

#### MINISTERIO DE AGRICULTURA SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

LEY Nº20.089

# SISTEMA NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS AGRÍCOLAS

#### Visite nuestro sitio WEB: http://www.sag.cl

Este cuerpo legal es una versión elaborada por el Servicio Agrícola y Ganadero.

#### Edición:

División de Protección de los Recursos Naturales Renovables Servicio Agrícola y Ganadero

#### Diseño:

Departamento de Comunicaciones y Participación Ciudadana, Servicio Agrícola y Ganadero

#### ÍNDICE

Introducción.	5
LEY N°20.089.	7
Crea Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas.	
Título I. Ámbito de aplicación de la Ley.	7
Título II. Del procedimiento.	8
Título III. De las sanciones.	10
Aprueba Reglamento de la Ley N°20.089 que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas.	11
Título I. Disposiciones generales.	13
Título II. Del Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas.	15
Título III. De las importaciones.	30
Título IV. De las sanciones.	32
Aprueba Normas Técnicas de la Ley N°20.089 que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas.	33
NORMA TÉCNICA CHILENA DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA	35
Título 1. Introducción.	35
Título 2. Alcance y campo de aplicación.	36
Título 3. Términos y definiciones.	36
Título 4. Requisitos generales para la producción orgánica.	47

Título 5. Normas específicas para la producción vegetal orgánica.	50
Título 6. Normas específicas para la producción pecuaria orgánica.	56
Tlitulo 7. Normas específicas para la producción apícola orgánica.	70
Título 8. Normas específicas para la producción fúngica orgánica.	77
Título 9. Normas específicas para productos procesados orgánicos.	79
Título 10. Normas específicas para el vino orgánico.	82
Título 11. Registros.	88
Título 12. Etiquetado o rotulado.	89
Título 13. Almacenamiento, envases, embalaje y comercialización.	93
ANEXO A. Insumos permitidos y sus condiciones generales de uso en la producción orgánica.	96
ANEXO B. Sustancias (aditivos, auxiliares y colorantes) que se pueden emplear en la elaboración de productos procesados orgánicos.	120
ANEXO C. Coadyuvantes de procesos y otros productos que se	125

#### INTRODUCCIÓN

El Sistema Nacional de Certificación para Productos Orgánicos Agrícolas, este año cumple en Chile 10 años desde que fue oficializado. Desde ese momento ha contribuido a ser un instrumento de apoyo a la producción orgánica en el país. Las fortalezas que tiene la producción orgánica nacional –amparada bajo la Ley N°20.089– deben irse incrementando y desarrollando dentro del ámbito agropecuario actual, con fuertes matices sociales y medioambientales que posibiliten la consolidación de una agricultura eficiente y sustentable.

La Agricultura Orgánica es una forma de producción basada en el respeto de los ciclos biológicos, incremento de la biodiversidad y la no dependencia de productos de origen sintético, con el fin de producir alimentos sanos y de calidad. En este sentido, la regulación de la producción orgánica en el país está focalizada al incremento de la confianza de los consumidores tanto nacionales, como extranjeros. Para tal efecto, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), autoridad competente responsable de fiscalizar el cumplimiento de la normativa, desea presentar al público en general la regulación (Ley, Normas Técnicas y Reglamento) recientemente modificada y oficializada.

Los principales cambios están orientados a permitir la comercialización de los productos provenientes de las Organizaciones de Agricultores Ecológicos sin restricciones, lo cual contribuirá al crecimiento y desarrollo de este sector como principal proveedor interno. Otro grupo de modificaciones están orientadas a nuevas exigencias técnicas que permitan estar a la par de las principales normativas orgánicas, de manera de facilitar la homologación orgánica entre países, y así relevar sólo el cumplimiento de la regulación nacional, como garantía ante nuestros socios comerciales del resto del mundo. Además, los cambios van a establecer reglas claras sobre los derechos y deberes de los que intervienen o se adscriben bajo la normativa orgánica.

ÁNGEL SARTORI ARELLANO Director Nacional Servicio Agrícola y Ganadero

#### MINISTERIO DE AGRICULTURA

LEY Nº20 089

#### CREA SISTEMA NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS **AGRÍCOLAS**

#### TÍTULO I ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA LEY

#### ARTÍCULO 1

Esta ley regula el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, en adelante el Sistema.

El objeto del Sistema es asegurar y certificar que los productos orgánicos sean producidos, elaborados, envasados y manejados de acuerdo con las normas de esta ley y su reglamento.

#### **ARTÍCULO 2**

Para los efectos de esta ley, se entiende por "productos orgánicos agrícolas" aquellos provenientes de sistemas holísticos de gestión de la producción en el ámbito agrícola, pecuario o forestal, que fomenta y mejora la salud del agroecosistema y, en particular, la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo.

La certificación de productos orgánicos agrícolas se regirá exclusivamente por las disposiciones establecidas en este cuerpo legal y su normativa complementaria.

#### **ARTÍCULO 3**

El Sistema será de adscripción voluntaria para todos aquellos que participen, en cualquier forma, en el mercado interno y externo de productos orgánicos. Sin embargo, sólo los productores, elaboradores y demás participantes en el mercado que se hayan adscrito formalmente al Sistema y cumplan con sus normas podrán usar, en la rotulación, identificación o denominación de los productos que manejan, las expresiones "productos orgánicos" o sus equivalentes, tales como "productos ecológicos" o "productos biológicos" y utilizar el sello oficial que exprese esa calidad.

En el caso de comercialización, ya sea en ferias, tiendas, mercados locales u otros, por parte de agricultores ecológicos (pequeños productores, familiares, campesinos e indígenas), insertos en procesos propios de organización y control social, previamente registrados en el organismo fiscalizador, éstos podrán tener sistemas propios y alternativos de certificación, una vez que esté asegurada a los consumidores y al órgano fiscalizador, la rastreabilidad del producto y el libre acceso a los locales de producción o procesamiento.

#### **ARTÍCULO 4**

El Servicio Agrícola y Ganadero será la autoridad competente encargada de fiscalizar el cumplimiento de esta ley y su normativa complementaria, y de sancionar las infracciones señaladas en los artículos 9 y 10, de acuerdo con el procedimiento de sanción y reclamación contenido en el Párrafo IV, del Título I de la Ley N°18.755.

Asimismo, le corresponderá al Servicio Agrícola y Ganadero administrar y controlar el uso del sello oficial distintivo de productos orgánicos agrícolas, pudiendo encomendar la aplicación del mismo a entidades certificadoras inscritas en su registro.

Las atribuciones que esta ley le otorga al Servicio Agrícola y Ganadero serán ejercidas por dicho organismo, sin perjuicio de aquellas que les correspondan a otros organismos públicos.

## TÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO

#### **ARTÍCULO 5**

Los requisitos y protocolos para la adscripción al Sistema de los distintos intervinientes y para la ejecución de las diferentes fases de operación del mismo, se establecerán en un reglamento que se dictará al efecto y, en su caso, mediante normas técnicas. El reglamento y las normas técnicas referidas precedentemente serán aprobadas y oficializadas, respectivamente, mediante decretos del Ministerio de Agricultura, los que, en consecuencia, tendrán el carácter de obligatorios.

Dicho reglamento deberá dictarse dentro del plazo de noventa días, contado desde la publicación de esta ley.

#### **ARTÍCULO 6**

La certificación de los productos que cumplan con las normas a que se refiere esta ley, para ser considerados como productos orgánicos agrícolas, deberán efectuarla entidades acreditadas en certificación de productos.

Dicha certificación se hará de acuerdo con normas internacionales o con normas técnicas chilenas equivalentes, inscritas en el registro que para tal efecto llevará el Servicio Agrícola y Ganadero.

Asimismo, dicho Servicio podrá reconocer, respecto de productos importados, la certificación efectuada de acuerdo con sistemas nacionales de certificación de productos orgánicos de terceros países.

El reglamento establecerá la forma de acreditar el cumplimiento del requisito señalado en el inciso primero y las exigencias que deberá cumplir el personal de dichas entidades para llevar a cabo la certificación.

#### **ARTÍCULO 7**

Las certificaciones que se establecen en los artículos precedentes no obstarán a las facultades, atribuciones, funciones y responsabilidades que corresponden al Servicio Agrícola y Ganadero, conforme a su ley orgánica y a esta ley.

#### **ARTÍCULO 8**

Por la inscripción en el registro de certificadores y por el uso del sello oficial distintivo de productos orgánicos agrícolas autorizado, según lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 4°, el Servicio Agrícola y Ganadero podrá cobrar tarifas, las que se determinarán en la forma señalada en la letra ñ) del artículo 7° de la ley N°18.755.

#### TÍTULO III

#### DE LAS SANCIONES

#### **ARTÍCULO 9**

Constituyen infracciones, susceptibles de ser sancionadas con multas a beneficio fiscal de 5 a 500 unidades tributarias mensuales, las siguientes conductas:

- a) Rotular, identificar, comercializar o denominar un producto como orgánico o su equivalente, con infracción de esta ley y su normativa complementaria, y las de quienes, por cualquier medio de publicidad con fines comerciales, usaren indebidamente las expresiones indicadas en el artículo 2°.
- b) Incumplir las normas del Sistema que puedan dar origen a fraudes en la producción y comercialización de productos orgánicos.
- c) Hacer uso de envases o embalajes que lleven las expresiones "producto orgánico" o sus equivalentes, en productos que no cumplan con tal condición.

#### **ARTÍCULO 10**

Se sancionará con la medida de suspensión de diez a noventa días en el ejercicio de su función de certificación y con multas de 25 a 500 unidades tributarias mensuales, a los certificadores que incurran en alguna de las siguientes conductas:

- Emitir informes o certificados respecto de productos que no hayan sido inspeccionados.
- No cumplir o cumplir inadecuadamente los procedimientos y protocolos sobre controles e inspecciones de los productos objeto de control.
- c) Incurrir en cualquier acción u omisión que induzca a error en cuanto a la condición de producto orgánico certificado.
- d) Ocultar o negar la información requerida por el Servicio en un proceso de auditoría o de control

En la misma sanción incurrirá quien ejerza actividades de certificador de productos orgánicos sin estar habilitado oficialmente para ello o utilice indebidamente el sello oficial de producto orgánico certificado.

En caso de reincidencia, el Servicio Agrícola y Ganadero podrá cancelar la inscripción de un certificador acreditado.

# APRUEBA REGLAMENTO DE LA LEY N°20.089 QUE CREA EL SISTEMA NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS AGRÍCOLAS

Santiago,

#### DECRETO Nº

#### VISTO:

Lo dispuesto en el artículo 32 N°6, de la Constitución Política de la República de Chile; el D.F.L. N°294, de 1960, del Ministerio de Hacienda, Orgánica del Ministerio de Agricultura; la Ley N°18.755, que establece la Organización y Atribuciones del Servicio Agrícola y Ganadero; la Ley N°20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas; el D.F.L. N°1/19.653, de 2000, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; el Decreto N°36, de 2006, del Ministerio de Agricultura y la Resolución N°1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República.

#### CONSIDERANDO:

Que la Ley N°20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, dispone en su artículo 5° que: "Los requisitos y protocolos para la adscripción al Sistema de los distintos intervinientes y para la ejecución de las diferentes fases de operación del mismo, se establecerán en un reglamento que se dictará al efecto y, en su caso, mediante normas técnicas. El reglamento y las normas técnicas referidas precedentemente serán aprobadas y oficializadas, respectivamente, mediante decretos del Ministerio de Agricultura, los que, en consecuencia, tendrán el carácter de obligatorios".

Que mediante el Decreto N°36, de 2006, del Ministerio de Agricultura, se aprobó el Reglamento de la Ley N°20.089, que creó el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, el cual fue modificado por el Decreto N°86, de 2011, del Ministerio de Agricultura.

Que la agricultura orgánica constituye una actividad dinámica, cuyos procesos van variando en el tiempo, por lo que existe la necesidad de una actualización de la normativa que regula dicha actividad.

Que se ha decidido dictar un nuevo Reglamento de la Ley N°20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, con el objeto de adecuarlo a las nuevas exigencias sobre la materia, y derogar el Decreto N°36, de 2006, del Ministerio de Agricultura.

#### DECRETO:

Apruébase el Reglamento de la Ley N°20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, cuyo texto es el siguiente:

#### TÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

#### **ARTÍCULO 1.**

Este reglamento tiene como finalidad establecer los requisitos y protocolos para la adscripción al Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas y regular los demás aspectos que sean necesarios para la adecuada operación de dicho sistema, de conformidad con la Ley N°20.089. Las disposiciones de este reglamento serán aplicables a las entidades de certificación, ya sean los organismos de certificación o las organizaciones de agricultores ecológicos y los operadores que se desempeñen en el ámbito de la agricultura orgánica.

#### **ARTÍCULO 2.**

Sin perjuicio de las definiciones establecidas por la Ley, para los efectos de este reglamento, se entenderá por:

- a) Agricultura orgánica, ecológica o biológica: sistema holístico de producción silvoagropecuaria basado en prácticas de manejo ecológico, cuyo objetivo principal es alcanzar una productividad sostenida en base a la conservación y/o recuperación de los recursos naturales de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica vigente.
- b) **Inspección:** visita en terreno para verificar que una actividad agropecuaria se ajusta a las normas de un programa de certificación.
- c) **Inspector:** persona designada por la entidad de certificación y autorizada por el Servicio para realizar la inspección.
- d) Entidad de certificación o entidad certificadora: organismo encargado de verificar que la producción silvoagropecuaria se realice de acuerdo a la norma técnica aplicable para la obtención de productos orgánicos u orgánicos en transición, la que incluye a los organismos de certificación y organizaciones de agricultores ecológicos.
- e) Ley: la Ley N°20.089, que creó el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas.

- f) Normas Técnicas, Normas Internacionales o normas técnicas chilenas equivalentes: aquellas que sean oficializadas mediante decretos del Ministerio de Agricultura, para los efectos de lo dispuesto en los artículos 5° y 6° de la ley.
- g) Operador: Persona natural o jurídica que ha suscrito un convenio de certificación de productos orgánicos con una entidad certificadora u organización de agricultores ecológicos registrada por el Servicio Agrícola y Ganadero, que en consecuencia puede producir, procesar y/o comercializar productos orgánicos y tiene la responsabilidad de asegurar que éstos cumplan con los requisitos de certificación. Asimismo, se considerarán operadores a los comercializadores nacionales que no realicen labores de producción ni de procesamiento, los que son fiscalizados directamente por el Servicio y que de igual forma deben cumplir con lo dispuesto en la normativa vigente.
- Registro: Registro de Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas
- i) Servicio: El Servicio Agrícola y Ganadero.
- j) Sistema: Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícola.
- k) OAE: Organización de Agricultores Ecológicos.
- Normativa Complementaria: Toda otra resolución dictada por el Servicio relativa a las materias reguladas por la Ley, la Norma Técnica o el presente Reglamento.

#### ARTÍCULO 3.

El Servicio será la autoridad competente encargada de fiscalizar el cumplimiento de la Ley, de este reglamento, norma técnica y su normativa complementaria.

#### TÍTULO II

#### DEL SISTEMA NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS AGRÍCOLAS

#### PÁRRAFO 1º Del Sistema

#### ARTÍCULO 4.

El Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas tiene por objeto asegurar y certificar que los productos orgánicos sean producidos, elaborados, envasados y manejados de acuerdo con la normativa que lo regula.

#### ARTÍCULO 5.

De acuerdo a lo establecido en la Ley, sólo podrán utilizar la denominación de "productos orgánicos" o sus equivalentes, tales como "productos ecológicos", "productos biológicos", "bio", "eco", o una combinación de ellos, entre otros, aquellos productos de origen silvoagropecuario que en su producción, elaboración, conservación y comercialización han cumplido la norma técnica vigente y se encuentran certificados conforme lo establece el artículo 6 del presente Reglamento.

#### ARTÍCULO 6.

Todo producto silvoagropecuario que se haya originado en un proceso productivo orgánico, para ser reconocido como tal, debe estar certificado por una entidad certificadora, ya sea un organismo de certificación o una organización de agricultores ecológicos previamente registrada en el Servicio, de conformidad a lo dispuesto en este Reglamento.

#### ARTÍCULO 7.

Para efectos de la adscripción formal al Sistema, conforme a los artículos 3° y 5° de la Ley, los productores, elaboradores y participantes del mercado orgánico deberán estar inscritos en el registro del Sistema Nacional de Certificación de productos Orgánicos que administra el Servicio y cumplir con la norma técnica aprobada por decreto N°2, de 2016, del Ministerio de Agricultura o la norma que la reemplace.

#### **ARTÍCULO 8.**

El Servicio administrará un registro de todas las entidades de certificación, ya sean organismos de certificación u organizaciones de agricultores ecológicos.

Asimismo, administrará un registro de todas las normas técnicas de producción orgánica.

#### ARTÍCULO 9.

Corresponderá al Servicio administrar y controlar el uso del sello oficial distintivo de productos orgánicos agrícolas, pudiendo encomendar la aplicación del mismo a entidades certificadoras inscritas en su Registro, de acuerdo a lo dispuesto en el presente reglamento.

#### PÁRRAFO 2º De los Operadores

#### **ARTÍCULO 10.**

El operador deberá cumplir con las siguientes disposiciones de control y obligaciones:

- a) Llevar a cabo las operaciones productivas, de proceso y/o comercialización en conformidad con las normas técnicas vigentes;
- b) Contar con los registros que permitan la trazabilidad productiva en conformidad con las normas técnicas vigentes;
- c) Permitir el acceso a los establecimientos y documentación, facilitando la entrega de la información cuando sean objeto de fiscalización por parte del Servicio.
- d) Permitir el acceso a los establecimientos y documentación, facilitando la entrega de la información cuando sean objeto de inspecciones anunciadas o no anunciadas por parte de las entidades de certificación;
- e) Presentar a la entidad de certificación pertinente, su renuncia al Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas;
- f) Mantener su certificación vigente y contar al menos con una inspección en un plazo no superior a 12 meses;
- g) Informar al Servicio y a la entidad de certificación pertinente de toda irregularidad o infracción que afecte al carácter orgánico de sus productos o de aquellos que recibe de otros operadores o subcontratistas;

 h) Autorizar al Servicio la publicación de los siguientes datos: Ámbito de certificación; Nombre o Razón social; Región; Comuna; Establecimientos (Predio o plantas procesadoras); Organismo de Certificación; Vigencia del certificado; Rubro/especie; y Calidad (Orgánico o transición).
 Se podrá incluir en la publicación los datos de contacto, si el operador lo autoriza de forma expresa.

#### PÁRRAFO 3º

Condiciones Generales del Registro Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas

#### **ARTÍCULO 11.**

La inscripción en este Registro será obligatoria para toda entidad certificadora, nacional o extranjera, pública o privada.

#### ARTÍCULO 12.

El Servicio establecerá y mantendrá actualizado un Registro de entidades de certificación, en el que se indicará el número o código otorgado a dicha entidad, el nombre de la misma, la fecha de inscripción en el Registro y la fecha de expiración, cuando corresponda. La publicación de los datos de contacto se realizará previa autorización expresa de la entidad.

#### **ARTÍCULO 13.**

No podrán registrarse como entidades de certificación las personas jurídicas que tengan entre sus socios, directores, administradores, gerentes, accionistas o trabajadores, a personas que sean funcionarios, trabajadores o personas contratadas sobre la base de honorarios, en el Servicio.

#### ARTÍCULO 14.

Procedimiento de inscripción en el Registro. La entidad interesada deberá presentar un formulario de solicitud de inscripción en el Registro al Servicio. Además, en forma previa a la presentación de la solicitud, deberá pagar la tarifa vigente que corresponda. Esta tarifa no será reembolsada al interesado en caso de rechazo de la solicitud.

Una vez que se haya presentado la solicitud con todos los antecedentes necesarios y cumplidos los requisitos a que se refiere este Reglamento, el Servicio procederá a la evaluación de dichos antecedentes, para lo cual podrá realizar una supervisión en terreno. Si el resultado de esta evaluación es favorable se

notificará al postulante y se procederá a su incorporación en el Registro, con las menciones indicadas en el artículo 12 de este reglamento.

En caso de que la solicitud presentada no cumpla con todos los antecedentes, el Servicio devolverá los documentos a la entidad certificadora, para que subsane o acompañe los antecedentes erróneos o faltantes, según corresponda, con el objeto de que dicha entidad pueda reingresar la solicitud, dentro del plazo de treinta días hábiles.

Transcurrido el plazo señalado sin que se haya reingresado la solicitud, se notificará la resolución fundada del Servicio que rechaza la inscripción.

#### ARTÍCULO 15.

Las entidades certificadoras deberán informar periódicamente los resultados de las actividades realizadas en el Sistema informático de Agricultura Orgánica o por los medios que determine el Servicio, de acuerdo a los plazos y formatos que éste establezca.

Sin perjuicio de lo anterior, los organismos de certificación y OAE deberán mantener actualizadas permanentemente las nóminas que incluyan a sus operadores, de acuerdo a la información contenida en los formatos que determine el Servicio. Esta nómina será publicada en la web del Servicio, de acuerdo a la legislación vigente.

#### ARTÍCULO 16.

La entidad registrada deberá informar al Servicio, tan pronto como se produzca, cualquier variación en los antecedentes que fueron presentados para su incorporación al Registro.

#### **ARTÍCULO 17.**

Las entidades certificadoras deberán realizar al menos una inspección anual a cada unidad productiva de sus operadores. El Servicio podrá exigir a la entidad certificadora, en casos justificados, un aumento de las inspecciones, en función de las características del operador.

#### **ARTÍCULO 18.**

El Servicio podrá requerir directamente a cualquier entidad de certificación registrada, dentro del plazo que determine y en cualquier tiempo, que acredite la mantención de las condiciones que permitieron su registro.

#### **ARTÍCULO 19.**

La suspensión o cancelación de una inscripción en el Registro, se basará en la información obtenida durante la supervisión anual y/o fiscalización, como cualquier otra información que el Servicio pueda considerar pertinente para este efecto.

#### PÁRRAFO 4°

#### REQUISITOS Y OBLIGACIONES DE LOS ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN

#### **ARTÍCULO 20.**

Para ingresar al Registro, corresponderá a los organismos de certificación demostrar que cumplen las formalidades, requisitos y protocolos técnicos y profesionales necesarios para la ejecución de las labores de certificación contempladas en la Ley, el presente Reglamento, norma técnica y sus normas complementarias, de conformidad a las disposiciones que siguen.

#### **ARTÍCULO 21.**

Los organismos de certificación deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Tener personalidad jurídica vigente, otorgada conforme a la legislación nacional o extranjera, según corresponda;
- b) Estar acreditado en certificación de productos de acuerdo a la NCh-ISO 17065:2013 o su norma internacional ISO/IEC N°17.065, inscritas en el registro que para tal efecto lleva el Servicio Agrícola y Ganadero, acorde con el artículo 6° de la ley N°20.089, las que se publicarán en la página web de dicho Servicio, con alcance en el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, o a la norma que la reemplace, siempre que no se oponga a lo establecido en el presente Reglamento.
  - Sin perjuicio de lo anterior, el Servicio podrá solicitar documentos o antecedentes adicionales para verificar el cumplimiento de este requisito;
- Informar al Servicio, al momento de su inscripción, de los procedimientos a utilizar en el control de los diferentes operadores;
- d) Contar con formatos de certificados adecuados a las condiciones fijadas por el Servicio;

- e) Contar con un plan de medidas y acciones correctivas frente a los incumplimientos o no conformidades de los distintos operadores, en concordancia con la fiscalización del Servicio;
- f) Publicitar a través de un medio idóneo las tarifas que cobran al público por sus servicios, además de contar con un signo o símbolo identificador de la entidad;

g) Contar con una organización, cuyo personal que realice labores de ins-

- pección, esté integrados por profesionales o técnicos del ámbito silvoagropecuario, que demuestren competencias en producción orgánica y
  experiencia mínima de 2 años en certificación de productos o procesos.

  Para acreditar la experiencia, se deberá presentar una declaración jurada
  indicando la institución, lugar y período en que se ha desempeñado en
  materia de certificación de productos o procesos.

  Para acreditar las competencias los inspectores estos deberán rendir, en
  forma previa a la solicitud de inscripción en el Registro, una prueba
  ante el Servicio, sobre las materias a certificar conforme al Decreto N°2,
  de 2016, del Ministerio de Agricultura y sus modificaciones. La periodicidad y contenido de dichas pruebas será establecida por el Servicio
  y tendrá una validez para el ejercicio del inspector de 5 años una vez
  aprobada la respectiva prueba. Además, el Servicio podrá cancelar la au-
- h) Contar a lo menos con un responsable técnico que será contraparte del Servicio, titulado de una carrera del área silvoagropecuaria de, a lo menos, 8 semestres, que además cuente con experiencia de certificación de productos orgánicos de, a lo menos, 3 años; Para acreditar la experiencia, se deberá presentar una declaración jurada indicando la institución, lugar y período en que se ha desempeñado en materia de certificación de productos orgánicos.

torización de un inspector, cuando éste no desempeñe sus funciones

conforme a la normativa vigente.

- i) Contar con las instalaciones técnicas y administrativas, para los efectos de la certificación;
- j) Presentar una garantía de fiel cumplimiento de sus actividades, por un valor de doscientas unidades de fomento, a través de un vale vista, depósito a plazo endosable, póliza de seguro o boleta de garantía bancaria a nombre del Servicio Agrícola y Ganadero.

#### **ARTÍCULO 22.**

Los organismos de certificación deberán presentar junto al formulario de solicitud de ingreso al registro, los siguientes antecedentes:

- a) Fotocopia del Rol Único Tributario del postulante;
- b) Fotocopia de la cédula de identidad del respectivo representante legal o documento de identificación oficial para el caso de extranjeros;
- c) Copia autorizada de la escritura de constitución de la entidad, con sus respectivas modificaciones si las hubiere;
- d) Fotocopia de la publicación de extracto respectivo, cuando corresponda;
- e) Certificado de vigencia de persona jurídica, no superior a noventa días, emitido por la autoridad competente y certificado de inscripción en el Registro de Comercio;
- f) Documento en que conste la personería del representante legal del organismo;
- g) Certificado de acreditación en certificación de productos con alcance en el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, de acuerdo a la Norma Internacional ISO/IEC N°17.065 o la norma que la reemplace, lo que se demostrará con alguno de los siguientes antecedentes:
  - i. Certificado emitido por el Instituto Nacional de Normalización (INN); o
  - ii. Certificado emitido por otro organismo de acreditación que sea miembro del Foro Internacional de Acreditación (IAF) o de la Cooperación Interamericana de Acreditación (IAAC), o
  - iii. Certificado emitido por otro organismo de acreditación, el cual debe estar a su vez acreditado en ISO/IEC 17011:2004 o CO-PANT/ISO/IEC 17011:2004 y sus modificaciones respectivas.
- Formulario de individualización del/los responsable/s técnico/s, inspectores y demás personal que realice labores de certificación, completamente llenado y firmado por el representante legal del postulante;
- i) Certificado de título, en original o fotocopia legalizada del responsable técnico y de los inspectores;

- j) Currículum vitae del responsable técnico y del equipo de certificación;
- k) Currículum vitae del personal que realice labores de inspección, junto con el documento que demuestren experiencia en certificación de productos o procesos;
- La descripción del proceso a utilizar para la realización de la certificación y control de los diferentes operadores de acuerdo a las normas técnicas vigentes;
- m) Organigrama del organismo identificando nombre, cargo y responsabilidades de cada integrante;
- n) Manual de calidad y sus procedimientos;
- o) Sistema tarifario;
- p) Modelos de certificados emitidos por la entidad;
- q) Modelo de sello oficial que será utilizado;
- r) Descripción de las instalaciones técnicas y administrativas;
- s) Copia del comprobante de recaudación de la tarifa;
- t) Certificado de aprobación de prueba para inspectores;
- u) Declaración jurada en la que el postulante declara que no le afectan las inhabilidades establecidas en el artículo 13 del presente reglamento;

#### ARTÍCULO 23.

Los Organismos de Certificación y el personal de los mismos encargado de las labores de certificación, deberán mantener permanentemente las condiciones que permitieron su registro y cumplir con todas las obligaciones que este les impone.

#### ARTÍCULO 24.

Los organismos de certificación deberán cumplir las siguientes obligaciones:

a) Permitir las fiscalizaciones, entregar la información y cumplir los requerimientos que el Servicio determine, en el marco del cumplimiento de

sus funciones de fiscalización y supervisión;

- Presentar la garantía de fiel cumplimiento, conforme lo establezca la resolución que aprueba su inscripción en el Registro, la cual deberá estar vigente mientras esté inscrito.
- Entregar al Servicio, al 30 de junio de cada año, una memoria anual de sus actividades, la cual debe contemplar, al menos, lo siguiente:
  - Resumen de Gestión del organismo de certificación, destacando los siguientes aspectos: Introducción; Resumen Ejecutivo del año; estructura; y cambios a la organización.
  - ii. Resultado de las auditorias, evaluaciones y capacitaciones realizadas a los inspectores y al personal que realice labores de certificación;
  - Listado de operadores certificados actualizado para el periodo evaluado, en donde solamente se encuentre la identificación del operador, y su clasificación de riesgo, de acuerdo a lo dispuesto por el Servicio;
  - iv. Programa de Inspección a operadores; y
  - v. Conclusiones de la gestión realizada en el periodo.
- Mantener reserva de la información que obtenga de sus operadores, en función de sus actividades de certificación;
- e) Denunciar al Servicio la existencia de plagas o enfermedades de control obligatorio;
- f) Adoptar las medidas correspondientes cuando el Servicio comunique el resultado de un proceso sancionatorio que afecte a uno de sus operadores.
- g) Adaptar sus procedimientos a las directrices del Servicio.
- h) Realizar anualmente muestras de residuos de plaguicidas, al menos el 5% de los operadores que certifica, aproximándolo al entero más cercano. Las muestras pueden incluir la recolección y análisis de suelo, agua, desechos, tejidos vegetales; y muestras de productos vegetales, animales y procesados.
- Realizar visitas no anunciadas al menos al 10% de sus operadores durante la temporada respectiva.
- Realizar a cada unidad productiva de sus operadores al menos una visita de inspección en un plazo no superior a 12 meses.

- k) El organismo de certificación deberá transferir sus expedientes de control cuando un operador informe cambio de organismo. La información deberá ser entregada a la nueva entidad en un plazo no mayor a 15 días corridos, contados desde que se realizó la comunicación de cambio de entidad por parte del operador.
- En caso de suspensión o cancelación de la certificación de un operador, se deberá informar por escrito a los compradores del producto, con el fin de garantizar que las etiquetas o rótulos relativos a la calidad orgánica del producto sean retirados de dicha producción.
- m) La entidad certificadora deberá conservar, cuando el operador se retire del Sistema, su expediente de control por un período de al menos cinco años.
- n) Deberá mantener actualizada la información de sus operaciones en el Sistema informático de agricultura orgánica o el medio que el Servicio determine para estos efectos.

#### ARTÍCULO 25.

Tratándose de organismos de certificación extranjeros, para cumplir sus labores de certificación en Chile, éstas deberán cumplir con todos los requisitos que se establecen en este reglamento, inscribirse en el Registro y tener un representante legal y un domicilio en Chile, donde se mantenga toda la documentación requerida para realizar las actividades de supervisión y fiscalización.

#### **ARTÍCULO 26.**

Los organismos de certificación entregarán a sus inspectores, para la identificación de los mismos en el desarrollo de sus funciones, una credencial que contendrá una individualización del inspector, las características y menciones que para dichos efectos determine el Servicio.

#### ARTÍCULO 27.

Los organismos de certificación no podrán intervenir en procesos de certificación en los que tengan algún interés los socios o el personal del organismo o quienes tengan la calidad de cónyuge, hijos o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, respecto de dichos socios o personal. Asimismo, los organismos de certificación no podrán intervenir en aquellos procesos de certificación en los que exista cualquier circunstancia que les reste imparcialidad.

#### PÁRRAFO 5°

#### REQUISITOS Y OBLIGACIONES DE LAS ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES ECOLÓGICOS

#### ARTÍCULO 28.

Para ingresar al Registro, corresponderá a las OAE demostrar que cumplen las formalidades, requisitos y protocolos técnicos para la ejecución de las labores de certificación contempladas en la Ley, el presente reglamento, la norma técnica y sus normas complementarias.

#### ARTÍCULO 29.

En el caso de OAE para ser registrados en el Servicio, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Pertenecer a una organización con personalidad jurídica vigente;
- b) Cumplir con los requisitos de producción establecidos en la Ley, el presente reglamento, las normas técnicas oficiales vigentes y las normas complementarias;
- Llevar registros de sus actividades productivas que permitan establecer un sistema de trazabilidad:
- d) Presentar un sistema de control interno con al menos los siguientes elementos:
  - d1. Lista de quienes integran el sistema interno de control;
  - d2. Método y registros de las actividades de control que permitan establecer el nivel de supervisión a los miembros del grupo;
  - d3. Información actualizada de los miembros del grupo (nombre, Rol Único Tributario, nombre o singularización del predio, ubicación geográfica, superficie total del predio con especificación de la superficie de cultivo orgánico, tipos de cultivo, destino de la producción, planes de manejo, subcontrataciones si existieren, entre otros);
  - d4. Manual de procedimiento interno. Este manual deberá contener un esquema de la estructura del grupo, la forma en que se realizará el control de los miembros y la política de confidencialidad a seguir. Deberán especificarse en dicho manual, los derechos y deberes de los miembros; normas técnicas que utilizarán; procedimiento de inspección; procedimiento para la designación de inspectores internos; procedimiento para la toma de decisiones y evaluación de riesgos; periodicidad de las visitas; el procedimiento de infracciones y apli-

- cación de sanciones por no cumplimiento de las normas técnicas u otras obligaciones; entre otros, todo lo cual deberá conformarse a la normativa del Servicio.
- d5. Asegurar el cumplimiento de la norma técnica chilena de producción orgánica;
- d6. Declaración jurada o carta compromiso de cada uno de sus miembros de someterse a los procedimientos del sistema interno de control de la agrupación;
- d7. Designar a una persona responsable del sistema interno de control que será la contraparte ante el Servicio para los efectos de la fiscalización correspondiente;
- d8. Flujo del proceso de comercialización de los productos.

#### ARTÍCULO 30.

Para los efectos del Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, serán consideradas OAE las organizaciones con personalidad jurídica vigente, cuyas ventas anuales no superen el equivalente a 25.000 unidades de fomento.

Las organizaciones mencionadas en el párrafo anterior, deberán inscribirse en el Registro a que se refiere el artículo 8° de este reglamento, debiendo presentar una solicitud de inscripción acompañada de los antecedentes señalados en las letras a), b), c), d), e), f), h), n), m), p), q) r), s), t) y u) del artículo 22° de este reglamento, junto con los siguientes antecedentes que demuestren la implementación del sistema de control interno y de sus procedimientos.

- a) Listado de productores que pertenecen a la organización postulante, según formulario.
- Formulario de individualización del(los) encargado del sistema de control y del equipo de trabajo, completamente llenado y firmado por el representante legal del postulante.
- Método y registros de las actividades de control que permitan establecer el nivel de supervisión a los miembros del grupo.

#### División de Protección de los Recursos Naturales Renovables

- d) Manual de procedimiento interno, que incluya al menos:
  - d1. Esquema con la estructura del grupo e identificación de responsabilidades
  - d2. Forma en que se realiza el control de los miembros.
  - d3. Deberes, derechos y sanciones de los miembros de la organización.
  - d4. Normas técnicas que se utilizarán.
  - d5. Criterios para excluir a miembros del grupo por no cumplimiento de las normas técnicas o debido a otras razones.
  - d6. Política de confidencialidad.
  - d7. Política y procedimientos para la toma de decisiones, evaluación de riesgo, periodicidad de las visitas y designación de los inspectores.
  - d8. Identificación de responsabilidades y procesos de toma de decisiones.

#### ARTÍCULO 31.

Las organizaciones de agricultores ecológicos deberán cumplir las siguientes obligaciones:

- a) Dar libre acceso a sus unidades productivas, unidades de proceso y unidades de comercialización a los fiscalizadores del Servicio;
- b) Permitir las fiscalizaciones, entregar la información y cumplir los requerimientos que el Servicio determine, dentro de sus funciones de fiscalización y supervisión;
- c). Entregar al Servicio, al 30 de junio de cada año, un informe anual de sus actividades, la cual debe contemplar, a lo menos, lo siguiente:
  - Resumen de Gestión de la Organización que contenga a lo menos los siguientes aspectos: Introducción; Resumen Ejecutivo del año; estructura; y cambios a la organización.
  - ii. Número de operadores certificados actualizado para el periodo evaluado.
  - iii. Programa de Inspección a operadores.
  - iv. Conclusiones de la gestión realizadas en el periodo;
- d) Adoptar las medidas correspondientes cuando el Servicio comunique el resultado de un proceso sancionatorio que afecte a uno de sus operadores.
- Adaptar sus procedimientos a las directrices del Servicio.
- Mantener actualizada la información de sus operaciones en el Sistema 27 f)

informático de agricultura orgánica o el medio que el Servicio determine para estos efectos.

#### PÁRRAFO 6° DEL REGISTRO DE NORMAS DE CERTIFICACIÓN

#### ARTÍCULO 32

El Servicio llevará un Registro de Normas, el cual está conformado por la norma técnica vigente y por las normas internacionales con acuerdo de equivalencia o reconocimiento.

#### PÁRRAFO 7º Del uso del sello oficial

#### ARTÍCULO 33.

El término orgánico, biológico, ecológico o sus equivalentes indicados en el artículo 5 del presente reglamento, y el uso del Sello Oficial, solo podrá ser utilizado en el etiquetado o rotulado de productos silvoagropecuarios que reúnan esta calidad, debidamente certificada, incluyendo productos procesados finales que hayan sido elaborados, manejados y comercializados de acuerdo con las especificaciones establecidas en la normas técnica oficial vigente y normas complementarias correspondientes.

#### ARTÍCULO 34.

El Sello Oficial deberá ser legible e indeleble y sus características gráficas serán establecidas mediante una resolución del Servicio.

#### ARTÍCULO 35.

En los productos procesados finales, el Sello Oficial deberá ser utilizado en el rotulado.

#### ARTÍCULO 36.

El uso y administración del Sello Oficial podrá ser encomendado a las entidades certificadoras debidamente registradas. Para estos efectos, el Servicio podrá autorizar a las entidades el uso del sello oficial, quienes serán responsables de su uso y administración.

#### División de Protección de los Recursos Naturales Renovables

orgánicos. Dicho certificado, deberá contener, además, el código de inscripción en el Registro de la entidad de certificación, y la numeración asignada anualmente a la producción certificada orgánica la que es otorgada por entidad certificadora, a la producción a certificar.

Las entidades certificadoras deberán renovar anualmente, entre el 2 y el 10 de enero de cada año, la autorización de uso y administración del sello oficial, pagando la tarifa correspondiente e informando la cantidad de certificados emitidos, con el respectivo sello oficial.

#### TÍTULO III DE LAS IMPORTACIONES

#### ARTÍCULO 37.

Los productos orgánicos importados podrán comercializarse cuando sean originarios de un país cuya autoridad competente certifique que han sido obtenidos con un método de producción orgánica equivalente a la establecida en el presente reglamento y las normas técnicas oficiales vigentes.

#### ARTÍCULO 38.

El Servicio podrá reconocer, respecto de productos importados, la certificación efectuada de acuerdo con sistemas nacionales de certificación de productos orgánicos de terceros países, en la medida que el importador de dichos productos acredite ante el Servicio lo siguiente:

- Que el sistema de producción orgánica es válido y cumple los requerimientos técnicos y administrativos establecidos en la legislación del país de origen, y
- Que la certificación del producto importado es reconocida por la autoridad competente del país de origen y acompañado por un certificado de transacción. El formato de este documento será establecido por el Servicio.

#### ARTÍCULO 39.

El Servicio podrá exigir toda la información necesaria para recabar los antecedentes señalados en el artículo anterior. Además, se podrá encargar a expertos los informes que sean necesarios sobre las normas de producción y las medidas de control aplicadas en el país de origen del producto.

El importador deberá permitir que el Servicio tenga acceso para su fiscalización, a sus instalaciones y registros, en particular a los certificados de transacción, en conformidad al Decreto N°2, de 2016, del Ministerio de Agricultura o sus modificaciones, certificado fitosanitario, registros de existencia y ventas del producto.

#### **ARTÍCULO 40.**

Los productos importados para consumo final, podrán utilizar el sello oficial según las descripciones técnicas establecidas por el Servicio, siempre que estos provengan de un país con el cual Chile tenga vigente un acuerdo de

reconocimiento o equivalencia aprobado por el Estado de Chile.

#### **ARTÍCULO 41.**

Los productos importados orgánicos deberán etiquetarse de conformidad a la legislación nacional vigente.

#### **ARTÍCULO 42.**

En el caso de los productos importados orgánicos a granel y/o los que sean utilizados como materias primas para la elaboración de productos orgánicos, deberán certificarse por alguna de las entidades certificadoras registradas en el Servicio, las cuales deberán verificar el cumplimiento de la norma nacional. Asimismo, en el caso que los productos importados no cumplan con lo señalado en artículo 38, el importador deberá certificarse con un organismo de certificación registrada en el Servicio.

#### TÍTULO IV DE LAS SANCIONES

#### **ARTÍCULO 43.**

El Servicio será la autoridad competente de sancionar las infracciones señaladas en los artículos 9 y 10 de la Ley, de acuerdo con el procedimiento contenido en el Párrafo IV del Título I de la ley N°18.755.

#### **ARTÍCULOS TRANSITORIOS**

#### ARTÍCULO PRIMERO.

El presente reglamento entrará en vigencia 180 días después de la fecha de su publicación en el Diario Oficial.

#### ARTÍCULO SEGUNDO.

Para los efectos de la letra g) del artículo 21 del presente reglamento, los inspectores que estén autorizados a la entrada en vigencia de esta norma, deberá rendir y aprobar la respectiva prueba en un plazo no superior a 12 meses contados desde la entrada en vigencia del presente Reglamento. Cumplido dicho plazo, los inspectores que no hayan rendido la prueba respectiva ante el Servicio, no podrán ejercer la labor de inspección.

2. Derógase el Decreto Nº36, de 2006, del Ministerio de Agricultura.

Anótese, tómese razón y publíquese.

Michelle Bachelet Jeria Presidenta de la República

Claudio Ternicier González Ministro de Agricultura (S)

#### APRUEBA NORMAS TÉCNICAS DE LA LEY N°20.089, QUE CREA EL SISTEMA NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS AGRÍCOLAS

Núm. 2. Santiago, 22 de enero de 2016.

#### VISTO:

Lo dispuesto en el Artículo 32 Nº6, de la Constitución Política de la República de Chile; el DFL Nº294, de 1960, del Ministerio de Hacienda, Orgánica del Ministerio de Agricultura; la Ley Nº18.755, que establece la Organización y Atribuciones del Servicio Agrícola y Ganadero; la Ley Nº20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas; el DFL Nº1/19.653, de 2000, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; el decreto N°17, de 2007, del Ministerio de Agricultura, y la resolución N°1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República.

#### CONSIDERANDO:

Que la Ley N°20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, dispone en su artículo 5° que: "Los requisitos y protocolos para la adscripción al Sistema de los distintos intervinientes y para la ejecución de las diferentes fases de operación del mismo, se establecerán en un reglamento que se dictará al efecto y, en su caso, mediante normas técnicas. El reglamento y las normas técnicas referidas precedentemente serán aprobadas y oficializadas, respectivamente, mediante decretos del Ministerio de Agricultura, los que, en consecuencia, tendrán el carácter de obligatorios".

Que con fecha 27 de agosto de 2007, se publicó en el Diario Oficial el decreto N°17, del Ministerio de Agricultura, que oficializa las Normas Técnicas de la Ley N°20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, el cual fue modificado por el decreto N°86, de 2011, del Ministerio de Agricultura, con el objeto de cumplir con las exigencias internacionales sobre la materia.

Que la agricultura orgánica constituye una actividad dinámica, cuyos requisitos y procedimientos van variando en el tiempo, por lo que existe la necesidad de una actualización constante de la normativa que regula dicha actividad.

Que se ha decidido dictar una nueva Norma Técnica de la Ley N°20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, para cumplir, entre otros, con los siguientes objetivos:

- a) Adecuar ciertas definiciones a criterios más acordes con las "Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias NIMF N°5", respecto del "Glosario de Términos Fitosanitarios":
- Incorporar las definiciones que se encuentran en las Normativas de la International Federation of Organic Agriculture Movements (en adelante IFOAM), para la producción y el Procesamiento de Orgánicos, y
- c) Considerar las directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente, cuyo objetivo es facilitar la armonización de los requisitos para los productos orgánicos a nivel internacional que han sido adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius (programa conjunto de FAO/OMS).

#### DECRETO:

Apruébanse las Normas Técnicas de la Ley N°20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, cuyo texto es el siguiente:

#### NORMA TÉCNICA CHILENA DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

## TÍTULO 1º INTRODUCCIÓN

#### ARTÍCULO 1º.

Los crecientes niveles de deterioro de los ecosistemas determinan la necesidad de buscar alternativas de producción más amigables con el medio ambiente. La producción silvoagropecuaria, que no es ajena a este problema global, ha generado alternativas sustentables y ecológicas de producción, destacando en este ámbito la Agricultura Orgánica con un creciente desarrollo, tanto en el ámbito nacional como mundial.

Entre los elementos en los cuales se basa la Agricultura Orgánica, se destacan:

- a) Realizar prácticas silvoagropecuarias que no deterioren los recursos productivos y que restablezcan los equilibrios naturales;
- b) Favorecer la fertilidad del suelo, desde el punto de vista químico, físico y biológico;
- c) Conservar o aumentar la materia orgánica del suelo, reciclando los restos de cosecha, poda, estiércol y guano de animales, entre otras prácticas, a través de distintos sistemas de incorporación de éstos al suelo;
- d) Potenciar la biodiversidad espacial y temporal de los predios con prácticas tales como cultivos asociados, rotación de cultivos y sistemas silvopastorales;
- Eliminar el uso de productos de origen químico sintético que dañen el medio ambiente o afecten la salud humana;
- f) Propender a un balance armonioso entre la producción de cultivos y la producción animal, y
- g) Proveer las condiciones adecuadas que permitan a los animales mantener una buena conformación física y expresar los aspectos básicos de su comportamiento innato.

Todo lo anterior incide de manera preventiva en la aparición de plagas y enfermedades y, al mismo tiempo, se incrementa la fertilidad natural de los suelos. Esto reduce la necesidad de uso de insumos externos, permitiendo recuperar el equilibrio natural de los ecosistemas agrícolas.

#### TÍTULO 2º

#### ALCANCE Y CAMPO DE APLICACIÓN

#### ARTÍCULO 2º.

Esta Norma tiene por objeto establecer los requisitos para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de los productos orgánicos, ecológicos o biológicos.

#### La presente norma aplica a:

- a) vegetales no procesados;
- b) animales y productos pecuarios no procesados;
- c) productos apícolas no procesados;
- d) productos fúngicos no procesados, y
- e) productos vegetales, pecuarios, apícolas, vinícolas y fúngicos procesados.

#### TÍTULO 3º

#### TÉRMINOS Y DEFINICIONES

#### ARTÍCULO 3º.

Para los propósitos de esta Norma, se aplicarán los siguientes términos y definiciones:

- Abono verde: Material vegetal (cultivado o espontáneo) incorporado al suelo con el propósito de mejorar su estructura y fertilidad.
- Acondicionador orgánico de suelos: Material o mezcla de materiales orgánicos, cuya función consiste en modificar favorablemente las propiedades físicas, químicas y/o biológicas del suelo, sin ser considerado como fertilizante
- Acreditación oficial: Procedimiento mediante el cual un organismo oficial con autoridad para ello, reconoce formalmente la competencia de un organismo de certificación para prestar servicios de certificación.
- Agente de control biológico: Enemigo natural, antagonista, competidor u otro organismo, utilizado para el control de plagas.

- 5. Agricultura convencional: Sistema de producción distinto al establecido en esta Norma.
- 6. Agricultura orgánica, ecológica o biológica: Sistema holístico de producción silvoagropecuaria basado en prácticas de manejo ecológico, cuyo objetivo principal es alcanzar una productividad sostenida en base a la conservación y/o recuperación de los recursos naturales de acuerdo a lo establecido en esta Norma.
- 7. **Alimentos para animales o pienso:** Sustancia/s comestible/s consumida/s por los animales que aportan energía y/o nutrientes a su dieta y que no son de consumo humano. Pueden ser concentrados proteicos o energéticos (ejemplo: granos de una o varias especies, enteros, triturados y/o molidos, y sus subproductos); forrajes conservados (ejemplo: pasto, heno, ensilajes, pienso) y forraje verde.
- 8. **Ārea de cultivo:** Superficie de suelo identificada como una unidad dentro de la operación de producción orgánica.
- 9. **Área de pecoreo:** Superficie de terreno debidamente delimitada, en la cual la unidad productiva orgánica apícola, recolecta o extrae néctar, mielato, polen, propóleo y agua.
- 10. Autoridad Competente: El Servicio Agrícola y Ganadero.
- 11. **Bienestar animal:** Sistema de manejo en el cual se brinda a los animales normas mínimas de protección, sanidad adecuada, acceso a alimentación acorde a las características de la especie, evitando maniobras que provoquen dolor innecesario y respetando el comportamiento propio de cada especie, debiendo además el propietario o propietaria mantener un registro del manejo realizado.
- 12. Biodegradable: Sustancia sujeta a descomposición biológica en componentes bioquímicos o químicos simples.
- 13. Certificación: Procedimiento por el cual el organismo de certificación, verifica y certifica que el proceso de producción silvoagropecuaria se ha desarrollado de acuerdo a normas técnicas aplicables a la obtención de productos orgánicos u orgánicos de transición.
- 14. **Certificado de transacción:** Documento emitido por un organismo de 37

certificación, declarando que un lote específico o consignación de bienes, provienen de una producción que ha sido certificada.

- 15. Coadyuvante de procesamiento: Corresponde a sustancias agregadas durante el procesamiento de un producto, en alguna de las siguientes circunstancias:
  - a) siendo luego removida, de alguna manera, del producto antes que éste sea envasado en su forma final;
  - b) se convierte en un constituyente normalmente presente en el producto y no incrementa significativamente la cantidad de constituyentes naturales que se encuentran normalmente en el producto en cuestión; y
  - c) tiene efecto técnico o funcional en el proceso, pero que está presente en el producto terminado en niveles no significativos y no tiene un efecto técnico o funcional en ese producto.
- 16. **Coformulante:** Toda sustancia, distinta de la sustancia activa incorporada intencionalmente a la formulación de un insumo agrícola.
- 17. **Compost:** Producto resultante de la fermentación aeróbica de una mezcla de materias orgánicas, en condiciones específicas de humedad y temperatura, cuyo producto es inocuo y libre de efectos fitotóxicos y no se reconoce su origen.
- 18. **Compuestos biológicos:** Virus, sueros, toxinas y productos análogos de origen natural o sintético, sea que se trate de organismos vivos o muertos, ya sea que se use para diagnósticos, antitoxinas o vacunas; y, los antígenos o componentes inmunológicos de microorganismos destinados al uso en diagnósticos, tratamientos o prevención de enfermedades animales.
- 19. Contaminación: Contacto físico de sustancias prohibidas con una operación orgánica, parte de ella o con productos orgánicos o con sus ingredientes, la cual se puede producir por movimiento físico.
- 20. Contaminante: Todo elemento, compuesto, sustancia, derivado químico o biológico, radiación, o una combinación de ellos, cuya presencia en la unidad de producción orgánica, producto o procesado orgánico pueda constituir un riesgo a la certificación orgánica.
- 21. **Control:** Aplicación de cualquier método que reduce o limita daños a los productos agrícolas, causados por pestes, malezas o enfermedades,

reduciéndolos a niveles que no disminuyan significativamente la productividad

- 22. Control Obligatorio u Oficial: Todas las acciones que se ejercen por la autoridad competente para controlar, suprimir o erradicar una plaga cuarentenaria que esté presente en alguna zona del país, así como proteger las áreas libres.
- Cosecha: Operaciones de recolección de productos generados por una explotación agrícola.
- 24. **Cultivo anual:** Ciclo vital que desarrolla una especie vegetal dentro de una misma temporada, que no dura más de un año y que comprende desde la germinación de la semilla hasta la cosecha.
- Detergentes: Compuestos tensioactivos que tienen la propiedad de disminuir la tensión superficial de los líquidos en los que se hallan disueltos.
- 26. Drogas de uso animal: Productos utilizados en prácticas de sanidad animal. Incluye, además, componentes que se consideran en la dieta con fines específicos (ejemplo: aceleradores de crecimiento, entre otros). No incluye el alimento propiamente tal.
- 27. Empastada o praderas: Suelo recubierto de vegetación herbácea, utilizado para el pastoreo del ganado, que es manejado para proveer alimento a los animales y mantener o mejorar el suelo, el agua y los recursos vegetativos.
- 28. Entidad de certificación o entidad certificadora: Organismo encargado de verificar que la producción silvoagropecuaria se realice de acuerdo a normas técnicas aplicables para la obtención de productos orgánicos u orgánicos en transición, la que incluye a los organismos de certificación y organizaciones de agricultores ecológicos.
- Envases externos: Cualquier envase, envoltorio, vasija o contenedor de un producto agrícola que es utilizado con propósitos distintos de la exhibición y/o venta del producto.
- Estiércol: Fecas, orinas y productos de cama de animales, que no ha sido compostado.

- 31. **Fertilizantes:** Sustancias simples o mezclas de ellas, que contengan uno o más nutrientes reconocidos, los que son utilizados principalmente por su contenido nutritivo para las plantas y que son designados, usados o reconocidos por tener un valor en la promoción de crecimiento de las plantas.
- Forraje: Material vegetal en estado fresco, seco o ensilado (pasto, heno o ensilaje) con el cual es alimentado el ganado.
- 33. Ganado: Cualquier bovino, ovino, caprino, porcino, equino o camélido utilizado para alimento o en la producción de un alimento, fibras u otros productos de consumo de base agropecuaria; incluye animales domésticos y silvestres.
- Guano: Materia excrementaria de aves.
- 35. Guano de covadera: Guano de aves marinas que se encuentra acumulado en gran cantidad en las costas de varias islas del Perú y del Norte de Chile. Se utiliza como abono en la agricultura.
- 36. Hidroponía: Método de cultivo de plantas con sus raíces introducidas en una solución de nutrientes minerales, únicamente o en un medio inerte, en sustitución del suelo agrícola.
- 37. Ingrediente: Cualquier sustancia usada en la preparación de un producto agropecuario que esté aún presente en el producto comercial final para ser consumido; incluye aditivos.
- 38. Inspección: Evaluación de la conformidad de esta normativa de producción orgánica, por medio de la observación y dictamen, acompañada cuando sea apropiado por medición, ensayo/prueba o comparación con patrones.
- Lodos: Residuos sólidos, semisólidos o líquidos generados de procesos productivos distintos a los resultantes de tratamientos de aguas servidas domiciliarias
- Lodos domiciliarios: Residuos sólidos, semisólidos o líquidos generados durante el tratamiento de aguas servidas domiciliarias.
- 41. **Lote:** Conjunto de envases que contiene un producto agropecuario de la misma clase ubicados en el mismo transporte, bodega o lugar de empaque.

- 42. Materia orgánica: Remanentes, residuos o desechos de cualquier organismo vivo.
- 43. Material de propagación: Todo órgano vegetal y sus partes (rizomas, tubérculos, esquejes, raíces, corte de hoja o de tallo, yemas, entre otros) que se utilizan en la producción y propagación de plantas, incluyendo plantines o plántulas.
- 44. Materias primas no orgánicas permitidas: Sustancias naturales o sintéticas aceptadas por la normativa vigente para ser utilizadas en la producción, preparación y/o en el manejo o intermediación de productos orgánicos.
- 45. **Mulch:** Cubierta o acolchado del suelo formada por materiales tales como astillas de madera, hojas o paja, o cualquier otro material, sintético o no, como papel de periódicos o plásticos que sirvan para evitar el crecimiento de malezas, moderar la temperatura del suelo o conservar su humedad.
- 46 Normas técnicas: Normas oficializadas mediante decreto del Ministerio de Agricultura.
- 47. Orgánico, biológico o ecológico: Términos equivalentes utilizados en el rotulado, identificación, denominación o comercialización de productos producidos y manejados de acuerdo a las normas de producción orgánica.
- 48. Organismo genéticamente modificado (OGM): Organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural.
  - Las técnicas de modificación genética conocidas son, entre otras, las siguientes:
  - a) Técnicas de recombinación del ácido desoxirribonucleico (ADN), que incluyan la formación de combinaciones nuevas de material genético mediante la inserción de moléculas de ácido nucleico obtenidas por cualquier medio fuera de un organismo, en un virus, plásmido bacteriano u otro sistema de vector y su incorporación a un organismo hospedero en el que no se encuentren de forma natural pero puedan seguir reproduciéndose.
  - b) Técnicas que suponen la incorporación directa en un organismo 41

- de material hereditario preparado fuera del organismo, incluidas la microinyección, la macroinyección y la microencapsulación.
- c) Técnicas de fusión de células (incluida la fusión de protoplasto) o de hibridación en las que se formen células vivas con combinaciones nuevas de material genético hereditario mediante la fusión de dos o más células utilizando métodos que no se producen naturalmente.
- 49. Operador/a: Persona natural o jurídica que ha suscrito un convenio de certificación de productos orgánicos con un organismo de certificación u organización de agricultores ecológicos registrada por el Servicio Agrícola y Ganadero, que puede producir, procesar y/o comercializar productos orgánicos y tiene la responsabilidad de asegurar que éstos cumplan con los requisitos de certificación. Asimismo, se considerarán operadores a los comercializadores nacionales que no realicen labores de producción ni de procesamiento y que son fiscalizados directamente por el Servicio y que de igual forma deben cumplir con lo dispuesto en la normativa vigente.
- 50. Período de transición: Tiempo que debe transcurrir previo a la certificación del carácter orgánico del producto por parte del organismo de certificación y durante el cual se han aplicado todas las normas de producción orgánica sin excepción.
- 51. **Plaga:** Cualquier organismo vivo o de naturaleza especial que, por su nivel de ocurrencia y dispersión, constituya un grave riesgo para el estado sanitario de las plantas o sus productos, tales como insectos, microorganismos, malezas, nemátodos, hongos, parásitos, entre otros.
- 52. **Plaguicida:** Compuesto químico, orgánico o inorgánico, o sustancia natural que se utilice para combatir malezas o enfermedades o plagas, potencialmente capaces de causar perjuicios en organismos u objetos.
- 53. Plan de Manejo Orgánico (PMO): Programa de actividades y tareas anuales que se desarrollen en la unidad de producción o procesamiento, que permitan garantizar que el producto obtenido cumple con la normativa orgánica nacional.
- 54. **Preparación:** Operaciones de preservación, clasificación, selección y/o procesamiento de un producto agropecuario, incluidas la matanza y cortado de carnes en productos pecuarios, el envasado de los productos resultantes y las modificaciones hechas al rotulado inicial concernientes

- a la presentación del producto orgánico y a los métodos de preservación como producto fresco o procesado.
- 55. **Procesamiento:** Operaciones de cocido, horneado, curado, calentado, secado, mezclado, tamizado, batido, separado, extraído, beneficio, cortado, fermentado, destilado, eviscerado, preservado, deshidratado, congelado, enfriado, o manufacturado de otra forma incluyendo el empaque, apertizado (conservas), envasado en potes u otras formas de encerrar un alimento en un envase.
- 56. **Producción:** Conjunto de operaciones en el contexto silvoagropecuario que incluyen la génesis propiamente tal, el envasado y el rotulado original de un producto.
- 57. Producción animal: Producción de especies animales domésticas o domesticadas incluidos insectos.
- 58. **Producción animal extensiva:** Sistema de producción animal, que permite satisfacer los requerimientos del ganado, piño u otro, a partir de los recursos de la misma unidad productiva, sin depender de fuentes externas.
- 59. Producción orgánica: Sistema holístico de gestión de la producción en el ámbito silvoagropecuario, que fomenta y mejora la salud del agro ecosistema y, en particular, la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Esta producción que debe realizarse de acuerdo a la ley N°20.089 y normas técnicas vigentes.
- 60. **Producción paralela**: Producción simultánea, en la misma unidad productiva, de cultivos o animales convencionales y cultivos o animales orgánicos o en transición de la misma especie.
- 61. Producto a granel: Presentación a los consumidores, intermediario o al comerciante detallista, de un producto sin un envase individual, en que las unidades que lo componen se adaptan a la forma del espacio en que están contenidas, permitiendo la elección de determinadas unidades, cantidad o volumen de producto.
- 62. **Producto natural o producto no sintético:** Sustancia que deriva de material mineral, vegetal o animal y no ha sido objeto de un proceso de síntesis.
- 63. **Producto orgánico agrícola**: Producto silvoagropecuario que ha sido 43

recolectado, producido, procesado, manipulado y/o comercializado en cumplimiento de las normas de producción orgánica cuyo origen puede ser vegetal, pecuario, apícola o fúngico.

- 64. Producto orgánico en transición: Producto obtenido en una unidad productiva en la cual se han aplicado normas técnicas de producción orgánica durante un período de tiempo especificado, aún no suficiente para cumplir con los tiempos establecidos en esta Norma para ser considerado producto orgánico propiamente tal.
- Productor/a: Persona natural o jurídica involucrada en la producción de alimentos, fibras, forrajes y otros productos de consumo agropecuario.
- 66. **Productos orgánicos primarios:** Productos y subproductos de origen vegetal, pecuario, apícola o fúngico, en su estado natural, sin alterar su condición orgánica.
- 67. **Productos orgánicos procesados:** Productos y subproductos de origen vegetal, pecuario, apícola o fúngico, que han sido sometidos a procesos para su comercialización, que han modificado su naturaleza original, sin alterar su condición orgánica.
- 68. **Producto silvestre:** Vegetal o porción de un vegetal u hongo que ha sido recolectado o cosechado de un sitio que no se mantiene bajo cultivo u otro manejo agrícola, por lo menos en los últimos 3 años.
- 69. **Producto sintético:** Sustancia obtenida artificialmente a través de un proceso químico.
- Profilaxis: Prevención o conjunto de medidas para evitar una enfermedad
- 71. Purines: Mezcla producida por excretas y agua de limpieza de los corrales.
- 72. **Rastrojos:** Residuos o remanentes de plantas que quedan en el campo luego de la cosecha de un cultivo, que incluye cañas, vástagos, hojas, raíces, frutos y hierbas.
- 73. **Recursos naturales de la operación:** Características físicas, hidrológicas y biológicas de una operación de producción, incluyendo suelo, aguas, humedales, terrenos boscosos y vida silvestre.

- 74. Registro: Cualquier información suficiente o necesaria en forma escrita, visual o electrónica que documente las actividades realizadas por el productor/a, intermediario u organismo de certificación en cumplimiento de las especificaciones establecidas por esta Norma y por la autoridad competente.
- 75. **Residuos:** Presencia de cualquier sustancia o vestigio que pueda ser fehacientemente observada, encontrada en una muestra o por métodos de análisis aprobados.
- 76 Rotación de cultivos: Práctica de alternar cultivos en un mismo suelo específico, dentro de un patrón o secuencia programada de cultivos anuales sucesivos, de modo que cultivos de las mismas especies o familias no crezcan repetidamente sin una interrupción en el mismo suelo. Los sistemas de cultivos perennes emplean fórmulas similares consistentes en cultivos asociados, intercultivos y setos vivos para introducir biodiversidad.
- 77. **Rótulo o Etiqueta**: Todo dato por escrito, impreso, o gráfico, sobre el producto agropecuario que lo identifique en almacenaje, transporte y establecimientos de venta.
- 78. Sistema: Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas.
- 79. Suplemento alimenticio: Alimento o combinación de varios alimentos agregado/s a una ración para el consumo animal, con el objeto de mejorar el balance nutritivo, parámetros de aceptabilidad o los resultados de la ración integral. Puede ser:
  - a) Integrado con los otros alimentos al momento de hacer la entrega de alimentos a los animales:
  - b) Ofrecido en libre opción, separadamente de otras partes de la ración; y
  - c) Totalmente integrado y mezclado para producir un alimento completo.
- 80. Sustancia activa de un plaguicida: Componente que confiere la acción biológica esperada a un plaguicida, o modifica el efecto de otro plaguicida.
- 81. Sustancias permitidas: Aquellas determinadas de acuerdo a los criterios definidos en los anexos de esta Norma.
- 82. Sustancias prohibidas: Elementos, compuestos o materias cuyo uso, en 45

- algún aspecto de la producción o preparación de un producto orgánico, no ha sido autorizado por la autoridad competente.
- 83. **Sustentable:** Capacidad de satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad que tendrán las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades.
- 84. **Tolerancia:** Máximo nivel legal permisible de un determinado residuo químico, de un plaguicida o de otro producto químico, presentes en un producto agrícola natural, una materia prima o un alimento procesado.
- 85. **Trazabilidad:** Capacidad para seguir la historia, la aplicación o la localización de todo aquello que está bajo consideración. Al considerar un producto orgánico, la trazabilidad está relacionada con el origen de los materiales y las partes, los procesos productivos, la distribución y la localización del producto después de la entrega.
- 86. Unidad productiva orgánica o unidad de producción orgánica: Área o superficie debidamente delimitada, en la cual se producen, procesan o recolectan productos vegetales, pecuarios, apícolas y/o fúngicos, de acuerdo a normas de producción orgánica, que tengan una trazabilidad separada donde se incluyan los registros productivos, de proceso y comerciales de cada unidad, los que deberán estar incluidos en el plan de manejo.
- 87. Zona de amortiguamiento, zona de amortiguación o zona buffer: Área o espacio localizado entre una unidad de producción orgánica o una porción de ella y un área adyacente que no es mantenida bajo manejo orgánico. La zona de amortiguamiento debe ser de tamaño suficiente y tener otras características, para prevenir contactos accidentales de sustancias aplicadas en las tierras adyacentes con el área que es parte de una unidad de producción orgánica. Las zonas de amortiguación no deben recibir tratamientos convencionales.

# TÍTULO 4º

## REQUISITOS GENERALES PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

#### ARTÍCULO 4.

Para que en la denominación de un producto primario o elaborado se pueda utilizar el término orgánico y/o en todos o algunos de sus ingredientes, según el caso, se debe, además de la normativa legal vigente, cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser producido exclusivamente por métodos contemplados en la presente norma:
- b) No utilizar lodos, lodos domiciliarios u otros residuos del proceso de tratamiento de aguas servidas o industriales.
- c) No incluir formas orgánicas y no orgánicas de un mismo ingrediente; y
- d) Utilizar solamente las sustancias permitidas que se encuentran en los anexos de esta Norma, para los fines que se señalan.

#### ARTÍCULO 5.

Sólo pueden ser certificados como orgánicos, aquellos productos primarios y procesados provenientes de unidades de producción en las cuales se hayan aplicado las normas técnicas de producción orgánica, durante los períodos específicos establecidos en esta Norma. Para la determinación del periodo de transición, se considerará que el operador/a se ha incorporado al Sistema, la fecha en la cual se realiza la primera visita de inspección.

### ARTÍCULO 6.

Se prohíbe, en la producción orgánica, la utilización de organismos genéticamente modificados y de productos derivados de éstos, tales 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; plaguicidas; fertilizantes; acondicionadores del suelo; semillas y materiales de propagación vegetativa.

El operador/a deberá solicitar una declaración jurada al proveedor de cualquiera de los insumos o productos señalados en el inciso anterior o algún otro que le especifique al organismo de certificación o la Autoridad Competente que indique que es libre de OGM.

Las entidades de certificación deberán evaluar las declaraciones juradas señaladas en el inciso precedente y podrán autorizar los insumos o productos, considerando las directrices de la Autoridad Competente. El operador/a deberá dejar constancia, en forma expresa, de la autorización del uso de los insumos o productos en el plan de manejo orgánico.

### ARTÍCULO 7.

Se prohíbe la producción paralela de productos orgánicos y convencionales. Sin embargo, excepcionalmente y durante un plazo de 3 años a partir del ingreso de la unidad productiva al Sistema, se permitirá la producción paralela. El operador/a deberá presentar un plan de conversión que demuestre el cumplimiento de lo señalado en el artículo 11º de la presente Norma, previa autorización del organismo de certificación. Lo señalado en el presente artículo es sin perjuicio de lo indicado en el numeral primero del Artículo 30 de la presente Norma.

#### **ARTÍCULO 8.**

Se prohíbe la hidroponía en la producción orgánica.

### ARTÍCULO 9.

Se prohíbe la quema para destrucción de rastrojos, residuos de poda u otros similares producidos en la unidad de producción, a excepción de que se pueda utilizar para contener propagación de plagas y enfermedades, o aquellas indicadas como un método de control obligatorio.

### ARTÍCULO 10.

Las superficies transformadas no se deben alternar entre producción orgánica y convencional; en caso contrario, perderán la condición de orgánicas, hasta que cumplan nuevamente los requisitos de la producción orgánica.

### **ARTÍCULO 11.**

La producción agropecuaria orgánica se debe practicar en unidades de producción o partes de éstas, cuya producción se encuentre separada de la pro-

ducción convencional por una zona de amortiguamiento de al menos 6 metros de distancia, que garantice la imposibilidad de la presencia de contaminantes directos o indirectos. El organismo de certificación debe verificar la zona de amortiguamiento, y solicitar cuando corresponda alguna medida adicional

#### ARTÍCULO 12.

El operador/a deberá preparar un plan de manejo orgánico (PMO) que establezca las condiciones en la etapa de transición, producción, prácticas de preparación, manipulación y gestión, de acuerdo con la normativa vigente. Este plan deberá ser actualizado anualmente para informar en el sistema de gestión los problemas encontrados en su ejecución y las medidas adoptadas para superar esos problemas.

El PMO deberá incluir una descripción de la producción o procesamiento que incluya planes escritos actualizados de todos los aspectos descritos en el Título 11 de la presente normativa.

#### ARTÍCULO 13.

La maquinaria agrícola usada en los predios orgánicos deberá ser de uso exclusivo para producción orgánica. Excepcionalmente, en el caso de no contar con maquinaria exclusiva, se deberán realizar las limpiezas correspondientes y éstas deben ser registradas según el Título 11 de esta Norma.

El operador/a deberá contar con un espacio segregado, delimitado e identificado para el almacenamiento de los insumos agrícolas usados en los predios orgánicos.

En caso de producción convencional y orgánica en la misma unidad productiva, el operador/a deberá demostrar que ha tomado todas las medidas precautorias para evitar contaminantes en los predios orgánicos.

# TÍTULO 5º

## NORMAS ESPECÍFICAS Para la producción vegetal orgánica

# ARTÍCULO 14: Principios generales.

- Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos los productos vegetales, primarios y procesados, provenientes de unidades productivas en las cuales se hayan aplicado las normas técnicas de la agricultura orgánica, durante un período de al menos 36 meses antes de la primera cosecha.
- 2. Las entidades de certificación podrán solicitar a la Autoridad Competente que se prorroguen o reduzcan los períodos indicados en el numeral 1 precedente, de acuerdo al uso anterior de la unidad productiva, siempre que cuente con los registros correspondientes. Para los efectos de la reducción del plazo, la unidad productiva deberá tener al menos 3 años sin la utilización de sustancias prohibidas, siempre que ésta tenga un período no menor a 12 meses en el sistema. Los criterios de evaluación de estas solicitudes serán determinados por la Autoridad Competente.
- 3. Los productos vegetales no procesados obtenidos en una unidad productiva, en la cual se ha aplicado la presente Norma, por un período no menor a 12 meses, y que no cumplen con los plazos establecidos en los numerales 1 y 2 de este artículo, se denominarán Productos Orgánicos en Transición. Esta condición debe ser verificada por el organismo de certificación, el que otorgará un certificado de tal condición y, además, evaluará las condiciones de etiquetado de acuerdo a lo indicado en el artículo 68 de la presente Norma.

# ARTÍCULO 15. Origen de las semillas y material de propagación.

- Sólo se deben utilizar semillas u otros materiales de propagación orgánicos, con la excepción de:
  - a) Semillas u otros materiales de propagación convencionales no tratados o aquellos tratados con los productos indicados en Anexo A,
     Lista 2 de esta Norma; cuando se demuestre, a satisfacción del organismo de certificación, la imposibilidad de obtener en el mercado,

- semillas u otros materiales de propagación orgánica, en la cantidad requerida, de la especie y variedad pertinente. Esta excepción no se aplica para la producción de brotes comestibles.
- b) Semillas u otros materiales señalados en el numeral anterior, en caso de desastres naturales o emergencias agrícolas decretadas por la autoridad, que impidan la obtención de semillas y material de reproducción orgánica. El uso de estas semillas u otros materiales deberá ser autorizado por la Autoridad Competente en forma temporal y por especievariedad específica, mediante resolución fundada.
- c) Semillas u otros materiales de propagación convencionales tratados con otros productos que no se encuentran autorizados para su uso en agricultura orgánica, en casos que la autoridad de control fitosanitario determine un control obligatorio por razones sanitarias a toda la especie.
- 2. La producción de semillas y material de propagación, debe cumplir, según corresponda, con lo siguiente:
  - a) Para la producción de semillas y material de propagación, el material parental femenino en el caso de las semillas y el parental en el caso del material de reproducción vegetativa, deberán haberse producido de conformidad con las normas establecidas en la presente Norma durante al menos una generación o, en el caso de los cultivos perennes, dos temporadas de vegetación.
  - b) Las entidades de certificación deberán informar, a la Autoridad Competente, los productores de semillas y material de propagación, las especies y cantidades disponibles.
  - c) Respecto al material de propagación que se utilice como reposición de plantas, se deberán cumplir las siguientes condiciones, en orden prioritario:
    - 1. Antes de realizar la reposición de plantas, el operador/a deberá solicitar la autorización al organismo de certificación, y en ningún caso posterior a la ejecución de la labor.
    - 2. El material de propagación debe provenir de un vivero inscrito en el Servicio Agrícola y Ganadero.
    - El material de propagación que se utilice para reposición de plantas, requiere tener un manejo orgánico de al menos un año antes de ser cosechado como tal.
  - d) El material de propagación utilizado para la formación de almácigos debe cumplir con el numeral 1 del presente artículo, y durante el periodo de crianza en almacigueras se debe cumplir con lo estipulado en la presente Norma. No se permite la utilización de almácigos convencionales.

- e) Al elegir las especies y/o variedades a cultivar, se deben considerar factores tales como: la mantención de la diversidad genética; el rescate de variedades locales; variedades adaptadas a las condiciones agroecológicas; y susceptibilidad a plagas y enfermedades. No se permite el uso de semillas u otros materiales de propagación o reposición genéticamente modificados.
- f) Cuando la aplicación de sustancias no autorizadas en producción orgánica en semillas, plantas anuales de semillas y plantas de vivero sea un requisito de la normativa fitosanitaria establecidos por la autoridad competente, como excepción, se permitirá su utilización para producción orgánica.

## ARTÍCULO 16. Riego.

- El agua de riego debe cumplir la normativa vigente y no debe poner en riesgo la condición orgánica de la unidad productiva. En presencia de circunstancias que hagan presumir la existencia de contaminación o contaminantes, el organismo de certificación o la Autoridad Competente podrán exigir análisis para corroborar el cumplimiento de dicha normativa.
- El diseño del sistema de riego y su manejo, debe evitar la degradación de los recursos naturales, lo que deberá ser evaluado por el organismo de certificación.
- Se deberán utilizar los recursos hídricos de manera eficiente sin afectar la sustentabilidad del ecosistema.

## ARTÍCULO 17. Manejo de la fertilidad del suelo.

Tanto la fertilidad como la actividad biológica del suelo deben ser mantenidas o incrementadas mediante los siguientes procedimientos, según corresponda:

- 1. Laboreo mínimo, que mantenga o aumente la actividad biológica del suelo y mejore sus características físicas;
- 2. Cultivo de leguminosas, abono verde o plantas de raíces profundas, de acuerdo con un programa adecuado de rotaciones;
- 52 3. El productor/a debe implementar un sistema de rotación de cultivos

que tenga como objetivo mantener o incrementar el nivel de materia orgánica; preparar una base para el manejo de plagas y enfermedades en cultivos anuales y permanentes; manejar déficit o excesos de nutrientes de las plantas y proveer sistemas para el control de la erosión;

- Incorporación de material orgánico en el suelo, procedente de unidades productivas que apliquen normas de agricultura orgánica. Se podrán emplear subproductos de la cría de ganado, tal como estiércol compostado, de acuerdo a los criterios establecidos en el Anexo A de esta Norma:
- 5. Incorporación de productos y subproductos de origen vegetal o animal procedentes de fuentes convencionales extensivas, siempre y cuando éstos hayan sido previamente compostados bajo los criterios y condiciones establecidas en la presente Norma y se haya verificado la ausencia de contaminantes. Las restricciones de uso de estiércoles frescos se describen en el Artículo 26 de la presente norma;
- Uso de microorganismos apropiados o preparados de origen vegetal, animal, y/o mineral (tales como preparados biodinámicos, homeopáticos y ayurvédicos), bajo los criterios y condiciones establecidos en la presente Norma, para la activación del compost y del suelo. Con este propósito se autoriza también el uso de compuestos nitrogenados permitidos;
- 7. Incorporación de fertilizantes y/o acondicionadores de suelo, contenidos en la Lista 1 del Anexo A de esta Norma, sólo cuando la nutrición adecuada de los vegetales no sea posible a través de la rotación de cultivos o el acondicionamiento del suelo:
- 8. La adición de nitrógeno, a través de los sistemas permitidos, se limitará a un máximo de 170 kg/ha/año, evitando que estas puedan contaminar las napas de los acuíferos respectivos.

Se debe poner énfasis en la calidad orgánica de los fertilizantes y en caso de dudas se deben realizar los análisis correspondientes, como por ejemplo, metales pesados, salinidad, conductividad eléctrica, entre otros, para asegurar que estos no afecten las condiciones del sistema productivo.

## ARTÍCULO 18. Manejo de Plagas.

1. Las plagas se deben manejar mediante una de las medidas siguientes, o 53

una combinación de ellas, en forma adecuada:

- a) Aumento v conservación de la biodiversidad;
- b) Selección de las especies y variedades adaptadas agroecológicamente, privilegiando las locales y/o resistentes;
- c) Programa de rotación de cultivos y épocas de siembra;
- d) Medios mecánicos y manuales de cultivo como: arados, rastras, cultivadores, arado cincel, azadones y otros para similar propósito;
- e) Protección de los controladores naturales mediante medidas que los favorezcan (por ejemplo: cercos vivos, nidos, cultivos trampa);
- f) Corte y control térmico de malezas;
- g) Medidas de control mecánico como trampas, barreras, luz y sonido;
- h) Control biológico, uso de agentes de control biológico nativos y/o exóticos autorizados de acuerdo a la normativa vigente;
- Recubrimiento del suelo con materiales como mulch, paja, rastrojos y grava fina o, bien, coberturas vivas de protección;
- j) Pastoreo animal;
- k) Tratamientos térmicos (con vapor, solarización, flameo);
- Mantención del suelo con fertilidad balanceada y altos niveles de actividad biológica;
- m) Trampas con feromonas y confusores sexuales o con cebos alimenticios, autorizados de acuerdo a la normativa vigente; y
- n) Remoción de tejidos enfermos de las áreas de cultivo.
- 2. Cuando las prácticas dispuestas en el numeral 1 del presente artículo, no sean suficientes para manejar las plagas, se pueden aplicar plaguicidas con sustancias activas naturales permitidas, y cumpliendo con los requisitos y condiciones generales establecidos para tales sustancias, autorizados de acuerdo a la normativa vigente.
  - En caso de no tener la disponibilidad de un producto con una sustancia activa natural, se pueden utilizar los productos cuyas sustancias activas sintéticas estén permitidas por la presente Norma y cumpla con los requisitos y consideraciones generales establecidos para tales sustancias, autorizados de acuerdo a la normativa vigente.
- 3. La unidad de producción agrícola orgánica debe estar separada de una unidad de producción convencional por una distancia no menor a 6 metros. El organismo de certificación deberá exigir el establecimiento de barreras apropiadas y medidas precautorias que minimicen el riesgo de contaminación o contaminantes por deriva u otras causales.

área de producción, se debe consignar tal circunstancia en los registros de la unidad productiva, comunicar el hecho al organismo de certificación dentro de un plazo máximo de 24 horas de ocurrido e identificar las áreas afectadas y separar los productos comprometidos del resto de la producción.

En el evento de aplicarse insumos no incluidos en la Lista 2 del Anexo A de la presente Norma, por razones de controles obligatorios por la autoridad competente, se debe consignar esta circunstancia en los registros correspondientes y comunicar el hecho al organismo de certificación dentro de las 24 horas de ocurrido. Deberán identificarse los productos y las áreas afectadas, separando los productos comprometidos del resto de la producción. Dichos productos no podrán ser certificados como orgánicos. En los casos señalados en el párrafo anterior, el área afectada podrá mantener la condición de certificación orgánica previa autorización de la Autoridad Competente, a solicitud del interesado.

## ARTÍCULO 19. Productos de origen silvestre.

- 1. Pueden tener la calidad de orgánicos los productos silvestres provenientes de sistemas desprovistos de fuentes de contaminación o contaminantes.
- 2. Se considera que un sistema de recolección silvestre es orgánico cuando la recolección de plantas, partes de ellas u hongos comestibles que crecen en áreas silvestres, bosques nativos y áreas agrícolas, estas últimas sin un uso productivo de al menos 3 años, que cumplan con las siguientes condiciones:
  - a) Las áreas de recolección que no hayan sido afectadas por aplicaciones de productos distintos de los que se indican en Anexo A, por un período de 36 meses antes de la recolección; y
  - La recolección no perturbe la estabilidad del hábitat natural ni la conservación de las especies existentes en la zona en que se efectúa.

El sistema de recolección silvestre, debe contar con un plan de manejo orgánico, cuyo contenido será definido por la Autoridad Competente, que asegure, al menos, la sustentabilidad y el cumplimiento de las condiciones indicadas en las letras a) y b) precedentes.

El cumplimiento de estos requisitos debe ser verificado por un organismo de certificación, el que debe delimitar el área de recolección y aprobar el plan de manejo correspondiente.

# TÍTULO 6º

## NORMAS ESPECÍFICAS Para la producción pecuaria orgánica

## ARTĪCULO 20. Principios generales.

- Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos los animales, los productos cárnicos, huevos, piel, fibras, lana, pelo y subproductos (residuos orgánicos) primarios y procesados, obtenidos conforme a la presente Norma.
- 2. Cuando se mantengan animales producidos orgánicamente, éstos deben ser parte integrante de la unidad de producción agrícola y mantenerse de acuerdo a la presente Norma. Se podrán mantener en una misma unidad productiva, previa autorización del organismo de certificación, animales tratados bajo principios de esta Norma y convencionales, sólo si pertenecen a especies diferentes y las instalaciones donde se mantengan se encuentren claramente separadas entre sí.
- 3. Como primera excepción, se establece que los animales cuya crianza no cumpla las disposiciones de esta Norma, podrán utilizar, previa autorización del organismo de certificación, durante un período limitado cada año, los pastos de las unidades adscritas a esta Norma, sólo si dichos animales proceden de la ganadería extensiva y no se encuentren al mismo tiempo en dichos pastos o praderas, animales que estén sujetos a los requisitos de esta Norma.
- 4. Como segunda excepción, se establece que los animales criados de conformidad a esta Norma, podrán pastorear en tierras y/o praderas comunes de pasto. Esto será posible siempre que estas tierras o praderas no hayan sido tratadas con productos distintos a los autorizados en Anexo A, Lista 1 y 2 de esta Norma, en un plazo definido por el organismo de certificación y no se encuentren al mismo tiempo en dichos pastos o praderas, animales que no estén sujetos a los requisitos de esta Norma.
- 5. Queda prohibido vender, etiquetar o presentar como orgánico:
  - a) Animales o productos comestibles derivados que hayan sido retirados de un sistema orgánico y manejado posteriormente bajo un

- sistema convencional; v
- b) Reproductores o ganado lechero beneficiado, que no haya estado bajo condiciones de manejo orgánico continuo desde el último tercio de la gestación.
- 6. Los animales que se destinen a la producción orgánica se deben seleccionar preferentemente considerando su constitución física, las características diferenciales de la raza y su adaptación a las condiciones naturales, de manejo, de cría y resistencia a las enfermedades.
- No se permite utilizar organismos genéticamente modificados.
- 8. Sólo se permite la cría de animales asociados a una superficie de terreno, de acuerdo a lo establecido en el artículo 27, numeral 5 de la presente Norma.

### ARTÍCULO 21. Transición.

- 1. En el caso de aquellos predios agrícolas certificados que deseen iniciar una producción pecuaria orgánica certificada, los animales deberán haber sido criados de acuerdo a la presente Norma, durante un período mínimo de:
  - a) 12 meses en el caso de equinos, bovinos y camélidos sudamericanos, destinados a la producción de carne y en cualquier caso durante tres cuartas partes de su tiempo de vida;
  - b) 6 meses en el caso de pequeños rumiantes (ovinos y caprinos) y cerdos;
  - c) 6 meses en el caso de animales destinados a la producción de leche;
  - d) 10 semanas para las aves de corral destinadas a la producción de carne introducidas al Sistema antes de los 3 días de vida; y
  - e) 6 semanas para la producción de huevos.
- 2. El organismo de certificación, con el consentimiento de la Autoridad Competente puede extender en algunos casos, los períodos indicados en el numeral 1 de este artículo, de acuerdo al uso anterior de la unidad productiva correspondiente.
- 3. Como excepción a lo dispuesto precedentemente en este artículo, cuando la transición afecte simultáneamente a toda la unidad de producción, incluidos los animales, las tierras de pasto y/o cualquier parcela utilizada para la alimentación animal intrapredial, el período total de transición 57

para los animales, las tierras de pasto y/o cualquier tierra utilizada para la alimentación animal se reducirá a 24 meses, con sujeción a las condiciones siguientes:

- a) Se aplicará únicamente a los animales existentes y a su progenie y a la vez también a las tierras utilizadas para la alimentación animal y a las tierras de pasto antes de iniciarse la transición; y
- b) Los animales se deberán alimentar principalmente con productos de la unidad de producción.

Se podrá solicitar la reducción del periodo de transición, cuando se hayan cumplido al menos 12 meses bajo el Sistema. El organismo de certificación podrá conceder o rechazar esta solicitud previa autorización de la Autoridad Competente.

# ARTÍCULO 22. Origen de los animales.

- Los animales deben provenir de un sistema de producción orgánica, el que deberá mantenerse durante toda la vida del animal.
- Como primera excepción, es aceptable incorporar hasta un 10% al año de la población animal de cada especie, procedente de fuentes no orgánicas para fines de ampliación o sustitución.
- Como segunda excepción, serán considerados también como orgánicos, los animales que hayan cumplido, según corresponda, con los siguientes requisitos respecto a su origen:
  - Terneras incorporadas a la explotación orgánica hasta una edad de 14 días, que hayan recibido calostro y no provengan de mercados ganaderos;
  - b) Ganado reproductor proveniente de explotaciones extensivas. Las hembras, al incorporarse a la explotación orgánica, no deben haber recibido aún el primer servicio;
  - c) Animales productores de leche deben estar bajo condiciones de manejo orgánico desde el tercer mes de gestación; y
  - d) Aves deben haber estado bajo condiciones de manejo orgánico continuo desde el segundo día de vida. Para ser considerados orgánicos los huevos de aves ponedoras deben corresponder a postura de aves mantenidas, como mínimo, durante 6 semanas en condiciones orgánicas.

4. Para hacer uso de estas excepciones se deberá solicitar una autorización al organismo de certificación.

### ARTÍCULO 23. Alimentación.

- 1. Todos los sistemas de producción animal deben alcanzar el nivel óptimo de 100% del régimen alimentario de conformidad con esta Norma (ver Anexo A, Listas: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4 y 4.5). No obstante, en condiciones climáticas extremas u otras circunstancias de fuerza mayor, calificadas por la Autoridad Competente y con la autorización de esta, se podrá utilizar alimentos convencionales, en una cantidad no superior al 10% para rumiantes y 20% para no rumiantes. Se debe registrar esta circunstancia y contar con un programa de incorporación progresiva de alimentos certificados.
- 2. Cuando la base de la alimentación la constituya el pastoreo, los potreros que se destinen a estos fines deberán cumplir los principios indicados en el Título 5º de esta Norma y cuando la constituya el forraje, éste debe provenir de unidades productivas que cumplan con estos mismos principios.
- 3. No se permite la mantención del ganado en condiciones alimentarias que puedan generar desnutrición. El operador/a debe alimentar al ganado con una dieta compuesta de productos agrícolas, incluidos pastos y forrajes que hayan sido producidos y manejados orgánicamente. En la alimentación habitual sólo se acepta el empleo de suplementos tales como: sal, oligoelementos, vitaminas y minerales de origen natural; el uso de suplementos nutritivos de origen sintético estará sujeto a la autorización por parte de la Autoridad Competente, siempre que exista alguna justificación suficiente, por razones sanitarias. Durante el período de lactancia se permite el uso de sustitutos de la leche cuyos componentes sean todos orgánicos.
- 4. La alimentación de los animales criados en régimen orgánico incluye una amplia gama de productos, los que deben ser generados y manejados de acuerdo a esta Norma, para ser considerados aceptables en la dieta de bovinos, porcinos, caprinos, aves, entre otros. El origen y los principales alimentos considerados es el siguiente (ver Anexo A, listas: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4 y 4.5):
  - a) Alimentos de origen vegetal: cereales, granos, sus productos derivados y subproductos. Semillas de oleaginosas, legumbres, tubérculos, raíces, otras semillas y frutos, forrajes y otras plantas (ver Anexo A, lista 4.1);

- Alimentos de origen animal: leche y productos lácteos, pescados y otros animales marinos, aceites de pescado y aceite no refinado de hígado de pescado; mariscos o crustáceos, harina de pescado, producidos sustentablemente (ver Anexo A, lista 4.2);
- c) Alimentos de origen mineral: aditivos alimentarios, trazas de hierro, yodo, cobalto, cobre, manganeso, zinc, molibdeno, selenio (ver Anexo A, lista 4.3); y
- d) Alimentos que pueden ser originados en más de uno de los grupos anteriores: enzimas, microorganismos, sustancias preservantes, aglutinantes, coagulantes, ablandadores y coadyuvantes (ver Anexo A, listas: 4.4 y 4.5).
- 5. En el caso de los herbívoros, los sistemas de cría se basarán en la utilización máxima de los pastos, conforme a la disponibilidad de los mismos en las distintas épocas del año. Al menos un 60% de la materia seca que componga la ración diaria estará constituido de forrajes comunes, frescos, desecados o ensilados. No obstante, el organismo de certificación podrá autorizar, en el caso de animales destinados a la producción lechera, que el citado porcentaje se reduzca al 50% durante un período máximo de 3 meses al principio de la lactación.
- 6. El productor/a de una explotación orgánica no debe:
  - a) Usar drogas de empleo animal incluyendo hormonas para promover el crecimiento, producción, control de reproducción u otros propósitos;
  - Realizar alimentación forzada o proveer suplementos alimenticios o aditivos en cantidades por sobre las necesarias para una adecuada nutrición y estado de salud de la especie, en la etapa específica de vida en que se encuentre;
  - c) Alimentar con pellets plásticos;
  - d) Usar fórmulas que contengan urea o estiércol;
  - e) Utilizar subproductos del beneficio de mamíferos o aves para alimentar mamíferos o aves; y
  - f) Utilizar cualquier otro tipo de alimento no contemplado en la presente Norma.
- 7. Cuando sea indispensable, por no contarse con leche de la madre biológica, los animales recién nacidos pueden ser criados artificialmente, alimentándoles con leche materna de origen orgánico o calostro conservado según métodos orgánicos. Para caprinos y ovinos se permite el uso de leche de vaca producida orgánicamente.

### ARTÍCULO 24.

### Profilaxis v cuidados veterinarios.

- 1. Sólo se deben certificar como orgánicos los animales que se encuentren en buen estado sanitario. Los productores deben llevar al día los registros correspondientes y consignar en ellos las lesiones o enfermedades que hayan sufrido los animales, así como los tratamientos aplicados y los resultados obtenidos
- 2. Las prescripciones veterinarias deben definir claramente el nombre de los medicamentos, el nombre de los principios activos, los detalles del diagnóstico, la posología, la vía de administración, la duración del tratamiento y el período de carencia. Todos estos antecedentes deben quedar registrados.
- No se permite el uso de medicamentos alopáticos de síntesis química, antibióticos, anabolizantes u otros similares. Sin embargo, podrán utilizarse medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química o antibióticos bajo la responsabilidad de un veterinario, para lo cual se debe respetar un período de carencia equivalente al doble de lo establecido por el Servicio Agrícola y Ganadero, y con un mínimo de 48 horas, en el caso de un animal enfermo que no responda a los tratamientos prescritos por la presente Norma, y si fuere indispensable administrar un tratamiento que evite sufrimientos o trastornos innecesarios a los animales, o riesgo a la salud pública.
- 4. Con excepción de las vacunaciones, los tratamientos antiparasitarios y los programas de control o erradicación obligatorios, cuando un animal o un grupo de animales reciban más de tres tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química o antibióticos en un período de 12 meses (o más de un tratamiento si su ciclo de vida productiva es inferior a un año), los animales o los productos derivados de los mismos no podrán venderse como productos orgánicos y los animales deberán someterse a los períodos de transición establecidos en el artículo 21.
- La protección de los animales contra enfermedades y plagas, y la mantención de la higiene de los recintos en que se encuentren, se debe hacer exclusivamente con las técnicas y productos indicados en Anexo A, Lista 3. Se debe preferir la fitoterapia, utilizando extractos de plantas naturales (con excepción de antibióticos), y aceites esenciales. Asimismo, se debe

- utilizar productos homeopáticos, biodinámicos y ayurvédicos derivados de plantas, animales o minerales.
- 6. En el evento de producirse un accidente que altere la condición orgánica o de aplicarse productos no autorizados por razones de fuerza mayor declaradas por la Autoridad Competente, se debe consignar esta circunstancia en los registros correspondientes y comunicarse el hecho al organismo de certificación dentro de las 24 horas de ocurrido. Deberán identificarse los productos contaminados y separarse del resto de la producción. No se pueden comercializar como orgánicos, mientras no se haya cumplido el tiempo de carencia, que para estos casos refiere el numeral 2 de este artículo.

### **ARTÍCULO 25.**

# Métodos de gestión zootécnica, transporte e identificación de productos animales.

- El sistema de producción orgánica privilegia la monta natural, permitiéndose el empleo de inseminación artificial. No están permitidas otras formas de reproducción artificial o asistida, como por ejemplo la transferencia de embriones.
- 2. El productor/a debe establecer y mantener medidas preventivas para promover el bienestar animal, minimizando en forma drástica las acciones que inflijan dolor o causen estrés, en especial:
  - a) No se permiten las mutilaciones, con la excepción de las castraciones, amputaciones de colas de ovinos, descornado y anillado, las que deben quedar registradas;
  - b) Se prohíbe el limado, corte o extracción de dientes, cortes de alas, cortes del pico y cualquier otra práctica distinta a las mencionadas como aceptables, que inflija sufrimiento o menoscabo a la constitución natural del animal:
  - c) Todos los casos de amputaciones necesarias deben estar debidamente justificados ante el organismo de certificación; y
  - d) En cualquier caso, tales mutilaciones necesarias deben ser efectuadas por personal calificado, utilizando sistemas idóneos para evitar todo sufrimiento a los animales.
- 3. El destete se debe producir a una edad mínima de:
  - a) Ovinos y porcinos:

35 días

b) Caprinos:

60 días

#### División de Protección de los Recursos Naturales Renovables

90 días c) Bovinos: d) Camélidos sudamericanos: 180 días.

Las edades mínimas de las aves para ser beneficiadas son:

AVES	EDAD MĪNIMA PARA SER BENEFICIADAS (DĪAS)		
Pollos	81		
Cappones	150		
Patos	90		
Gallinas	94		
Pavos	140		
Gansos	140		
Avestruces	300		
Emúes	300		
Ñandúes	240		
Codornices	50		

Los productores que utilicen razas de mayor precocidad deben registrar este hecho en su plan de manejo y contar con la autorización de la autoridad competente para realizar el beneficio a edades más tempranas.

- Los animales de producción orgánica deben estar identificados en forma individual, o por lotes en el caso de las aves de corral, de manera que se pueda determinar fehacientemente la trazabilidad desde el nacimiento hasta la matanza y comercialización de sus productos y subproductos.
- Las entidades de certificación pueden establecer áreas de trashumancia para la alimentación de animales orgánicos.

### ARTÍCULO 26. Estiércol.

- El productor/a de animales orgánicos debe manejar el estiércol de modo que no contribuya a contaminar los cultivos, el suelo y/o el agua, por nutrientes de plantas, metales pesados y/u organismos patógenos. Se debe propender, del mismo modo, a que se optimice el reciclado de nutrientes.
- 2. La carga ganadera, independientemente de lo establecido en el artículo 27 de esta Norma, se debe fijar de modo que no se exceda el límite de 170 kg de nitrógeno por hectárea y por año, aportado por los animales 63

a la superficie agrícola utilizada. El estiércol excedente, preferentemente compostado, deberá ser retirado de la superficie agrícola utilizada y podrá ser destinado a otras explotaciones.

- 3. El estiércol fresco de animal, proveniente de ganadería extensiva, para ser aplicado en los terrenos de cultivo debe estar compostado, a menos que:
  - a) Se aplique en terrenos usados para cultivos no destinados para el consumo humano;
  - b) Se incorpore al suelo con un mínimo de 120 días antes de cosechar un producto cuya porción comestible tenga contacto directo con la superficie del terreno o con partículas del suelo;
  - c) Se incorpore al suelo con un mínimo de 90 días antes de cosechar un producto cuya porción comestible no tenga contacto con la superficie del terreno o con partículas del suelo.

#### ARTÍCULO 27.

# Corrales, zonas al aire libre y alojamiento para los animales.

- 1. Con el fin de aislar la producción pecuaria orgánica y resguardar su condición de tal, es fundamental que los cercos de los potreros se conserven en buen estado y sean de materiales no tóxicos para los animales.
- 2. Los planteles en que se críen animales destinados a la producción orgánica deben cubrir las necesidades básicas de la especie en cuestión y permitirles expresar sus patrones de conducta, tales como marcar el territorio, reposar, escarbar, desarrollar sus instintos gregarios, establecer jerarquías u otros semejantes. Los animales deben tener acceso expedito a la comida y al agua.
- 3. Las construcciones deben tener aislamiento y un diseño funcional que permita el buen manejo de los niveles de temperatura y ventilación natural, circulación del aire, control del nivel de polvo, de la humedad, de la concentración de gases y del acceso a la luz natural. Los animales deben tener libre opción de permanecer dentro de los edificios o fuera de ellos. Al efecto, se debe disponer de aberturas de tamaño y ubicación adecuadas a las características de cada especie para facilitar la salida y el ingreso.
- 4. El número de animales debe ser acorde con la superficie del establecimiento, con la naturaleza de la especie de que se trate, con el objetivo de producción y con los sistemas de manejo utilizados.

5. La carga máxima de animales por hectárea de pastoreo permitida en una explotación orgánica es la siguiente:

TIPO DE ANIMAL	número de Ejemplares/ Hectárea		
Equinos de más de 6 meses.	2		
Terneros para engorda.	5		
Bovinos menores de 1 año.	5		
Machos bovinos de 1 a 2 años.	3,3		
Hembras bovinas de 1 o 2 años.	3,3		
Machos bovinos de más de 2 años.	2		
Novillos o vaquillas.	2,5		
Novillos para engorda.	2,5		
Vacas lecheras.	2		
Vacas secas.	2		
Otras vacas.	2,5		
Conejos.	100		
Caprinos y ovinos.	13,3		
Cerditos.	74		
Cerdos para engorda y otros cerdos.	14		
Aves, pollos, patos, gansos.	580		

- 6. Las superficies mínimas cubiertas y al aire libre y otras características de alojamiento para las distintas especies y distintos tipos de producción, no deben ser inferiores a:
  - 6.1. Bovinos, Ovinos y Cerdos.

	ZONA C (superficie dispo	ZONA AL AIRE LIBRE (superficie de ejercicio, sin incluir pastos)	
	Peso mínimo en vivo (kg)		
Ganado de reproducción y de engorde (bovinos y équidos).	Hasta 100	1,5	1,1
	Hasta 200	2,5	1,9
	Hasta 350	4,0	3
	de más de 350	5 con un mínimo de 1 m²/100 kg	3,7 con un mínimo de 0,75 m²/100 kg
Vacas lecheras.		6	4,5

	ZONA C (superficie dispo	ZONA AL AIRE LIBRE (superficie de ejercicio, sin incluir pastos)	
			m² / cabeza
Toros destinados a la reproducción		10	30
Ovejas y cabras	)vejas y cabras		2,5
		0,35 cordero/ cabrito	2,5 con 0,5 por cordero/cabrito
Cerdas nodrizas con lechones de hasta 40 diías		7,5	2,5
Cerdos de engorde	Hasta 50	0,8	0,6
	Hasta 85	1,1	0,8
	Más de 85	1,3	1
Lechones	De más de 40 días y hasta 30 kg	0,6	0,4
Cerdos		2,5 hembra	1,9
reproductores		6,0 macho	8,0

# 6.2. Aves de corral.

	ZONA CUBIERTA (Superficie disponible por animal)			ZONA AL AIRE LIBRE Espacio disponible
	Número de animales/m²			en rotación/cabeza (m²)
Gallinas ponedoras.	6	18	8 gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, 120 cm² por ave.	4 Siempre que no se supere el límite de 170 kg/N/ha/año
Aves de corral de engorde (en alojamiento fijo).	10, con un máximo de 21 kg de peso en vivo/m²	20		4 pollos de carne 4,5 patos 10 pavos 15 gansos No deberá superarse el límite de 170 kg N/ha/año para ninguna de las especies arriba mencionadas.

	ZONA CUBIERTA (Superficie disponible por animal)			ZONA AL AIRE LIBRE Espacio disponible
				en rotación/cabeza (m²)
Pollitos en engorde en alojamiento móvil.	16* alojamientos móviles con peso máximo de 30 kg peso en vivo/m²			2,5 Siempre que no se supere el límite de 170 kg/N/ha/año.
Codornices.	28	18	7 como máximo si se trata de un espacio de 50 x 50 cm.	4 Siempre que no se supere el límite de 170 kg/N/ha/año

<sup>\*</sup> Exclusivamente en caso de alojamientos móviles que no superen 150 m² de superficie disponible y no permanezcan cubiertos por la noche.

- 7. En casos de sistemas de producción pecuaria con características particulares que no cumplan con las densidades mencionadas en las tablas anteriores, el organismo de certificación podrá analizar caso a caso y autorizar otras densidades en la medida que no se vulneren los principios generales para la producción pecuaria orgánica de esta Norma.
- Las condiciones de bienestar de los animales deben cumplir con la normativa vigente en la materia, especialmente con lo dispuesto en la Ley Nº20.380, sobre Protección Animal, y su normativa complementaria, independiente del diseño del sistema productivo. La producción ganadera orgánica debe tomar en cuenta las necesidades específicas de salud y bienestar natural de los animales, y cumplir con los siguientes requisitos:
  - a) Limpieza adecuada;
  - b) Cama que no afecte la salud y no impida el comportamiento natural de la especie. Si ésta es parte de la alimentación habitual de la especie en cuestión, debe cumplir con las normas de alimentación orgánica;
  - c) Abrigo y protección para climas diversos, diseñado especialmente para que, manteniendo las condiciones del comportamiento natural y el ejercicio normal de los animales, aseguren un nivel apropiado de temperatura, ventilación y circulación del aire, según la especie de que se trate y haya reducción del riesgo de daño de los animales, evitando el estrés térmico:
  - d) Pisos lisos, no resbaladizos, con a lo menos el 50% de construcción sólida. No se deben usar listones o rejillas como piso; y
  - e) Acceso abierto a fuentes de agua limpia, para su bienestar e higiene. (\( \) /

- 9. No se permite mantener animales amarrados, salvo transitoriamente, por razones de salud o bienestar. Los animales deben ser mantenidos en grupos. Los terneros de más de una semana de vida no se deben dejar en box individuales. Las aves se deben mantener en espacios abiertos y no está permitido el uso de jaulas individuales que impidan tener acceso al aire libre. La excepción a esta regla la constituyen las cerdas preñadas, que deben ser aisladas en la última parte de su gestación y luego del parto, durante el amamantamiento.
- 10. Sólo se permite la cría de animales orgánicos en sistema extensivo. Los cerdos y corderos para cría pueden ser mantenidos en corrales por un periodo máximo no superior a la quinta parte de su vida y nunca por más de 3 meses.
- 11. Se puede establecer un confinamiento transitorio, en los siguientes casos:
  - a) Por inclemencia climática;
  - b) Por etapa de la producción que lo requiera;
  - c) Por condiciones especiales que constituyan un riesgo para la salud, el bienestar y/o la seguridad de los animales; y
  - d) Por riesgos puntuales, debidos a cambios inesperados en la calidad del suelo y/o del agua.

# ARTÍCULO 28. Faenamiento.

- 1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación vigente, el faenamiento de animales de producción orgánica y el procesamiento de sus carnes, se debe hacer conforme a la presente Norma.
- 2. Se debe asegurar, por medio de documentos, la trazabilidad de los productos orgánicos desde sus orígenes y a través de los procesos, tales como el beneficio, considerando todas las operaciones unitarias inherentes, el envasado y rotulado. Se deben tomar las medidas pertinentes para evitar que se mezclen y/o confundan con productos convencionales.
- 3. Se debe cumplir la normativa vigente en materia de bienestar animal y transporte.
- 4. El beneficio y faenamiento de los animales de producción orgánica, se debe hacer separadamente de los provenientes de explotaciones convencionales e identificar cada uno de ellos en forma tal que dicha iden-

tificación se mantenga durante todo el proceso de faenamiento.

- 5. En el evento que, en el proceso de faenamiento se produzca un accidente que altere la condición de orgánica de una partida o lote, se debe dejar constancia de ese hecho en los registros de la empresa dentro de las 24 horas de ocurrido e identificar y separar los productos no orgánicos del resto de la producción. El accidente se debe comunicar al organismo de certificación o a la autoridad competente.
- 6. Las sustancias y procedimientos que se utilicen en la limpieza de las instalaciones y de los utensilios, así como en la desinsectación, desinfección y desratización de los recintos deben ser los indicados en el Anexo A de esta Norma.

# TÍTULO 7º

## NORMAS ESPECÍFICAS Para la producción apícola orgánica

# ARTÍCULO 29. Principios generales.

- 1. La apicultura es una actividad importante coincidente con los principios básicos de la agricultura orgánica, que contribuye a la protección del medio ambiente y a la producción sustentable de los ecosistemas agroforestales, mediante la acción polinizadora de las abejas.
- 2. Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos apícolas, la miel, polen, jalea real, cera y propóleo, obtenidos conforme a la presente Norma.
- 3. No se permite la producción apícola paralela. Sin embargo, de forma excepcional y previa autorización del organismo de certificación, se permitirá que, en caso que la unidad de producción orgánica se encuentre expuesta a limitaciones climáticas, geográficas o estructurales, el/la operador/a podrá tener unidades de producción apícola no orgánica con fines de polinización, siempre que se cumpla con los requisitos de esta Norma, salvo las disposiciones relativas a la ubicación de los colmenares o apiarios establecidas en el artículo 32 de la presente Norma. Los productos derivados de las unidades de producción apícola no orgánica, no podrán venderse como orgánicos. El operador/a deberá garantizar la trazabilidad y el control diferenciado de ambos sistemas de producción.

# ARTÍCULO 30. Período de Transición.

- El período de transición para pasar del sistema convencional al orgánico es de 12 meses. Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos los productos apícolas primarios y procesados, después de la primera temporada.
- El organismo de certificación, con el consentimiento de la Autoridad Competente, puede extender en algunos casos los períodos indicados en el numeral 1 de este artículo, de acuerdo al uso anterior de la unidad productiva correspondiente.

## ARTÍCULO 31. Origen de las abejas.

- El origen de la unidad de producción orgánica apícola, puede formarse a partir de paquetes de abejas, colmenas, enjambres naturales y/o artificiales o núcleos.
- 2. Para la crianza de abejas se deben preferir las razas locales, resistentes y adaptadas al medio, haciéndose hincapié en su vitalidad y resistencia a las enfermedades.
- 3. La renovación o ampliación de colmenas se debe efectuar por división de colmenas o adquisición de reinas, paquete de abejas y/o núcleos, obtenidos todos ellos de unidades de producción orgánicas. A su vez, se podrá sustituir hasta un 10% anual las reinas, los paquetes de abejas o los enjambres por otros provenientes de colmenas no certificadas, los que deberán ser colocados en colmenas con panales o láminas de cera procedente de unidades de producción orgánica. Para ello, el/la operador/a debe registrar tanto la procedencia como las colmenas que albergan estas abejas y/o reinas, en la unidad de producción orgánica respectiva.
- 4. La autoridad competente podrá autorizar la reconstitución de apiarios cuando no haya disponibilidad de colmenas que cumplan las disposiciones de la apicultura orgánica, en caso de grandes mortalidades de abejas por enfermedades, plagas, catástrofe o emergencia agrícola declarada por la autoridad competente. Las colmenas sometidas a esta situación deberán quedar en transición.

## ARTÍCULO 32. Ubicación de los colmenares o apiarios.

- 1. Los colmenares o apiarios, destinados a la producción apícola orgánica se deben emplazar en lugares con fuentes de néctar, mielatos y polen, provenientes mayoritariamente de vegetación silvestre o de cultivos tratados con métodos y productos que no afecten la calidad orgánica de la producción apícola.
- Su ubicación se debe hacer a una distancia mínima de 3 kilómetros de apiarios convencionales.
- Los colmenares o apiarios, se deben ubicar a una distancia mínima de 3 71 3.

kilómetros de zonas expuestas al uso de métodos, productos o actividades que pueden afectar la condición orgánica de la producción apícola, tales como centros urbanos, industriales y vertederos. Este requisito también se aplica en casos de trashumancia de colmenas en la condición de producción orgánica.

## ARTÍCULO 33. Alimentación.

- 1. Las abejas deben disponer de acceso expedito a fuentes de agua limpia en abundancia
- 2. En caso que las colmenas queden desprovistas de reservas de alimento debido a emergencia climática o catástrofe calificada por la Autoridad Competente y ello comprometa la supervivencia de las colmenas, se podrá alimentar artificialmente a las abejas con miel y/o polen de origen orgánico, jarabe de azúcar o azúcar producida orgánicamente o productos alimenticios que estén autorizados por la Autoridad Competente para la apicultura orgánica. No se permite el retiro de la miel de reserva del cuerpo de la colmena ni el reemplazo de la misma por jarabes, melaza, sucedáneos de miel u otras sustancias azucaradas.
- 3. Al final de la estación productiva deberán dejarse en las colmenas abundantes reservas de miel y de polen para la hibernación de las colmenas. En el caso de alimentación artificial de las colmenas, con fines suplementarios o de mantención, se podrá usar miel y/o polen de origen orgánico o los productos autorizados por esta Norma para la apicultura, entre la última cosecha de miel de la temporada y 15 días antes del inicio del primer flujo del néctar y mielada.
- Deben registrarse las circunstancias en que se realizó la alimentación artificial, señalando la causa, el producto usado y su origen, las fechas y las colmenas o apiarios tratados.

## ARTĪCULO 34. Profilaxis y tratamientos veterinarios.

 Se autorizan los tratamientos para mantener la sanidad de los colmenares, con los productos indicados en Anexo A, Lista 5 de esta Norma. Se prohíben los tratamientos preventivos con medicamentos alopáticos. El método preventivo debe privilegiar la revisión sistemática de las colme-

nas para detectar a tiempo anomalías sanitarias, controlando sus causales. Se priorizará la desinfección de materiales y equipos, destrucción de materiales contaminados, renovación regular de la cera y vigilancia para que se mantenga una reserva suficiente de miel y polen en las colmenas.

2. En caso de enfermedad se deben separar las colmenas enfermas y alejar del resto del apiario. No se debe emplear antibióticos de origen sintético o sulfamidas. Para el tratamiento de las enfermedades parasitarias y la varroasis, se deben realizar las prácticas y utilizar los productos descritos en el Anexo A, Lista 5 de esta Norma.

#### ARTÍCULO 35.

### Métodos de gestión zootécnica e identificación.

- 1. El operador/a debe registrar la o las ubicaciones de los apiarios y la identificación de las respectivas colmenas.
- 2. El operador/a debe informar al organismo de certificación, la fecha y el lugar del traslado o movimiento de las colmenas. El organismo de certificación comunicará de manera oportuna a la autoridad competente esta información.
- 3. En el evento de producirse un accidente que altere la condición orgánica o de aplicarse productos no autorizados, por razones de fuerza mayor declaradas por la autoridad competente, se debe consignar esta circunstancia en los registros correspondientes y comunicar el hecho al organismo de certificación, dentro de las 24 horas de ocurrido. Se deberá identificar los apiarios y/o los lotes de producción afectados y separarlos del resto de la producción, no pudiendo comercializarse como orgánicos.
- 4. En el manejo de las abejas no se deben utilizar repelentes químicos.
- 5 No se deben cosechar marcos con crías.
- Se prohíbe realizar acciones que causen menoscabo a la integridad física o provoquen la muerte de las abejas, en circunstancias tales como:
  - a) Dar muerte a las abejas al cepillar los marcos, en la cosecha; y
  - b) Mutilar a los insectos, como es el caso de amputar las alas a la reina.
- 7. No obstante lo establecido en el numeral 6 de este artículo, se permite:
  - a) Dar muerte a la reina vieja o defectuosa en la operación de reemplazo; 73

- b) Destruir celdas de machos en etapa de cría sellada (estados inmaduros), en operaciones de eliminación de *Varroa destructor*;
- c) Destruir celdillas reales no deseadas; y
- d) Sacrificar abejas y/o crías sólo con fines de muestreo o control sani-

#### ARTÍCULO 36.

# Características de las colmenas y de los materiales utilizados en apicultura.

- 1. Las colmenas que se utilicen en la producción orgánica deben ser de madera u otros materiales tradicionales. No se permiten colmenas de plástico, de fibra de vidrio o de otros materiales de origen químico sintético. Los interiores no se deben revestir con pintura, barniz y otros productos similares; tampoco se deben efectuar tratamientos a las colmenas con plaguicidas y en su reemplazo, sólo se permiten los productos indicados en Anexo A, Lista 5 de la presente Norma. Para revestir los exteriores, sólo se permite el uso de aceites vegetales o de pintura no sintética y/o sin plomo.
- 2. Las láminas de los marcos deben ser de cera de abeja pura, reciclada, de origen orgánico. Se prohíbe agregar parafinas o sucedáneos a la cera natural. Para la conservación de la cera se puede utilizar la refrigeración, el azufrado y el control biológico. No se deben emplear productos químicos para el tratamiento o conservación de la cera. La cantidad de cera producida deberá registrarse, indicando el método de extracción y procesamiento. En el caso que se requiera servicio externo de estampado de las láminas de cera, deberá registrarse el método, lugar, época e identificación del prestador del servicio de estampado de las láminas cera, el cual sólo podrá realizarse con la cera producida de colmenas orgánicas. El organismo de certificación, deberá supervisar, a través del muestreo de las láminas estampadas, que la cera del/la operador/a, está libre de sustancias prohibidas en la producción orgánica.
- Se podrá utilizar como combustible del ahumador, sólo productos de origen vegetal que no comprometan la calidad orgánica de la miel, polen, jalea real, propóleo y cera.

# ARTÍCULO 37. Productos apícolas.

74 Para certificar como orgánicos a los productos apícolas que a continuación se indican, se deben cumplir los siguientes requisitos:

#### 1 Miel

- a) Debe provenir de colmenas manejadas según las especificaciones de esta Norma;
- b) El desoperculado se debe realizar a una temperatura no superior a 35 °C durante el proceso;
- c) La extracción y el almacenamiento de la miel se debe hacer en recipientes y maquinarias de acero inoxidable, o recubiertos con pintura epóxica de calidad alimentaria. No se pueden emplear recipientes de plástico o de material galvanizado o chapa desnuda;
- d) La temperatura máxima a que se puede someter la miel extraída, es de 70 °C por un tiempo no mayor a 2 segundos para efectos de derretimiento de la miel, o en su defecto no se debe usar una temperatura mayor de 40 °C;
- e) Los envases para su comercialización deben ser de calidad alimentaria, preferentemente de vidrio, con cierre hermético y reciclable;
- f) La extracción debe realizarse en salas de cosecha autorizadas por el organismo de certificación, sin perjuicio de los requerimientos de la legislación vigente;
- g) Debe dar cumplimiento a las exigencias de trazabilidad establecidas por la autoridad competente;
- Se deberá identificar el respectivo lote de producción de los tambores o envases destinados a la alimentación artificial de las colmenas; e
- Se deberá llevar un registro de producción y comercialización mensual por apiario, según lo establecido en el Título 11 de la presente Norma.

#### Polen

- a) Se debe obtener de colmenas manejadas según las especificaciones de esta Norma.
- b) El secado del polen se debe efectuar mediante fuentes de calor, sin sobrepasar los 35 °C y no expuesto directamente a la luz del sol;
- c) Se debe conservar en recipientes herméticos, refrigerados o en lugares secos y ventilados, preferiblemente obscuros;
- d) La extracción de polen se debe efectuar durante el período en que las colmenas se encuentren en producción de miel (alzadas), para no comprometer la nutrición de la colmena;
- e) Se deberá llevar un registro de producción y comercialización mensual por apiario; y
- f) Se deberán registrar e identificar los envases y su respectiva cantidad de polen almacenado, que se destinará para la alimentación artificial de las colmenas, según lo establecido en el Título 11 de la presente Norma.

#### 3. Jalea real

- a) Se debe extraer de colmenas manejadas según las especificaciones de esta Norma;
- Las celdas reales destinadas a la producción de jalea real, deben ser de cera de abeja o bien recubiertas con ella si son artificiales;
- c) La alimentación de las colmenas se debe efectuar con miel y/o polen de origen orgánico y no se pueden efectuar estimulaciones con sucedáneos de miel o polen;
- d) La producción de jalea real deberá ser refrigerada y guardada en envases de calidad alimentaria, sin que sea afectada por la luz del día; y
- e) Se deberá llevar un registro de producción y comercialización mensual por colmena, según lo establecido en el Título 11 de la presente Norma.

#### 4. Propóleo

- a) Se debe extraer de colmenas manejadas según las especificaciones de esta Norma:
- Para la extracción de propóleo desde la colmena, se podrá emplear trampas de plástico de calidad alimentaria, mallas de acero inoxidable o raspado directo de los materiales de la colmena;
- c) Se debe conservar en recipientes herméticos, refrigerados o en lugares secos y ventilados; y
- d) Se deberá llevar un registro mensual de producción diferenciado por método de extracción por apiario o colmena, según corresponda, y un registro de comercialización mensual por apiario, de acuerdo a lo establecido en el Título 11 de la presente Norma.

#### Cera

- a) Se debe extraer de marcos de colmenas manejadas según las especificaciones de esta Norma:
- b) Para la extracción de cera, desde los marcos, se podrá emplear tratamiento a vapor, agua caliente o radiación solar. Se deberá utilizar recipientes que no contaminen la cera, de preferencia deben ser de acero inoxidable.
- c) Se debe conservar la cera en recipientes cerrados y en lugares secos y ventilados;
- d) Se debe llevar un registro anual de producción, y un registro mensual de comercialización, según lo establecido en el Título 11 de la presente Norma; y
- e) Para la fabricación de láminas estampadas de cera, debe emplearse sólo sustancias autorizadas en el Anexo A de esta Norma, y se debe garantizar en todo momento la calidad orgánica del producto.

## TÍTULO 8º

## NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA PRODUCCIÓN FÚNGICA ORGÁNICA

#### ARTÍCULO 38.

Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos, los productos físicos primarios y procesados, obtenidos conforme a la presente Norma, durante un período equivalente al ciclo propio de la especie, desde la preparación del sustrato hasta el desarrollo completo de la infraestructura.

#### ARTÍCULO 39.

El organismo de certificación puede extender, en algunos casos, los períodos indicados en el artículo precedente, de acuerdo al uso anterior de la unidad de producción.

#### ARTÍCULO 40.

En la unidad de producción de hongos orgánicos no debe haber residuos de ninguna sustancia prohibida.

#### ARTÍCULO 41.

Para evitar la contaminación cruzada o de contaminantes entre áreas de producción convencional y orgánica de hongos, el aire y el agua utilizados deben ser debidamente aislados. Si esto no fuera posible, no se debe efectuar producción paralela.

#### ARTÍCULO 42.

El material de propagación utilizado debe haber sido producido en recintos que cumplan con las condiciones indicadas anteriormente y no debe ser modificado genéticamente. En el caso que se empleen granos (trigo, avena, mijo u otros) para producir el inóculo, éstos deben ser orgánicos y en el caso de utilizar tarugos de madera, ésta no debe ser tratada químicamente.

#### **ARTÍCULO 43.**

El sustrato utilizado en la fase de producción se debe obtener mediante normas de producción orgánica.

#### **ARTÍCULO 44.**

La prevención de plagas y enfermedades se debe hacer mediante manejo de las condiciones ambientales (temperatura, humedad, concentración de gases, 77 luz y otros), en rangos apropiados según requerimientos de cada especie fúngica cultivada. También se pueden usar métodos físicos tales como mallas, trampas y tratamientos térmicos que propendan a la asepsia de los recintos asociados al proceso productivo (compostaje, pasteurización, siembra, incubación, producción, embalaje, almacenamiento). El ingreso de personas a estos recintos no debe poner en riesgo esta condición de asepsia, lo que se logra con indumentaria específica (batas, gorros y calzado limpio y no usado en el exterior).

#### **ARTÍCULO 45.**

La contaminación por bacterias, hongos u otros organismos o por contaminantes, en cualquier fase del proceso de producción, debe ser controlada por medios físicos, biológicos o mecánicos, tales como calor y eliminación física del producto. Si esto no fuera posible, se puede aplicar localmente uno de los productos indicados en Anexo A, Lista 2 de esta Norma. La aplicación de cloro está permitida en casos extremos, siempre que la concentración de éste no supere 3 mg/L (3 ppm) de cloro libre.

#### **ARTÍCULO 46.**

En el evento de producirse una alteración de la condición orgánica, se debe consignar esta circunstancia en los registros correspondientes y comunicar el hecho al organismo de certificación dentro de las 24 horas de ocurrido. Se deben identificar los productos contaminados y separar del resto de la producción. Dichos productos no se pueden comercializar como orgánicos.

## TÍTULO 9º

## NORMAS ESPECÍFICAS PARA PRODUCTOS PROCESADOS ORGÁNICOS

## ARTÍCULO 47. Generalidades.

- 1. Se considera producto procesado orgánico a aquel producto orgánico primario que se haya sometido a una o más de las siguientes operaciones unitarias: cocinar, escaldar, secar, mezclar, moler, batir, separar, extraer, cortar, preparar al detalle o al mayoreo, congelar, concentrar u otra operación unitaria que permita elaborar o procesar un alimento o bien cambiar las características físicas del mismo; se incluye también el envasado.
- 2. No se considera como operación unitaria de proceso industrial las actividades de escoger, limpiar con agua, refrigerar o cualquier otro tratamiento que solamente retarde o acelere el proceso natural de maduración o descomposición, siempre y cuando se realice en la misma unidad de producción agropecuaria.

## ARTÍCULO 48. Materias primas, aditivos y coadyuvantes.

- 1. Las consideraciones de las materias primas, aditivos y coadyuvantes en la elaboración de productos procesados son:
  - a) Se debe utilizar materias primas certificadas orgánicamente;
  - b) Los aditivos, auxiliares y colorantes que se empleen en la elaboración del producto, deben estar incluidos en el Anexo B de la presente Norma;
  - c) Los coadyuvantes que se empleen en la elaboración del producto, deben estar incluidos en el Anexo C de la presente Norma; y
  - d) El agua empleada como ingrediente debe cumplir con la normativa vigente.
- 2. Las restricciones para las materias primas, aditivos y coadyuvantes en la elaboración de productos procesados son:
  - a) No es aceptable el uso de una materia prima orgánica acompañada de la misma materia prima no orgánica;
  - b) No se permiten colorantes, conservantes y saborizantes sintéticos;
  - c) No se debe incluir materias primas de origen químico sintético, 79

- así como sulfitos, nitritos y nitratos adicionados durante la etapa de producción o en el manejo o preparación posterior del producto, excepto en el caso de los vinos que contengan sulfitos agregados, como se establece en esta Norma; y
- d) No se deben incluir materias primas contaminadas con metales pesados y/o plaguicidas.
- 3. Cuando los ingredientes no se encuentren disponibles en cantidades suficientes en el mercado nacional, ni puedan ser desarrollados orgánicamente y sean indispensables en la formulación del producto, como excepción se podrán utilizar ingredientes agropecuarios no orgánicos hasta en un 5% del peso del producto, sin considerar agua y sal. Se deberá demostrar el cumplimiento a lo señalado en los numerales 6 y 7 del artículo 49 de la presente Norma.

## ARTÍCULO 49. Procesamiento.

- Los ingredientes y productos en sí, no se deben someter a tratamientos con radiaciones ionizantes.
- 2. El agua a utilizar durante el procesamiento y que toma contacto con los alimentos sin constituirse en ingrediente del producto, debe ser de calidad potable.
- El proceso orgánico se debe efectuar por series completas. Se debe comunicar al organismo de certificación el inicio del proceso de elaboración de productos orgánicos.
- 4. Siempre que se realicen procesos tanto de productos orgánicos como convencionales, estos deben ser en tiempos distintos y cumplir con las condiciones de limpieza previa al inicio del proceso orgánico. Se deben tomar todas las medidas precautorias para evitar la contaminación cruzada o contaminantes de los productos orgánicos y tener disponibles los procedimientos y registros para demostrar el cumplimiento de estas medidas.
- 5. Se debe identificar adecuadamente los lotes de producción orgánica y asegurar que no se mezclen con productos convencionales, así mismo, se deberá garantizar la trazabilidad de los insumos y/o materias primas de los lotes de producción.

6. En el evento que durante el procesamiento se contamine accidentalmente una partida o lote, se debe dejar constancia de este hecho en los registros de la unidad de producción orgánica y comunicar tal circunstancia al organismo de certificación, dentro de las 24 horas siguientes de ocurrido el hecho. Se debe identificar y separar el producto contaminado del resto de la producción, la que sólo puede ser certificada con la autorización expresa de la autoridad competente, luego que ésta evalúe debidamente la situación particular.

#### 7. Ingredientes de origen agropecuario no orgánicos

Cuando un ingrediente orgánico se requiera para el procesamiento de un alimento y éste no se produce en cantidad suficiente de conformidad con las normas de producción orgánica o no puede importarse, se podrá utilizar un ingrediente de origen agropecuario no orgánico, cuando se cumpla lo siguiente:

- a) La Autoridad Competente ha autorizado su uso, previa evaluación del organismo de certificación;
- b) Si la Autoridad Competente ha autorizado provisionalmente su empleo durante un período máximo de 12 meses, tras haber comprobado la no disponibilidad de los ingredientes en cuestión con las condiciones de calidad orgánica; y
- c) Si no se han modificado las condiciones que motivaron la autorización concedida con respecto al ingrediente en cuestión, la Autoridad Competente podrá prolongar la autorización contemplada en la letra b) un máximo de tres veces en períodos de 12 meses cada uno.

El procedimiento para la autorización de usos de ingredientes de origen agropecuario no orgánico será establecido por la Autoridad Competente.

#### ARTÍCULO 50.

## Condiciones especiales de las instalaciones para el procesamiento.

- Los establecimientos que elaboren productos orgánicos y productos convencionales deben contar con recintos segregados, diferenciados, e identificados para almacenar las materias primas orgánicas separadas de las convencionales, así como los productos elaborados con cada una de éstas.
- 2. Los establecimientos donde se elaboran o procesan los productos orgánicos deben tener un sistema que excluya la contaminación cruzada o 81 contaminantes entre productos orgánicos y productos convencionales.

- 3. En la limpieza de los equipos y utensilios se permiten los productos indicados en Anexo A, Lista 6 de esta Norma.
- 4. Entre los tratamientos para el control de plagas y enfermedades (desinsectación, desinfección, desratización) en los lugares de procesamiento se pueden emplear: Barreras físicas, sonido, ultrasonido, luz y luz ultravioleta; trampas (inclusive de feromonas y cebo estático); control de temperatura; atmósfera controlada (sólo CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> y N<sub>2</sub>), sin perjuicio de lo que indique la autoridad competente.
- Los establecimientos que procesen productos orgánicos para la exportación no quedan eximidos de la obligación de certificarse bajo la presente Norma.

## **TÍTULO 10º**

## NORMAS ESPECÍFICAS Para el vino orgánico

## ARTÍCULO 51. Principios generales.

- El vino orgánico debe cumplir con la normativa legal vigente atingente al tema;
- 2. Se debe establecer un sistema que asegure la trazabilidad del producto, desde su inicio y hasta el producto final;
- 3. La materia prima debe venir claramente identificada al llegar a la bodega, para evitar que se mezcle con uvas convencionales;
- 4. Dentro de la unidad productiva se deben respetar los principios de reutilización de los residuos y subproductos de los procesos de viticultura y vinificación;
- 5. Se debe evitar procesos que demanden un uso excesivo de agua y energía;
- 6. Se debe limitar el uso de anhídrido sulfuroso a lo mínimo indispensable; y
- 82 7. Se debe evitar el uso de cualquier material o sustancia que, en su fabri-

cación, empleo y/o eliminación, represente un riesgo para la salud y/o el medio ambiente

## ARTÍCULO 52. Materias primas y cosecha.

- 1. Sólo se podrán emplear uvas producto de agricultura orgánica, cultivadas de acuerdo a lo establecido por esta Norma.
- 2. La cosecha de las uvas puede ser manual o mecanizada.
- 3. Como envases para el transporte de las uvas cosechadas a la bodega, se debe utilizar cajas o bins apilables de fácil limpieza, remolques o tinas provistos de receptáculos recubiertos, de una profundidad no mayor a 1,2 metros y evitar que la uva entre en contacto con metales (excepto acero inoxidable), o madera.

## ARTÍCULO 53.

## Limpieza de materiales de cosecha.

- Para realizar la práctica de cosecha o vendimia manual, se debe limpiar los utensilios de cosecha y elementos de transporte cada vez que comience esta práctica. Para ello, se puede limpiar y desinfectar con productos autorizados en esta Norma.
- 2. En el caso de vendimia mecanizada, se debe limpiar acuciosamente la maquinaria, al comenzar la vendimia, en las áreas bajo manejo orgánico. Se debe usar agentes de limpieza autorizados en esta Norma.
- 3. En el caso de utilización de envases plásticos para la disposición y transporte de uvas recién cosechadas, se deben limpiar antes de comenzar la cosecha con agentes de limpieza autorizados por la presente Norma y enjuagar para evitar residuos.

## ARTÍCULO 54. Vinificación.

Todas las etapas del proceso y las medidas de tratamiento de las uvas, así como la preparación del jugo para vino orgánico deberán perseguir los siguientes objetivos:

- 1. La extracción del jugo se debe hacer por sistemas mecánicos.
- Se prohíbe el uso de maquinaria de vinificación y vasijas fabricadas o revestidas con materiales que cedan sustancias tóxicas o cualquier otro componente indeseable a los mostos o al vino.
- 3. Se permite realizar operaciones propias del proceso de vinificación tales como trasiegos, remontajes, rellenos y basuqueos (pisoneo o vareo).
- 4. La fermentación se debe realizar preferentemente con levaduras existentes en forma natural en el mosto, preparadas como pie de cuba o con levaduras autóctonas seleccionadas. Se tolera el uso de cepas puras de levaduras, bacterias lácticas y de enzimas pectolíticas.
- 5. Se prohíbe el uso de levaduras, bacterias y/o enzimas obtenidas de frutos o microorganismos genéticamente modificados, según lo establecido en el artículo 6 de esta Norma.
- 6. Se permite el empleo de técnicas de refrigeración, de acuerdo a lo establecido por esta Norma, para acondicionamiento térmico de la vendimia, control de temperaturas de fermentación, conservación, estabilización de vinos en frío y paralización de la fermentación en la elaboración de vinos dulces y abocados.
- Toda materia orgánica de residuos y/o subproductos del proceso de elaboración deberá ser tratada de manera que no contamine el medioambiente
- 8. En la vinificación se permite el uso de envases como barricas y cubas de madera y/o botellas y el uso de chips y duelas de madera de roble sin ningún tratamiento.

## ARTÍCULO 55. Procesos enológicos.

#### 1. Control de acidez.

Para la acidificación se debe preferir la corrección a través de adición de mostos o vinos provenientes de cosecha temprana con alto nivel de acidez. La acidificación mediante ácidos se permite sólo por la adición de ácido I (+) tartárico, de origen natural.

#### 2. Enriquecimiento.

En el caso de vinos generosos dulces y abocados, se permite la adición de mostos orgánicos de alto contenido de azúcares obtenidos a partir de uvas sometidas a asoleo o semi deshidratación al sol, con fermentación parcial o sin ella.

En el caso de vinos espumosos se permite la adición de sacarosa orgánica, azúcar de uva o mostos concentrados orgánicos que se requieran para su elaboración.

#### Clarificación y estabilización.

La sedimentación se debe realizar preferentemente en forma natural.

Se permite utilizar los productos establecidos en Anexo A, Lista 7 de esta Norma. En caso que se demuestre la imposibilidad de obtener estos productos de origen orgánico, el organismo de certificación podrá autorizar el uso de productos convencionales que se encuentren listados en el Anexo A, Lista 7 de esta Norma.

Se prohíbe utilizar plata, ferrocianuro potásico, fitato cálcico, ácido metatártico, polivinil polipirrolidona (pvpp) y/o sangre bovina.

#### Filtrado.

La filtración se debe hacer a través de filtros de membranas o de tierra de perlita, tierra diatomeas (kieselguhr), u otras sustancias que no confieran olor ni sabor al vino, ni contengan metales pesados, autorizadas por el organismo de certificación.

#### Mezcla o blend.

Se permite la mezcla exclusivamente entre vinos provenientes de producción orgánica.

#### Sulfitado.

Se permite la combustión de azufre puro comprimido en pastillas como desinfectante y en mechas azufradas sobre soportes de celulosa, sólo en recipientes vacíos que no contengan mosto o vino.

Se permite la adición de anhídrido sulfuroso (SO<sub>2</sub>) 100% puro, en forma gaseosa, o en soluciones acuosas de SO<sub>2</sub> (metabisulfito de k).

El contenido de SO<sub>2</sub> total (mg/L) en el producto terminado deberá ser lo más bajo posible, no debiendo exceder los límites establecidos en la siguiente tabla:

#### Contenido máximo de SO, total

PRODUCTOS	CONTENIDO MÁXIMO DE SO <sub>2</sub> TOTAL (mg/L)
Vinos tintos	100
Vinos blancos y rosados	
a. Secos.	120
b. Dulces y abocados.	150
c. Generosos y licorosos.	150
d. Espumosos.	100

En casos de excepciones agroclimáticas, la autoridad competente podrá autorizar contenidos mayores de  ${\rm SO}_2$  de los establecidos en la tabla anterior, dentro de la legislación vigente, con un límite máximo de 160 mg/L en vinos tintos y de 210 mg/L en vinos blancos o rosados.

#### Pasteurización.

Se permite el uso de técnicas de pasteurización del tipo flash y filtración amicróbica a través de filtros inertes de membrana, como procedimientos para evitar el empleo de anhídrido sulfuroso y en casos de necesidad justificada técnicamente.

#### 8. Envejecimiento.

Se permite la crianza y envejecimiento de los vinos por sistemas naturales en envases de madera y/o botellas, además del uso de chips y duelas de madera de roble sin ningún tratamiento.

#### 9. Almacenaje.

La conservación de los vinos orgánicos debe asegurar la trazabilidad desde el origen.

Las vasijas para el almacenaje deben ser de acero inoxidable, madera o acero esmaltado de uso enológico, estanques de hormigón o albañilería reforzada, recubiertos internamente por pintura epóxica, sin solventes.

Para constituir una atmósfera inerte en la conservación de los vinos, se permite el uso de gases de nitrógeno y CO<sub>2</sub>. Se prohíbe utilizar esmaltes que contengan plomo en los estanques.

#### 10. Otros procesos enológicos.

En los casos que el producto final lo requiera, se permite adición y/o dilución con anhídrido carbónico.

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

Se prohíben los siguientes tratamientos en los procesos enológicos: eliminación del anhídrido sulfuroso ( $SO_2$ ) mediante procedimientos físicos, tratamiento por electrodiálisis y tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino, desalcoholización parcial del vino, filtraciones con diámetro de poros menor a  $0.2~\mu$ , uso de electro membranas y en el caso de tratamientos térmicos, la temperatura no debe superar los 70 °C.

Se prohíbe utilizar ácido sórbico y sus sales como sustancias conservantes.

#### 11. Envases y embalajes para la comercialización del producto.

Se debe utilizar botellas de vidrio convenientemente lavadas y reciclables.

Se debe utilizar tapones o tapas de material inerte o corcho natural entero. Se puede emplear tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho, con la salvedad que el corcho natural debe ser el que quede en contacto con el vino.

Se autoriza el uso de corchos impresos con tintas naturales. Se puede utilizar impresión a fuego.

En corchos enteros y aglomerados, la resina utilizada debe ser de alta pureza. No deben contener solventes ni formol.

El lavado de corchos se debe hacer sin adición de cloro ni desinfectantes no autorizados en la presente Norma. Se prohíbe esterilizar los corchos mediante radiaciones ionizantes

Se prohíbe el uso de cápsulas que contengan plomo, estaño o poliestireno. En los embalajes para el transporte se prohíbe el uso de poliestireno. Está prohibido el uso de materiales adhesivos que contengan cloruro de polivinilo (PVC).

#### 12. Etiquetado.

Todos aquellos vinos provenientes de uvas 100% orgánicas, vinificados y envasados bajo esta Norma, pueden ser etiquetados como Vino orgánico, en la etiqueta principal de la botella, cuando la normativa legal vigente lo permita.

Aquellos vinos que no provienen de mostos o uvas orgánicas, no pueden ser etiquetados como vino orgánico.

En la contraetiqueta se debe señalar el nombre del organismo de certificación que certifica el proceso de obtención de uvas orgánicas, vinificación, embotellado y envasado del producto.

En las etiquetas está prohibido el uso de papeles y pigmentos que contengan metales pesados.

#### 13. Limpieza y desinfección.

Todos los detergentes y desinfectantes que contengan cloro están prohibidos.

La limpieza y desinfección se realizarán considerando las condiciones óptimas para la preservación del medioambiente, con productos autorizados en la presente Norma.

## **TÍTULO 11º** Registros

#### ARTÍCULO 56.

Las unidades productivas y los establecimientos deben mantener los registros necesarios que les permitan demostrar al organismo de certificación y a la autoridad competente, la aplicación de las normas técnicas de agricultura orgánica correspondientes. Los archivos se deben adaptar de acuerdo al sistema productivo que se quiere certificar, deben mostrar todas las actividades de campo y transacciones con suficiente detalle para que puedan ser revisados y auditados y ser mantenidos por lo menos 5 años desde su creación.

En el caso de unidades productivas o de proceso que realicen además actividades convencionales, se deberá mantener un registro de estas operaciones, el cual deberá estar a disposición de las entidades de certificación y la autoridad

competente cuando sea requerido.

#### ARTÍCULO 57.

El productor/a de una operación de ganado orgánico debe mantener información suficiente para preservar la identidad de todos los animales manejados orgánicamente, así como de los productos animales comestibles y no comestibles producidos en la operación.

#### **ARTÍCULO 58.**

El productor/a debe llevar una contabilidad estricta, escrita, documentada y actualizada, manteniendo los documentos de comprobación para respaldar sus declaraciones del origen, naturaleza y cantidades de todas las materias primas, animales, productos e insumos comprados y/o ingresadas al sistema, así como del uso que hizo de ellos. Debe llevar un sistema similar de registros para todas las ventas. Cuando realice ventas directas a público, deberá estampar éstas diariamente en el registro. Toda esta información debe permanecer disponible para la inspección, certificación, comprobación y la aclaración de situaciones anómalas detectadas por el organismo de certificación y/o la autoridad competente.

#### ARTÍCULO 59.

El operador/a para dar cumplimiento a esta norma deberá mantener registros y los documentos justificativos pertinentes relativos a las entradas y los detalles de uso, producción, preparación y manipulación orgánica de productos agropecuarios. El operador/a deberá garantizar la integridad orgánica del producto a través de trazabilidad continua, desde la recepción de la materia prima hasta la liberación del producto.

Los registros deben permitir rastrear el origen, naturaleza y cantidades de los productos orgánicos que se han entregado en la unidad de producción.

## TÍTULO 12º

## ETIQUETADO O ROTULADO

#### ARTÍCULO 60.

Todos los productos orgánicos se deben rotular de acuerdo con la normativa nacional vigente y, adicionalmente, con los requisitos establecidos en este Título.

89

#### ARTÍCULO 61.

Los productos orgánicos primarios y procesados se deben rotular, según corresponda, con las expresiones "100% orgánico"; "orgánico"; "producido con ingredientes orgánicos"; o "contiene ingredientes orgánicos en menos del 70%", inmediatamente a continuación de la designación del producto. El rotulado debe ser autorizado por el organismo de certificación, el cual deberá estar identificado en la etiqueta del producto final.

#### ARTÍCULO 62.

El término orgánico sólo puede ser utilizado en el rotulado de productos agropecuarios naturales o procesados, incluyendo ingredientes que hayan sido producidos, manejados y comercializados de acuerdo con las especificaciones establecidas por esta Norma. El término orgánico no puede ser utilizado para denominar un producto que modifique a un ingrediente no orgánico.

#### ARTÍCULO 63.

Se podrá rotular como "carnes producidas a partir de animales criados bajo producción orgánica" a los productos cárnicos pecuarios, que hayan sido obtenidos de animales certificados orgánicos. Esta denominación deberá ser autorizada por el organismo de certificación.

#### ARTÍCULO 64.

Para rotular un producto como "100% orgánico", éste debe estar constituido por el 100% de sus ingredientes producidos orgánicamente, expresados en peso (masa) o volumen, excluidas el agua y la sal contenidas.

#### ARTÍCULO 65.

Para rotular un producto como "orgánico", éste debe estar constituido por, a lo menos, un 95% de sus ingredientes producidos orgánicamente, expresados en peso (masa) o volumen excluidas el agua y la sal contenidas. El rótulo debe identificar los 3 ingredientes orgánicos principales que contiene el producto.

## ARTÍCULO 66.

Para rotular un producto como "producido con ingredientes orgánicos", éste debe estar constituido por, a lo menos, un 70% de sus ingredientes producidos orgánicamente, expresados en peso (masa) o volumen, excluidas el agua y la sal contenidas. El rótulo debe identificar los 3 ingredientes orgánicos principales que contiene el producto.

#### ARTÍCULO 67.

Para rotular un producto como "contiene ingredientes orgánicos en un porcentaje inferior al 70%", éste debe estar constituido por un porcentaje inferior al 70% de sus ingredientes producidos orgánicamente, expresados en peso (masa) o volumen, excluidas el agua y la sal. No se deben identificar específicamente los ingredientes orgánicos en el rótulo.

#### **ARTÍCULO 68.**

En el caso de los "productos orgánicos en transición", en la etiqueta debe constar tal situación, siempre que:

- Se haya respetado un período de transición de al menos 12 meses antes de la cosecha; y
- 2. La indicación aparezca escrita en un mismo color, tamaño y tipo de letra. Este etiquetado es solamente permitido para los productos frescos en transición.

#### ARTÍCULO 69.

Los envases con productos certificados como orgánicos deben cumplir la normativa sobre uso del sello oficial establecida por la autoridad competente.

#### ARTÍCULO 70.

El empleo, en la rotulación de los envases, de elementos gráficos que identifiquen al producto en alguno de los grados de orgánico, obliga al productor/a, intermediario o comercializador, según corresponda, a mantener los registros en que consten estas certificaciones, a objeto que, de ser necesario, pueda ser corroborada la condición de orgánico del producto, registrada en el rótulo y de sus ingredientes identificados como tales.

#### ARTÍCULO 71.

Todos los productos que utilicen denominaciones que incluyan el término orgánico deben consignar, expresado numéricamente, el porcentaje total de ingredientes orgánicos del producto final. Al respecto, se deben utilizar caracteres similares en tamaño y prominencia a los empleados en la denominación del producto.

#### ARTÍCULO 72.

En operaciones de transporte de productos orgánicos, se deben rotular los envases externos, registrando el nombre y domicilio del productor/a; el nombre y el domicilio del intermediario, cuando sea el caso y el nombre y domicilio del destinatario.

#### ARTÍCULO 73.

Los productos para la exportación, producidos y certificados bajo estándares orgánicos extranjeros o bajo condiciones de compradores extranjeros, diferentes a los requisitos establecidos en esta Norma, deben ser rotulados de acuerdo con los requisitos específicos del país de destino. Asimismo, estos productos deberán contar con un documento que señale el estado de cumplimiento de la presente Norma, emitido por un organismo de certificación registrado en el Servicio Agrícola y Ganadero.

#### ARTÍCULO 74.

Cuando exista un acuerdo de equivalencia o un reconocimiento de normas con otros países, para las exportadoras que envíen productos a dichos países, será obligatoria la certificación bajo la presente Norma.

#### ARTÍCULO 75.

Los envases que se utilicen para el despacho o almacenaje del producto final y aquellos que no accedan al consumidor final, deben ser rotulados incluyendo:

- Identificación del producto como orgánico, utilizando la denominación específica que le corresponda, según el porcentaje de ingredientes orgánicos que posea;
- 2. Nombre y dirección de la unidad de origen del producto;
- 3. Número de lote del producto, si es aplicable; y
- 4. Identificación del organismo de certificación.

#### ARTÍCULO 76.

Las etiquetas del producto deben incluir, al menos, las siguientes menciones:

- Identificación del producto como orgánico, utilizando la denominación específica que le corresponda, según el porcentaje de ingredientes orgánicos que posea;
- 2. Nombre y dirección de la última unidad de producción o proceso en que se manipuló el producto;
- 3. Número de lote del producto, mes y año de cosecha, si es aplicable;

- 4. Identificación del organismo de certificación; y
- 5. Sello del "Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos".

#### ARTÍCULO 77.

Los porcentajes de ingredientes orgánicos que se incluyan en el rotulado de los productos primarios o elaborados, deben ser objeto de certificación.

#### **ARTÍCULO 78.**

Al calcular el porcentaje de componentes orgánicos de un producto, las cifras que incluyan decimales se deben redondear hacia abajo, al entero más próximo.

#### ARTÍCULO 79.

Los envases que se utilicen para el transporte del producto orgánico al mercado externo, deben ser rotulados según los requerimientos del mercado específico y de las empresas transportadoras, si éstos difieren de lo establecido en la presente Norma. En este caso se debe agregar la leyenda "Sólo para exportación".

## TÍTULO 13º

## ALMACENAMIENTO, ENVASES, EMBALAJE Y COMERCIALIZACIÓN

#### ARTÍCULO 80.

Los productos orgánicos no se pueden mezclar con productos convencionales.

#### **ARTÍCULO 81.**

En el caso que sólo una parte de la unidad productiva esté dedicada a la producción orgánica, los productos no orgánicos se deben almacenar y manipular en forma separada.

Los productos orgánicos deben estar identificados claramente.

#### **ARTÍCULO 82.**

Las instalaciones para envasar o embalar productos orgánicos se pueden encontrar fuera de la unidad productiva en que se obtienen las materias primas. En caso que en un mismo establecimiento se envasen o embalen productos orgánicos y convencionales, tal proceso se debe efectuar en forma separada.

#### **ARTÍCULO 83.**

Sólo se pueden almacenar en el mismo lugar productos orgánicos y convencionales, cuando estos 2 tipos de productos estén debidamente envasados, claramente identificados y exista una separación apropiada u otro sistema que impida cualquier contaminación cruzada o el contacto con contaminantes.

#### **ARTÍCULO 84.**

Los almacenes a granel de los productos orgánicos deben estar separados de los convencionales y estar claramente identificados para tal efecto.

#### ARTÍCULO 85.

Antes de utilizar los lugares de almacenamiento, se debe comprobar la no contaminación o la ausencia de contaminantes en éstos respecto de cualquier tipo de producto no permitido por esta Norma.

#### ARTÍCULO 86.

Los lugares destinados al almacenamiento se deben limpiar cuidadosamente, empleando métodos adecuados al producto a almacenar y sólo con las sustancias permitidas por esta Norma.

#### ARTÍCULO 87.

Entre los tratamientos para el control de plagas y enfermedades en los lugares de almacenamiento se pueden emplear: barreras físicas, sonido, ultrasonido, luz y luz ultravioleta; trampas (inclusive de feromonas y cebo estático); control de temperatura; atmósfera controlada (sólo  $CO_2$ ,  $O_2$  y  $N_2$ ) y tierra de diatomea.

#### ARTÍCULO 88.

Los materiales utilizados en el envase de productos orgánicos, no deben contener productos químicos de origen sintético tales como plaguicidas, conservantes o aditivos. Además, estos materiales deben cumplir con las normas técnicas aplicables y con los requisitos reglamentarios pertinentes.

#### ARTÍCULO 89.

En los envases de productos orgánicos no se puede utilizar ningún material que haya estado previamente en contacto con cualquier sustancia que pueda comprometer la calidad orgánica del producto.

#### ARTÍCULO 90.

No se deben emplear materiales de embalaje que contengan plomo, PVC u otros plásticos clorados.

#### **ARTÍCULO 91.**

Los productos deben ser transportados a mercados mayoristas y/o minoristas sólo en envases apropiados, cerrados de modo de impedir la sustitución del producto contenido. En operaciones de transportes de productos orgánicos, en que tanto el expedidor como el receptor estén sujetos a inspección del sistema de producción orgánica, no es obligatorio el uso de envase cerrado en la forma señalada.

#### ARTÍCULO 92.

Los establecimientos de ventas y ferias libres que comercialicen productos orgánicos no requieren certificación cuando no realicen procesos al producto. No obstante, éstos deberán contar con toda la documentación necesaria para su comercialización y la publicidad utilizada debe ser clara y no inducir a confusión al consumidor.

Los establecimientos de ventas y ferias libres deberán permitir que el Servicio Agrícola y Ganadero tenga acceso a sus instalaciones y documentación para su fiscalización.

2. Derógase el decreto Nº 17, de 2007, del Ministerio de Agricultura. Anótese, tómese razón y publíquese.

Michelle Bachelet Jeria, Presidenta de la República.

Carlos Furche G.
Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento. Saluda atentamente a Ud.,

Claudio Ternicier G.
Subsecretario de Agricultura.

### ANEXO A

## INSUMOS PERMITIDOS Y sus condiciones generales de uso En la producción orgánica

- Criterios para la incorporación, modificación o eliminación de sustancias activas, compuestos y/o procedimientos en las listas de este anexo.
- 1.1 En el presente Anexo se indicarán las sustancias activas, compuestos y/o procedimientos que pueden utilizarse en la agricultura orgánica como:
- Fertilizantes y acondicionadores de suelos.
- b) Plaguicidas y procedimientos para el control de plagas.
- Insumos y procedimientos para el control de plagas y enfermedades animales.
- d) Materias primas y aditivos para la alimentación animal.
- e) Insumos y/o procedimientos para el control de plagas y enfermedades que afectan a la apicultura.
- f) Insumos y procedimientos para la limpieza y desinfección.
- g) Insumos y sus condiciones generales de uso en la producción de vino orgánico.
  - Las sustancias activas, compuestos y organismos biológicos, podrán ser utilizados en la medida que estén autorizados de acuerdo a la legislación vigente, según corresponda.
- 1.2 La autorización de las sustancias activas, compuestos y procedimientos a que se refiere el numeral 1.1 estará supeditada a los requisitos generales establecidos en el Título 4 de esta Norma y a los siguientes criterios, los que se evaluarán en su conjunto para proteger la integridad de la producción orgánica:
  - 1.2.1 Se podrán usar las sustancias activas y compuestos procedentes de la agricultura orgánica, de sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales y fertilizantes minerales de baja solubilidad.
  - 1.2.2 Todas las sustancias activas y compuestos activos deberán ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, salvo si no se dispone de cantidades suficientes de sustancias o compuestos de esas fuentes, si su calidad no es adecuada o si no se dispone de alternativas.
  - 1.2.3 Su utilización deberá ser necesaria para una producción soste-

- nible y deberán ser esenciales para el uso que se pretende darles.
- 1.2.4 La fabricación, el uso y la eliminación de la sustancia activa o compuesto no debe tener, ni contribuir a producir, efectos perjudiciales para la salud de las personas, la salud de los animales o para el medio ambiente.
- 1.2.5 Sustancias activas fertilizantes y acondicionadoras de suelo. El uso de estos insumos deberá ser esencial para lograr o mantener la fertilidad del suelo o para satisfacer necesidades nutricionales específicas de los cultivos o con fines específicos de acondicionamiento del suelo.
- 1.2.6 Sustancias activas plaguicidas para uso en la Agricultura Orgánica.
  - a) Su empleo deberá ser esencial para el control de un organismo dañino o de una determinada enfermedad para los cuales no se disponga de otras alternativas biológicas, físicas o de selección, u otras prácticas de cultivo o de gestión eficaces.
  - b) Si las sustancias activas y compuestos no son de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y no son idénticos a los que se dan en la naturaleza, solo podrán ser permitidos o restringidos si sus condiciones de uso impiden todo contacto directo con las partes comestibles del cultivo, siempre que cumpla con el punto 1.2.4 del presente Anexo.
- 1.2.7 Materias Primas y Aditivos para la Alimentación Animal.
  En el caso de los productos mencionados en las listas 4.1, 4.2,
  4.3, 4.4 y 4.5, se aplicarán los siguientes criterios:
  - a) Deben resultar necesarios para mantener la salud, bienestar y vitalidad de los animales, y contribuir a una alimentación adecuada que cubra las necesidades fisiológicas y etológicas de la especie o bien, sin recurrir a dichas sustancias es imposible producir o conservar esos piensos;
  - b) Los piensos de origen mineral, los oligoelementos, las vitaminas o provitaminas serán de origen natural. En caso de que no se disponga de estas sustancias, se podrá utilizar sustancias análogas químicamente definidas para su uso en la producción orgánica, contenidas en el presente Anexo.
- 1.3 Establecimiento de las condiciones de uso y modificación o eliminación de sustancias activas, compuestos y/o procedimientos de las listas.
  - 1.3.1 Las condiciones y límites (el modo de uso, la dosificación, los plazos límites de uso y el contacto con los productos agrícolas, entre otros), relativos a los productos agrícolas a los que pue-

- den ser aplicados las sustancias activas, compuestos y/o procedimientos referidos en el numeral 1.1, serán las contenidas en el presente Anexo.
- 1.3.2 Mediante la modificación del presente decreto, se podrá, por razones fundadas, incorporar o eliminar de las listas las sustancias activas, compuestos y/o procedimientos referidos en el numeral 1.1, o modificar su uso referido en el numeral 1.3.1.

# 2. Requisitos y consideraciones generales para la evaluación y autorización de insumos para uso en Agricultura Orgánica.

El Servicio Agrícola y Ganadero será el encargado de evaluar y autorizar los productos formulados que contengan las sustancias indicadas en el Anexo A de esta Norma.

En el proceso de evaluación, el Servicio Agrícola y Ganadero podrá solicitar la documentación y antecedentes técnicos que respalden el cumplimiento de los criterios establecidos en la presente Norma.

- 2.1 Cualquier insumo (sustancia activa, sustancia, compuesto, producto formulado, entre otros) y/o procedimiento empleado en la producción orgánica, ya sea para el abono y acondicionamiento del suelo, para el control de plagas, para asegurar la salud del ganado y la calidad de los productos de origen animal, o bien para la preparación, conservación y almacenamiento de un producto alimenticio, se debe ajustar a los requisitos de la normativa nacional pertinente.
- 2.2 Las sustancias activas, compuestos e insumos permitidos o restringidos en la producción orgánica, se deben emplear con precaución, teniendo en cuenta que incluso las sustancias permitidas o restringidas, si se usan en forma indebida, pueden alterar en forma negativa los recursos naturales de las unidades productivas.
- 2.3 En los productos formulados, las sustancias activas permitidas o restringidas deben estar acompañados por coformulantes naturales. Como excepción, podrá aceptarse algún coformulante sintético que no provoque efectos adversos en la salud humana. a los animales o al medio ambiente.
- 2.4 En el proceso de autorización de insumos para uso en agricultura orgánica ante el Servicio Agrícola y Ganadero, se debe asegurar que las sustancias activas permitidas o restringidas sean tratadas mediante pro-

cesos físicos, químicos, biológicos/enzimáticos v/o microbianos v con sustancias (reactivos o disolventes) cuyo uso no produzca impurezas que provoquen efectos adversos en la salud humana, a los animales o al medio ambiente.

- Se deberán respetar las condiciones de uso (volumen, frecuencia de 2.5 aplicación, finalidad específica, entre otros), para insumos, sustancias y compuestos y organismos biológicos contenidos en este Anexo y especificados por el Servicio Agrícola y Ganadero.
- 2.6 Los insumos, sustancias activas, compuestos y organismos biológicos incluidos en las listas de la presente Norma, únicamente podrán utilizarse en la medida en que el uso de ellos o de los productos que los contienen, estén autorizados de acuerdo con la legislación vigente.
- 2.7 Fertilizantes y acondicionadores de suelos.
  - Sólo se podrán utilizar sustancias activas de origen vegetal, animal, microbiano o mineral contenidos en el presente Anexo. Excepcionalmente, se permitirán sustancias activas idénticas a las naturales o sintéticas de acuerdo a los criterios establecidos en el Anexo A y detalladas en la Lista 1.
  - 2.7.2 Los coformulantes deberán ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral.
  - Los agentes quelantes y complejantes que se emplean en la 2.7.3 fabricación de los fertilizantes pueden ser sustancias naturales tales como, algas marinas, aminoácidos, ácidos orgánicos, ácidos glucónicos, ácidos húmicos y fúlvicos, flavonoides y poliflavonoides.
    - El sulfonato de lignina (ácido lignosulfónico, lignosulfonato de calcio y lignosulfonato de sodio) se permite como agente quelante. El lignosulfonato de amonio está prohibido.
  - 2.7.4 En relación a la elaboración de compost, se deberán considerar las siguientes condiciones:
    - a) Las materias primas empleadas en la elaboración del compost se deben encontrar en la Lista 1 de este Anexo y cumplir con las condiciones de uso descritas.
    - b) Los compost elaborados deben demostrar su origen. Sus materias primas no deben provenir de fuentes que pongan en riesgo el sistema de producción orgánica (por sus contenidos de organismos de importancia sanitaria, metales pesados, contaminantes orgánicos persistentes, plaguicidas sintéticos y sus residuos, 99

- sustancias antibióticas, restos de plásticos u otros inertes sintéticos, entre otros).
- c) No se debe emplear organismos genéticamente modificados o productos derivados de estos.
- d) En la elaboración del compost se debe controlar periódicamente la temperatura del mismo, siguiendo las pautas que se encuentran en la Lista 1 del presente Anexo, con el fin de asegurar la muerte de organismos patógenos y de posibles contaminantes biológicos.
- e) Se prohíbe el uso de lodos.
- f) En el compost de elaboración intrapredial se debe emplear preferentemente materiales presentes en el predio para prevenir el ingreso de contaminantes a la unidad productiva. El organismo de certificación podrá solicitar antecedentes que permitan verificar la calidad del compost si corresponde.
- g) Los compost comerciales no deben exceder los niveles máximos aceptados para el compost de acuerdo a los procedimientos de evaluación de insumos que determine la autoridad competente, respecto a los parámetros de metales pesados, coliformes fecales, *Salmonella* sp., huevos de helmintos viables indicados en Lista 1 del presente Anexo. La autoridad competente podrá solicitar antecedentes adicionales a los ya establecidos por esta Norma, para verificar la calidad del compost.
- 2.7.5 Los productos fertilizantes importados que en su composición contienen materias primas, sustancias o compuestos de origen animal, deben ser previamente autorizados por la Autoridad Competente.
- 2.7.6 En base a los criterios de la presente Norma, la autoridad competente podrá autorizar productos comerciales para uso en producción orgánica nacional, con las indicaciones en la respectiva etiqueta o rótulo.

### 2.8 Plaguicidas

Las instrucciones de uso de los plaguicidas estarán indicadas en la etiqueta que el Servicio Agrícola y Ganadero autoriza en el proceso de registro de estos productos.

De acuerdo a las restricciones específicas, los siguientes insumos pueden ser usados en la producción orgánica.

#### Lista 1

## Fertilizantes y acondicionadores de suelos.

Se permiten productos que contengan únicamente las sustancias enumeradas en la siguiente lista y que se utilicen de acuerdo a las condiciones que se señalan para cada uno de ellos.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Abonos foliares	De origen natural
Afrechos	
Algas y productos de algas	Las algas deben provenir de una recolección sustentable del recurso. En la medida que se obtengan directamente mediante procedimientos físicos, incluidos deshidratación, congelación y trituración, o sean extraídos con agua o soluciones acuosas ácidas y/o alcalinas, o por fermentación. Su uso está sujeto a una necesidad verificada por el organismo de certificación.
Arcilla (bentonita, perlita, vermiculita, ceolita y caolines).	
Aserrín, cortezas vegetales, virutas y residuos de madera de aserradero.	Provenientes de madera no tratada químicamente después de la tala.
Azufre elemental	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Bioestimulantes	Extractos de origen natural (vegetal, microbiano o animal).
Biofertilizantes	De origen natural. Se permiten productos que contengan cepas microbianas fijadoras de nitrógeno, hongos micorrizicos, hongos solubilizadores de fósforo, levaduras y, en general, organismos potenciadores de diversos nutrientes o productores de sustancias activas que se utilizan para aplicar a las semillas o al suelo.
Carbonato de calcio de origen natural (creta, marga, roca calcá- rea molida, arena calcárea, creta fosfatada, entre otros).	
Carbonato de calcio y magnesio de origen natural (creta de magnesio, roca de magnesio calcárea molida, entre otros.).	
Cascarilla de arroz	
Ceniza de madera	A base de madera no tratada químicamente después de la tala.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Cloruro de calcio	De origen natural. Puede utilizarse en casos de deficiencia de nutrientes y desórdenes fisiológicos. No debe causar acumulaciones de sales en suelos a través de reiteradas aplicaciones. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Cloruro de sodio	Solamente sal gema. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Compost	En el proceso se debe lograr una temperatura mínima de 55 °C, por 3 días consecutivos o de 45 °C por 12 días consecutivos, además de volteo de la pila de compostaje, de manera de asegurar la muerte de los microorganismos patógenos y posibles contaminantes microbiológicos de los alimentos. Las materias primas empleadas tanto para compost intra y extra prediales deben cumplir con lo descrito en punto 2.7.4 de los Requisitos y consideraciones generales para la evaluación y autorización de insumos para uso en Agricultura Orgánica, del presente Anexo.  Concentración máxima en mg/kg de materia seca: Arsénico: 15; Cadmio: 0,7; Cobre: 70; Cromo (total): 70; Cromo (VI): 0; Mercurio: 0,4; Níquel: 25; Plomo: 45; Zinc: 200.  Huevos de helmintos viables: < 1 en 4 gr de compost, base seca.  Salmonella sp: < 3 NMP en 4 gr de compost, base seca.  Coliformes fecales:< a 1.000 NPM por gr de compost, base seca
Té de Compost	Debe ser obtenido de compost que cumplan con los criterios anteriormente mencionados para este.
Conchas y conchillas	
Derivados orgánicos de productos alimenticios y de industrias textiles.	No deben tener sustancias contaminantes. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Deyecciones de lombrices (humus de lombriz) e insectos.	
Escorias de desfosforación	Restringido según contenido de metales pesados. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Estiércol compostado	Productos constituidos mediante la mezcla de excre- mentos de animales y de materia vegetal (cama), con indicación de la especie animal de la que proviene. Uso sujeto a necesidad verificada por el organis- mo de certificación. Las materias primas emplea-

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
	das tanto para compost intra y extra prediales deben cumplir con lo descrito en punto 2.7.4 de los Requisitos y consideraciones generales para la evaluación y autorización de insumos para uso en Agricultura Orgánica, de este anexo. Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas.
Estiércol desecado y estiércol de aves de corral (gallinaza) deshidratado.	Se debe identificar la especie de la que proviene. Uso sujeto a necesidad verificada por el organis- mo de certificación. Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas.
Excrementos líquidos de animales (estiércol semilíquido, orina, purines, etc.).	Utilización tras una fermentación controlada o dilución adecuada. Se debe indicar la especie animal de la que proviene. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación. Prohibida la procedencia de ganaderías intensivas.
Fosfato aluminocálcico	Debe presentar un contenido de cadmio menor o igual a 90 mg/kg de $P_2O_5$ . Su utilización se limita a suelos básicos (pH mayor a 7,5). Restringido según contenido de metales pesados.
Fosfato natural blando	Debe presentar un contenido de cadmio menor o igual a 90 mg/kg de $P_2O_5$ . Restringido según contenido de metales pesados.
Guano de covaderas	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación. Se prohíbe el uso de guano blanco de covaderas.
Guano de otras aves	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación. Se prohíbe el uso de guanos de aves alimentadas con OGM.
Harina de sangre	Permitido solo si se encuentra esterilizada.
Harina de pescado y otros productos derivados de pescados	Sin la adición ni presencia de etoxiquina, sustancias químicas sintéticas y/o tratamientos químicos. Productos líquidos derivados de pescado, pueden ser ajustados en su pH con (en orden preferencial): vinagre orgánico, ácido cítrico orgánico, ácido fosfórico. La cantidad de ácido usado no debe exceder el mínimo necesario para llegar a pH 3,5.
Humus de lombriz e insectos (Vermicompost)	Producto final de la descomposición de materia orgánica gracias a la acción de lombrices de tierra. Deberá utilizarse estabilizado y con composición declarada.
Humatos, ácido húmico, ácido fúlvico	Permitido si se extraen a través de fermentación microbiana o hidróxido de potasio. Los niveles de hidróxido de potasio usados en el proceso de extracción, no debe exceder la cantidad requerida para la extracción. Restringido según contenido de metales pesados si corresponde.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Inoculantes naturales	Productos en base a microorganismos.
Mantillo de cortezas	Madera no tratada químicamente después de la tala.
Mantillo de excrementos sólidos de animales, incluido el guano de gallinas y el estiércol compostado.	Indicación de las especies animales. Prohibido el uso de producto proveniente de ganadería intensiva. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación. Las materias primas empleadas tanto para compost intra y extra prediales deben cumplir con lo descrito en punto 2.7.4 de los Requisitos y consideraciones generales para la evaluación y autorización de insumos para uso en Agricultura Orgánica, de este anexo.
Mantillo de lombricultura.	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Mantillo de setas.	La composición inicial del sustrato se debe limitar a productos de la presente lista.
Mezcla compuesta de materias vegetales.	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Micronutrientes (boro, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc, cobalto).	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación. La deficiencia nutricional debe estar documentada. No se deben usar como defoliantes, herbicidas o desecantes. Usar el cobre con precaución para prevenir su acumulación en los suelos y proteger las aguas.
Organismos biológicos naturales (lombrices de tierra y otros)	
Polvo de roca	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación. Restringido según contenido de metales pesados.
Preparados biodinámicos, homeopáticos	Activadores y/o bioestimulantes de compost, de suelos y plantas, restauradores del balance natural.
Preparados Ayurvédicos, cenizas Homa	Activadores y/o bioestimulantes de compost, de suelos y plantas, restauradores del balance natural.
Productos y subproductos de origen animal mencionados a continuación: harina de sangre, sangre seca, polvo de pezuñas, polvo de cuernos, harina o polvo de huesos o polvo de huesos desgelatinizados, harina de pescado, harina de carne, harina de plumas, lana, aglomerados de pelos y piel, pelos, productos lácteos, proteínas hidrolizadas.	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación. Para pelos y aglomerados de piel y pelos, debe tener un contenido de cromo exavalente Cr (VI)= 0 mg/Kg sms. Para harina de sangre se permite usar solo si se encuentra esterilizada, para harina de pescado se puede utilizar sin la presencia de etoxiquina, sustancias químicas sintéticas y/o tratamientos químicos. Las proteínas hidrolizadas no deben aplicarse a las partes comestibles del cultivo.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Productos y subproductos orgánicos de origen vegetal para abono (melaza, harina de tortas oleaginosas, cáscaras, cascarillas, cañas, paja, chalas, corontas, rastrojos, etc.).	
Productos en base a microorganismos	Se permite el uso en compost, plantas, semillas, suelos y otros componentes del proceso productivo orgánico.
Quitina, quitosano	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Roca de fosfato de aluminio calcinada.	Restringido según contenido de metales pesados
Roca de magnesio y de magnesio calcárea (dolomita).	Restringido según contenido de metales pesados
Roca fosfatada natural (hiperfosfato).	Restringido según contenido de metales pesados
Sal potásica en bruto (kainita, silvinita, entre otros).	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Solución de cloruro de calcio.	Únicamente de origen natural. Tratamiento foliar de frutales con déficit de calcio. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de la agricultura orgánica.	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Sulfato de calcio (yeso).	Únicamente de origen natural.
Sulfato de magnesio (kieserita, sal de Epsom).	Únicamente de origen natural. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Sulfato de potasio que puede contener sal de magnesio.	Producto de sal potásica en bruto mediante proceso de extracción física. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Tierra de diatomeas.	
Vinaza o extractos de vinaza.	Excluidas las vinazas amoniacales.

#### Lista 2

## Plaguicidas y procedimientos para el control de plagas.

Se permiten productos que contengan únicamente las sustancias activas enumeradas en la siguiente lista y que se utilicen de acuerdo a las condiciones que se señalan para cada uno de ellos.

Lista 2.1 Sustancias activas de origen vegetal o animal.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Aceites esenciales vegetales (de menta, alcaravea, tomillo, la-vandín, pino, eucaliptus, cítricos, entre otros.)	Insecticidas, acaricidas, fungicidas e inhibidores de la germinación.
Aceites vegetales (de linaza, soya, entre otros.)	Insecticidas, acaricidas, entre otros.
Azadirachta indica (Ārbol Neem). Extracto o Azadiractina	Insecticida. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Caseína	
Cera de abejas	Agente de uso en poda.
Chrysanthemun cinerariafolium. Extracto o Piretrinas.	Insecticida. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Extracto de hongos (hongo Shiitake)	
Extractos naturales de plantas (ortiga, ají, ajo, quillay, cítricos, entre otros.)	Excluye tabaco.
Lecitina	Fungicida.
Propóleo	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Proteínas hidrolizadas	Atrayentes. Sólo en aplicaciones en combinación con otros productos apropiados de esta lista.
Quassia amara. Extracto o cuasina.	Insecticida y repelente. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Quitosano	
Ryania speciosa. Extracto o rianodyne	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.

## Lista 2.2 Organismos utilizados para el control biológico de plagas.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Insectos machos, estériles.	No modificados genéticamente.
Organismos y preparados en base a microorganismos (bacterias, hongos, levaduras, nemátodos y virus).	Sólo productos derivados de organismos que no hayan sido modificados genéticamente.

Lista 2.3 Sustancias activas que se utilizan sólo en trampas y/o dispensadores.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Feromonas.	Atrayente; perturbador de la conducta sexual. Sólo trampas y dispensadores.
Fosfato diamónico.	Atrayente. Sólo trampas.

Lista 2.4 Otras sustancias activas utilizadas tradicionalmente en la agricultura orgánica.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Aceites minerales parafínicos.	Insecticida y acaricida. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Alumbre potásico (Kalinita).	Impide maduración de los plátanos.
Arena de cuarzo.	Repelente.
Azufre.	Fungicida, acaricida, repelente. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Bicarbonato de sodio.	
Bicarbonato de potasio.	
Cloruro de calcio natural.	
Cobre: compuestos de cobre en forma de Caldo Bordelés, Hidróxi- do de cobre, Oxicloruro de cobre, Óxido de cobre, Sulfato de cobre, Sulfato tribásico de cobre.	Fungicida, bactericida. Limitado a un máximo de 6 kg de cobre/ha/año. Usar el cobre con precaución para prevenir su acumulación en los suelos y proteger las aguas. Uso sujeto a un eventual reemplazo futuro por soluciones alternativas.
Etileno.	Desverdizado.
Piretrinas.	De extracción natural del crisantemo.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Polisulfuro de calcio.	Fungicida, insecticida o acaricida. Necesidad verificada por el organismo de certificación.
Polvo de roca.	
Sal de potasio rica en ácidos grasos (jabón suave).	Insecticida.
Silicato de sodio.	
Silicato de aluminio (Caolín).	
Trifosfato férrico.	Molusquicida.
Vinagre.	

Lista 2.5 Otros tratamientos permitidos en agricultura orgánica.

TIPO DE TRATAMIENTO	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Atmósfera controlada con $O_2$ , $CO_2$ , $N_2$ y gases inertes.	Post cosecha.
Barreras físicas, sonido y ultrasonido.	
Desmalezado con fuego.	Utilizando exclusivamente gas licuado.
Luz y luz ultravioleta.	
Mulch.	No se aceptan mulch de residuos orgánicos de organismos genéticamente modificados. Los aserrines y virutas deben provenir de maderas no tratadas químicamente. Se prohíbe el uso de papeles y periódicos satinados o con tinta de color. Las coberturas de plástico no biodegradables o semibiodegradables se deben retirar antes de iniciarse su degradación o desintegración física, de manera de que no queden restos en el predio. Los plásticos biodegradables pueden no ser removidos si no contienen sustancias contaminantes. El PVC como mulch está prohibido.
Preparaciones de hierbas	
Preparaciones biodinámicas y homeopáticas	
Preparados ayurvédicos, cenizas homa o terapia homa	
Tratamiento con frío.	Preparación de almácigos. Post cosecha.
Tratamiento con vapor de agua.	
Tratamiento térmico	

TIPO DE TRATAMIENTO	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Uso de algas marinas, harina y extracto de algas marinas, sólo recolectadas bajo un plan de manejo sustentable, sales marinas y agua de mar.	
Vacío, atmósfera hipobárica.	Post cosecha.

Lista 2.6 Sustancias activas producidas por microorganismos.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Espinosad.	Insecticida. Sólo si se toman medidas para mini- mizar el riesgo de parasitoides importantes y del desarrollo de la resistencia.

# Lista 3 Insumos y procedimientos permitidos para el control de plagas y enfermedades animales

Se permiten productos que contengan únicamente las sustancias enumeradas en la siguiente lista y que se utilicen de acuerdo a las condiciones que se señalan para cada uno de ellos.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DE UTILIZACIÓN
Aceite de hígado de pescado.	
Acetilsalicilato de sodio.	
Ācido acético.	
Ácido acetilsalicílico.	
Ácido láctico (leche descremada fermentada, suero, entre otros).	
Ācidos minerales simples (nítricos o fosfóricos).	Seguidos de lavado prolongado con agua. Uso restringido: sólo aplicación esporádica y debidamente diluidos.
Alcohol desnaturalizado.	
Azufre.	
Bicarbonato de sodio.	
Cal.	Uso restringido: sólo para desinfección de edificios.

DDODLICTO O SLISTANCIA ACTIVA - DESCRIDCIÓN COMPOSICIÓN V CONDICIONES

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Carbasalato cálcico.	
Cereales germinados.	
Cloruro de magnesio.	En el agua de bebida. Uso restringido sólo por determinación específica de veterinario.
Detergentes biodegradables.	
D. L. lisina de ácido acetilsalicílico (Dextrógira-Levógira).	
Extracto de Quassia	
Extractos naturales de plantas obtenidos por infusión.	Con exclusión del tabaco.
Fosfato bicálcico.	Precipitado procedente de huesos.
Fosfatos mono y bicálcico de- fluorados.	De origen mineral.
Jabones brutos.	
Levadura de cerveza.	
Lithotamne micronizado.	
Magnesia anhidra (MgO <sub>2</sub> )	Uso restringido: sólo en períodos de alto riesgo de carencia.
Oligoelementos en forma bioquímica (oligosoles).	
Oligoelementos químicos.	Minerales simples. Uso restringido: sólo en curas y en casos de carencias limitadas.
Oxidantes minerales.	
Permanganato de potasio al 1%.	
Piedras de sal.	No deben llevar incorporados potenciadores del sabor, urea ni otros aditivos no minerales.
Piretrinas naturales.	
Plantas medicinales.	
Polen.	
Polvo de diatomeas.	
Preparados biodinámicos, ho- meopáticos o ayurvédicos.	
Sal (NaCl).	Sal de roca molida y sal marina no refinada.
Sedimentos de plancton marino.	
Soda potasa cáustica.	Empleo seguido de lavado prolongado con agua. Uso restringido: sólo aplicación esporádica.
Sulfato de cobre al 1%.	
Sulfato de sodio.	
Sulfuros de sodio y de potasio.	

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Terapias naturales, aromaterapia, isopatías, homeopatías y similares.	
Trampas adhesivas; trampas eléctricas.	
Tratamientos térmicos (por ejemplo: agua a 90°C o desinfección con vapor).	
Utilización de microbios atenuados.	En tratamientos cuando permitan evitar el empleo de productos químicos y antibióticos.
Utilización de organismos estériles.	
Utilización de parásitos atenuados.	
Vacunas.	Legalmente obligatorias.
Vitaminas naturales.	
Yodo.	Para prevenir infecciones.

Lista 4

Materias primas y aditivos para la alimentación animal.

Lista 4.1 Materias primas de origen vegetal.

cereales, semillas (sus productos y subproductos).	Avena ( <i>Avena sativa</i> ) en grano, copos, harınılla, cascara y salvado.
	Arroz ( <i>Oriza sativa</i> ) en grano, partido, salvado de arroz y torta de presión de germen de arroz.
	Cebada (Hordeum vulgare) en grano, proteína y harinilla.
	Centeno ( <i>Secale cereale</i> ) en grano, harinilla, harina forrajera y salvado.
	Espelta (Triticum aestivum) en grano.
	Maíz ( <i>Zea mays</i> ) en grano, harinilla, salvado torta de presión de gérmenes y gluten.
	Mijo (Panicum miliaceum) en grano.
	Raicilla de malta.
	Residuos desecados de cervecería.
	Sorgo (Sorghum bicolor) en grano.
	Trigo ( <i>Triticum aestivum</i> ) en grano, harinilla, harina forrajera, pienso de gluten, gluten y germen.
	Triticale ( <i>Triticale secale</i> ) en grano.

Forrajes.	Alfalfa (Medicago sativa) y harina de alfalfa.
	Forraje ensilado.
	Heno.
	Hierba de plantas forrajeras y harina de hierbas forrajeras.
	Paja de cereales.
	Raíces vegetales para forraje.
	Trébol ( <i>Trifolium</i> sp.) y harina de trébol.
Semillas leguminosas	Garbanzos (Cicer arietinum).
(sus productos y	Habas (Vicia faba).
subproductos).	Lupino dulce (Lupinus albus).
	Porotos ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) en semillas, harinillas y salvados.
	Vezas o vicia (Vicia sp).
Semillas oleaginosas (sus productos y	Algodón ( <i>Gossypium</i> sp.) en semillas y torta de presión de semillas.
subproductos).	Haba de soja ( <i>Glycine hispida</i> ) en habas, tostada, en torta de presión y cáscaras.
	Orujo de aceituna ( <i>Olea europea</i> ) deshuesada (extracción física de la aceituna).
	Palmiste en torta de presión.
	Semillas de calabaza ( <i>Cucurbita pepo</i> ) en torta de presión.
	Semillas de colza o raps (Brassica sp.) en torta de presión y
	cáscara.
	Semillas de lino ( <i>Linum usitatissimun</i> ) en semillas y torta de presión.
	Semilla de maravilla o girasol ( <i>Helianthus annuus</i> ) en semilas y torta de presión.
	Semillas de nabo ( <i>Brassica napus</i> ) en torta de presión y cáscaras.
	Semillas de sésamo ( <i>Sesamum indicun</i> ) en semillas y torta de presión.
Tubérculos, raíces	Camote o boniato ( <i>lpomoea batatas</i> ), en raíz.
(sus productos y subproductos).	Papas ( <i>Solanum tuberosum</i> ) y pulpa de papas como subproducto de fecularia, fécula de papas, proteína de papas.
	Proteína de tapioca.
	Pulpa de remolacha azucarera (Beta vulgaris var. Saccharata).
	Remolacha seca.
	Yuca en raíz (Género Yucca).

#### División de Protección de los Recursos Naturales Renovables

Otras plantas	Especias y hierbas.
(sus productos y subproductos).	Extractos proteínicos vegetales (proporcionados sólo a las crías).
	Harina de algas (por desecación y trituración de algas y posterior lavado para reducir su contenido de yodo).
	Melaza, utilizada sólo para ligar piensos compuestos.
	Polvos y extractos de plantas.
Otras semillas y frutas (sus productos y subproductos).	Pulpa de cítricos.
	Pulpa de manzanas (Malus pumila).
	Pulpa de tomate (Lycopersicum esculentum).
	Pulpa de uva (Vitis vinifera).
	Vainas de algarrobo (Ceratonia siliqua).

Lista 4.2 Materias primas de origen animal.

Leche y productos	Caseína en polvo.
lácteos.	Lactosa en polvo.
	Leche cruda.
	Leche descremada y leche descremada en polvo.
	Leche en polvo.
	Mazada y mazada en polvo.
	Proteínas de suero en polvo (mediante tratamiento físico).
	Suero de leche parcialmente deslactosado en polvo.
	Suero de leche y suero de leche en polvo.
Pescados y otros animales marinos (sus productos y subproductos).	Aceite de pescado, aceite refinado de pescado y aceite no refinado de hígado de bacalao, deben provenir de sistemas de extracción que resguarden la sustentabilidad del recurso. Autolisados, hidrolizados y proteolisados de pescados, moluscos o crustáceos obtenidos por la vía enzimática en forma soluble o no soluble; únicamente para las crías.
	Harina de pescado.
	Pescado.

Lista 4.3 Materias primas de origen mineral.

Azufre.	Sulfato de sodio.
Calcio.	Carbonato de calcio.
	Conchas de animales acuáticos (incluidos los huesos de sepia).
	Gluconato cálcico.
	Lactato de calcio.
	Lithothamniumy maerl.
Fósforo.	Fosfato bicálcico defluorado.
	Fosfatos bicálcicos precipitados de huesos.
	Fosfato monocálcico defluorado.
Magnesio.	Carbonato de magnesio.
	Magnesio anhidro.
	Sulfato de magnesio.
Sodio.	Bicarbonato de sodio.
	Carbonato de sodio.
	Cloruro de sodio natural.
	Sal gema bruta de mina.
	Sal marina sin refinar.
	Sulfato de sodio.

Lista 4.4 Aditivos para la alimentación animal.

Agentes ligantes,	Arcillas caoliníticas.
antiaglomerantes y coagulantes.	Bentonita.
	Perlita.
	Sílice coloidal.
	Tierra de diatomeas.
	Vermiculita.
	Sepiolita.
Conservantes.	Ācido acético para ensilaje.
	Ācido fórmico para ensilaje.
	Ācido láctico para ensilaje.
	Ācido briónico para ensilaje.
Enzimas	De origen natural en su origen y/o proceso. No se aceptan enzimas modificadas genéticamente o derivadas de organismos modificados genéticamente.
Microorganismos.	De origen natural en su origen y/o proceso. No se aceptan microorganismos modificados genéticamente o derivados de organismos modificados genéticamente.

Cobalto: sulfato de cobalto monohidratado y/o sulfato de cobalto heptahidratado; carbonato básico de cobalto monohidratado.
Cobre: óxido cúprico; carbonato de cobre básico monohidratado; sulfato de cobre pentahidratado.
Hierro: carbonato ferroso; sulfato ferroso monohidratado; óxido férrico.
Manganeso: carbonato manganoso; óxido manganoso y mangánico; sulfato manganoso mono y/o tetrahidratado.
Molibdeno: molibdato de amonio; molibdato de sodio.
Selenio: seleniato de sodio; selenito de sodio.
Yodo: yodato de calcio anhidro; yodato de calcio monohidratado; yoduro de potasio.
Zinc: carbonato de zinc; óxido de zinc; sulfato de zinc mono y heptahidratado.
Vitaminas de síntesis idénticas a las vitaminas naturales se pueden emplear únicamente para animales monogástricos. Para animales rumiantes, su uso queda sujeto a la autoriza- ción del organismo de certificación.
Vitaminas derivadas preferentemente de materias primas que estén presentes de manera natural en los alimentos para animales.

Lista 4.5 Auxiliares tecnológicos utilizados en alimentación animal

PRODUCTOS	CONDICIONES
Azúcar.	En caso que las condiciones climáticas
No se aceptan bacterias/enzimas modificadas genéticamente o derivadas de organismos modificados genéticamente. Enzimas.	no permitan una fermentación adecuada, el organismo de certificación o la autoridad competente, podrán autorizar la utilización de ácidos láctico, fórmico, propiónico y acético para producir el
Harina de cereales.	ensilaje.
Levaduras.	e.i.s.kaje.
Melaza y bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas.	
Pulpa de remolacha azucarera.	
Sal gema.	
Sal marina.	
Suero lácteo.	

Lista 5 Insumos y/o procedimientos permitidos para el control de plagas y enfermedades que afectan a la apicultura.

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ TRATAMIENTO	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Agua.	
Aislamiento de la reina.	Para provocar la detención de la postura.
Caolín.	Extracción de propóleos.
Captura mediante atrayentes químicos.	
Cloruro de sodio natural.	Control de contaminación o contaminante biológico en cultivos de hongos.
Control de Varroa.	Con trampas pegajosas y uso de humo de vegetales.
Cría de zánganos y eliminación de los cuadros de éstos, cuando estén oper-culados.	
Desinfección de colmenas.	
Destrucción de colonias y cuadros demasiado afectados.	
Elección de una adecuada ubicación del colmenar.	
Jarabe con infusiones de plantas medicinales.	
Parásitos y parasitoides.	
Renovación de las ceras.	
Renovación de las reinas.	
Selección de razas resistentes.	
Terapias naturales como fitoterapia, aromaterapia, homeopatía, isopatía.	
Tratamiento con aceites esenciales etéricos (alcanfor, eucaliptol, mentol, timol).	Pueden ser usados aquellos de origen sintético, cuando las fuentes naturales no están disponible comercialmente o en cantidades suficientes.
Tratamiento con ácido oxálico.	Pueden ser usados aquellos de origen sintético, cuando las fuentes naturales no están disponible comercialmente.
Tratamiento con azufre.	
Tratamiento con éter.	
Tratamiento con revestimiento vegetal, como aceite de lino.	
Tratamiento térmico, con vapor o llama directa.	

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ TRATAMIENTO	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Tratamientos con ácido acético.	
Tratamientos con ácido fórmico.	Puede ser usado aquellos de origen sintético, cuando las fuentes naturales no estén disponibles comercialmente. Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Tratamientos con ácido láctico.	
Tratamientos con uno o más de los siguientes productos: cal, cal viva, hipoclorito de sodio, alcohol, soda cáustica.	
Uso de Bacillus thuringiensis.	
Vinagre.	

Lista 6 Insumos y procedimientos permitidos para la limpieza y desinfección.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Ācido cítrico, acético, peracético, fórmico, oxálico.	
Ācido nítrico y fosfórico.	Uso en equipos de lechería y en sistemas presurizados de riego.
Agua y vapor.	
Alcohol.	
Bicarbonato de sodio.	
Bórax.	
Cal y cal viva.	
Carbonato de sodio.	
Compuesto de Cloro: Hipoclorito de Sodio, Hipoclorito de calcio o dióxido de cloro.	No deberá exceder los niveles máximos del agua potable.
Detergentes biodegradables.	
Esencias naturales de plantas.	
Jabón de potasa y soda.	
Lechada de cal.	
Ozono.	Para limpieza de sistemas de riego, superficies y equipamiento.
5 ( ) 1 ( ) 1 ( ) (	

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Productos de limpieza y para la desin- fección de pezones y de las instalaciones de ordeña.	
Potasa cáustica (Hidróxido de Potasio).	
Soda cáustica (Hidróxido de Sodio).	
Vapor.	Exento de contaminantes.

#### Lista 7

# Insumos permitidos y sus condiciones generales de uso en la producción de vino orgánico.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Limpieza de áreas y equipos de procesan	niento
Los siguientes productos se permiten	
utilizar para reforzar el uso de agua,	
vapor y medios mecánicos:	
Ácido cítrico.	
Ácido peracético.	
Ācido sulfuroso.	
Ácido tartárico.	
Agua.	Uso de agua declorada.
Agentes tensioactivos.	Los que se señalan en esta Norma.
Alcohol etílico.	
Hidróxido de potasio.	
Hidróxido de sodio.	
Ozono.	Se prohíbe para contacto directo con el producto.
Peróxido de hidrógeno.	Uso exclusivo para limpieza.
Vinificación	
Albúmina de huevo.	De origen orgánico.
Ācido tartárico.	Ācido L(+) tartárico de origen natural.
Anhídrido sulfuroso.	Para la obtención de Anhídrido sulfuroso se podrá utilizar: Dióxido de azufre; Bisul- fito de potasio o Metabisulfito de Potasio.
Bacterias lácticas.	Con certificado de no transgénicas.
Bitartrato de potasio o crémor tártaro.	
Bentonitas.	
Carbón activado.	
Caseína.	

DDODUCTO O SUSTANGIA ASTINI	
PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	DESCRIPCIÓN COMPOSICIÓN Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Clara fresca de huevo.	De origen orgánico.
Cola de pescado (Ictiocola).	
Corteza de levadura.	Uso sujeto a necesidad verificada por el organismo de certificación.
Dióxido de silicio.	En forma de gel o solución coloidal (sol o tierra de sílice).
Enzimas pectolíticas.	Libres de peptidasa. Sólo para la preparación de jugo de uva y de reserva dulce.
Enzima betagluconasa.	
Enzima betaglucosidasa.	
Fosfato de diamonio o Fosfato diamónico (DAP).	Producto utilizado para la alimentación de levaduras como fuente de Nitrógeno.
Gelatina comestible.	No hidrolizada.
Goma arábica.	Extraída solo con agua
Levaduras LSA (Levadura Seca Activa).	Derivadas de materias primas orgánicas si están disponibles o bien cepas autóc- tonas seleccionadas.
Madera de roble.	Sin tratamientos, sólo para barricas, cubas, chips y duelas.
Mosto de uva concentrado.	De producción orgánica.
Sacarosa.	Azúcar cristalina de producción orgánica. Solo puede ser usada en el proceso de toma de espuma (para el caso de vinos espumantes).
Tanino.	
Tiamina.	
Filtración	
Tierra de diatomeas (Kieselguhr).	
Tierra de perlitas.	Inertes.
Filtros inertes de membranas.	
Otros fines	
Anhídrido carbónico.	
Nitrógeno.	Como gas inerte.
Dióxido de silicio.	En forma de gel o solución coloidal (sol o tierra de sílice).

#### ANEXO B

#### SUSTANCIAS (ADITIVOS, AUXILIARES Y Colorantes) que se pueden emplear en la Elaboración de productos procesados Orgánicos

- 1. Criterios para la incorporación, modificación o eliminación de sustancias de este anexo.
- 1.1 Sólo se pueden emplear en la elaboración de productos procesados orgánicos las sustancias y compuestos (aditivos, auxiliares y colorantes) que, que se incluyen en la lista de este Anexo, siempre que estos cumplan con la legislación nacional vigente.
  - Las sustancias y compuestos podrán ser utilizados en la medida que estén autorizados por el Servicio Agrícola y Ganadero de acuerdo a la legislación vigente, cuando corresponda.
- 1.2 La autorización de las sustancias y compuestos a que se refiere el numeral 1.1 estará supeditada a los requisitos generales establecidos en el Título 4, "Requisitos Generales para la Producción Orgánica" de la presente norma y a los siguientes criterios, los que se evaluarán en su conjunto para proteger la integridad del producto orgánico:
  - 1.2.1 Se podrán usar las sustancias y compuestos procedentes de la agricultura orgánica y las sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales.
  - 1.2.2 Estas sustancias y compuestos se utilizarán solamente si se ha demostrado que, sin recurrir a ellos, es imposible producir o conservar los alimentos, que no existen otras tecnologías que satisfagan estas disposiciones, que no menoscaban la calidad general del producto y que mantienen su autenticidad.
  - 1.2.3 Deberán ser esenciales para el uso que se pretende darles.
  - 1.2.4 Las sustancias y compuestos podrán ser sometidos a los siguientes procesos: mecánicos/físicos, biológicos/enzimáticos y/o microbianos.
  - 1.2.5 El uso de sustancias y compuestos sintéticos se limitará estrictamente a situaciones en las que las sustancias y compuestos referidos en el numeral 1.2.1 no se encuentren disponibles en el mercado, no estén disponibles en cantidades suficientes a través

- de los métodos y tecnologías mencionados en el numeral 1.2.4, la calidad de éstos no sea adecuada o el uso de los productos y sustancias referidas en el numeral 1.2.1 contribuyan a efectos ambientales dañinos o inaceptables.
- 1.2.6 La fabricación, el uso y la eliminación de la sustancia o compuesto no debe tener, ni contribuir a producir, efectos perjudiciales para la salud humana, la salud animal o el medio ambiente.
- 1.3 Las condiciones y límites relativos a los aditivos, auxiliares y colorantes que se pueden utilizar en la fabricación de productos orgánicos, el modo de uso, la dosificación y los plazos límites de uso, serán los establecidos en la presente Norma.
- 1.4 Mediante la modificación del presente decreto, se podrá, por razones fundadas, incorporar o eliminar de las listas las sustancias y compuestos referidos en el numeral 1.1, o modificar su uso referido en el numeral 1.3.

## Sustancias permitidas en la elaboración de productos procesados orgánicos.

Las sustancias y compuestos cuyas funciones de aditivos, auxiliares y colorantes permitidos para su utilización en la elaboración de productos orgánicos, son los enumerados en la siguiente lista:

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	CONDICIONES ESPECÍFICAS
Ācido algínico.	
Ácido ascórbico.	Si no está disponible en forma natural.
Ācido cítrico.	Productos de frutas y hortalizas.
Ācido láctico.	Productos fermentados. Tripas o fundas de salchichas.
Ācido málico.	
Ācido DL tartárico y ácido L tartárico.	
Ácido acético y láctico.	De origen bacteriano.
Ācidos grasos esenciales.	De acuerdo a la legislación alimentaria.
Agar.	
Agua potable.	
Algas y subproductos.	
Alginato de potasio.	
Alginato de sodio.	

DDODLIGTO O CUCTANICIA ACTIVA	COMPLEIONES ESPECÍFICAS
PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA Alholya,	CUNDICIONES ESPECIFICAS
Almidón no modificado	
auímicamente.	
Aminoácidos.	De acuerdo a la legislación alimentaria.
Argón.	De acuerdo a la tegistación atimentaria.
Aromatizantes naturales y	
preparados de aromatizantes naturales.	
Azúcar.	De origen orgánico
Anhídrido sulfuroso.	Agente gasificado
Bentonita.	
Bicarbonato de amonio.	
Bicarbonato de sodio.	Pasteles, galletas. Confitería.
Carbón activado.	
Carbonato de amonio.	
Carbonato de calcio.	Productos lácteos. No se permite su uso como colorante.
Carbonato de magnesio.	
Carbonato de potasio.	Trazas. Cereales, pasteles, galletas. Confitería.
Carbonato de sodio.	Restricción: no se autoriza como colorante.
Carragenina, carragenano.	Productos lácteos.
Cenizas de madera.	Maderas no tratadas químicamente. Sólo para productos pecuarios y avícolas. Quesos tradicionales.
Cera de abejas.	
Cera de candelilla.	
Cera de carnauba.	
Citrato de calcio	
Citrato de sodio	Salchichas; pasterización de clara de huevo; productos lácteos.
Cloruro de calcio	Productos lácteos; productos grasos; productos cárnicos; frutas y hortalizas; productos de soja.
Cloruro de magnesio	Productos de soja.
Cloruro de potasio	Frutas y vegetales congelados; frutas y vegetales en conserva; salsas vegetales, ketchup y mostaza.
Cloruro de sodio	Sin aditivos o con agregados de carbonato de calcio, como antiaglomerante.
Colorantes naturales	No se permite el uso de colorantes sintéticos.
Compuestos nitrogenados	De acuerdo a la legislación alimentaria.
Dióxido de azufre	Productos del vino
Dióxido de carbono	

Dióxido de sodio Agente aglutinante para hierbas y especias.  Estearato de magnesio  Extractor rico en tocoferoles Antioxidante en grasa y aceites.  Extractos vegetales No extraídos con solventes  Fosfato mono cálcico Gasificante en harinas de autofermentación.  Fructosa  Gelatinas naturales  Glicerina Extractos vegetales.  Goma arábica Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confiteria.  Goma caraya  Goma de algarrobo Productos lácteos; productos cárneos.  Goma tragacanto  Goma tragacanto  Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura panadera, no sintética Levadura panadera, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgânicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos)  Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno  Pectina No modificada. Productos lácteos.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge- niería genética.	PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	CONDICIONES ESPECÍFICAS
Estearato de magnesio Extractor rico en tocoferoles Antioxidante en grasa y aceites. Extractos vegetales No extraídos con solventes Fosfato mono cálcico Gasificante en harinas de autofermentación. Fructosa Gelatinas naturales Glicerina Extractos vegetales. Goma arábica Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confitería. Goma caraya Goma de algarrobo Productos lácteos; productos cárneos. Goma guar Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos.  Goma tragacanto Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura panadera, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados de enzimas Haitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente. Preparados de enzimas Haitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.		
Extractor ico en tocoferoles Extractos vegetales No extraídos con solventes Fosfato mono cálcico Gasificante en harinas de autofermentación. Fructosa Gelatinas naturales Glicerina Extractos vegetales. Goma arábica Extractos vegetales. Goma arábica Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confitería. Goma de algarrobo Froductos lácteos; productos cárneos. Goma guar Productos lácteos; productos cárneos. Goma tragacanto Goma de xantano Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos. Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura panadera, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos grasos; mayonesas. Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados de enzimas Haitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente. Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-		ngente agracinante para merbas y especias.
Extractos vegetales No extraídos con solventes Fosfato mono cálcico Gasificante en harinas de autofermentación. Fructosa Gelatinas naturales Glicerina Extractos vegetales. Goma arábica Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confitería.  Goma caraya Goma de algarrobo Productos lácteos; productos cárneos. Goma guar Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos.  Goma tragacanto Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas  Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.	· ·	Antioxidante en grasa y aceites.
Fosfato mono cálcico Gasificante en harinas de autofermentación. Fructosa Gelatinas naturales Glicerina Extractos vegetales. Goma arábica Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confitería.  Goma caraya Goma de algarrobo Productos lácteos; productos cárneos. Goma guar Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos.  Goma tragacanto Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura panadera, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.		
Fructosa Gelatinas naturales Glicerina Extractos vegetales. Goma arábica Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confitería. Goma caraya Goma de algarrobo Productos lácteos; productos cárneos. Goma guar Productos lácteos; productos cárneos. Goma de xantano Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos. Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas. Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura panadera, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos, alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas. Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de microorganismos Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	· ·	
Gelatinas naturales Glicerina Extractos vegetales. Goma arábica Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confitería. Goma caraya Goma de algarrobo Productos lácteos; productos cárneos. Goma guar Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos. Goma tragacanto Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas. Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura panadera, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos facteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Mirógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente. Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-		dasiricante en narmas de datorennentación.
Glicerina Extractos vegetales. Goma arábica Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confitería.  Goma caraya Goma de algarrobo Productos lácteos; productos cárneos. Goma guar Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos.  Goma tragacanto Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura ahumada, no sintética Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de microorganismos el al elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-		
Goma arábica Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confitería.  Goma caraya Goma de algarrobo Productos lácteos; productos cárneos. Goma guar Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos.  Goma tragacanto Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura panadera, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de microorganismos alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente. Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-		Extractos vegetales.
Goma de algarroboProductos lácteos; productos cárneos.Goma guarProductos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos.Goma tragacantoProducto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.Gomas derivadas de plantasHidróxido de calcioHidróxido de sodioLactosaLevadura ahumada, no sintéticaCon o sin lecitina, obtenida sin blanqueadores ni solventes.Levadura nutricional, no sintéticaLevadura panadera, no sintéticaLevadura panadera, no sintéticaObtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.Minerales y oligoelementos (trazas de elementos)Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.Mono y di glicéridosNitrógenoOxígenoPectinaNo modificada. Productos lácteos.Preparados a base de microorganismosHabitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.Preparados de enzimasHabitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Goma arábica	Leche y productos lácteos; grasa y productos
Goma guar Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos.  Goma tragacanto Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.	Goma caraya	
Goma tragacanto Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos.  Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Goma de algarrobo	Productos lácteos; productos cárneos.
Goma de xantano Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de microorganismos hase de microorganismos en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Goma guar	•
pasteles y galletas.  Gomas derivadas de plantas Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de microorganismos alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente. Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Goma tragacanto	
Hidróxido de calcio Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes regánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Goma de xantano	
Hidróxido de sodio Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Gomas derivadas de plantas	
Lactosa Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Hidróxido de calcio	
Levadura ahumada, no sintética Levadura de cerveza, no sintética Con o sin lecitina, obtenida sin blanqueadores ni solventes.  Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Hidróxido de sodio	
Levadura nutricional, no sintética Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Lactosa	
Levadura nutricional, no sintética Levadura panadera, no sintética Lecitina Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos) Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Levadura ahumada, no sintética	
Levadura panadera, no sintética  Lecitina  Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos)  Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos  Nitrógeno  Oxígeno  Pectina  No modificada. Productos lácteos.  Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas  Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.	Levadura de cerveza, no sintética	•
Lecitina  Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos)  Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos  Nitrógeno  Oxígeno  Pectina  No modificada. Productos lácteos.  Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas  Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.	Levadura nutricional, no sintética	
orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.  Minerales y oligoelementos (trazas de elementos)  Aceptados por la reglamentación alimentaría, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos  Nitrógeno  Oxígeno  Pectina No modificada. Productos lácteos.  Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Levadura panadera, no sintética	
(trazas de elementos)  habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.  Mono y di glicéridos  Nitrógeno  Oxígeno  Pectina  No modificada. Productos lácteos.  Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas  Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.	Lecitina	orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles
Nitrógeno Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de microorganismos alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-		habitualmente utilizados en la elaboración de
Oxígeno Pectina No modificada. Productos lácteos. Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de microorganismos alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Mono y di glicéridos	
Pectina  No modificada. Productos lácteos.  Preparados a base de Habitualmente utilizados en la elaboración de microorganismos alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas  Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Nitrógeno	
Preparados a base de microorganismos Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Oxígeno	
microorganismos alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/ modificados genéticamente.  Preparados de enzimas Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	Pectina	No modificada. Productos lácteos.
alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-	•	alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/
	Preparados de enzimas	alimentos. Excluye enzimas derivadas de inge-

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	CONDICIONES ESPECÍFICAS
Resina de madera	
Saborizantes naturales, no sintéticos	
Sal común	Que tenga como contenidos básicos cloruro de sodio y cloruro de calcio.
Suero y sus fracciones	
Sulfato de calcio	Soporte. Portador. Pasteles y galletas; productos de soja; levadura de panadería.
Sulfato de magnesio	
Tartrato de potasio	Cereales / pastelería.
Tartrato de sodio	Pastelería / confitería.
Tocoferoles	Concentrados naturales mezclados.
Vinagre	
Vitaminas	De acuerdo a la legislación alimentaría.

#### ANEXO C

#### COADYUVANTES DE PROCESOS Y OTROS PRODUCTOS QUE SE PUEDEN UTILIZAR EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS

- Criterios para la incorporación, modificación o eliminación 1. de sustancias de este anexo.
- Sólo se pueden emplear en la elaboración de productos orgánicos los 1.1 coadyuvantes de procesos y otros productos, que se incluyen en la lista de este Anexo, siempre que estos cumplan con la legislación nacional vigente.
  - Los coadyuvantes de procesos y otros productos podrán ser utilizados en la medida que estén autorizados por el Ministerio de Agricultura, previo informe del Servicio Agrícola y Ganadero, de acuerdo a la legislación vigente, cuando corresponda.
- 1.2 La autorización de las sustancias y compuestos a que se refiere el numeral 1.1 estará supeditada a los requisitos generales establecidos en el Título 4° y a los siguientes criterios, los que se evaluarán en su conjunto para proteger la integridad del producto orgánico:
  - Se podrán usar las sustancias y compuestos procedentes de la 1.2.1 agricultura orgánica y las sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales.
  - Los coadyuvantes se utilizarán solamente si se ha demostrado que 1.2.2 sin recurrir a ellos es imposible producir o conservar los alimentos, que no existen otras tecnologías que satisfagan estas disposiciones y que no menoscaban la calidad general del producto.
  - Deben ser esenciales para el uso que se pretende darles. 1.2.3
  - 1.2.4 Las sustancias y compuestos podrán ser sometidos a los siguientes procesos: mecánicos/físicos, biológicos/enzimáticos y/o microbianos.
  - El uso de sustancias y compuestos sintéticos se limitará estric-1.2.5 tamente a situaciones en las que las sustancias y compuestos referidos en el numeral 1.2.1 no se encuentren disponibles en el mercado, no estén disponibles en cantidades suficientes a través de los métodos y tecnologías mencionados en el numeral 1.2.4, la calidad de éstos no sea adecuada o el uso de los productos y 125

- sustancias referidas en el numeral 1.2.1 contribuyan a efectos dañinos o inaceptables a la salud de las personas, a la salud de los animales o al medio ambiente
- 1.2.6 La fabricación y la eliminación de la sustancia no debe tener, ni contribuir a producir, efectos perjudiciales para la salud de las personas, la salud de los animales o el medio ambiente.
- 1.3 Las condiciones y límites relativos a los coadyuvantes de procesos y otros productos que se pueden utilizar en la fabricación de productos orgánicos, el modo de uso, la dosificación y los plazos límites de uso, serán los establecidos en la presente Norma.
- 1.4 Mediante la modificación del presente decreto, se podrá, por razones fundadas, incorporar o eliminar de las listas, los productos y sustancias referidas en el numeral 1.1, o modificar su uso referido en el numeral 1.3.

## Coadyuvantes y otros productos permitidos en la fabricación de productos orgánicos.

Los coadyuvantes de procesos y otros productos permitidos para su utilización en la elaboración de productos orgánicos, son los enumerados en la siguiente lista.

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	EMPLEO
Aceites vegetales	Agente engrasante, desmoldeador, liberador, antiespumante.
Ācido cítrico	Producción de aceite hidrólisis de almidón; ajuste de pH
Ácido láctico	Productos lácteos; agente de coagula- ción; regulador de pH del baño de sal del queso.
Ācido sulfúrico	Ajuste de pH en extracción del agua para la producción de azúcar.
Ācido tánico	Clarificante; agente de filtración.
Ácido y sales tartáricas	
Agua	
Albúmina de clara de huevo	
Bentonita	
Caolín	Extracción de propóleos
Carlain activada	

PRODUCTO O SUSTANCIA ACTIVA	EMPLEO
Carbonato de calcio	2.1 223
Carbonato de potasio	Desecado de uvas
Carbonato de sodio	Producción de azúcar. Productos lácteos como neutralizante.
Cáscara de avellana	
Caseína	
Cera de abejas	Desmoldeador; agente liberador.
Cera de carnauba	Desmoldeador; agente liberador.
Cloruro de calcio	Agente coagulante. Reforzador de textura en la elaboración de quesos.
Cloruro de magnesio (nigari)	Agente coagulante.
Colapez, cola de pescado o ictiocola	
Dióxido de carbono	
Dióxido de silicio	Gel; solución coloidal.
Etanol	Disolvente.
Gel de sílice o solución coloidal de dióxido de silicio	
Gelatina	
Harina de arroz	
Hidróxido de calcio	
Hidróxido de potasio	Ajuste de pH en la producción de azúcar.
Hidróxido sódico	Ajuste de pH en la producción de azúcar; producción de aceite de colsa.
Nitrógeno	
Ovoalbúmina	
Preparaciones de componentes de corteza vegetal	
Preparaciones de microorganismos y enzimas	Empleadas normalmente como coadyuvantes en la industria alimentaria. No se acepta microorganismos/enzimas modificados genéticamente o derivados de organismos modificados genéticamente.
Sulfato de calcio	Agente coagulante.
Talco	
Tierra de diatomeas	
Tierra de perlita	
Tripas de animales	

2. Derógase el decreto Nº17, de 2007, del Ministerio de Agricultura.

Anótese, tómese razón y publíquese.

Michelle Bachelet Jeria, Presidenta de la República.

Carlos Furche G., Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento. Saluda atentamente a Ud., Claudio Ternicier G., Subsecretario de Agricultura.