



Normas Naturland para el procesamiento

Parte general y anexos

Versión 05/2017

Naturland - Verband für ökologischen Landbau e. V.

(Naturland - Asociación para la agricultura orgánica)

Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing, Alemania

Telf.: +49 (0)89/89 80 82-0, fax: +49 (0)89/89 80 82-90

E-mail: naturland@naturland.de

www.naturland.d

Estructura de las Normas de Naturland

Parte A. Reglamentos generales para la producción

- I. Contratación y procedimientos de la certificación
- II. Requerimientos generales (para el manejo de la empresa) y otros reglamentos principales
- III. Responsabilidad social

Parte B. Reglamentos para las diferentes ramas de producción

- I. Producción vegetal
- II. Producción pecuaria
- III. Horticultura
- IV. Producción de semillas germinadas y brotes
- V. Cultivo de hongos
- VI. Cultivo de plantas ornamentales, arbustos, plantas leñosas, árboles de navidad
- VII. Fruticultura
- VIII. Viticultura
- IX. Cultivos perennes tropicales
- X. Recolección silvestre
- XI. Apicultura
- XII. Acuicultura
- XIII. Manejo ecológico forestal

Anexos - Producción

Parte C. Normas generales para el procesamiento y la transformación

- I. Objetivos
- II. Ámbito de aplicación de estas normas
- III. Contratos
- IV. Control y certificación
- V. Etiquetado
- VI. Reglamentos generales sobre la producción
- VII. Responsabilidad social

Parte D. Normas para el procesamiento y la transformación de productos específicos

- I. Normas para el procesamiento y la transformación de carne y productos cárnicos
- II. Normas para el procesamiento y la transformación de leche y productos lácteos
- III. Normas para el procesamiento y la transformación de pan y productos de panadería
- IV. Normas para el procesamiento y la transformación de cereales, productos de cereales y pastas alimenticias
- V. Normas para el procesamiento y la transformación de forrajes
- VI. Normas para el procesamiento y la transformación de productos de la acuicultura y la pesca sustentable
- VII. Normas para el procesamiento y la transformación de productos de cervecería
- VIII. Normas para el procesamiento y la transformación de hortalizas y frutas
- IX. Normas para el procesamiento de la elaboración de vino, vino de aguja, vino espumoso, vino afrutado, vinagre de vino, mosto de uva concentrado rectificado/mosto no fermentado, vino generoso y licores destilados
- X. Normas para el procesamiento y la transformación de aceites y grasas alimenticios
- XI. Normas para el procesamiento y la transformación de levadura, productos de levadura, masa a base de fermentación
- XII. Normas para el procesamiento de microalgas y productos de microalgas para alimentos
- XIII. Normas para el procesamiento de tejidos
- XIV. Normas para el procesamiento de productos cosméticos
- XV. Normas para el procesamiento y la transformación de forrajes para animales domésticos
- XVI. Normas para el procesamiento de la elaboración y el servicio de alimentos y bebidas en restauración colectiva
- XVII. Normas para transporte y sacrificio

Anexos - Procesamiento

Índice

Prefacio	5
Parte C. Normas generales para el procesamiento y la transformación	6
I. Objetivos	6
II. Ámbito de aplicación	6
III. Contratos	6
IV. Control y certificación	6
V. Etiquetado	7
1. Productos procesados	7
2. Materias primas e ingredientes	7
VI. Reglamentos generales sobre la producción	7
1. Economía sostenible	7
2. El no uso de organismos genéticamente modificados (OGM) y sus derivados	7
3. No utilización de nanomateriales	8
4. Ingredientes de origen agropecuario	8
5. Procedimientos de proceso	9
6. Garantía de calidad	10
7. Documentación	10
8. Embalajes	11
9. Almacenamiento, envase y transporte	12
10. Limpieza e higiene	12
11. Control de plagas	12
VII. Responsabilidad social	13
1. Derechos humanos	13
2. Libertad de elegir el trabajo	13
3. Libertad de asociación	13
4. Igualdad de trato y oportunidades	13
5. Derechos de la niñez	13
6. Salud y seguridad	13
7. Condiciones laborales	14
Anexos – Procesamiento	15
Anexo 2: Forrajes autorizados	15
Anexo 3: Productos permitidos para el control de plagas	17
Anexo 8: Valores límite para el contenido de total de azufre en el vino final	18

Prefacio

Introducción

La agricultura orgánica reconocida según las Normas de la Asociación Naturland, ha adquirido un grado firme de importancia. Si comparamos la primera versión de las "Normas para la agricultura orgánica", que datan del 1982 cuando se fundó la Asociación, con la versión actual, obtenemos un espejo que refleja dinamismo y capacidad de desarrollo, por un lado, y por otro lado constancia y consecuencia de esta forma contemporánea de agricultura. El desarrollo de normas y su implementación práctica, es la clave de las actividades de una Asociación para la agricultura orgánica. Las normas tienen que comprobar su eficacia. Dichas normas tienen que ser flexibles, tanto modificables al cambio de condiciones como aplicables a nuevos sectores. El crecimiento de la asociación Naturland y de sus respectivas organizaciones refleja desde su fundación el éxito de sus actividades, lo que confirma la amplia aceptación y valoración de esta forma de producción por parte de agricultores, productores de alimentos y consumidores.

Normas para sectores especiales

La Asociación Naturland introdujo sus normas mucho antes de que la Unión Europea aprobara las primeras reglamentaciones para la agricultura orgánica. El consecuente perfeccionamiento de nuestras normas sigue dando hoy importantes impulsos, ideas e incentivos que son tomados en cuenta en la legislación correspondiente.

Hoy en día las Normas de Naturland para la agricultura orgánica ya no se limitan a cubrir sólo una determinada forma de agricultura, como se indica concretamente en las ramas de producción vegetal y producción pecuaria. Ya hace tiempo Naturland elaboró normas para muchos sectores especiales, p.ej.: horticultura, viticultura, apicultura, recolección de especies silvestres, acuicultura, etc., tomando en cuenta los alcances y la amplitud de estos principios, hoy en día las Normas de Naturland incluyen también el sector post-cosecha, es decir, el procesamiento de los productos. La producción y el procesamiento de alimentos como p.ej.: productos de panadería y pastelería, leche y productos lácteos, cerveza, embutidos etc., ya se encuentran reglamentados en las normas de cada rama. El punto central de Naturland es el sector alimenticio, pero también otros sectores como el manejo ecológico de bosques y el procesamiento de madera también han sido definidos por las normas.

La fidelidad con el principio holístico

Para el perfeccionamiento consecuente de las normas es determinante que la agricultura orgánica, según las Normas de Naturland, respete los principios originales, resista la influencia de tendencias pasajeras y que en la búsqueda de éxitos a corto plazo no haga concesiones que atenten contra los contenidos elementales.

Las normas sólo definen el marco exterior. La agricultura orgánica no puede funcionar sólo a base de reglamentos y normas, lo esencial son los objetivos comunes de todos los actores. En la práctica se necesitan indicaciones exactas, sobre todo obligatorias, que en su implementación sean flexibles ante la situación específica de cada empresa. Los expertos - agricultores, consumidores, procesadores y científicos- que participan en la elaboración y desarrollo de las Normas de Naturland han sabido enfrentar este desafío con éxito. Los fundamentos centrales establecidos por la agricultura orgánica definen el marco exterior de las normas, representan el ideal de manejar con cuidado y responsabilidad nuestros recursos vitales. El principio integral, el manejo sostenible de recursos, la protección de la naturaleza y del clima, la conservación y protección de los suelos, aire y agua, y la protección del consumidor, es el punto central de las Normas de Naturland.

Las Normas de Naturland: La base para la certificación

Las normas son duraderas y efectivas cuando se les somete a prueba creíble y luego se implementan consecuentemente. Las decisiones hay que tomarlas de forma neutral y sin influencias exteriores. Todo eso queda garantizado tanto por las instancias independientes y responsables de sus propios actos -Comisión de Normas, agencia de control y Comisión de Certificación- como de los gremios constituidos por diferentes grupos de interés, tales como científicos, agricultores y consumidores. Supervisión independiente e implementación consecuente de las Normas de Naturland son la base para la elaboración de productos de calidad especial, proceso que abarca también aspectos de protección de la naturaleza y medio ambiente. Esto se documenta por el logotipo de Naturland.

Garantía de calidad en Naturland a nivel nacional e internacional

Tanto para el productor, procesador como para el consumidor, el reconocimiento por parte de Naturland representa un fiable sistema de control de calidad para una certificación segura, desde la fase de producción hasta el producto acabado.

Desde 1998 Naturland está acreditada según la Norma internacional ISO/IEC 17065. Con ello se asegura que la certificación se realiza de acuerdo a los estándares establecidos.

Parte C. Normas generales para el procesamiento y la transformación

I. Objetivos

El objetivo del procesamiento de productos procedentes de la agricultura orgánica conforme a las Normas de Naturland, es el de obtener un producto final que sea de una alta calidad alimenticia, ecológica y social. Por ello, se deberá optimizar de manera continua los métodos de proceso utilizados, teniendo en cuenta tanto los conocimientos científicos como los principios de las Normas Naturland. Durante el procesamiento no se deberá utilizar ninguna tecnología de riesgo como la manipulación genética o la nanotecnología. Otras nuevas tecnologías deberán siempre ser monitoreadas en cuanto al riesgo que pueden conllevar. Además de ello, se deberá proteger a los consumidores contra cualquier engaño o fraude, asegurando la mayor transparencia posible.

II. Ámbito de aplicación

Estas normas son obligatorias para todos los establecimientos y empresas que han firmado un contrato de sublicencia con Naturland (denominados a continuación como Contratante). Ellas son válidas para todo el procesamiento de materias primas de origen agrícola, y por lo general se complementan con Normas específicas por tipos de productos¹. La versión actualizada de las normas, debidamente aprobada por los gremios de la Asociación Naturland, es la que tiene validez en todos los casos.

Además de estas Normas, son válidas las disposiciones legales correspondientes, especialmente el Reglamento (CE) Nº 834/2007 y 889/2008 para la agricultura orgánica y sus modificaciones correspondientes, así como el Código de Alimentos y Forrajes (LFGB – por sus siglas en alemán) y las normativas alemanas referidas a la identificación de los alimentos (LMKV) o la información sobre los alimentos (LMIV).

Naturland se reserva el derecho de modificar las normas. Cualquier modificación se realizará de acuerdo a la experiencia práctica y se comunicará a tiempo. Las empresas procesadoras tienen la obligación de comunicar con Naturland en caso de necesitar alguna aclaración o tener dudas sobre las Normas y sobre el procedimiento de certificación.

III. Contratos

Con la firma del contrato de sublicencia, la Contraparte se compromete a respetar desde el inicio estas normas de procesamiento y, cuando corresponda, las normas de procesamiento para productos específicos. (Éstas están disponibles en la sede central de Naturland – Asociación para la agricultura orgánica, Kleinhadener Weg 1, 82166 Gräfelfing, Alemania o en la página web: www.naturland.de o por e-mail: naturland@naturland.de).

El contrato de sublicencia regula también el uso del logotipo de Naturland.

IV. Control y certificación

El cumplimiento de las Normas Naturland, así como de los correspondientes reglamentos de ley, es controlado mediante visitas a las empresas por personal encargado por la Asociación Naturland, con o sin previo aviso y por lo menos una vez al año. Se debe garantizar que estas personas tengan acceso irrestricto a todas las instalaciones/secciones de la empresa. Se les debe presentar todos los documentos que ellos soliciten sobre la producción y darles las informaciones respectivas. Si la Contraparte contrata los servicios de terceros (p.ej. preparación, almacenamiento, procesamiento, transporte), debe tomar las medidas necesarias para asegurar la aplicación de las Normas y para que su cumplimiento pueda ser controlado por Naturland.

Mediante el aviso anual de certificación (y del correspondiente certificado Naturland), la Comisión de Certificación de Naturland confirma que la empresa procesadora cumple con la presente norma. La infracción de las normas vigentes por parte de la empresa procesadora será sancionada según el catálogo de sanciones.

Cualquier queja que concierna a requerimientos de la certificación por Naturland, puede ser dirigida a la directiva de Naturland en la sede central en Gräfelfing.

¹ En caso de que no existir una norma específica para el procesamiento del tipo de producto en cuestión, la certificación se realizará en base a las Normas generales para el procesamiento.

V. Etiquetado

1. Productos procesados

Para poder hacer referencia a Naturland, o a la certificación por Naturland, o utilizar el logotipo de Naturland en el etiquetado de los productos alimenticios, alimentos para animales y productos de consumo básico, se debe contar con un contrato de sub-licencia vigente y con la correspondiente autorización por parte de Naturland.

Además de los requisitos legales correspondientes, en el etiquetado de los productos certificados por Naturland se debe respetar los siguientes aspectos:

- Declaración completa: Todos los ingredientes (incluyendo los ingredientes compuestos) tienen que figurar de manera completa y en el orden de su proporción al peso total.
- Para especias y condimentos se puede usar la denominación genérica, si su porcentaje en el peso del producto es menor al 2%.
- El uso de sal yodada debe estar claramente indicado.
- Los aditivos deben figurar con su nombre completo.

En caso de Contrapartes (encargadas de poner el producto en el circuito comercial) que prestan servicio de suministro o pre-proceso a otras empresas, se recomienda que en la declaración se indique "elaborado por... por encargo de...", para mayor información al cliente.

2. Materias primas e ingredientes

Todas las materias primas y todos los ingredientes certificados por Naturland deben estar claramente identificados con la palabra NATURLAND o con el logotipo de Naturland, de manera que no pueda dar lugar a ninguna confusión.

VI. Reglamentos generales sobre la producción

1. Economía sostenible

La agricultura orgánica implica obligatoriamente y de manera muy especial, la adopción de sistemas sostenibles. Esto implica que, además de la responsabilidad social y la eficiencia económica, se debe poner especial atención en mantener una relación armoniosa con la naturaleza y con el medio ambiente, y un aprovechamiento respetuoso de los recursos naturales.

Se deben conservar los ecosistemas naturales con todas sus capacidades; se debe minimizar los impactos negativos sobre ellos de manera continua.

La biodiversidad en las fincas debe mantenerse y enriquecerse en la medida de lo posible.

La energía se debe usar de la manera más eficiente posible, y de preferencia tanta energía renovable como sea posible.

El agua es un recurso natural valioso cuya protección y uso sostenible tiene una importancia crucial.

Los recursos de agua natural deben utilizarse de manera respetuosa y sostenible.

Siempre que no se pueda evitar la existencia de residuos, se deben descartar de manera respetuosa al medio ambiente (p.ej. por medio del reciclaje).

Los residuos orgánicos se deben reutilizar siempre que sea posible, por ejemplo composteados.

Se debe dar prioridad al uso de materias primas y productos procedentes de la misma región.

2. El no uso de organismos genéticamente modificados (OGM) y sus derivados

Organismos genéticamente modificados (OGM), así como sus derivados, no son compatibles con la agricultura orgánica. Productos elaborados de acuerdo con las Normas de Naturland, deberán ser elaborados a lo largo de toda la cadena de producción y de valor, sin emplear organismos genéticamente modificados (OGM) y/o derivados de este tipo de organismos².

² Un derivado de OGM es una sustancia que ha sido elaborada, con o a través de un OGM, sin contener un OGM en sí. "El uso de OGM o de derivados de OGM" se define como el uso de dichas sustancias si se emplean como alimento o como ingrediente de alimentos (incluyendo aromas y sustancias adicionales), sustancias auxiliares en el procesamiento (incluyendo medios de extracción), forraje, mezclas de forraje, materia prima para forraje, sustancias adicionales de forraje, así como sustancias auxiliares de elaboración de forraje, determinados productos para alimentación animal, productos fitosanitarios, fertilizantes, mejoradores de suelos, semillas y plántulas, material de reproducción vegetativo y animales.

Está en vigor la definición del artículo 2 de la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, así como el criterio de exclusión de la tecnología genética según el Reglamento Orgánico de la Unión Europea (CE) No. 834/2007 y CE 889/2008.

También si una contaminación de los productos orgánicos por OGM ha ocurrido sin intención, esto puede influir en el nivel de la certificación.

3. No utilización de nanomateriales

Naturland entiende como nanomateriales: aquellas sustancias diseñadas consciente y deliberadamente por la intervención humana (antropogénicas), manufacturadas o creadas técnicamente con el fin de obtener algunas propiedades muy específicas (p.ej. forma, características superficiales o características químicas) en el rango nano (aprox. 1-300nm al menos en una dimensión). Las partículas que tienen un diámetro mayor pueden clasificarse también en esta categoría, en el caso de que muestren también algunos efectos nano específicos.

Se excluyen de esta definición aquellas partículas (de rango nano) que se hayan producido al azar, a partir de métodos tradicionales de procesamiento (homogenización, molienda, operaciones de espumado o congelado) o que puedan encontrarse de manera natural en el medio ambiente (p.ej. partículas en suspensión, polvo de volcanes), o en los alimentos (p.ej. azúcares simples, aminoácidos o ácidos grasos).

Los efectos de las nanomateriales sobre la salud humana y sobre el medio ambiente son hasta ahora desconocidos. Por eso los productos certificados por Naturland deben ser elaborados en la producción y procesamiento sin el empleo de nanomateriales antropogénicos. Los nanomateriales también deben evitarse en los envases. Sólo están permitidos si los nanomateriales están firmemente integrados en el material de embalaje. No se deben utilizar nanomateriales en capas o revestimientos que estén en contacto directo con productos certificados según las Normas de Naturland.

4. Ingredientes de origen agropecuario

4.1 Lista de prioridades

Los productos que llevan el logotipo de Naturland, o cualquier referencia a Naturland o a la certificación de Naturland, contienen materias primas, ingredientes, aditivos y auxiliares de proceso de origen agrícola que están certificados por Naturland. En caso de no existir suficiente disponibilidad de tal materia prima en calidad certificada (insuficiente en calidad y cantidad), se podrá solicitar autorización para usar materiales de otra procedencia, respetando la **lista de prioridades** que se presenta a continuación.

- a. Se debe dar la máxima prioridad al uso de materias primas e ingredientes certificados por Naturland.
- b. Se pueden utilizar otros materiales certificados conforme a otras certificadoras que el comité de certificación de Naturland reconozca como equivalentes, previa autorización escrita por parte de Naturland.
- c. En caso de que los productos explicados en los incisos a. y b. no estén disponibles, se podrá usar materias primas recertificadas³ por Naturland e ingredientes certificados por otras certificadoras, solamente previa autorización escrita por parte del comité de certificación de Naturland (por un tiempo limitado).
- d. En caso de que los productos explicados en los incisos a. y b. no estén disponibles, en casos excepcionales y sólo durante un plazo limitado, y solamente previa autorización escrita por parte del comité de certificación de Naturland, se podrá usar materias primas que cumplan por lo menos las disposiciones legales para la producción orgánica conforme a las correspondientes leyes vigentes en los países en que han sido producidas y comercializadas (p.ej. reglamento de la UE, USDA NOP). Para ello se precisa de la previa autorización escrita de Naturland. En todo

Para el fin de esta norma significa; 1. Organismo: cualquier unidad biológica, la cuál es capaz de reproducirse o de transmitir material genético. 2. Organismo genéticamente modificado (OGM): un organismo cuyo material genético ha sido manipulado de un modo el cual no es posible naturalmente por entrecruzamiento y/o recombinación natural.

³ Recertificación significa una certificación de materia prima o ingredientes por un plazo limitado, y en cantidades limitadas, a base de una documentación disponible (p.ej. informes de inspección) por terceros, que en un principio no se realizó por parte de Naturland.

caso, la empresa procesadora tiene la obligación de reemplazar dichas materias primas por otros ingredientes certificados por Naturland lo más pronto posible.

- e. Solamente se podrá usar ingredientes convencionales previa autorización por el comité de certificación de Naturland, y hasta un límite máximo de contenido en el producto final de un 5% (sin contar agua y sal). Esto solamente cuando no exista disponibilidad de estos materiales en calidad orgánica y si ellos no son genéticamente manipulados.

El cálculo del porcentaje de los ingredientes se realiza en relación a la parte del peso total que tienen los ingredientes en el momento de su uso en el procesamiento/elaboración de los productos certificados.

Naturland evalúa regularmente cuales ingredientes están disponibles y en qué calidades. En caso de tener dudas sobre la disponibilidad de materias primas certificadas por Naturland, las Contrapartes pueden hacer su consulta directamente a Naturland.

4.2 Aromatizantes

No se permite el uso generalizado de aromatizantes. En ciertos casos particulares, se pueden utilizar aromatizantes naturales, previa autorización por el comité de certificación de Naturland y dentro de los límites definidos en las normas para el procesamiento de productos específicos.

4.3 Agua y sal

El agua debe ser potable. Solo puede usarse sal comestible, sal comestible yodada, sin anti-aglomerantes o solamente con carbonato de calcio (E 170) como anti-aglomerante.

4.4 Cultivo de microorganismos

Los microorganismos deben cultivarse sobre sustrato orgánico o bien sustrato que cumpla los requerimientos de estas normas.

4.5 Enzimas

No se permite el uso generalizado de enzimas. En ciertos casos particulares, se pueden utilizar enzimas, previa autorización por el comité de certificación de Naturland y dentro de los límites definidos en las normas para el procesamiento de productos específicos.

4.6 Aditivos alimentarios

No se permite el uso generalizado de aditivos alimentarios. En ciertos casos particulares, se pueden utilizar aditivos alimentarios, previa autorización por el comité de certificación de Naturland y dentro de los límites definidos en las normas para el procesamiento de productos específicos.

4.7 Minerales, microelementos, vitaminas

No se permite el uso generalizado de minerales, microelementos, ni vitaminas. En ciertos casos particulares, se pueden utilizar minerales, microelementos, y vitaminas, previa autorización por el comité de certificación de Naturland y dentro de los límites definidos en las normas para el procesamiento de productos específicos.

4.8 Auxiliares de proceso permitidos

No se permite el uso generalizado de auxiliares de proceso. En ciertos casos particulares, se pueden utilizar auxiliares de proceso, previa autorización por el comité de certificación de Naturland y dentro de los límites definidos en las normas para el procesamiento de productos específicos.

5. Procedimientos de proceso

Solamente se puede utilizar equipos y procedimientos que no provoquen ninguna contaminación o daño a la salud y que, en la medida de lo posible, sean respetuosos con el medio ambiente y con los recursos naturales como el agua, aire y las fuentes de energía. Además de ello, los métodos de proceso no deben ser dañinos para la salud de las personas que trabajan en la producción.

5.1 Procedimientos de proceso permitidos

- Métodos mecánicos, físicos y biológicos

- Ahumado
- Extracción (exclusivamente utilizando sustancias extractivas de calidad apta para la alimentación: agua, etanol orgánico, aceites vegetales y grasas animales de calidad orgánica, vinagre orgánico, dióxido de carbono (CO₂), nitrógeno y ácidos orgánicos, previa aprobación).
- Precipitación
- Filtración (sólo con materiales libres de amianto y mientras sea garantizado que el proceso de filtración no perjudique la calidad del producto; Antes de emplear técnicas de filtración a base de reacciones químicas que modifiquen la estructura molecular de los alimentos, se debe solicitar la correspondiente autorización).

5.2 Métodos de proceso no permitidos

- Está prohibido el uso de microondas para la preparación de los productos certificados por Naturland.
- Está prohibido el uso de radiaciones ionizantes para el tratamiento de los alimentos y piensos, o de las materias primas utilizadas para la elaboración de alimentos y piensos.

El procesador debe asegurarse de que estos productos y métodos no sean utilizados en los productos certificados por Naturland ni de manera directa (materias primas, ingredientes o auxiliares de proceso), ni indirecta (en los productos semiterminados).

En las normas de procesamiento para grupos de productos específicos se encuentran más disposiciones acerca de los procedimientos de procesamiento.

6. Garantía de calidad

Las Contrapartes de Naturland deben establecer un sistema de garantía de calidad en su empresa que garantice una completa trazabilidad y seguridad de los productos elaborados. Las Contrapartes se comprometen además a lo siguiente:

- Capacitar a sus trabajadores con regularidad (por lo menos una vez al año, entrenamiento inicial para los nuevos trabajadores).
- Evitar toda contaminación con sustancias e insumos no permitidos que podrían dañar la calidad orgánica del producto, tomando todas las previsiones necesarias. Se debe informar a Naturland en caso de que existan sospechas fundadas de que la calidad del producto ha sido considerablemente afectada por la contaminación con sustancias no permitidas. Naturland podrá solicitar que se realicen análisis para esclarecer la fuente de la contaminación y para decidir los pasos a seguir. Como una medida adicional de seguridad, Naturland recomienda a los procesadores y comercializadores que realicen pruebas aleatorias de los productos orgánicos para detectar los contaminantes pertinentes.

Las Contrapartes de Naturland que procesen también productos convencionales, o productos certificados conforme al Reglamento Europeo, deben prestar atención a lo siguiente:

- Cada tanda de proceso debe realizarse en series completas por partida, y debe separarse ya sea espacialmente o por tiempos, de aquellos productos similares que sean de calidad convencional o certificada conforme al Reglamento Europeo.
- Antes del procesamiento de los productos certificados por Naturland, las instalaciones de proceso deben ser limpiadas a profundidad, de manera que no pueda ocurrir ninguna mezcla con productos convencionales o con productos certificados conforme al Reglamento Europeo, ni tampoco alguna contaminación con sustancias no permitidas conforme a la presente norma.
- En el surtido general de productos no debe existir "productos paralelos". Es decir que, la oferta de productos certificados por Naturland debe diferenciarse claramente de los otros productos convencionales u orgánicos conforme al Reglamento Europeo, tanto en la denominación del producto, como en la forma de presentación y/o en el envase.
- En caso de que para la producción convencional se utilicen materias primas, ingredientes o auxiliares de proceso que hayan sido manipulados genéticamente, se debe informar a Naturland al respecto y se deberá tomar las medidas necesarias para excluir todo riesgo de contaminación, p.ej. mediante medidas adicionales de aseguramiento de la calidad (trazabilidad, análisis, etc.).

7. Documentación

Las empresas certificadas por Naturland debe contar con los siguientes documentos en su versión actualizada (las versiones antiguas deben ser archivadas):

- Lista de productos (lista de todos los productos elaborados por la empresa)

- Lista de ingredientes de los productos certificados por Naturland (con detalle de todas las materias primas, en cantidad y calidad de certificación)
- Lista de proveedores, con indicación de las materias primas y de la certificación
- Resumen del sistema de garantía de calidad, incluyendo los resultados de controles/análisis
- Relación de las capacitaciones realizadas sobre producción orgánica y las Normas de Naturland
- Listado de todos los materiales de embalaje usados
- Listado de todos los detergentes y pesticidas/insecticidas utilizados
- Resumen de todos los procedimientos del procesamiento (p.ej. en forma de un diagrama de flujo)
- Resumen de las instalaciones de producción, almacén, maquinaria, y herramientas con sus respectivas funciones
- Diario del procesamiento
- Registros sobre el tratamiento de reclamos⁴

8. Embalajes

El cumplimiento de los requisitos establecidos en las normativas legales es la base para la elección de los embalajes correctos a utilizarse para los productos alimenticios certificados por Naturland.

Por cuanto para los alimentos certificados por Naturland se busca lograr la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena productiva, para la selección de los empaques adecuados se debe también poner atención al uso cuidadoso de las materias primas y a la minimización de la contaminación del medio ambiente durante la fabricación, uso y eliminación de los materiales de empaque. Por ello, el uso de los envases debe limitarse a asegurar el cumplimiento de las exigencias de higiene y a mantener los atributos de calidad sensorial y de salud de los productos envasados. La calidad del producto no debe verse influida por el material de empaque utilizado (p.ej. por medio del paso de materiales como la tinta o algún suavizante). No se deben utilizar materiales de empaque que contengan, o que hayan estado en contacto, con substancias como por ejemplo: pesticidas sintéticos, conservantes o desinfectantes.

Al escoger los empaques adecuados para los productos certificados por Naturland se deben tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- El empaque debe haber sido elaborado de manera respetuosa del medio ambiente y debe también poder ser eliminado / reciclado de la misma manera.
- El tamaño y peso del envase deben reducirse al mínimo necesario. Se trata de utilizar tan poco material de empaque como sea posible.
- Solo se dejará de utilizar envases re-utilizables cuando ello no sea posible o no tenga sentido (p.ej. en caso de medios de transporte ineficientes).
- Se debe preferir los envases que contengan un alto porcentaje de materiales reciclables o renovables, por encima de aquellos elaborados en base a materiales de origen fósil, recursos no renovables como los metales, o materiales sintéticos derivados de petróleo.
- Se debe buscar que los materiales de empaque sean reutilizables, p.ej. envases de vidrio, vasijas o combustible de reserva.
- Se recomienda el uso de plásticos orgánicos, pero que hayan sido elaborados sin uso de materias primas genéticamente modificadas. El fabricante o el proveedor de los envases deberá confirmar que no ha utilizado ningún OGM (ni sus derivados) para la elaboración de los envases (por medio de una declaración jurada ante la entidad de control).
- Para la impresión, se debe escoger tintas que no contengan solventes nocivos
- No se debe utilizar envases que contengan cloro, metales o aluminio.
- Se permite el uso de empaques en atmósfera modificada (MAP Modified Atmosphere Packaging), con una mezcla de oxígeno, dióxido de carbono y nitrógeno.

No se permite la radiación (eléctrica o ionizante) de los empaques para fines de conservación del producto.

El uso de corcho tratado con cloro no está permitido.

Para la selección de los empaques más adecuados, puede ser de mucha ayuda la guía que proporciona el documento "Nachhaltige Verpackung von Bio-Lebensmitteln – Ein Leitfaden für Unternehmen" ("Empaques sostenibles para productos alimenticios, una guía para las empresas")⁵,

⁴ La empresa debe tratar adecuadamente todos los reclamos recibidos de terceros en relación a los requisitos para la certificación por Naturland, y debe documentar tanto los reclamos, como las medidas tomadas.

⁵ Solo disponible en alemán

elaborado por la organización alemana Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW). Usted puede acceder a este texto en nuestra página web (www.naturland.de).

9. Almacenamiento, envase y transporte

- Los productos, o sean las materias primas, ingredientes y los artículos crudos elaborados según estas normas, deben ser almacenados y transportados de tal manera que se minimice todo posible perjuicio para la calidad o impacto medioambiental negativo.
- El almacenamiento bajo condiciones especiales está permitido (atmósfera controlada, control de la temperatura, regulación de la humedad y deshidratado de los productos a almacenar).
- No se permite utilizar almacenes, contenedores o silos que contengan residuos de productos que contengan OGMs, fungicidas sintéticos, conservantes o desinfectantes.
- Durante el almacenamiento y el transporte, los productos certificados por Naturland deben ser claramente e inconfundiblemente etiquetados. Esto es especialmente válido para empresas que también almacenan, elaboran y transportan productos convencionales (o productos certificados conforme al reglamento Europeo), además de los productos certificados por Naturland.
- Durante el almacenamiento se debe mantener físicamente separadas las materias primas y los ingredientes certificados por Naturland de aquellos convencionales o de los certificados conforme al Reglamento Europeo.

Se debe excluir toda posibilidad de mezcla de las materias primas certificadas por Naturland con otras no certificadas.

10. Limpieza e higiene

Toda empresa procesadora debe asegurarse de tomar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación de los productos procesados con detergentes (especialmente con compuestos de amonio cuaternario). Naturland se reserva el derecho de prohibir ciertas tecnologías y productos de limpieza. El método de limpieza y los detergentes usados se documentarán de manera que quede claro para la entidad de control.

La lista de productos permitidos por Naturland⁶ puede ayudar en la elección de los detergentes apropiados, y dicha lista puede ser solicitada a Naturland. En caso de duda, los métodos y productos de limpieza deben ser aclarados con Naturland.

11. Control de plagas

Las medidas de prevención deben ser aplicadas en forma íntegra y con el debido cuidado para evitar la presencia de plagas, lo cual se debe documentar mediante el monitoreo. En el caso de que sea inevitable aplicar medidas de control, se debe dar prioridad a los métodos mecánico-físicos, biológicos o biotecnológicos. Los productos permitidos están indicados en el Anexo 3 de la presente norma.

Está prohibido utilizar medios químicos para la protección de los almacenes, especialmente el uso de óxido de etileno, bromuro de metilo, fosfito de aluminio y lindano.

En caso de que sea necesario realizar fumigaciones y otras medidas que se enumeran en el anexo 3, se deberá solicitar una autorización previa a Naturland, dando a conocer la sustancia a aplicar, el período de espera previsto y la fecha de aplicación.

Cuando se contrate el servicio de empresas especializadas en el control de plagas, se les debe informar sobre las Normas de Naturland, y ellas se deben comprometer por escrito a cumplir las normas Naturland durante el control. Se puede solicitar a Naturland el formulario que se deberá utilizar para este fin.

Al tomar medidas de control de plagas se debe asegurar siempre, que los productos producidos según las Normas de Naturland no tengan contacto directo ni indirecto con las sustancias no permitidas.

En caso de que se utilicen sustancias o métodos no permitidos directamente en los productos procesados conforme a las Normas de Naturland, en la etiqueta de dichos productos no se podrá incluir ninguna referencia a las Normas de Naturland, ni usar el logotipo de Naturland.

⁶ Solo disponible en alemán

VII. Responsabilidad social

Las Normas de Naturland tienen la exigencia de ser holísticas, lo cual también incluye el trato social de las personas que viven y trabajan en las empresas.

1. Derechos humanos

Se deben respetar los derechos fundamentales de las personas que viven y trabajan en las empresas certificadas por Naturland. Estos derechos se corresponderán, al menos, con los reglamentos nacionales, o bien con la Declaración Universal sobre los Derechos Humanos, según la Convención de las Naciones Unidas, o con los Convenios y Recomendaciones de la OIT (Organización Internacional del Trabajo - ILO)⁷, las Convención de la ONU sobre los Derechos del Niño⁸, y con la Declaración de la ONU sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas⁹, en el caso de que éstos sean más exigentes.

Un producto que se haya producido infringiendo los Derechos Humanos, en casos obvios de injusticia social o de violación de los Derechos sobre las tierras y las aguas de los Pueblos Indígenas, no podrá ser comercializado como producto certificado por Naturland.

2. Libertad de elegir el trabajo

Las empresas se comprometen de descartar todo tipo de trabajo forzado o involuntario.

La empresa no puede retener ningún tipo de salario, bonificación, propiedad o documentación de los empleados para obligarles a quedarse en la empresa.

3. Libertad de asociación

Todos los empleados tienen el derecho y la libertad de reunirse y organizarse para defender sus intereses. Una persona no debe ser discriminada por ser miembro de un sindicato.

4. Igualdad de trato y oportunidades

En las empresas no debe existir una desigualdad en el trato de los empleados ya sea por las siguientes razones; raza, creencia, sexo, pertenencias o convicciones políticas.

Los empleados que realicen el mismo trabajo y asuman la misma responsabilidad deben recibir los mismos salarios y oportunidades independientemente de su sexo, color de piel y confesión.

5. Derechos de la niñez

Ninguna empresa debe contratar a niños. Niños podrán colaborar en la empresa de su familia o de sus vecinos sólo si las siguientes condiciones están garantidas:

- El trabajo no es peligroso y no perjudica la salud ni la seguridad de los niños.
- El trabajo no compromete el desarrollo escolar, moral, social ni físico de los niños.
- Durante el trabajo los niños deben ser supervisados por adultos, o bien autorizados por un titular de la patria potestad.

6. Salud y seguridad

Todos los trabajadores, empleados y sus familias deben tener acceso al agua potable, alimentación, alojamiento y servicios médicos básicos.

El patrón asume la responsabilidad de la seguridad, la salud y la higiene en el lugar de trabajo. Esto puede incluir cursos de capacitación para los empleados para sensibilizarlos con respecto a posibles peligros en el lugar del trabajo y sobre las normas de higiene. Las empresas con más de 10 empleados deben elaborar una política de "seguridad en el puesto de trabajo" que esté a disposición de todos los trabajadores.

⁷ <http://www.ilo.org/declaration/lang--es/index.htm>

⁸ <http://www.unicef.org/argentina/spanish/7.-Convencionsobreloderechos.pdf>

⁹ http://www.un.org/esa/socdev/unpfii/documents/DRIPS_es.pdf

7. Condiciones laborales

Los empleados en el sentido de estas normas son, aparte de las personas con contrato permanente, también personas contratadas por temporadas, así como personas que trabajan en empresas subcontratadas.

Todas las empresas se comprometen a cumplir los siguientes requerimientos¹⁰:

7.1 Contratos

Todos los empleados reciben un contrato laboral por escrito lo cual regula las condiciones de la relación laboral¹¹. El patrón debe documentar las relaciones laborales y los contratos, de manera que en cualquier momento puedan ser chequeados. El contrato laboral tiene que regular por lo menos los siguientes puntos: descripción del trabajo, marco y límites del trabajo, así como el tipo y el monto de salario. Las relaciones laborales con todos los empleados deben corresponder al menos a los requerimientos más exigentes de los reglamentos nacionales y de las normas de ILO respectivamente.

7.2 Igualdad de oportunidades y de trato

Las diferentes formas de las relaciones laborales no deben llevar a un trato desigual de los empleados. Para todos los empleados – que realizan las mismas tareas y asumen la misma responsabilidad – tienen validez los mismos derechos y condiciones laborales, incluyendo servicios sociales y bonificaciones (véase IV.4.).

7.3 Salarios

Los salarios se deben corresponder con al menos el salario mínimo legal vigente en el país, o bien con los respectivos estándares industriales (en caso de empresas procesadoras) o bien, los convenios colectivos de trabajo, los que sean más alto y en favor del trabajador. Los empleados reciben sus salarios en efectivo o de cualquier otra manera elegida por ellos.

7.4 Pago en especie

Los empleados pueden decidir libremente, si prefieren recibir una parte de su salario mediante alojamiento, alimentación u otros servicios prestados por la empresa. El contravalor de estos servicios será justo y adecuado. No se permite una reducción obligatoria del salario mínimo por la empresa.

7.5 Horario de trabajo

Para facilitar la flexibilidad y las horas extras durante las temporadas altas (p.ej. cosecha) se debe fijar un límite de horas laborales anuales, o bien llegar a un acuerdo mutuo sobre el trabajo en temporadas altas. Este acuerdo debe cumplir con la legislación nacional y los convenios colectivos de trabajo.

7.6 Beneficios sociales

El patrón asegurará que sus empleados tengan seguridad básica en caso de maternidad, enfermedad y al jubilarse. Cada empresa con más de 10 empleados debe elaborar una política de salarios y seguridad social, a la cual todos los empleados tendrán acceso.

7.7 Capacitación / Perfeccionamiento profesional

La empresa debe ofrecer posibilidades de capacitación y/o de formación profesional a sus empleados.

¹⁰ Naturland puede llegar a la conclusión que en ciertos países el control estatal de las condiciones laborales o los servicios de capacitación profesional abiertos para el público son suficientes para asegurar el cumplimiento de estas normas.

¹¹ También para empleados no registrados se deben hacer acuerdos obligatorios, en este caso especial no necesariamente por escrito. Además se debe informarles sobre sus derechos.

Anexos – Procesamiento

Anexo 2: Forrajes autorizados

Ingredientes permitidos en la producción agrícola

Si adicionalmente se compran forrajes, estos deberán ser certificados por Naturland o según una certificación que Naturland considere equivalente. Si tales no están disponibles se podrán adquirir, previa autorización por Naturland, forrajes de otras empresas agrícolas siguiendo las prioridades que se señala a continuación:

Origen

- a. Se debe dar la máxima prioridad al uso de materias primas e ingredientes certificados por Naturland.
- b. Se pueden utilizar otros materiales certificados conforme a otras certificadoras que el comité de certificación de Naturland reconozca como equivalentes, previa autorización escrita por parte de Naturland.
- c. En caso de que los productos explicados en los incisos a. y b. no estén disponibles, se podrá usar materias primas recertificadas¹² por Naturland e ingredientes certificados por otras certificadoras, solamente previa autorización escrita por parte del comité de certificación de Naturland (por un tiempo limitado).
- d. En caso de que los productos explicados en los incisos a. y b. no estén disponibles, en casos excepcionales y sólo durante un plazo limitado, y solamente previa autorización escrita por parte del comité de certificación de Naturland, se podrá usar materias primas que cumplan por lo menos las disposiciones legales para la producción orgánica conforme a las correspondientes leyes vigentes en los países en que han sido producidas y comercializadas (p.ej. reglamento de la UE, USDA NOP). Para ello se precisa de la previa autorización escrita de Naturland. En todo caso, la empresa procesadora tiene la obligación de reemplazar dichas materias primas por otros ingredientes certificados por Naturland lo más pronto posible.
- e. Ingredientes convencionales¹³.

Al usar productos no certificados por Naturland se pueden exigir, según grado de riesgo, medidas adicionales para la aseguramiento de calidad (trazabilidad, análisis).

Ingredientes permitidos de origen convencional

La proporción de ingredientes de origen agrícola se refiere, en caso de **forrajes**, al peso seco de la sustancia orgánica.

Para ganado vacuno, ovejas, cabras, caballos, animales silvestres criados y conejos:

En la elaboración de forrajes mixtos y certificados por Naturland, para los animales arriba mencionados, no se pueden usar ingredientes de producción agrícola convencional¹⁴.

Para cerdos y aves de corral:

Los alimentos de origen convencional que se permiten para el refuerzo proteínico de cerdos y aves de corral se limitan al 5%¹⁵ y solamente durante un período de transición que terminará el 31.12.2017.

- Tortas y residuos de semillas de lino, girasol y colza¹⁶
- Hollejo (según disposiciones del Reglamento (CE) N° 889/2008) Proteína de papa/patata
- Productos lácteos Glútenes germinados de maíz y trigo Harina de algas marinas
- Extractos de proteínas vegetal (solamente para animales jóvenes)
- Condimentos y hierbas; y melaza max. 1% de la ración (TS)

¹² Recertificación significa una certificación de materia prima o ingredientes por un plazo limitado, y en cantidades limitadas, a base de una documentación disponible (p.ej. informes de inspección) por terceros, que en un principio no se realizó por parte de Naturland.

¹³ Se deben respetar los requerimientos del Reglamento CE para la compra de productos convencionales.

¹⁴ Con excepción de las sustancias adicionales y complementarias permitidas para todas las especies de animales (vea abajo).

¹⁵ Estos valores porcentuales se refieren a la proporción orgánica de los forrajes de producción agrícola y serán calculados anualmente.

¹⁶ La extracción química (p.ej. mediante hexano) no se permite.

- Exclusivamente para la alimentación de animales jóvenes: Solamente se permite el uso de aceite y harina procedentes de residuos del procesamiento de pescado para consumo humano (procedente a su vez de sistemas de pesca sostenible).

Limitada para aves de corral:

- Huevos y productos a base de huevos

Para especies de la acuicultura:

- Algas marina y extractos de algas marinas
- Pigmentos naturales (p.ej. en forma de levadura *Phaffia*, microorganismos) ¹⁷
- Antioxidantes naturales, como p.ej. tocoferoles (es obligatorio contar con la autorización previa por parte de Naturland)
- Harina/aceite de pescado (en caso de peces predadores con necesidad elevada de proteínas, parte del alimento suministrado debe ser de origen animal). Para este caso, se debe tomar en cuenta los siguientes principios:
 - Harina/aceite de pescado, en el cálculo para el etiquetado del producto, se considera ingrediente de origen no agrícola
 - Las exigencias (origen, cantidad en la ración) con respecto a la harina y el aceite de pescado usado con fines alimenticios están indicadas en las Normas de Naturland para la acuicultura orgánica.

Hay que asegurar por medio de controles y análisis que el riesgo de contaminación de residuos sea limitado a un mínimo. Para ello y previa consulta con Naturland se debe realizar obligatoriamente un protocolo de análisis para los contaminantes importantes (véase Normas de Naturland para la acuicultura orgánica, A.1.6.).

¹⁷ La aplicación debe ser limitada al grado de pigmentación natural. No se permite el uso de cáscaras de gambas procedentes de la acuicultura convencional.

Anexo 3: Productos permitidos para el control de plagas

Medidas mecánicas-físicas, biológicas y biotecnológicas

- Fomento y movilización de enemigos naturales de agentes patógenos y parásitos de cultivos (p.ej. ácaros voraces, avispas icneumónidas);
- Trampas para insectos (p.ej. feromonas, láminas de colores);
- Defensas mecánicas (p.ej. trampas, barreras, tamizados);
- Repelentes (agentes de disuasión y repulsión) de origen animal o vegetal;

Procesos térmicos (p.ej. tratamiento térmico del espacio). Sustancias para el control de plagas animales

- Microorganismos (preparados de tipo viral, micótico y bacteriano, p.ej. *Bacillus thuringiensis*);
- Elaboración de *Azadirachta indica* (Neem);
- Extracto de piretro de *Chrysanthemum cinerariaefolium* (está prohibido el empleo de piretroides sintéticos así como sinergentes.);
- Fumigación con gases inertes (CO₂ o N₂), incluido el tratamiento a presión;
- Quassia de *Quassia amara*;
- Emulsiones de aceite (sin contener insecticidas químico-sintéticas) a base de aceites vegetales;
- Rodenticidas (p.ej. derivados de la cumarina) en una forma en que se evite la dispersión de la misma (cebos en trampas adecuadas);
- Cebos (en trampas adecuadas) para el control de hormigas y cucarachas;
- Tierra de diatomeas.

Otros

- Etileno

Anexo 8: Valores límite para el contenido de total de azufre en el vino final

Categoría de vino (conforme Regl UE 606/2009)	Límite SO₂ (convencional)	Límite SO₂ para vino orgánico
Vino blanco y rosado [Anexo I B Parte A Número 1 Inciso b (Azúcar residual* < 5 g/l)	200 mg/l	150 mg/l Azúcar residual < 2 g/l 170 mg/l Azúcar residual > 2 g/l y < 5 g/l
Vino blanco y rosado [Anexo I B Parte A Número 2 Inciso b (Azúcar residual* ≥ 5 g/l)	250 mg/l	220 mg/l
Vinos según Anexo I B Parte A Número 2 Inciso c (Lista de países, p. ej, para vendimia tardía ≥ 5 g/l azúcar residual*) Párrafo 2 c Párrafo 2 d Párrafo 2 e Párrafo 4 – Condiciones climáticas**	300 mg/l 350 mg/l 400 mg/l + 50 mg/l	270 mg/l 320 mg/l 370 mg/l (igual cómo CMO + 50 mg/l)
Vino generoso [Anexo I B Parte B (Azúcar residual* < 5 g/l)	150 mg/l	120 mg/l
Vino generoso [Anexo I B Parte B (Azúcar residual* ≥ 5 g/l)	200 mg/l	170 mg/l
Cava & Vino espumoso [Anexo I B Parte C Párrafo 1a Párrafo 1b Párrafo 2 – Condiciones climáticas**	185 mg/l 235 mg/l + 40 mg/l	155 mg/l 205 mg/l + 40 mg/l
Vino tinto [Anexo I B Parte A Número 1 Inciso a (Azúcar residual* < 5 g/l)	150 mg/l	100 mg/l Azúcar residual < 2 g/l 120 mg/l Azúcar residual > 2 g/l y < 5 g/l
Vino tinto [Anexo I B Parte A Número 2 Inciso a (Azúcar residual* ≥ 5 g/l)	200 mg/l	170 mg/l
* Azúcar residual = Suma de glucosa y fructosa ** establecido en el Art. 113 (2) del Regl UE Nr. 479/2008		