

Servicios Internacionales de Certificación

ARGENCERT



International Certification Services

Manual de Normas Orgánicas ARGENCERT (Terceros Países)

Versión v2.16



INDEPENDENCIA
TRANSPARENCIA
COMPETENCIA

RELIABILITY AFFIDABILITÀ CONFIABILIDAD FIABILITÉ
VERTRAUENSWUERDIG BETROUWBAAR 信賴性





ARGENCERT S.A.

Bouchard 644 6°A-B (C1106ABJ) CABA - Buenos Aires - ARGENTINA

Tel: +54 (11) 4312-8006 Fax: +54 (11) 4312-8006 Int. 2

e-mail: info@argencert.com.ar

Web: www.argencert.com.ar

ISO 17065 accredited

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

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

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. Marina Figueiras	Verificado Ing. Rodrigo Misiac	Aprobado Vincent Morel
Fecha redacción Diciembre, 2016	Fecha verificado Enero, 2017	Fecha aprobado 30 de Enero, 2017
Administrador Calidad	Vigente desde 01/02/2017	Código documental MN-TP/RQ:TP-CL-I/V2.16
Comunicador Área Administrativa	Destinatario Todo el personal- Clientes	Código documental anterior MN-TP/RC:TP-CL-I/V1.16
Localización informática Documentos ARGENCERT/ Manuales	Versión 2.16	Total de páginas 52

MANUAL DE NORMAS DE PRODUCCION ORGANICA

INDICE

Capítulo 0: OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
Capítulo 1: GLOSARIO	5
Capítulo 2: REQUISITOS GENERALES PARA LA PRODUCCIÓN	
1.0 Condiciones ambientales	11
2.0 Preservación del ecosistema	11
3.0 Organismos genéticamente modificados	11
4.0 Radiaciones ionizantes	12
5.0 Reclamo de terceros	12
6.0 Régimen de control	12
7.0 Certificación grupal	14
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	20
6.0 Cubiertas Protectoras	21
7.0 Almacenamiento y Manejo de Insumos no permitidos	21
3.2 PRODUCCIÓN DE HONGOS	21
Capítulo 4: COSECHA Y RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES	
1.0 Definición	22
2.0 Área de recolección	22
3.0 Delimitación del área	22
4.0 Recolección	22
5.0 Del recolector	22
6.0 Acopio	23
Capítulo 5: ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE (Ex Capítulo 9)	
1.0 Elaboración de alimentos y alimentos para animales	24
2.0 Plantas elaboradoras	25
3.0 Limpieza y control de plagas	26
4.0 Recepción de productos orgánicos	26
5.0 Almacenamiento	27
6.0 Transporte	27
7.0 Materiales para el envasado	28
8.0 Seguridad ambiental	28
Capítulo 6: IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO (Ex Capítulo 10)	
1.0 Generalidades	29
2.0 Referencias sobre la condición de orgánico	30
3.0 Sello de ARGENCERT	30
Capítulo 7: ELABORACION DE VINOS ORGANICOS (Ex Capítulo 11)	
1.0 Bases generales	32

2.0	Prácticas enológicas	33
3.0	Procesos enológicos	34
4.0	Material de envasado y embalaje para la comercialización del producto	35
5.0	Etiquetado	35
6.0	Registros.....	36
7.0	Almacenamiento.....	36
Capítulo 8: RECLAMOS, NO CONFORMIDADES, SANCIONES Y APELACIONES		
(Ex Capítulo 12)		
1.0	Reclamos	37
2.0	No conformidades	38
3.0	Sanciones.....	38
4.0	Apelaciones.....	39
ANEXO A: PAUTAS PARA DETERMINAR LA DURACIÓN DE LA TRANSICIÓN		40
ANEXO B: ABONOS, FERTILIZANTES Y MEJORADORES DEL SUELO.....		41
ANEXO C: PRODUCTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES		44
ANEXO D: APÉNDICE SOBRE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS		
(Ex ANEXO I)		
1.0	Introducción.....	46
2.0	Lista de aditivos no orgánicos permitidos para alimentos orgánicos.....	47
3.0	Coadyuvantes tecnológicos y otros productos que pueden utilizarse para la transformación de ingredientes de origen agrario	48
ANEXO E: APÉNDICE SOBRE LA ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS		50
(Ex ANEXO J)		



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 no transformados, productos agrarios transformados, material de reproducción vegetativa y semillas.

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 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 garanticen 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: persona física o jurídica autorizada para entrar mercadería de origen extranjero, ya sea en persona o a través de un representante al territorio de un tercer país, en cumplimiento con los requisitos de las regulaciones locales.
- (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 alógamas 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: se refiere a la producción de animales terrestres domésticos o deomesticados (incluido insectos); 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) Transformación o proceso: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos

(52) Productos sin transformar o procesar: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado

(53) Productos transformados o procesados: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas

(54) 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.

(55) 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.

(56) 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.

(57) 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.



(58) 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.

(59) 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.

(60) 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.

(61) 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.

(62) 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.

(63) 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.

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

(65) 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.

(66) 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.

(67) Autoridad competente: autoridad central de un país, competente para la organización de los controles oficiales en el ámbito de la producción ecológica de conformidad con las disposiciones establecidas en el presente Manual, o cualquier otra autoridad a la que se haya atribuido esta competencia; en su caso, incluirá asimismo a la autoridad correspondiente de un tercer país

(68) Archivos de control: Toda la información y los documentos transmitidos, a efectos del sistema de control, a la autoridad competente por el operador, incluida toda la información y los documentos pertinentes relativos a dicho operador o las actividades de dicho operador en poder de las autoridades competentes, autoridades de control y organismos de control, con excepción de información o documentos que no tengan relación con el funcionamiento del sistema 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:
- 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.
 - El pastoreo en tierras vírgenes y/o el que deba realizarse en sistemas ecológicamente frágiles requerirá cumplimentar las mismas condiciones precedentes.
 - En caso de que el proyecto prevea deforestación deberá, además, presentarse el correspondiente permiso de la autoridad forestal provincial o nacional.
 - 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. Si existe alguna excepción en cuanto al uso de algún insumo o práctica autorizada por la autoridad competente, el operador deberá conservar pruebas documentales de este uso.

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.
 - 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 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:

- 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.
- 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.
- 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:
- Tener personal competente que implemente el sistema de control interno
 - 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 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.
 - 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:

- factores relacionados a la magnitud de las fincas: tamaño de las unidades, valor del producto, diferencia de valor entre productos orgánicos y convencionales
- 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
- 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
Mínimo	10	12	14
n	Raíz cuadrada 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.

7.4 Evaluación del sistema interno de control

La evaluación del SIC incluirá:

- Documentación interna de control
- Inspección interna de todos los miembros del grupo llevadas a cabo al menos una vez al año
- Nuevos miembros de acuerdo con los procedimientos
- 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.

7.5 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 PRODUCCIÓN 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
Terneras para cría	2,5
Terneras 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 Este límite sólo se aplicará al uso de estiércol de corral, estiércol de corral seco y estiércol de aves de corral deshidratado, excrementos animales compostados, incluido estiércol de aves de corral, estiércol de granja compostado y excrementos de animales líquidos. 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 2.3 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:
- a) Cercos vivos.
 - b) Nidos.
 - c) Diseminación de predadores.
 - d) 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 de 4.1

- a) se pueden utilizar semillas y material de propagación vegetativa conversión
- b) 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 sino estuviera disponible, se permite el uso de semillas y materiales de reproducción vegetativa convencionales sin tratar, con autorización de ARGENCERT previamente a la siembra.



- c) Puede autorizarse el uso de semillas o papa semilla en ensayos de campo a pequeña escala o para fines de conservación de variedades, acordado por la autoridad de control de terceros países.
- d) Puede autorizarse el tratamiento con sustancias no permitidas si es por prescripción de la autoridad competente del tercer país por motivos fitosanitarios para todas las variedades de una especie en la zona donde las semillas o papa semilla van a ser utilizadas.
- e) Las autorizaciones sólo se concederán a los usuarios individuales por una temporada a la vez y ARGENCERT registrará las cantidades de semillas o papa semilla autorizadas.

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.

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 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 PRODUCCIÓN DE HONGOS

Para la producción de hongos se podrán utilizar sustratos 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 sustrato (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.

CAPITULO 4

RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES

1.0 DEFINICIÓN

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 ÁREA DE RECOLECCIÓN

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 contaminación química y/o industrial del aire, agua o suelo, debe hacerse análisis para detección de residuos.

3.0 DELIMITACIÓN 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 RECOLECCIÓN

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 (Ex Capítulo 9)

ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

1.0 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1.1 Definición

Las operaciones de conservación y/o transformación de productos agrarios, 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 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. La levadura y los productos de levadura se contabilizarán como ingredientes de origen agrario.

Para el procesamiento de alimentos destinados a la Unión Europea, si no son de producción propia, sólo pueden aceptarse materias primas en las siguientes condiciones:

- se encuentran certificadas por certificadoras de un tercer país reconocido (listado en el Anexo III de la Reg (CE) 1235/2008)
- se encuentran certificadas por certificadoras que figuran listadas en el Anexo IV de la Reg (CE) N°1235/2008



- son productos orgánicos certificados, provenientes de la Unión Europea

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 D y permitidos por la normativa nacional, en los siguientes casos:

- 1.4.1 Para mantener el valor nutritivo de los productos;
- 1.4.2 Para mejorar la calidad de conservación o 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 D, punto 2

1.5 Filtros:

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

1.6 Rotulado:

Ver Capítulo 6, 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 o 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.

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.
- 6.7 No se requerirá el cierre de envases, contenedores o vehículos cuando
- a) el transporte sea directo entre un operador y otro operador sujeto al sistema de control orgánico, y
 - b) los productos vayan acompañados de un documento que contenga la información requerida, de acuerdo con el punto 1.2 del capítulo 6.
- 6.8 Al recibir un producto orgánico, el operador deberá verificar el cierre del envase o recipiente, 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.
- 6.9 El transporte de los alimentos para animales orgánicos terminados se separará físicamente o temporalmente del transporte de otros productos terminados.
- 6.10 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 6 (Ex Capítulo 10)

IDENTIFICACIÓN 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,

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 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 7 (Ex Capítulo 11)

ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS

1.0 BASES GENERALES

Todo vino que sea etiquetado como vino orgánico deberá dar cumplimiento a la presente norma, en equivalencia con el Reglamento (CE) N° 606/2009 y el Reglamento de Ejecución (UE) N° 203/2012 (CE) que modifica al Reglamento (CE) N° 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N° 834/2007. En el caso de Argentina, deberá también cumplir con la Resolución SENASA N°374/2016.

1.1 MATERIA PRIMA

El origen de las uvas debe ser de viñedos cultivados orgánicamente en cumplimiento con el presente manual de normas, en equivalencia con las normas del Reglamento (CE) n° 889/2008 y Reglamento (CE) n° 834/2007. En el caso de Argentina, los viñedos deberán cultivarse cumpliendo con la Resolución SENASA N°374/2016, en equivalencia con Unión Europea y los capítulos correspondientes del Manual de Normas Orgánicas de ARGENCERT, tanto en lo que hace a fertilización, manejo de suelos, plagas, uso de produce fitosanitarios permitidos como así la recolección y transporte de uvas para su elaboración.

1.2 COSECHA:

La limpieza de los elementos empleados en la cosecha, transporte y molienda deberá efectuarse utilizando productos permitidos por las autoridades pertinentes en el país de origen.

Prácticas recomendadas:

- cosechar las uvas en forma oportuna de acuerdo al tipo de vino a producir, con personal entrenado e implementos adecuados, teniendo en cuenta el grado de madurez y sanidad de las bayas y racimos.
- no dañar la materia prima y seleccionar las uvas por su calidad, evitando aquellas que estuvieran lesionadas o afectadas por hongos u otros agentes patógenos.
- planificar la cosecha de modo tal de realizarla en las horas más frescas del día evitando la exposición prolongada de los racimos cortados y de las cajas al sol, para que pueda ser procesada en forma inmediata, a fin de evitar procesos de oxidación y fermentativos anticipados.

1.3 TRANSPORTE:

El transporte hacia la bodega de las uvas cosechadas se deberá hacer en recipientes/contenedores aptos, preferentemente apilables y de poca profundidad, para evitar el aplastado y lesión de las uvas y racimos y mantener la calidad e integridad del producto, de fácil limpieza y de materiales aprobados para estar en contacto con alimentos

Los recipientes o contenedores deberán estar identificados de manera tal de asegurar la trazabilidad de su contenido durante todo el proceso y estar acompañados por la documentación de traslado e ingreso a la zona de recepción de la bodega.

Como medida preventiva y, a los efectos de evitar confusión o fraude, se evitará el transporte de recipientes/contenedores que contengan uvas y racimos de distinta condición (orgánica y convencional) y origen (diferente número de viñedo ó establecimiento)

Es deseable que durante el trayecto a la bodega los recipientes puedan taparse para evitar que las uvas y racimos se carguen con polvo, insectos o sustancias indeseables.

La limpieza de los elementos empleados en la cosecha, transporte y molienda debe ser con productos permitidos para la producción orgánica, siempre que estén autorizados para su uso enológico en el INV (para Argentina)



1.4 ELABORACIÓN:

El proceso de elaboración se llevará a cabo en instalaciones habilitadas por la autoridad competente, en líneas o turnos separados de la producción convencional (no orgánica), asegurando previamente la limpieza eficaz de las instalaciones.

Deberá asegurarse que en el caso de elaborar vino orgánico y convencional (no orgánico) en la misma planta, las zonas de recepción de materia prima estén debidamente separadas e identificadas a los efectos de evitar confusión.

En el caso de ser necesario, se podrán utilizar productos permitidos para disminuir la temperatura de las uvas o del jugo al inicio del proceso de maceración prefermentativa según se ha detallado en ANEXO D y con la posibilidad de generar y mantener una atmósfera inerte, para evitar el desarrollo de bacterias aeróbicas desencadenantes de la fermentación acética.

Es una práctica recomendada que la extracción del jugo se realice por sistemas mecánicos de prensado y/o molienda para no dañar o desintegrar los componentes sólidos del racimo.

El agregado de dióxido de azufre como agente antimicrobiano es deseable realizarlo inmediatamente después de la molienda, adecuando su uso a una dosis mínima indispensable, teniendo en cuenta los límites admitidos en el producto final.

Una vez terminada la molienda se deberán realizar los análisis necesarios para conocer los parámetros de calidad, a fin de permitir realizar las posibles correcciones en el proceso de elaboración con los productos detallados en el ANEXO E.

La fermentación se realizará preferentemente con las levaduras existentes en forma natural en la uva o en el mosto como pie de cuba, o a través de la inoculación de levaduras autóctonas seleccionadas.

En el caso de utilizar levaduras nativas es recomendable partir de altas concentraciones iniciales a fin de alcanzar una fermentación adecuada y facilitar la vinificación de un modo natural. Para ello se intentará un rápido inicio de la fermentación para que el proceso sea dominado desde el comienzo por cepas de levaduras que puedan desarrollar la fermentación deseada y se buscará asegurar una buena nutrición y desarrollo de las levaduras, para evitar fermentaciones lentas o incompletas.

Se acepta el uso de cepas puras de levaduras, bacterias lácticas y de enzimas, siempre que no provengan de organismos genéticamente modificados (OGM).

Todos los residuos y/o subproductos del proceso de elaboración deberán ser tratados de manera que no contaminen el ambiente.

2.0 PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

2.1 PRÁCTICAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS

Se autoriza el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos, sujetos a las siguientes condiciones:

- a) en el caso de los tratamientos térmicos, la temperatura no será superior a 70 °C
- b) en el caso de la centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, el tamaño de los poros no será inferior a 0,2 micrómetros. El posible uso de un coadyuvante no debe dejar residuos indeseables en el producto tratado



2.2 PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PROHIBIDAS

Además, ARGENCERT establece que deben excluirse las prácticas y procesos enológicos que puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza de los productos ecológicos. En consecuencia, se prohíbe el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos:

- a) concentración parcial por frío
- b) eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos
- c) tratamiento por electrodiálisis para la estabilización tartárica del vino
- d) desalcoholización parcial del vino
- e) tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino
- f) uso de radiaciones ionizantes, microondas

3.0 PROCESOS ENOLÓGICOS

3.1. CONTROL DE ACIDEZ

Para la acidificación se preferirá la adición de mostos o vinos provenientes de cosecha temprana con alto nivel de acidez. Cuando ello no fuera posible deberán utilizarse las sustancias indicadas en el ANEXO E. Respecto de la desacidificación deberán utilizarse las sustancias detalladas en dicho anexo.

3.2. CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN

Se preferirá la clarificación espontánea. Cuando no fuera posible, se aceptará la clarificación por medios físicos (temperatura, filtrado, centrifugado) o el encolado.

En el proceso de estabilización se preferirá el uso de frío y calor.

Cuando los métodos anteriores no resulten eficaces sólo se podrán utilizar las sustancias clarificantes y estabilizantes que se indican en el ANEXO E.

3.3. CORTE O BLEND

Se permitirá el mezclado o corte exclusivamente entre vinos provenientes de producción orgánica.

3.4. SULFITADO

Se permitirá el agregado de azufre como antiséptico de cubas, vasijas y medios de conducción, cuando estén vacíos; como inhibidor de desarrollo de levaduras indeseables, inmediatamente después de la molienda, en sus distintas formulaciones como las señaladas en el ANEXO E.

El contenido de dióxido de azufre total expresado en mg/l (MILIGRAMOS POR LITRO) en el producto terminado deberá ser el menor posible, no debiendo exceder los límites establecidos en el Anexo E.

Como excepción, la autoridad competente podrá autorizar la utilización de dióxido de azufre hasta el contenido máximo que se fijará de conformidad con la normativa nacional, únicamente en caso de que las condiciones climáticas de una cosecha determinada deterioren el estado sanitario de las uvas orgánicas en una zona geográfica específica debido a ataques bacterianos graves o ataques fúngicos que obliguen al productor a utilizar más dióxido de azufre que en años anteriores para obtener un producto final comparable.

3.5. ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA



Se permite el uso de técnicas de tipo flash térmico y filtración amicróbica a través de filtros inertes de membrana.

3.6. ENVEJECIMIENTO

Se permite la crianza y envejecimiento de los vinos por sistemas naturales en barricas de madera, así como el uso de chips y duelas, siempre y cuando no provengan de maderas tratadas ni carbonizadas y sean de un tamaño mayor a los 2 mm (DOS MILÍMETROS).

3.7. ALMACENAJE

Los envases permitidos para el almacenaje podrán ser:

- a) barricas, cubas y toneles de madera aptos para uso enológico empleando tapones de siliconas de grado alimentario,
- b) vasijas de acero inoxidable o epoxidado aptos para el uso enológico,
- c) tanque de cemento con recubrimiento interno de pintura epoxi sin solventes apta para el uso enológico.

Para generar y mantener una atmósfera inerte en el almacenaje de los vinos, se permitirá el uso de los productos detallados en el ANEXO E

3.8. OTROS PROCESOS ENOLÓGICOS

Sólo cuando el producto final lo requiera (vinos espumantes), se permitirá la adición y/o dilución de anhídrido carbónico.

En caso de necesidad justificada técnicamente, para la desodorización, se permitirá el tratamiento de los vinos con carbón purificado o con carbón activado lavado, exentos de sustancias tóxicas.

4.0 MATERIALES DE ENVASADO Y EMBALAJE PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO

Los envases y los tapones deberán ser aprobados para su uso enológico.

Se prohíbe el uso de cápsulas que contengan plomo, estaño o poliestireno.

Se permite el encapsulado con cápsulas de plástico biodegradables.

Está prohibido el uso de materiales adhesivos que contengan cloruro de polivinilo (PVC).

5.0 ETIQUETADO

5.1. CON DESTINO A LA UNIÓN EUROPEA

Deberá figurar el nombre de ARGENCERT SA, identificando a la certificadora que ha certificado la condición orgánica de elaboración, en el campo único de visión de la etiqueta o en una contraetiqueta.

Para exportación de vinos producidos **a partir del 31 de julio de 2012:**

Podrá utilizarse el Logotipo Ecológico de la Unión Europea. El mismo deberá colocarse en el mismo campo visual que la categoría o denominación del vino y estar acompañado por el código alfanumérico correspondiente, de acuerdo al país de producción (Argentina: AR-BIO-138, Paraguay: PY-BIO-138, Uruguay: UY-BIO-138, Chile: CL-BIO-138),



Además, deberá contener la leyenda del país origen (*Agricultura de país de producción*) o la leyenda *Non EU Agriculture*.

Las existencias de vinos producidos **hasta el 31 de julio de 2012**, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten, siempre que cumplan los siguientes requisitos de etiquetado:

- a) podrá utilizarse el "Logotipo ecológico de la UE", a condición de que el proceso de vinificación cumpla lo establecido en la versión vigente al momento de su producción del presente Manual.
- b) los operadores que utilicen el "Logotipo ecológico de la UE" mantendrán un registro de las pruebas, durante un período mínimo de 5 años tras la comercialización del vino elaborado a partir de uvas ecológicas, incluidas las cantidades correspondientes de vino en litros, por categoría de vino y por cosecha;
- c) el vino etiquetado como "vino elaborado con uvas ecológicas" no podrá llevar el "Logotipo ecológico de la UE".

5.2. ETIQUETADO PARA ARGENTINA Y OTROS DESTINOS DIFERENTES DE LA UNIÓN EUROPEA

Los vinos producidos a partir de uvas orgánicas, elaborados y envasados de acuerdo al presente manual, podrán ser etiquetados como "Vino Orgánico" en el campo único de visión de la botella (etiqueta principal).

Aquellos vinos que no provienen de mostos o uvas orgánicas no podrán ser etiquetados como "Vino Orgánico".

El nombre de ARGENCERT debe aparecer tanto sea en el campo único de visión o en una contraetiqueta.

En las etiquetas se prohíbe el uso de papeles y pigmentos que contengan metales pesados.

6.0 REGISTROS

Se deberán registrar todos los procesos e insumos para permitir el seguimiento del producto, desde la uva hasta llegar al vino finalmente envasado.

7.0 ALMACENAMIENTO

Los lotes de vino orgánico deberán estar identificados de manera de asegurar su trazabilidad desde el origen. Su almacenamiento se hará en áreas separadas de los lotes de vino convencional.



CAPITULO 8 (Ex Capítulo 12)

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.

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. en los siguientes casos:

En casos de parcelas orgánicas tratadas con productos no autorizados para la producción ecológica, ARGENCERT podrá acortar el período de conversión a que se refiere el punto 1.0 en las dos situaciones siguientes:

- a) Las parcelas fueron tratadas con un producto no autorizado para la producción ecológica como parte de una medida de control de plagas o enfermedades obligatoria, impuesta por la autoridad competente del tercer país
- b) Las parcelas fueron tratadas con un producto no autorizado para la producción ecológica en el marco de pruebas científicas, aprobadas por la autoridad competente del tercer país

En los casos a) y b), la duración del período de conversión se fijará teniendo en cuenta que el proceso de degradación del producto en cuestión garantizará, al final del período de conversión un nivel insignificante de residuos en el suelo y, en el caso de un cultivo perenne, en la planta. La cosecha posterior al tratamiento no podrá venderse con referencia a los métodos de producción ecológica.

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. Los productos y sustancias de este listado deben utilizarse únicamente si su uso ha sido previamente autorizado para uso agrícola general por la legislación local pertinente en el país de referencia

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. Mezclas de residuos vegetales y animales compostados o fermentados, provenientes de desechos domésticos. 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. Digerido de biogás, con subproductos animales codigeridos con material de origen vegetal o animal recogido en el presente anexo. No debe aplicarse a las partes comestibles del cultivo.

Los subproductos animales (incluidos los subproductos de animales salvajes) de la categoría 3(*) y el contenido del tubo digestivo de la categoría 2(*) no deben proceder de ganaderías intensivas. Los procedimientos tienen que ajustarse a lo dispuesto en el Reglamento (UE) no 142/2011 de la Comisión.

(*) Las categorías 2 y 3 son las definidas en el Reglamento (CE) no 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo.

6. Productos y subproductos de origen vegetal para abono. Ejemplos: harina de tortas oleaginosas, cáscara de cacao y raicillas de malta.
7. Compost proveniente del cultivo de hongos.
8. Lombricompuesto.
9. Estiércol de granja, gallinaza y otros, frescos o desecados. Prohibida la procedencia de producción intensiva.
10. Excrementos líquidos de animales: utilización tras una fermentación controlada o dilución adecuada. Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas.
11. Guano.
12. Los siguientes productos o subproductos de origen animal:
 - Harina de sangre
 - Polvo de pezuña polvo de cuerno
 - Polvo de huesos o polvo de huesos desgelatinizado
 - Harina de pescado



- Harina de carne
- Harina de pluma
- Lana
- Aglomerados de pelos y piel (*)
- Pelos
- Productos lácteos
- Proteínas hidrolizadas (**)

(*) Concentración máxima en mg/kg de materia seca de cromo (VI): no detectable;

(**) No debe aplicarse a las partes comestibles del cultivo»

13. Turba. Utilización limitada a la horticultura (cultivo de hortalizas, floricultura, arboricultura, viveros).
14. Azufre elemental (producto de origen natural o industrial más o menos refinado).
15. Oligoelementos: micronutrientes inorgánicos (boro, cobalto, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc).
16. Sulfato de magnesio (sal de Epsom, kieserita). Únicamente de origen natural.
17. Sulfato de potasio de origen mineral obtenido a partir de sal potásica en bruto por métodos físicos. Puede contener sales de magnesio.
18. Sal potásica en bruto o kainita (Óxido de potasio soluble en agua, Óxido de magnesio soluble en agua).
19. Arcilla (bentonita, perlita, vermiculita, etc.).
20. Leonardita (sedimento orgánico sin tratar rico en ácidos húmicos). Únicamente obtenida como subproducto de actividades mineras.
21. Quitina (polisacárido obtenido del caparazón de los crustáceos). Únicamente si se obtiene de explotaciones sostenibles, tal como se definen en el artículo 3, letra e), del Reglamento (CE) N° 2371/2002 del Consejo o de la acuicultura ecológica.
22. Sedimento rico materia orgánica procedente de masas de agua dulce y formado en ausencia de oxígeno (por ejemplo, sapropel). La extracción debe efectuarse de forma que sea mínimo el impacto causado al sistema acuático. Únicamente sedimentos procedentes de fuentes libres de contaminación orgánicos persistentes y sustancias análogas de la gasolina (Ver limitaciones en RE (UE) N°354/2014)
23. Carbonato de calcio: Creta, Caliza, marga, roca calcárea molida, arena calcárea, Creta fosfatada. Únicamente de origen natural.
24. Cal industrial procedente de la producción de azúcar. Subproducto de la producción de azúcar de remolacha.
25. 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.
26. Polvo de roca.
27. 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 P₂O₅.
28. 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 P₂O₅. Utilización limitada a los suelos básicos (pH > 7,5).



29. 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).
30. Roca de magnesio calcárea (dolomita), creta de magnesio. Únicamente de origen natural.
31. Yeso (sulfato de calcio). Únicamente de origen natural.
32. Cloruro de calcio (tratamiento foliar para manzanos por carencia de calcio).
33. Cloruro de sodio. Solamente sal gema.
34. Preparados biodinámicos.
35. 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. Los productos y sustancias de este listado deben utilizarse únicamente si su uso ha sido previamente autorizado para uso agrícola general por la legislación local pertinente en el país de referencia

1. Aceites vegetales (aceite de clavo CAS No 94961-50-2, aceite de menta CAS No 8008-79-5, aceite de citroneta CAS No 8000-29-1, aceite de colza CAS No 8002-13-9). Todos los usos autorizados, excepto como herbicida.
2. Aceite de parafina. Insecticida, acaricida. CAS No 64742-46-7, CAS No 72623-86-0, CAS No 97862-82-3 y CAS No 8042-47-5.
3. Azufre CAS No 7704-34-9. Fungicida, acaricida.
4. Microorganismos. No procedentes de OGM.
5. Espinosad. Insecticida.
6. Bicarbonato de potasio (Hidrogenocarbonato de potasio). Fungicida.
7. Cobre en forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, óxido de cobre, sulfato de cobre tribásico, caldo bordelés. Bactericida y fungicida únicamente. 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. Deben tomarse medidas para proteger las aguas, los organismos benéficos, así como las zonas buffer.
8. Polisulfuro de Calcio. Fungicida.
9. Arena de cuarzo. Repelente.
10. Piretrinas extraídas de *Chrysanthemum cinerariaefolium*. Insecticida.
11. Cuasia extraída de *Quassia amara*. Insecticida y repelente.
12. Feromonas. Solo en trampas y dispersores.
13. Preparados biodinámicos.
14. Azadiractina extraída de *Azadirachta indica* (árbol del neem). Insecticida.
15. Cera de abejas. Agente para la poda / protector de madera.
16. Proteínas hidrolizadas (excepto gelatina).
17. Piretroides (solo deltametrina o lambdacihalotrina). Insecticida; solo en trampas con atrayentes específicos; únicamente contra *Batrocera oleae* y *Ceratitis capitata* Wied.
18. Fosfato férrico [ortofosfato de hierro (III)]. Para su dispersión en la superficie entre las plantas cultivadas.
19. Etileno.



20. Hidróxido de calcio. Cuando se utilice como fungicida, solo para árboles frutales (incluso en viveros), para el control de *Nectria galligena*.
21. Repelentes (por el olor) de origen animal o vegetal/grasa de ovino. Solo para las partes no comestibles de cultivo y cuando el material no sea ingerido por ovejas ni cabras. CAS No 98999-15-6.
22. Silicato de aluminio, CAS No 1332-58-7 (Caolín). Repelente.
23. Laminaria (alga parda). Las algas marinas deben ser cultivadas de forma ecológica o ser recolectadas de manera sostenible.
24. Dióxido de carbono.
25. Ácidos grasos. Todos los usos autorizados, excepto como herbicida.
26. Tierra de diatomeas.
27. Sustancias básicas. Únicamente aquellas consideradas "alimento o producto alimenticio" y que tengan origen animal o vegetal. Solo para el control de plagas y enfermedades, no como herbicidas. Las siguientes sustancias básicas están permitidas, con las siguientes restricciones:
 - Equisetum arvense L. como fungicida
 - Clorhidrato de quitosano como fungicida y bactericida
 - Sucralosa, uso contra barrenadores de frutas y maíz
 - Vinagre como fungicida y bactericida
 - Lecitinas como fungicida
 - Fructosa, uso contra barrenadores de frutas
 - Suero como fungicida (contra el oídio)

ANEXO D (Ex Anexo I)

APÉNDICE SOBRE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1.0 INTRODUCCIÓN

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 ORGÁNICOS

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 *A 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.

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 y animal.
- 2.5 Ácido tartárico [L(+)-] (INS 334). Para productos de origen vegetal y animal (exclusivamente para aguamiel).
- 2.6 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, incluida la sidra y la perada) y el aguamiel, con y sin adición de azúcar: 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 arábica (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) en forma de gel o de solución coloidal. Para productos de origen vegetal y animal. Para hierbas y especias en forma de polvo seco, aromas y propóleo.
- 2.17 Fosfato monocálcico. (INS 341). Para productos de origen vegetal. Gasificante para harina fermentante.
- 2.18 Extracto de romero. Únicamente de producción ecológica y extraído con etanol. Para productos de origen vegetal y animal.

- 2.19 Lecitina (*) (INS 322). Para productos de origen vegetal y animal. En productos lácteos (1) y únicamente si derivan de materias primas ecológicas (a partir del 1ero de enero de 2019).
- 2.20 Nitrógeno (INS 941). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.21 Oxígeno (INS 948). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.22 Tartrato de potasio (INS 336). Para productos de origen vegetal.
- 2.23 Tartrato de sodio (INS 335). Para productos de origen vegetal.
- 2.24 Carbón vegetal (INS 153). Para productos de origen animal: queso de cabra recubierto de ceniza, queso Morbier.
- 2.25 Anato, bixina, robixina (*) (INS 160b). Para productos de origen animal: queso Red Leicester, queso Double Gloucester, Cheddar, Mimolette.
- 2.26 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.
- 2.27 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.
- 2.28 Nitrate 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.
- 2.29 Ácido ascórbico (INS 300). Para productos de origen vegetal y animal. En productos cárnicos (1).
- 2.30 Ascorbato de sodio (INS 301). Para productos de origen animal. En productos cárnicos (1).
- 2.31 Extracto rico en tocoferoles (*) (INS 306). Para productos de origen vegetal y animal. Antioxidante.
- 2.32 Lactato de sodio (INS 325). Para productos de origen animal: lácteos y cárnicos.
- 2.33 Carragenina (INS 407). Para productos de origen vegetal y animal. Productos lácteos. (1)
- 2.34 Goma de garrofín (INS 410) (*). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.35 Goma de guar (INS 412) (*). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.36 Goma xantana (INS 415). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.37 Goma gellan (E 418). Para productos de origen vegetal y animal. Únicamente con un índice elevado de acilo
- 2.38 Glicerol (INS 422). Para preparación de productos de origen vegetal. De origen vegetal. Para extractos vegetales y aromas.
- 2.39 Pectina (INS 440) (*). Para productos de origen vegetal y animal. Productos lácteos. (1)
- 2.40 Hidroxipropil-metil-celulosa (INS 464) Para productos de origen vegetal y animal. Material de encapsulado para cápsulas.
- 2.41 Carbonatos de sodio (INS 500). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.42 Carbonatos de amonio (INS 503). Para productos de origen vegetal.
- 2.43 Carbonatos de magnesio (INS 504). Para productos de origen vegetal.
- 2.44 Sulfato de calcio (INS 516). Para productos de origen vegetal. Excipiente.
- 2.45 Hidróxido de sodio (INS 524). Para productos de origen vegetal. Tratamiento superficial de "Laugengebäck" y corrección de la acidez en los aromas ecológicos.
- 2.46 Talco (INS 553b). Para productos de origen vegetal y animal. Agente de recubrimiento para productos cárnicos.
- 2.47 Argón (INS 938). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.48 Helio (INS 939). Para productos de origen vegetal y animal.
- 2.49 Cera de abejas (INS 901). Para productos de origen vegetal. Como agente de recubrimiento para productos de confitería únicamente. Cera procedente de apicultura ecológica
- 2.50 Cera de Carnauba (INS 903). Para productos de origen vegetal. Como agente de recubrimiento para productos de confitería únicamente. Cera procedente de apicultura ecológica
- 2.51 Eritritol (INS 968). Para productos de origen vegetal y animal. Únicamente si deriva de la producción ecológica sin utilizar tecnología de intercambio de iones.

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(es). Para la producción de aceite, con excepción de la producción de aceite de oliva.
- 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 y animal.
- 3.14 Ácido cítrico (INS 330). Para productos de origen vegetal y animal.
- 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. Únicamente cuando derivan de la producción ecológica.
- 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)
- 3.29 Celulosa. Para productos de origen vegetal y animal. Producción de gelatina (1).
- 3.30 Tierra de Diatomeas. Para productos de origen vegetal y animal. Producción de gelatina (1).
- 3.31 Perlita. Para productos de origen vegetal y animal. Producción de gelatina (1).
- 3.32 Cáscara de avellana. Para productos de origen vegetal.
- 3.33 Harina de arroz. Para productos de origen vegetal
- 3.34 Cera de abejas. Para productos de origen vegetal. Desmoldeador. Procedente de apicultura ecológica.
- 3.35 Cera de Carnauba. Para productos de origen vegetal. Desmoldeador. Únicamente si deriva de materias primas ecológicas
- 3.36 Vinagre o ácido acético. Para productos de origen animal. Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Para la transformación del pescado, exclusivamente de fuente biotecnológica, excepto OGM.
- 3.37 Clorhidrato de tiamina. Para productos de origen vegetal y animal. Únicamente en la preparación de vinos de fruta, incluida la sidra y la perada y el aguamiel.
- 3.38 Fosfato diamónico. Para productos de origen vegetal y animal. Únicamente en la preparación de vinos de fruta, incluida la sidra y la perada y el aguamiel.
- 3.39 Fibra de madera. Para productos de origen vegetal y animal. El origen de la madera debería estar limitado al producto certificado como cosechado de manera sostenible. La madera utilizada no debe contener componentes tóxicos (tratamientos poscosecha, toxinas naturales u obtenidas a partir de microorganismos)

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

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

ANEXO E (Ex Anexo J)

APÉNDICE SOBRE LA ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS

PRODUCTOS Y SUSTANCIAS AUTORIZADAS PARA SU USO Ó ADICION EN LA ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS

Uso y tipo de tratamiento	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas y restricciones
Aireación u oxigenación	Aire Oxígeno gaseoso	
Centrifugación y filtración	Perlita Celulosa Tierra de diatomeas	Uso exclusivo como coadyuvante de filtración inerte
Uso para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	Nitrógeno Anhídrido carbónico (CO ₂) Argón	
Fermentación	Levaduras	Para las diferentes cepas de levaduras: derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles
Alimentación y desarrollo de levaduras	Fosfato diamónico	Dentro del límite de utilización de 1 g/l (expresado en sales)
Alimentación y desarrollo de levaduras	Diclorhidrato de tiamina	Dentro del límite de utilización de 0,6 mg/l (expresado en tiamina) para cada tratamiento
Uso como conservante, antiséptico, desinfectante e inhibidor de la fermentación	Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre) — Bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio (también llamados disulfito de potasio o pirosulfito de potasio)	a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 100 miligramos por litro en los vinos tintos, con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 150 miligramos por litro en los vinos blancos y rosados, con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. c) Para todos los demás vinos, se reducirá en 30 mg por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso respecto de los vinos convencionales

Uso y tipo de tratamiento	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas y restricciones
Uso como desodorizante	Carbones de uso enológico	Únicamente en los mostos y los vinos nuevos aún en proceso de fermentación, el mosto de uva concentrado rectificado, así como en los vinos blancos. Hasta 100 g de producto seco por hl
Clarificación	Gelatina alimentaria Cola de pescado Albúmina de huevo Taninos	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles
	Caseína Caseinatos de potasio Dióxido de silicio Bentonita Enzimas pectolíticas	
Acidificación	Ácido L(+) tartárico Corrección con mostos orgánicos	El ácido tartárico debe ser de origen agrícola y extraerse de productos vitivinícolas
Desacidificación	Ácido L(+) tartárico Carbonato de calcio Tartrato neutro de potasio Bicarbonato de potasio	El ácido tartárico debe ser de origen agrícola y extraerse de productos vitivinícolas
Fermentación maloláctica	Bacterias lácticas	
Adición como antioxidante	Ácido L-ascórbico	Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 250 mg/l (límite de utilización: 250 mg/l en cada tratamiento)
Inyección y conservación	Nitrógeno	
Inyección y conservación	Anhídrido carbónico	
Adición para la estabilización del vino	Ácido cítrico	Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 1 g/l
Adición	Taninos	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles.

Uso y tipo de tratamiento	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas y restricciones
Adición	Ácido metatartárico	Dentro del límite de utilización de 100 mg/l
Clarificación	Goma arábica	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles.
Uso	Bitartrato de potasio	
Crianza y envejecimiento	Virutas de madera de roble	Exclusivamente del género <i>Quercus</i> , trozos de tamaño no menor a 2mm Pueden ser al natural o tostarse de manera ligera, media o fuerte, sin carbonizarse. Sin ningún tratamiento químico, enzimático o físico, aparte del tostado. Sin adición de productos para aumentar su poder aromatizante natural o sus compuestos fenólicos extraíbles.
Clarificante	Alginato de potasio	