de origen animal. En productos cárnicos (1).
- 2.30 Extracto rico en tocoferoles (*) (INS 306). Para productos de origen vegetal y animal. Antioxidante para grasas y aceites
- 2.31 Lactato de sodio (INS 325). Para productos de origen animal: lácteos y cárnicos.
- 2.32 Carragenina (INS 407). Para productos de origen vegetal y animal. Productos lácteos. (1)
- 2.33 Goma de garrofín (INS 410) (*). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.34 Goma de guar (INS 412) (*). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.35 Goma xantana (INS 415) (*). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.36 Glicerol (INS 422). Para productos de origen vegetal. Para extractos vegetales.
- 2.37 Pectina (INS 440). Para productos de origen vegetal y animal. Productos lácteos. (1)
- 2.38 Hidroxipropil-metil-celulosa (INS 464) Para productos de origen vegetal y animal. Material de encapsulado para cápsulas.
- 2.39 Carbonatos de sodio (INS 500). Para productos de origen vegetal y animal. Dulce de leche, mantequilla de nata ácida y queso de leche agria (1)
- 2.40 Carbonatos de amonio (INS 503). Para productos de origen vegetal.
- 2.41 Carbonatos de magnesio (INS 504). Para productos de origen vegetal.
- 2.42 Sulfato de calcio (INS 516). Para productos de origen vegetal. Excipiente.
- 2.43 Hidróxido de sodio (INS 524). Para productos de origen vegetal. Tratamiento superficial de <<Laugengebäck>>.
- 2.44 Talco (INS 553b). Para productos de origen vegetal y animal. Agente de recubrimiento para productos cárnicos.
- 2.45 Argón (INS 938). Para productos de origen vegetal y animal
- 2.46 Helio (INS 939). Para productos de origen vegetal y animal.

3.0 COADYUVANTES TECNOLÓGICOS Y OTROS PRODUCTOS QUE PUEDEN UTILIZARSE PARA LA TRANSFORMACIÓN DE INGREDIENTES DE ORIGEN AGRARIO

- 3.1 Ácido láctico (INS 270). Para productos de origen animal. Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso (1)
- 3.2 Agua. Para productos de origen vegetal y animal. Potable
- 3.3 Carbón activado. Para productos de origen vegetal.
- 3.4 Carbonato de calcio. Para productos de origen vegetal
- 3.5 Carbonato de potasio (INS 501). Para productos de origen vegetal. Desecado de uvas.
- 3.6 Cloruro de calcio. Para productos de origen vegetal. Coagulante.
- 3.7 Cloruro de magnesio (o nigari). Para productos de origen vegetal. Coagulante
- 3.8 Gelatina Para productos de origen vegetal
- 3.9 Hidróxido de calcio. Para productos de origen vegetal
- 3.10 Hidróxido de sodio (INS 524) Para productos de origen vegetal. Para procesado de azúcar, Producción de aceite de semillas de colza (*Brassica spp*)
- 3.11 Nitrógeno (INS 941) Para productos de origen vegetal y animal.
- 3.12 Sulfato de calcio. Para productos de origen vegetal. Coagulante.
- 3.13 Carbonato de sodio. Para productos de origen vegetal. Producción de azúcar.

- 3.14 Ácido cítrico. Para productos de origen vegetal y animal. Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso (1). Producción de aceite e hidrólisis del almidón (2)
- 3.15 Ácido sulfúrico. Para productos de origen vegetal y animal. Producción de gelatina (1). Producción de azúcar (2)
- 3.16 Ácido clorhídrico. Para productos de origen animal. Producción de gelatina. Para regular el pH del baño de salmuera en la transformación de los quesos Gouda, Edam y Maasdammer, Boerenkaas, Friese, y Leidse Nagelkaas.
- 3.17 Hidróxido de amonio. Para productos de origen animal. Producción de gelatina
- 3.18 Peróxido de hidrógeno. Para productos de origen animal. Producción de gelatina.
- 3.19 Dióxido de carbono. Para productos de origen vegetal y animal.
- 3.20 Etanol. Para productos de origen vegetal y animal. Disolvente.
- 3.21 Ácido tánico. Para productos de origen vegetal. Coadyuvante de filtración.
- 3.22 Albúmina de huevo. Para productos de origen vegetal.
- 3.23 Caseína. Para productos de origen vegetal.
- 3.24 Cola de pescado. Para productos de origen vegetal
- 3.25 Aceites vegetales. Para productos de origen vegetal y animal. Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante.
- 3.26 Dióxido de Silicio en forma de gel o de solución coloidal. Para productos de origen vegetal.
- 3.27 Talco. Para productos de origen vegetal. Con alto grado de pureza.
- 3.28 Bentonita. Para productos de origen vegetal y animal. Adhesivo para aguamiel (1) con alto grado de pureza.
- 3.29 Caolín. Para productos de origen vegetal y animal. Propóleos (1) con alto grado de pureza.
- 3.30 Celulosa. Para productos de origen vegetal y animal. Producción de gelatina (1).
- 3.31 Tierra de Diatomeas. Para productos de origen vegetal y animal. Producción de gelatina (1).
- 3.32 Perlita. Para productos de origen vegetal y animal. Producción de gelatina (1).
- 3.33 Cáscara de avellana. Para productos de origen vegetal.
- 3.34 Harina de arroz. Para productos de origen vegetal
- 3.35 Cera de abejas. Para productos de origen vegetal. Desmoldeador.
- 3.36 Cera de Carnauba. Para productos de origen vegetal. Desmoldeador.

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

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