

Normas Técnicas

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



COPIA CONTROLADA: Non Si: nº ____ Assignada a: _____ Data: _____

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA, XERAIS PARA ELABORACIÓN E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN E PRODUTOS ELABORADOS.

MODIFICACIÓNS RESPETO DA EDICIÓ N ANTERIOR:

- Actualízase o apartado 3 - Referencias.

Elaborado pola Dirección Técnica:

Revisado e aprobado polo Presidente:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



ÍNDICE:

- 1.- OBXECTO
- 2.- ALCANCE
- 3.- REFERENCIAS
- 4.- REALIZACIÓN (xerais)
 - 4.1.- Normas Técnicas para elaboración.
 - 4.01.01 Requisitos.
 - 4.01.02 Procedementos de elaboración permitidos.
 - 4.01.03 Ingredientes de orixe agrario permitidos.
 - 4.01.04 Uso restrinxido de ingredientes agrarios non ecolóxicos.
 - 4.01.05 Materiais de envasado.
 - 4.01.06 Transporte.
 - 4.01.07 Procedemento de limpeza e desinfección.
 - 4.01.08 Controis de pragas e conservación dos produtos.
 - 4.2.- Normas Técnicas específicas para determinadas industrias de elaboración.
 - 4.02.01 Industrias lácteas.
 - 4.02.02 Matadoiros e salas de despezado.
 - 4.3.- Normas Técnicas específicas para produtos elaborados.
 - 4.03.01 Cereais, leguminosas, tubérculos e derivados.
 - 4.03.02 Fariñas e derivados.
 - 4.03.03 Hortalizas, froitas e derivados.
 - 4.03.04 Edulcorantes naturais e derivados.
 - 4.03.05 Turróns e mazapáns.
 - 4.03.06 Condimentos e especias.
 - 4.03.07 Graxas comestíbeis.
 - 4.03.08 Leite e derivados.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 4.03.09 Ovos e produtos derivados.
- 4.03.10 Xeados.
- 4.03.11 Alimentos estimulantes e plantas para infusións.
- 4.03.12 Aceites esenciais e hidrolato.
- 4.03.13 Bebidas refrescantes.
- 4.03.14 Bebidas alcohólicas.
- 4.03.15 Carnes, produtos cárnicos e derivados.
- 4.03.16 Conservas.
- 4.03.17 Preparados alimenticios baixo fórmula específica.

1.- OBXECTO.

O Consello das Comunidades Europeas aprobou, o 28 de Xuño de 2007, o Regulamento N° 834/2007 sobre produción e etiquetaxe dos produtos ecolóxicos polo que se derroga o Regulamento (CEE) n° 2092/91. O regulamento (CEE) n° 2092/91 queda derrogado a partir do 1 de Xaneiro de 2009, será aplicábel a partir do 1 de Xaneiro de 2009 o Regulamento (CE) N° 834/2007.

As disposicións do Regulamento 834/2007 son as normas básicas para agricultura ecolóxica consensuadas a nivel comunitario. No Considerando (40) do Regulamento 834/2007 di textualmente: “En espera da adopción de normas comunitarias detalladas de produción para determinadas especies animais e plantas acuáticas e microalgas, convén que os Estados membros poidan dispoñer a aplicación de normas nacionais ou, a falta destas, normas privadas aceptadas ou recoñecidas polos Estados membros.”

A normativa europea complétase co Regulamento 889/2008 polo que se establecen disposicións de aplicación do Regulamento (CE) 834/2008 do Consello, sobre produción e etiquetaxe dos produtos ecolóxicos, con respecto á produción ecolóxica, á súa etiquetaxe e ao seu control. Sen embargo, non se regulan todas as técnicas nin todos os produtos susceptíbeis de seren obtidos ou utilizados segundo o sistema de produción agroalimentario ecolóxico.

Por iso, mentres non se establezan as disposicións de aplicacións relativas á produción, elaboración, comercialización, etiquetaxe ou ao control a nivel comunitario, serán de aplicación a presente Norma Técnica e as normas que se consensuaren a nivel estatal.

Os obxectivos destas Normas Técnicas da produción agraria ecolóxica son:

- Concretar certos aspectos normativos contemplados polo Regulamento (CE) 834/2007 e o Regulamento (CE) 889/2008, mais que non quedan suficientemente claros e dan pe a interpretacións diferentes.
- Estabelecer a normativa técnica aplicábel polos operadores a certas producións e en relación a certos aspectos técnicos non contemplados polo Regulamento (CE) 834/2007.
- Axustar a normativa que define o sistema de produción agroalimentaria ecolóxica ás características e especificidades propias da Comunidade Autónoma de Galicia.

2.- ALCANCE.

O C.R.A.E.G.A. recolle na súa acta do pleno do 28 de Marzo de 2008 a aprobación da inclusión na Organización Intereco.

A actual Norma Técnica será de obrigado cumprimento, previa aprobación pola Consellería competente en materia de agricultura e a súa aprobación no Pleno do C.R.A.E.G.A, para toda persoa física ou xurídica (dende agora, operador) que interveña na produción, elaboración, importación de países terceiros, almacenado ou comercializado dos produtos que deseguido se indican, sempre que estes produtos leven ou foren levar indicacións referentes ao método ecolóxico de produción, e até o momento en que estes produtos estiveren dispostos para a súa venda final ao consumidor nun envase que non permita a súa manipulación:

- a) Produtos agrícolas vexetais non transformados.
- b) Animais e produtos animais non transformados.
- c) Produtos vexetais de recolección silvestre.
- d) Produtos vexetais e animais transformados destinados á alimentación humana.
- e) Alimentos para animais, pensos compostos e materias primas para alimentación animal.
- f) Material de reprodución vexetativa e sementes para cultivo.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



3.- REFERENCIAS.

- Procedemento Operativo de Calidade 04 “Procedemento de certificación e control”.
- Norma UNE – EN ISO/IEC 17065: “Requisitos para os organismos que certifican produtos, procesos e servizos”.
- Caderno Común de Normas Técnicas da Producción Agraria Ecolóxica (Ministerio de Medio Ambiente Rural e Mariño, Intereco).

4.- REALIZACIÓN.

4.1. NORMAS TÉCNICAS XERAIS PARA A ELABORACIÓN.

4.01.01 Requisitos xerais paras unidades de elaboración.

4.01.01.01 Na construción e o mantemento dos locais das unidades de elaboración e envasado empregaremos os materiais e os produtos máis idóneos para evitarmos posíbeis contaminacións dos alimentos. En particular, non deberá tratarse a madeira con produtos a conteren organoclorados (lindano, gamma HCH, etc.) ou outras substancias químicas que puideren contaminar os produtos da agricultura ecolóxica.

4.01.01.02 Todas as operacións de elaboración e envasado teñen que se realizar dacordo cos principios das boas prácticas sanitarias e procuraremos manter elevados niveis de hixiene nos locais, nas instalacións, e por parte do persoal.

4.01.01.03 A auga utilizada debe ser potábel.

4.01.01.04 As zonas de almacenaxe e os depósitos, os silos e os envases utilizados para materias primas e produtos elaborados da agricultura ecolóxica teñen que cumprir os seguintes requisitos:

- a) Estaren dedicados exclusivamente a produtos da agricultura ecolóxica.
- b) Estaren en zonas separados dos produtos non ecolóxicos mediante espazo abondo ou barreiras físicas para previr a mistura ou confusión con produtos non ecolóxicos.
- c) Estaren claramente rotulados para evitar posíbeis fallos entre produtos ecolóxicos e non ecolóxicos.
- d) Estaren construídos con materiais axeitados para uso alimentario cando estiveren en contacto co produto.
- e) Estaren protexidos do acceso e a contaminación por aves, insectos e roedores.
- f) Estaren suxeitos a programas regulares de limpeza para asegurar que se manteñen nun estado de limpeza xeral e libres de residuos visíbeis ou calquera material que puider contaminar ou menoscabar a integridade ecolóxica dos produtos que almacenan ou conteñen.
- g) Seren inspeccionados regularmente polos responsábeis da planta para comprobaren o seu estado de limpeza e o bo mantemento das medidas de separación indicadas nos puntos anteriores.

4.01.01.05 A unidade ten que dispoñer de tolvas e instalacións de descarga de produtos agrícolas a granel (para cereais, olivas, uva, etc.) para uso exclusivo dos produtos da agricultura ecolóxica. Cando

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



iso for materialmente imposible, porque os volumes de produción sexan pequenos, e coa autorización da Autoridade de Controis, poderanse utilizar as instalacións empregadas para a recepción de produtos non ecolóxicos, sempre que se realizar, previamente, unha limpeza coidadosa dos restos de produtos non ecolóxicos que poidan quedar na tolva e instalacións accesorias, ou se descartar unha cantidade inicial de produto que asegure a limpeza por arrastre dos recunchos e as instalacións que non son accesíbeis por limpeza manual ou automática. A cantidade mínima para descartar en cada caso deberá asegurar unha limpeza suficiente e figurar nunha memoria técnica.

4.01.01.06 As máquinas, os envases, os elementos de transporte, os envases provisionais, os moldes, etc. que entren en contacto cos alimentos deberán estar fabricados con materiais e de tal forma que:

- a) As superficies de contacto estean fabricadas con materiais de calidade alimentaria non porosos e inertes para os alimentos nas condicións de uso.
- b) Sexan lisos e sen gretas nin fendeduras para previr que poidan absorber materiais, permitir unha limpeza intensa e evitar, o máis posible, a contaminación dos alimentos.

4.01.01.07 Cando as superficies de contacto non foren accesíbeis para limpeza manual ou automática, o operador deberalle demostrar á Autoridade de Controis que os resultados obtidos por outros métodos (limpeza por arrastre, etc.) son equivalentes aos obtidos mediante a limpeza directa.

Unidades que tamén elaboran produtos non ecolóxicos.

4.01.01.08 Cando, na unidade de elaboración, se elaboraren, envasaren ou almacenaren tamén produtos non ecolóxicos:

- a) A unidade terá que dispoñer de zonas separadas física ou temporalmente, e claramente identificadas dentro dos locais para a almacenaxe dos produtos ecolóxicos, antes, durante e despois das operacións con estes produtos. A almacenaxe terase que efectuar de xeito que non haxa ningunha posibilidade de substitución ou mestura con produtos non ecolóxicos. Ademais, deberá asegurarse a axeitada separación entre os produtos con certificación “agricultura ecolóxica” e “en conversión a agricultura ecolóxica”.
- b) As operacións de elaboración teranse que efectuar por series completas e sen interrupción, separadas, no espazo ou no tempo, de operacións similares que se efectuaren con produtos non ecolóxicos, e despois da limpeza efectiva previa de todos os compoñentes da unidade que entrasen en contacto cos produtos ecolóxicos. Sempre que for posible, a elaboración con produtos da agricultura ecolóxica terá que ser a primeira operación do día, despois da limpeza realizada na xornada anterior.
- c) Se estas operacións de elaboración non se efectuaren en datas ou horas fixas, deberán anunciarse anticipadamente á Autoridade de Controis dentro do prazo fixado pola norma 4.01.01.10.
- d) Haberá que adoptar todas as medidas necesarias para garantir a identificación dos lotes e para previr que poidan mesturarse ou substituírse con produtos non ecolóxicos, e para asegurarse a trazabilidade ao longo de todo o proceso de elaboración.
- e) As operacións realizadas con produtos ecolóxicos só se poderán realizar despois da limpeza do equipo de produción. Deberán controlarse e rexistrarse as medidas de limpeza.

4.01.01.09 Nas unidades que tamén elaboran produtos ecolóxicos, cando non for posíbel realizar unha limpeza manual ou automática dos locais, das instalacións e dos equipos industriais, deberá realizarse unha limpeza por arrastre cunha primeira carga do produto da agricultura ecolóxica para purgar o sistema de residuos non ecolóxicos. Nesta carga de limpeza, a cantidade da carga terá que ser proposta polo operador nunha memoria técnica, deberá descartarse, e non se poderá comercializar coa denominación ecolóxica. As cantidades descartadas durante cada proceso de elaboración teranse que anotar na folla de fabricación.

4.01.01.10 Se na unidade tamén se elaboran produtos non ecolóxicos, os operadores terán que lle comunicar á Autoridade de Controis as datas das operacións de elaboración:

- a) Se as operacións se efectuaren de xeito continuo durante unha campaña, deberán anunciarse á Autoridade de Control, cun mínimo de 5 días de antelación, o inicio da elaboración, así coma os días da semana e o horario previsto para elaboración dos produtos ecolóxicos. Ao rematar a campaña de elaboración, deberá comunicarse inmediatamente á Autoridade de Control a súa finalización.
- b) Se as operacións de elaboración non se efectuaren en datas e horas fixas, deberáse anunciar á Autoridade de Control, cun mínimo de 5 días de antelación, o día e o horario das operacións estimadas para elaborar produtos da agricultura ecolóxica.
- c) Se o operador, polas especiais características de determinado proceso de elaboración, non puiden cumprir o disposto nos puntos a) e b) da presente norma, acordarase coa Autoridade de Controis o sistema de notificación previo das operacións de elaboración.

4.01.02 Procedementos de elaboración permitidos.

4.01.02.01 As prácticas de elaboración permitidas para cada tipo de produto elaborado descríbense nos apartados 4.3. correspondentes a esta Norma Técnica. Prohíbense, para cada un dos produtos incluídos no apartado 4.3. correspondentes a esta Norma Técnica, calquera outras prácticas non contempladas nin autorizadas na norma correspondente á que se somete o produto, agás se o operador contar coa autorización previa por escrito da Autoridade de Control, dacordo coa norma 4.01.02.02.

4.01.02.02 Cando un operador considerar que para a elaboración de determinado produto lle resulta imprescindible a utilización das prácticas de elaboración non incluídas nos apartados 4.3. correspondentes a esta Norma Técnica, poderá solicitar á Autoridade de Controis a súa autorización mediante o envío dunha memoria xustificando a súa necesidade. Despois de estudar o seu caso e unha vez recibida toda a información necesaria, a Autoridade de Control contestaralle por escrito, no prazo máximo de 3 meses, autorizándolle ou non o seu uso.

Seguindo o mesmo procedemento, os operadores tamén poderán solicitar a autorización para a elaboración e a comercialización de novos produtos alimenticios para os cales aínda non existan normas específicas definidas nos apartados 4.3. correspondentes a esta Norma Técnica.

4.01.02.03 No estudo da solicitude indicada na norma 4.01.02.02 anterior, a Autoridade de Control terá en conta os criterios xerais seguintes:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



1) A elaboración debe realizarse mediante técnicas artesanais ou industriais adecuadas, e utilizaremos procedementos físicos ou preparados a base de microorganismos e encimas, a excepción dos microorganismos modificados xeneticamente e os encimas derivados destes.

2) Para a conservación, poderanse usar os procedementos seguintes:

- a) Conservación por frío: refrixeración, conxelación.
- b) Conservación por calor: pasteurización, esterilización UHT, uperización, etc.
- c) Desecación, deshidratación, liofilización, concentración.
- d) Salgadura en seco e en salmoira.
- e) Afumado.
- f) Confitado, escabeche.
- g) Diminución do pH: fermentación láctica ou acética (vinagre).
- h) Conservación en produtos alimentarios naturais (aceite virxe de oliva e outros aceites vexetais non refinados, líquidos alcohólicos, azucre, etc.).
- i) Envasado ao baleiro ou con atmosfera modificada.

3) Como ingredientes de orixe non agraria, auxiliares tecnolóxicos e outros produtos que se poden utilizar para a elaboración dos ingredientes de orixe agraria derivados da produción ecolóxica, poderase solicitar a autorización dos produtos que se indican no Anexo VIII do Regulamento (CE) 889/2008, segundo as condicións específicas de utilización indicadas para cada substancia.

4) Á espera da adopción pola Comisión da Unión Europea de normas sobre os ingredientes de orixe non agraria e auxiliares tecnolóxicos autorizados na elaboración de viños ecolóxicos, a Autoridade de Control poderá autorizar unicamente os que figuran nas normas vixentes sobre a elaboración de viños.

5) Os envases poderán estar fabricados cos materiais que se inclúen no apartado 4.01.05.

4.01.02.04 En relación á lexislación alimenticia vixente, seguiranse os seguintes principios:

1) Os métodos e produtos prohibidos na lexislación alimenticia están, loxicamente, prohibidos para a elaboración e o envasado de produtos da agricultura ecolóxica.

2) Tamén se prohiben os métodos e os produtos non autorizados explicitamente no nesta Norma Técnica ou pola Autoridade de Controis, aínda que estean permitidos na lexislación oficial.

3) Para os métodos e os produtos autorizados nestas Normas Técnicas, haberá que se ater tamén a aquilo que dispoña a lexislación alimenticia, aínda que non estea expresamente previsto nestas normas.

4.01.03 Ingredientes de orixe agrario permitidos.

4.01.03.01 Na elaboración de produtos agrícolas vexetais e animais destinados á alimentación humana, que leven ou foren levar na etiquetaxe indicacións referentes ao método de produción ecolóxico, pódense utilizar os ingredientes de orixe agraria seguintes:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- a) Ingredientes de orixe agraria con certificación “agricultura ecolóxica”.
- b) Ingredientes de orixe agraria con certificación “producido en conversión á agricultura ecolóxica”, mais só para produtos alimenticios elaborados cun único ingrediente agrario de orixe vexetal (por exemplo, aceite, viño, arroz, etc.).
- c) De forma restrinxida, ingredientes de orixe agraria que non producidos ecoloxicamente, dacordo coas disposicións destas Normas Técnicas.

4.01.04 Uso restrinxido de ingredientes agrarios non ecolóxicos.

4.01.04.01 Na elaboración de produtos agrícolas vexetais e animais destinados á alimentación humana, que leven ou foren levar na etiquetaxe indicacións referentes ao método de produción ecolóxica, só poden ser utilizados ingredientes de orixe agraria non ecolóxicos se están incluídos nos Artigos 27 e 28 e Anexos VIII e IX do Regulamento (CE) 889/2008 ou se foron autorizados para o produto en cuestión pola Autoridade Competente despois de solicitude xustificada do operador, dacordo co Artigo 29 do Regulamento (CEE) 889/2008 da Comisión.

4.01.04.02 Nos produtos elaborados cunha porcentaxe determinada de ingredientes de orixe agraria que non proveñan da agricultura ecolóxica, non se permite utilizar un mesmo ingrediente agrario de orixe ecolóxica e de orixe non ecolóxica.

4.01.05 Materiais de envasado.

4.01.05.01 Os materiais de envasado e embalaxe dos produtos finais teñen que cumprir os seguintes requisitos:

- a) Deben ser de calidade alimenticia, estaren limpos, e seren suficientemente resistentes para a protección dos produtos durante o transporte e a exposición para a venda.
- b) Non deben alterar os caracteres organolépticos dos alimentos, nin transmitirles substancias en cantidades que puideren ser desfavorecedoras para a saúde.
- c) Na medida do posíbel, téñense que utilizar materiais de doada reciclaxe, e respetuosos co medio ambiente.

4.01.05.02 Temos que evitar a embalaxe non esencial, cando for posíbel, e é preciso termos en conta como se poderán reciclar ou retornar os envases e as embalaxes.

4.01.05.03 De se utilizaren envases exteriores recuperábeis, terán que estar fabricados con materiais non absorbentes, mantérense en bo estado de conservación e estaren limpos e libres de contaminación. Ademais, estes envases, incluídos os “big-bags”, terán que ser de uso exclusivo para produtos da agricultura ecolóxica.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



4.01.05.04 Todos os envases e os materiais de embalaxe téñense que almacenar illados do solo, das paredes ou do teito, e en condicións apropiadas de limpeza, segura e hixiene.

4.01.05.05 Os materiais para a fabricación de envases que se relacionan deseguido están sometidos ás restricións que para produtos específicos se indican nesta Norma Técnica:

- 1) Vidro.
- 2) Papel, cartón e pasta de celulosa.
- 3) Láminas de celofán.
- 4) Láminas de polietileno e polipropileno.
- 5) Láminas para o envasado ao baleiro ou en atmosfera modificada.
- 6) Láminas multicapa para o envasado en “tetra-brick” e “tetra-pack”.
- 7) Mallas de fibras naturais ou de tecidos plásticos, libres de tratamentos con produtos químicos.
- 8) Sacos de fibra vexetal, algodón, liño ou tecidos plásticos, libres de tratamentos con produtos químicos.
- 9) Cubertas de cera en queixos.
- 10) Tapas tipo “twist-off” e tapóns tipo “coroa” fabricados con metal revestido de cortiza, caucho e materias plásticas.
- 11) Tapóns de cortiza natural enteiros ou tapóns mixtos de cortiza natural e aglomerado de cortiza, sempre que a cortiza natural estiver en contacto co líquido.
- 12) Sobre taponado con lacre e cápsulas feitas con aluminio, polietileno, polistireno e estaño.
- 13) Cerámica con esmalte apto para uso alimentario (tarrinas de callada, xeados, etc.)
- 14) Caixas de madeira non tratada e de cartón (envasado de froitas e hortalizas).

4.01.05.06 Previa xustificación documental e autorización pola Autoridade de Control, permítense:

- 1) Envases de plástico de calidade alimentaria, excluídos os fabricados con PVC.
- 2) Envases e bidóns de metal, con recubrimentos interiores de materiais de calidade alimentaria.
- 3) Bandexas de poliestireno expandido fabricado sen CFC.
- 3) Papel de aluminio (plastificado ou non) e papeis metalizados.
- 4) Latas de aluminio para o envasado de bebidas refrescantes.

4.01.06 Transporte.

4.01.06.01 Os produtos teñen que se levar aos puntos de venda ou detalle en envases pechados. Cada envío de mercadoría ten que se acompañar da documentación apropiada, volantes de circulación ou de mercadorías que permitan a trazabilidade do produto até a súa orixe.

4.01.06.02 Todos os vehículos utilizados para o transporte de produtos da agricultura ecolóxica teñen que estar suxeitos a programas regulares de limpeza para aseguraren que non se acumulan restos de produtos. Se foron utilizados previamente para o transporte de produtos non ecolóxicos, teñen que ser coidadosamente limpados e secados antes de os utilizar para o transporte de produtos da agricultura ecolóxica.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



4.01.06.03 Antes de cargarmos os produtos, os vehículos e os equipos de carga teñen que ser inspeccionados coa finalidade de asegurármonos estaren limpos e libres de restos de calquera material que poida contaminar ou afectar a integridade dos produtos da agricultura ecolóxica que van ser transportados.

4.01.06.04 Só se permite a carga mixta dos vehículos con produtos ecolóxicos e non ecolóxicos cando todos os produtos están envasados e empaquetados de tal xeito que se poida asegurar que non hai risco de contaminación dos produtos da agricultura ecolóxica.

4.01.06.05 De empregarmos bidóns, “big-bags” ou colectores, estes teñen que ser de calidade alimietaria, estaren en bo estado de conservación, e o seu uso debe ser exclusivo para produtos da agricultura ecolóxica.

4.01.06.06 Os produtos refrixerados e conxelados teñen que transportarse en vehículos axeitados para estes usos, que estean en boas condicións de limpeza e hixiene e que poidan manter, durante o período de transporte, a temperatura dos produtos a:

- a) Produtos refrixerados: entre $- 0$ e $+ 4$ °C.
- b) Produtos conxelados: por debaixo dos $- 18$ °C.

4.01.07 Procedementos de limpeza e desinfección.

4.01.07.01 É preciso establecermos e mantermos un programa efectivo de limpeza e desinfección que evite a acumulación de residuos e microorganismos indesexábeis nos locais, nas instalacións e nos equipos.

4.01.07.02 Ao inicio da xornada de traballo, todas as superficies susceptíbeis de entraren en contacto cos produtos teñen que estar limpas con anterioridade.

4.01.07.03 Cando a limpeza se efectuar con xabóns, deterxentes, desinfectantes e outros produtos de limpeza, é preciso finalizala cun aclarado intenso con auga potábel para evitarmos, nas superficies, residuos que puideren contaminar os produtos alimentarios.

4.01.07.04 Os produtos e técnicas permitidas para o manipulado dos produtos ecolóxicos son os seguintes:

1) Para a limpeza de locais, instalacións e equipos, os produtos do Anexo VII do Regulamento 889/2008, sempre que se tomen as medidas necesarias para asegurar que non quedan residuos nas superficies en contacto cos alimentos; ademais, a limpeza por aspiración e con auga a presión.

2) Para a limpeza dos produtos de horta e froita, poden utilizarse:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- a) Auga potábel sen adición de produtos diferentes dos autorizados polo Regulamento 889/2008, e que non proveña do lavado de produtos non producidos de xeito ecolóxico.
- b) Cepillados.

4.01.08 Control de pragas e conservación dos produtos.

4.01.08.01 É preciso establecermos e mantermos as medidas que aseguren que os locais, os almacéns e as instalacións están protexidos de forma efectiva contra a entrada de aves, insectos e roedores.

4.01.08.02 Cando for necesario reducir a humidade dos produtos recollidos antes da súa almacenaxe, poderán ser secados baixo o sol sobre superficies limpas, ou en secadoiros que utilicen aire quente indirectamente ou outro método apropiado que evite que sexan contaminados polos produtos de combustión do combustíbel utilizado. A temperatura dos grans non pode superar os 50°C.

4.01.08.03 As substancias empregadas para o control de roedores teñen que estar correctamente etiquetadas e almacenadas nun lugar fechado e afastado dos alimentos cando non se estiveren utilizando.

4.01.08.04 Para o control de pragas e a conservación de produtos ecolóxicos, podemos empregar os seguintes produtos ou técnicas:

- 1) Trampas mecánicas e eléctricas, trampas con feromona, mallas, sons e luces para protexermos os locais e os produtos almacenados contra aves, roedores e insectos. As trampas non se situarán sobre os produtos almacenados nin sobre as liñas de manipulación.
- 2) Desinfectado de locais e almacéns cos produtos permitidos pola lexislación vixente, aplicados unicamente cando non haxa produtos almacenados, e aplicando os prazos de seguridade necesarios que garantan a ausencia de residuos nos produtos ecolóxicos.
- 3) Para o control de roedores: cebos raticidas e rodenticidas permitidos pola lexislación vixente, aplicados unicamente no interior de trampas fixas situadas en lugares localizados e identificados sobre o plano, nos cales non haxa risco de contaminación dos alimentos.
- 4) Conservación e control de pragas de cereais, leguminosas e outros grans, mediante os produtos e métodos que se indican deseguido:
 - a) Limpeza previa dos grans.
 - b) Secado dos grans para reducir a humidade.
 - c) Procedementos mecánicos: volteado, trasfega.
 - d) Procedementos térmicos: calor (temperatura non superior os 50°C), refrixeración, conxelación.
 - e) Modificación da atmosfera: dióxido de carbono, nitróxeno, baleiro.
 - f) Tratamentos con produtos autorizados.

5) Conservación de froitas e hortalizas mediante os produtos e os métodos que se indican deseguido:

- a) Antes da súa introdución nas cámaras frigoríficas: "vacuum-cooling" e "hydro-cooling";

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- b) Cámaras frigoríficas e de atmosfera controlada, cos produtos incluídos no anexo II do Regulamento 889/2008;
- c) Xeo de auga pura, sen adición de produtos químicos;
- d) Plátanos: alume potásico para o control da podremia.

4.01.08.05 Previa xustificación documental e autorización pola Autoridade de Control, permítese:

1) Control dos parasitos dos grans almacenados mediante o seu tratamento con terra de diatomeas, unicamente con autorización previa da Autoridade de Control, e en instalacións que dispoñan de aventadoras ou máquinas limpadoras - separadoras eficaces para a eliminación da terra de diatomeas antes da comercialización e a transformación dos grans.

2) Nos locais, nas instalacións e nos almacéns de unidades mixtas destinadas a produtos non ecolóxicos, só se poderán utilizar produtos non autorizados no presente apartado para desinsectación, cando se cumbran os seguintes requisitos:

- a) Queda prohibido o uso en locais, instalacións e almacéns empregados para os produtos da agricultura ecolóxica.
- b) Tomaranse todas as medidas necesarias para asegurar que non migrarán aos produtos da agricultura ecolóxica.
- c) A súa utilización foi aprobada previamente pola Autoridade de Control.

4.2 NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN.

4.02.01 Industrias lácteas.

4.02.01.01 As unidades que se dediquen á elaboración de leite e derivados de produción ecolóxica teñen que cumprir, ademais das disposicións contidas nas normas técnicas xerais para a elaboración, as normas específicas indicadas no presente apartado 4.02.01, e as normas específicas para leite e produtos derivados (queixo, etc.) do apartado 4.03.08 da presente Norma Técnica.

4.02.01.02 A orde e a conservación do leite na granxa deberán terse realizado dacordo coas normas xerais vixentes.

Recollida do leite na explotación.

4.02.01.03 A recollida do leite na explotación realizarase unicamente en cisternas, recipientes e vehículos axeitados e debidamente identificados.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



4.02.01.04 Para a limpeza das cisternas e recipientes empregados na recollida do leite de produción ecolóxica, unicamente se poderán utilizar produtos incluídos no punto 1) da norma 4.01.07.04.

Manexo e hixiene de produtos na fase de elaboración.

4.02.01.05 No caso de industrias que transformen leite ecolóxico e non ecolóxico, a transformación é preciso realizala por series completas, se for posíbel ao principio da xornada, e sempre despois do lavado e aclarado con coidado das instalacións. En calquera caso, é preciso pór en coñecemento da Autoridade de Control o programa de traballo de transformación correspondente.

4.02.01.06 Se a Autoridade de Controis o considerar necesario, para garantir a trazabilidade e a separación dos produtos, poderá esixir que nas industrias mixtas dispoñan de liñas independentes ou exclusivas para a transformación do leite que proveña da agricultura ecolóxica como requisito previo para a súa inscrición.

4.02.01.07 Para a limpeza e a desinfección dos locais, as instalacións, os equipos e os utensilios das industrias de transformación de produtos lácteos, só se poderán utilizar os produtos recollidos no punto 1) da norma 01.07.04, aclarándoos convenientemente despois de os utilizar.

4.02.02 Matadoiros e salas de despezado.

4.02.02.01 As unidades que se dediquen ao sacrificio ou ao despezado de animais de produción ecolóxica teñen que cumprir, ademais das disposicións contidas nas normas técnicas xerais para a elaboración, as normas específicas indicadas no presente apartado 4.02.02 e as normas específicas para carne e os produtos derivados (embutidos, etc.) do apartado 4.03.15 desta Norma Técnica.

Disposicións xerais.

4.02.02.02 O sacrificio dos animais procedentes de explotacións gandeiras ecolóxicas farase en matadoiros inscritos no Rexistro de operadores da Autoridade de Control.

4.02.02.03 Os animais teñen que ser sacrificados de tal xeito que reduza ao mínimo posíbel o estrés e o sufrimento do animal, dacordo coa normativa vixente.

4.02.02.04 Nos matadoiros e salas de despezado non dedicados exclusivamente ao sacrificio de animais de produción ecolóxica, estes teñen que ser sacrificados e preparados como primeira operación ao inicio da xornada, despois da limpeza das instalacións, cando for necesario, agás que a normativa sanitaria fixer obrigado seguirmos outra pauta, en cuxo caso, o matadoiro terá que manter probas documentais. En todo caso, o sacrificio deberase realizar por series completas.

4.02.02.05 Nas cámaras de maduración e frigoríficas, as pezas de canal téñense que almacenar correctamente identificadas cos precintos ou selos da Autoridade de Controis. Ademais, teñen que estar

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



nunha guía separada e rotulada para uso exclusivo de carne ecolóxica, de tal maneira que non estean en contacto con canais de animais non ecolóxicos.

4.02.02.06 Se o matadoiro tamén sacrifica animais de gandería non ecolóxica, terá que comunicar á Autoridade de Control as datas de sacrificio conforme ao disposto na norma 4.01.01.10.

4.02.02.07 Os canais poden ser despegados tanto en salas de despece anexas aos matadoiros como en salas independentes. En ámbolos dous casos, estes establecementos terán que estar inscritos no Rexistro de operadores da Autoridade de Control, ou de calquera outra entidade de certificación de produtos ecolóxicos, antes de iniciar a súa actividade como operador ecolóxico.

Identificación dos canais no matadoiro.

4.02.02.08 Sen prexuízo da aplicación e cumprimento de todas as normas vixentes xerais en materia de identificación dos animais sacrificados e das partes ou canais que se obtiveren deles, estes produtos identificaranse, despois do sacrificio e antes de retirados os crotais do animal, mediante un precinto ou o estampado dun selo coa identificación da Autoridade de Control.

4.02.02.09 No caso de aves e coellos, e nos animais que teñan que ser comercializados enteiros, o precinto ou elemento de identificación conservarase até a súa venda ao consumidor final.

4.02.02.10 Todas as pezas procedentes de animais en produción ecolóxica sairán identificadas do matadoiro e acompañadas do correspondente documento de circulación da Autoridade de Control.

Identificación das pezas de canal na sala de despezado.

4.02.02.11 Sen prexuízo da aplicación e cumprimento de todas as normas vixentes xerais en materia de identificación das pezas dos animais sacrificados, a carne sairá da sala de despezado identificada como carne procedente da gandería ecolóxica, tanto se for destinada á venda directa en carnicerías ou similares, como se for envasada hacia outro tipo de comercios:

- 1) Se a carne for destinada a carnicerías ou similares para ser vendida, previo fraccionamento, ao consumidor final, a identificación farase colocando un precinto ou estampando un selo en cada peza que se obteña a partir do canal.
- 2) Se as pezas son toradas, envasadas e etiquetadas na sala de despezado, estas deberán cumprir o establecido nas correspondentes normas ou procedementos de etiquetaxe.

Recollida de sangue durante o sacrificio.

4.02.02.12 No caso de o sangue de animais de produción ecolóxica ser recollido no matadoiro durante o sacrificio, para ser utilizado na elaboración ecolóxica de produtos derivados da carne, este terá que se

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



recoller en contedores ou depósitos exclusivos para a produción ecolóxica, debidamente identificados para evitar posíbeis fallos.

4.3 NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA PRODUTOS ELABORADOS.

4.03.01 Cereais, leguminosas, tubérculos e derivados.

Arroz.

4.03.01.01 Prácticas para elaboración de arroz:

- 1) Limpeza: abanicada, garbillado, aspiración.
- 2) Descascado.
- 3) Abrasión para eliminación parcial (arroz semintegral) ou total (arroz branco) do pericarpo.
- 4) Tratamento por conxelación para eliminar parasitos.
- 5) Envasado ao baleiro.
- 6) Para a conservación do produto, permítese o emprego de atmosfera modificada exclusivamente cos produtos autorizados.

Cereais diferentes do arroz e leguminosas.

4.03.01.02 Prácticas para elaboración de cereais, diferentes do arroz, e leguminosas:

- 1) Limpeza: peneirado, aspiración, cribado por vento ou movemento do ar.
- 2) Mondado mecánico das legumes.
- 3) Envasado ao baleiro ou con atmosfera modificada
- 4) Tratamentos por conxelación para eliminar parasitos.

Tubérculos

4.03.01.03 Prácticas para a manipulación de tubérculos:

- 1) Limpeza: cepillado para eliminar a terra.

Cereais en flocos ou expandidos.

4.03.01.04 Prácticas para elaboración de cereais en copos ou expandidos:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 1) Tratamentos térmicos: cocción con vapor de auga, torrado, secado.
- 2) Tratamentos mecánicos: esmagado, laminado, estriado, extrusión.
- 3) Inflado mediante aplicación de calor ou presión ao cereal.
- 4) Mistura con outros ingredientes: froitas deshidratadas, froitos secos, mel, azucre, sal, etc.
- 5) Envasado ao baleiro ou con atmosfera modificada.

Sementes xerminadas.

4.03.01.05 Prácticas para elaboración de sementes xermoladas:

- 1) Humedecemento e aclarado das sementes con auga potábel durante a xerminación.

Fécula de pataca.

4.03.01.06 Prácticas para a elaboración de fécula de pataca:

- 1) Pelado e trituración das patacas por medios mecánicos.
- 2) Decantación e desecación dos grans de amidón.

4.03.02 Fariñas e derivados.

Fariñas e sémolas.

4.03.02.01 Prácticas para a elaboración de fariñas e sémolas:

- 1) Limpeza de grans: aventado, peneirado, aspiración.
- 2) Muíños de moas (pedra natural, pedra artificial, corindón) ou de cilindros (normais, de abrasión ou Borsakovski), evitando requentar a fariña.
- 3) Mistura de fariñas, aplicando a normativa técnico- sanitaria en vigor.

Polenta.

4.03.02.02 Prácticas para a elaboración de polenta:

- 1) Torrefacción de fariñas de trigo ou millo, ou dos seus grans superficialmente machucados, con pulverización posterior.

Pan, pans especiais e pan tostado.

4.03.02.03 Prácticas para elaboración de pan, pans especiais e pan torrado:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 1) Fermentación do pan con fermento mai (lévedo) ou fermento de panadaría (*Saccharomyces cerevisiae*) que non sexa O.X.M. nin procedente de O.X.M.
- 2) Poderanse utilizar mellorantes de fariñas elaborados con ingredientes de agricultura ecolóxica para mellorar a panificación.
- 3) O forno utilizado para a cocción das masas poderá ser de calefacción indirecta ou directa. No caso dos fornos de leña soamente se permite a leña de madeira non tratada.
- 4) Aceite de oliva virxe, aceites vexetais non refinados, cera de abella e outras graxas comestíbeis, como desmoldeadores.
- 5) Adición de sal sen aditivos distintos dos do Anexo VIII Regulamento 889/2008.
- 6) Poderanse elaborar pans especiais incorporando ás masas de pan outros ingredientes de produción ecolóxica.

Doces, pastelería e repostería.

4.03.02.04 Prácticas para a elaboración de doces, pastelería e repostería:

- 1) Fariña integral ou fariña.
- 2) Fermentación con fermento nai procedente de agricultura ecolóxica ou fermento de panadería (*Saccharomyces cerevisiae*).
- 3) Poderanse incorporar outros ingredientes de produción ecolóxica.

Galletas.

4.03.02.05 Prácticas para a elaboración de galletas:

- 1) Fariña integral ou fariña.
- 2) Poderanse incorporar outros ingredientes de produción ecolóxica.

Pastas alimenticias.

4.03.02.06 Prácticas para a elaboración de pastas alimenticias:

- 1) Sémola ou semolina de trigo duro.
- 2) Incorporación de produtos alimentarios diversos de produción ecolóxica á elaboración de pastas alimenticias compostas e no recheo de pastas alimenticias.

4.03.03 Hortalizas, froitas e derivados.

Hortalizas e froitas frescas.

4.03.03.01 Prácticas para a manipulación de hortalizas e froitas frescas:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 1) Maduración e conservación de froitas e hortalizas en cámaras de temperatura e humidade controlada. Poderanse utilizar os produtos do Anexo VIII do Regulamento 889/2008, establecidos para estes fins.
- 2) Limpeza mediante cepillado.
- 3) Lavado con auga potábel e produtos autorizados.

Hortalizas e froitas desecadas e deshidratadas.

4.03.03.02 Prácticas para a elaboración de hortalizas e froitas desecadas e deshidratadas:

- 1) Lavado das materias primas con auga potábel.
- 2) Escaldado con auga quente ou vapor de auga.
- 3) Pelado por procedementos mecánicos e/ou tratamentos térmicos.
- 4) Secado por exposición ao ar e ao sol.
- 5) Secado mediante quecemento indirecto.
- 6) Conxelación como tratamento para eliminar parasitos.
- 7) Mistura de hortalizas ou froitas desecadas ou deshidratadas, entre si e con froitos secos, sal, especias.
- 8) Envasado ao baleiro ou con atmosfera controlada.

Confeitos (confeitados).

4.03.03.03 Prácticas permitidas na elaboración de confeitados:

- 1) Lavado das materias primas con auga potábel e sen aditivos.
- 2) Escaldado con auga quente ou o seu vapor.
- 3) Pelado por procedementos mecánicos ou tratamentos térmicos.
- 4) Tratamento con salmoeira de sal.
- 5) Conservación en vinagre.

Conservas en Vinagre.

4.03.03.04 Prácticas para a elaboración de conservas en vinagre:

- 1) Lavado das materias primas con auga potábel e sen aditivos.
- 2) Escaldado con auga quente ou vapor de auga.
- 3) Pelado por procedementos mecánicos ou tratamentos térmicos.
- 4) Tratamento con salmoira a partir de sal sen aditivos coma os antiapelmazantes.
- 5) Conservación en vinagre de produción ecolóxica.

Chucrut.

4.03.03.05 Prácticas para a elaboración de chucrut:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 1) Maceración e fermentación láctica das coles.
- 2) Renovación do líquido que cobre a masa cunha salmoeira de sal previamente fervida.
- 3) Adición de sementes (bagas de acivro, etc.) de produción ecolóxica.

Extractos de hortalizas.

4.03.03.06 Prácticas para a elaboración de extractos de hortalizas:

- 1) Extracción por procedementos mecánicos e térmicos.
- 2) Concentración até obter a consistencia axeitada por procedementos físicos autorizados pola Autoridade de Control.

Froitos secos e sementes oleaxinosas.

4.03.03.07 Prácticas para a elaboración de froitos e sementes oleaxinosas:

- 1) Pelado mediante procedementos mecánicos.
- 2) Tostado mediante a acción de calor seca.
- 3) Fritura.
- 4) Adición de sal sen aditivos coma os antiapelmazantes.

Olivas de mesa.

4.03.03.08 Prácticas para elaboración de olivas de mesa:

- 1) Tratamento con salmoira a partir de sal sen aditivos coma os antiapelmazantes.
- 2) Adición de herbas aromáticas e outros produtos vexetais de produción ecolóxica.
- 3) Pasteurización para a conservación.
- 4) Non se permite a preparación de olivas de mesa mediante solucións alcalinas.

Zumes e néctares de froitas e de vexetais.

4.03.03.09 Prácticas para a elaboración de zumes de froitas e de vexetais:

- 1) Lavado dos froitos e vexetais con auga potábel.
- 2) Procedementos físicos de extracción.
- 3) Filtración a través de celulosa, terra de diatomeas e membranas inertes (microfiltración e ultrafiltración).
- 4) Conservación mediante procedementos físicos: conxelación, refrixeración ou pasteurización.
- 5) Adición de zume de limón de produción ecolóxica como acidulante.
- 6) Mestura de zumes de froitas ou vexetais en calquera proporción.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 7) Concentración, deshidratación e fabricación de purés, polpas e cremoxenados mediante procedementos físicos.
- 8) Elaboración de zumes a partir de zume concentrado mediante a adición de auga potábel.
- 9) Elaboración de néctares unicamente mediante a adición de auga potábel así como azucres e mel de produción ecolóxica.

4.03.04 Edulcorantes naturais e derivados.

Azucres.

4.03.04.01 Prácticas para a elaboración de azucres:

- 1) Procedementos físicos para a extracción, clasificación e cristalización do azucres.
- 2) Extracción mecánica do zume azucrado.
- 3) Clarificación do zume mediante decantación e filtración con filtros autorizados.
- 4) Concentración do zume por procesos térmicos e ao baleiro.
- 5) Cristalización mediante vaporización e arrefriamento.
- 6) Centrifugación.

Mel.

4.03.04.02 Mel de produción ecolóxica elaborado dacordo co apartado 4.07.04 do capítulo 7 sobre apicultura e produtos da apicultura.

Xaropes.

4.03.04.03 Prácticas para a elaboración de xaropes:

- 1) Produtos constituídos por solución de azucres en auga potábel en zumes, extractos ou disgregados de froitos, e disgregados de froitos e tubérculos en infusións ou decoccións vexetais, ou ben por mestura destas solucións con aromas naturais.
- 2) Maceración, decantación e centrifugación.
- 3) Filtración a través de celulosa, terra de diatomeas e membranas inertes (microfiltración e ultrafiltración).
- 4) Conservación mediante procesos térmicos.

4.03.05 Turróns e mazapáns.

4.03.05.01 Prácticas para a elaboración de turróns:

- 1) Elaboración dos turróns e mazapáns sen a adición de féculas e fariñas alimentarias.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



2) Preferentemente, adición de zume de limón como acidulante.

4.03.06e Condimentos e especias.

Sal.

4.03.06.01 Condicións esixidas ao sal para utilizar en produtos elaborados de produción ecolóxica:

- 1) Sal procedente de auga de mar recollido en salinas, fontes salinas e xacementos salinos naturais.
- 2) Purificación por lavado ou por disolución seguida de cristalización. Evaporación.
- 3) Trituración ou moído antes do envasado.
- 4) Compoñentes básicos: o cloruro de sodio ou o cloruro de potasio.
- 5) Sal sen substancias antiapelmazantes.

Vinagre de viño e de sidra.

4.03.06.02 Prácticas para a elaboración de vinagre de viño e de sidra:

- 1) Mesturas de viños ou sidras de todas clases.
- 2) Dilución do viño con auga potábel na medida necesaria para centrifugación normal.
- 3) Uso de bacterias acéticas seleccionadas e cultivadas en estado de pureza.
- 4) Refrixeración, pasteurización.
- 5) Clasificación con ovoalbúmina e bentonita.
- 6) Filtración a través de celulosa, tecidos, terra de diatomeas e membranas (microfiltración e ultrafiltración).
- 7) Uso de substancias vexetais aromáticas nos vinagres aromatizados.
- 8) Contidos en anhídrido sulfuroso ou dióxido de xofre (provinte do viño ou a sidra) inferiores a 120 mg de S02 total por litro no produto acabado.

Especias e condimentos preparados.

4.03.06.03 Prácticas para a elaboración de especias e condimentos preparados:

- 1) Desecación, deshidratación, pulverización (moído) e liofilización das especias.
- 2) Na elaboración de condimentos preparados, mestura de diversas especias ou condimentos naturais entre si, ou con outras substancias alimenticias: aceite virxe de oliva e outros aceites vexetais non refinados, vexetais deshidratados, sal, azucre, vinagre, etc.
- 3) Esterilización das especias e condimentos por procedementos térmicos.
- 4) Desengraxado por medios mecánicos da mostaza moída.
- 5) Desinsectación mediante o paso por atmosfera de anhídrido carbónico e nitróxeno ou conxelación.

4.03.07 Graxas comestíbeis.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



De orixe vexetal.

Aceite de oliva virxe.

4.03.07.01 Prácticas para a elaboración do aceite de oliva virxe:

- 1) Aceite de oliva virxe e virxe extra para a súa venda ao consumidor final e coma ingrediente en produtos elaborados.
- 2) Aceite provinte de olivas frescas e sas en perfectas condicións de madurez e recolleitadas directamente da árbore mediante técnicas apropiadas.
- 3) Transporte das olivas nas mellores condicións posíbeis: caixas apilábeis de fácil limpeza, sacos de tecidos permeábeis ao ar, etc.
- 4) Muñños acondicionados para poderen separar as olivas sas das que chegaren en más ou pésimas condicións ou procedentes do solo.
- 5) Limpeza e lavado do froito con auga.
- 6) Moído das olivas con roletes ou trituradores mecánicos.
- 7) Quecemento da masa e o caldo en batido e centrifugado tanto en sistemas de presión como en sistemas continuos
- 8) Utilización de microtalco natural alimentario para facilitar o batido.
- 9) Extracción do mosto oleaxinoso (aceite máis alpechín) mediante presión (método tradicional) e decantadores e centrifugados (método continuo) ou calquera outro método apropiado que a Autoridade de Control autorizar.
- 10) Clasificación por sedimentación ou centrifugación.
- 11) Filtración con terra de diatomeas ou celulosa.
- 12) Almacenado do aceite en adegas con bo illamento térmico, en depósitos de aceiro inoxidable ou outros materiais de uso alimentario.

Aceite de sementes oleaxinosas.

4.03.07.02 Prácticas para a elaboración do aceite de sementes oleaxinosas que poderán utilizarse cando a normativa hixiénico sanitaria así o permitir:

- 1) Aceite de sementes oleaxinosas para a súa venda ao consumidor final e como ingrediente en produtos elaborados.
- 2) Exclusivamente extracción mecánica, prohibida a utilización de disolventes non autorizados.
- 3) Aceite obtido da primeira presión, prohibida a extracción de aceite das tortas proteínicas.

Graxas animais.

4.03.07.03 Prácticas permitidas para a elaboración de graxas animais:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 1) Lavado con auga, secado e ventilación.
- 2) Picado ou triturado.
- 3) Difusión e axitación simultánea.
- 4) Clasificación por sedimentación.
- 5) Fraccionamento por refrixeración e separación subseguinte.

4.03.08 Leite e derivados.

Leite de consumo.

4.03.08.01 Prácticas para a elaboración de leite de consumo:

- 1) Limpeza previa do leite mediante centrifugación ou filtración.
- 2) Pasteurización.
- 3) Homoxeneización.
- 4) Desnatado.
- 5) Esterilización UHT e uperización.

Leite concentrado, evaporado, en po.

4.03.08.02 Prácticas para a elaboración de leite concentrado, evaporado, en po:

- 1) Procedementos térmicos.
- 2) Desnatado.

Nata líquida.

4.03.08.03 Prácticas permitidas para a elaboración de nata líquida:

- 1) Pasteurización, esterilización UHT, uperización.
- 2) Homoxeneización.
- 3) Fermentos lácticos e fermentos produtores de aroma ou arrecendo para regular a maduración de natas acidificadas ou destinadas á fabricación de manteiga:.

Manteiga.

4.03.08.04 Prácticas para a elaboración de manteiga:

- 1) Obtención por procedementos mecánicos e físicos a partir do leite ou nata hixienizada.
- 2) Sal (manteiga salgada), azucre (manteiga azucrada), nas proporcións establecidas na lexislación xeral vixente.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



Callada.

4.03.08.05 Prácticas para a elaboración de callada:

- 1) Utilización do leite gordo pasteurizado.
- 2) Coagulación con callado animal ou coagulante vexetal.
- 3) Condimentación por métodos térmicos.

Requeixo.

4.03.08.06 Prácticas para a elaboración de requeixo:

- 1) Quecemento do soro do leite a unha temperatura próxima á da ebulición.

Queixos.

4.03.08.07 Prácticas para a elaboración de queixos:

- 1) Leite gordo, leite desnatado total ou parcialmente, nata, soro de manteiga, iogur, kéfir ou unha mestura destes produtos.
- 2) Pasteurización.
- 3) Callado animal ou coagulante vexetal, fermentos lácticos e fungos, dacordo con tipos, clase e calidade do queixo.
- 4) Impregnación da codia dos queixos curados con aceite virxe de oliva procedente da agricultura ecolóxica e queixos curados mergullados en aceite virxe de oliva procedente da agricultura ecolóxica.
- 5) Recubrimento da codia dos queixos curados con cera de abella procedente da agricultura ecolóxica.
- 6) Recubrimento da codia dos queixos curados con especias ou plantas aromáticas procedentes da agricultura ecolóxica.
- 7) Tratamento da codia mediante inmersión en viño elaborado con uvas de cultivo ecolóxico, ou outras substancias procedentes da agricultura ecolóxica.
- 8) Afumado, cando sexa unha práctica tradicional, con fume procedente da combustión incompleta de labras ou serraduras de madeiras duras de primeiro uso, podendo mesturarse, en diferentes proporcións, con plantas aromáticas inofensivas.

Iogur.

4.03.08.08 Prácticas para a elaboración de iogur:

- 1) Leite gordo e leite desnatado total ou parcialmente.
- 2) Adición de leite concentrado, nata, leite en po.
- 3) Fermentación láctica mediante cultivos apropiados de bacterias.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



4) No "iogur con produtos naturais", incorporación doutros ingredientes.

4.03.09 Ovos e produtos derivados.

4.03.09.01 Poderanse elaborar:

- 1) Ovos frescos para a súa venda ao consumidor final e ás industrias de elaboración.
- 2) Ovos refrixerados e conservados só para a súa venda ás industrias de elaboración.

4.03.09.02 Prácticas permitidas nos produtos derivados do ovo:

- 1) Tratamentos físicos.
- 2) Refrixeración, conxelación, pasteurización.

4.03.09.03 Para o marcado do ovo coa numeración 0 da etiquetaxe, poderá empregarse tinta alimentaria.

4.03.10 Xeados.

4.03.10.01 Prácticas para a elaboración de xeados:

- 1) Tratamento térmico das mesturas para xeados, conxelación.
- 2) Adición de auga potábel.
- 3) Preferentemente, adición de zume de limón de agricultura ecolóxica.

4.03.11 Alimentos estimulantes e plantas para infusións.

Café.

4.03.11.01 Prácticas para a elaboración de café:

- 1) O proceso de limpeza para o café verde debe incluír limpeza por aspiración, separador magnético e deschinadoras antes do seu ensilado.
- 2) Tostado natural e moído dos grans do café.
- 3) Adición de sacarosa de produción ecolóxica no torrado do café (café torrefacto).
- 4) Obtención de café solúbel utilizando auga como medio de extracción e procedementos térmicos e mecánicos para o secado.
- 5) Absorción con carbón activo para separar a cafeína.

Sucedáneos do café e derivados.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



4.03.11.02 Prácticas para a elaboración de sucedáneos do café como a chicoria, malta, cereais e outros vexetais tostados:

- 1) Lavado con auga potábel e sen aditivos.
- 2) Torrado e moído da chicoria, malta, cereais e outros vexetais tostados.
- 3) Deshidratación das infusións acuosas mediante pulverización e expansión nun recinto de ar seco ou liofilización para obtención de extractos solúbeis.
- 4) Percolación (coadura) e evaporación ao baleiro das infusións acuosas para a obtención de extractos aromáticos.

Té e outras plantas para infusión.

4.03.11.03 Prácticas para a elaboración de té e outras plantas para infusión (especies vexetais para infusións de consumo humano, contempladas na normativa vixente):

- 1) Adición de aromas naturais, outras plantas para infusión ou especias. As plantas e as especias teñen que ser de produción ecolóxica.
- 2) Obtención de plantas para infusións solúbeis, empregando auga como medio de extracción e procedementos térmicos e mecánicos para o secado.
- 3) Para as partes aéreas, secado en espazos protexidos do po, das pragas, da humidade e da luz. As raíces poden secarse ao sol.
- 4) No secadoiro, ventilación por corrente de ar estática ou dinámica (forzada).
- 5) Procesado mecánico das plantas como sacar as follas, torado, moenda e paso pola malla.
- 6) Almacenado en lugares frescos e secos, en envases de uso alimentario.
- 7) Desinsectación mediante o paso por atmosfera de anhídrido carbónico ou nitróxeno, conxelación ou vapor de auga.
- 8) Esterilización por procedementos térmicos.

Cacao e chocolate.

4.03.11.04 Prácticas para a elaboración de cacao e chocolate:

- 1) Emprego de procedementos térmicos e mecánicos para a elaboración de chocolate e para a obtención dos produtos do cacao como a pasta de cacao, manteiga de cacao, cacao en po.
- 2) Na elaboración de chocolate, emprego dos produtos do cacao e outros ingredientes de produción ecolóxica que permita a regulamentación técnico-sanitaria correspondente.

4.03.12 Aceites esenciais e hidrolato.

4.03.12.01 Prácticas para a elaboración de aceites esenciais e hidrolato (especies vexetais para aceites esenciais de uso en alimentación previstas na normativa alimenticia vixente):

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 1) A recolección das plantas debe facerse atendendo ás técnicas específicas de cada especie aromática, segundo o órgano produtor do aceite esencial (follas, raíces, flores, planta enteira, bagas, sementes,...etc.), segundo a estación e segundo a hora do día.
- 2) Obtención da esencia contida na planta aromática introducindo nun alambique o órgano produtor de esencia.
- 3) Utilizar para o proceso auga potábel.
- 4) Utilizar para cada especie os criterios de destilación específicos en canto a presión, temperatura, tempo de destilación, rendemento específico e tempo de repouso.
- 5) Terminado o proceso de destilación, o aceite esencial recóllese nun recipiente (vaso florentino), no cal queda flotando, e por decantación sepárase da auga.
- 6) Como subproduto da destilación obtense o hidrolato aromático ou auga floral, que é a auga de novo condensada e recollida ao final do proceso de destilación, cargada con substancias aromáticas hidrosolúbeis.
- 7) Para a obtención de esencias de casca de cítricos (laranxa, limón, mandarina, etc), utilizaranse prensas hidráulicas para prensaren as cascas frescas de cítricos até o esgotamento dos órganos produtores da esencia.

4.03.13 Bebidas refrescantes.

4.03.13.01 Prácticas permitidas na elaboración de bebidas refrescantes:

- 1) Elaboración a partir de: auga mineral ou auga potábel, mel, azucre, zumes, extractos e disgregados de froitas e outros vexetais, etc.
- 2) Preferentemente, adición de zume de limón como acidulante.
- 3) En relación ao xarope composto ou preparado básico, as prácticas autorizadas para os xaropes (norma 4.03.04.03).

4.03.14 Bebidas alcohólicas.

Viños.

4.03.14.01 Instalacións da adega.

- 1) As instalacións da adega deberán ser de tal forma que garantan, durante a elaboración e o almacenamento, a separación das vendimas procedentes da agricultura ecolóxica e dos viños obtidos destas, daquelas vendimas e produtos que non procedan deste sistema de produción.
- 2) Os colectores de vendima e de viño deberán estar identificados para seren recoñecidos sen dificultade.
- 3) Os materiais das tolvas ou silos de recepción, equipos de vendima, depósitos e sistemas de condución de produtos sólidos e líquidos deberán ser aptos para uso alimentario e manterse coa limpeza e asepsia axeitadas, empregando, se for preciso, os seguintes produtos:

a) Hidróxido sódico

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- b) Xabón brando ou mol.
- c) Ácido peracético.
- d) Peróxido de hidróxeno.
- e) Ácido cítrico.
- f) Amonio cuaternario.
- g) Metabisulfito potásico.
- h) Solucións de etanol en auga.

4) Cando se utilizaren recipientes de madeira de carballo que non sexan de primeiro uso ecolóxico, deberán pasar un período de conversión dunha campaña albergando viño procedente de uvas de agricultura ecolóxica ou en conversión. O viño resultante deste proceso non poderá ser comercializado como viño procedente de uvas de agricultura ecolóxica.

5) As adegas realizarán unha declaración anual das barricas ou bocois de carballo existentes nelas, así como cando se realizaren novas incorporacións.

4.03.14.02 Vendima.

- 1) A vendima realizarase co máximo esmero, evitando danar os grans así como as fermentacións durante o transporte á adega.
- 2) O transporte da uva á adega realizarase no mesmo día e de xeito que se evite a súa compactación e alteración, para o cal se utilizarán, preferentemente, caixas de doada limpeza, ou ben remolques pouco profundos e recubertos, agás os de aceiro inoxidable, para que a uva non entre en contacto con este material.
- 3) Non se autoriza o uso de estrulladoras- despalladoras- centrifugadoras de eixo vertical en uvas, nin as prensas de sistema continuo de fuso.

4.03.14.03 Para a corrección da acidez (o acedume) utilizarase ácido tartárico cristalizado de orixe natural en dose máxima de 2 g/l durante toda a fase de elaboración.

4.03.14.04 Encubado, fermentación e maceración.

- 1) A fermentación alcohólica realizarase cos fermentos existentes de xeito natural no mosto.
- 2) Previa xustificación da adega, autorízase a utilización de fermentos seleccionados, que non poderán ser xeneticamente modificados (OXMS) nin derivados de O.X.M.S.
- 3) Para favorecer a fermentación alcohólica de mostos que presentan carencias de nitróxeno, poderase engadir sulfato amónico unicamente durante o proceso de fermentación, até alcanzar un nivel máximo de 100 mg/l de nitróxeno total.
- 4) Durante estas fases, poderanse engadir encimas pectolíticas non derivadas de O.X.M.S.
- 5) Para axudar a finalizar a fermentación, poderase engadir codia de fermentos provinte de fermentos de vinificación, cun límite máximo de 40 g/hl.
- 6) Co obxecto de favorecer a fermentación e a extracción de cor, autorízase calquera medio físico autorizado pola normativa vixente.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



4.03.14.05 Fermentación maloláctica.

- 1) Se non se iniciar de xeito espontáneo, autorizarase a adición de viño procedente dun depósito en fermentación ou de restos de lías dun depósito en que se realiza a fermentación maloláctica. Nestes casos, ámbolos dous produtos deben proceder de uvas da agricultura ecolóxica.
- 2) Poderanse engadir bacterias seleccionadas, que non poderán ser xeneticamente modificadas (O.X.M.) nin derivadas de O.X.M.S.

4.10.14.06 Almacenamento.

- 1) O almacenamento dos viños a granel realizarase nos depósitos usuais de aceiro inoxidable, madeira, formigón revestido, barro cocido e outros materiais de uso alimentario autorizados para a industria vinícola. Prohíbese manter o mosto ou o viño en depósitos fabricados con materiais que poden transferir metais pesados ou calquera tipo de residuo que altere as características dos produtos.
- 2) Autorízase o uso de gases inertes e anhídrido carbónico no almacenamento.

4.03.14.07 Clasificación, filtración e estabilización.

- 1) Na clarificación só se utilizarán os seguintes clarificantes de orixe natural:
 - a) Ovoalbúmina ou lactoalbúmina.
 - b) Xelatina non hidrolizada.
 - c) Caseína de orixe láctica.
 - d) Cola de pescado.
 - e) Caolín.
 - f) Bentonita.
- 2) A filtración realizarase polos medios axeitados e teremos en conta que os elementos filtrantes non transmitan ao viño olores nin sabores estraños.
- 3) Autorízase o emprego de técnicas de frío para o acondicionamento térmico da vendima, controis das temperaturas de fermentación, conservación, estabilización frigorífica dos viños, paralización da fermentación na elaboración dos viños doces e de boca.
- 4) Autorízase a adición de goma arábica e ácido cítrico (máximo 1 g/l) como estabilizantes. Ademais, poderanse utilizar taninos naturais extraídos da pel ou sementes dos grans de uva.

4.03.14.08 Envasado.

- 1) O envasado realizarase en botellas de vidro. Tamén se autorizan outro tipo de envases, sempre que foren de uso alimentario e non alteren as características dos viños.
- 2) De se utilizaren botellas con retorno, será obrigatorio o lavado destas con auga quente; é aconsellábel de se trataren de botellas novas.
- 3) Os tapóns serán de cortiza natural enteira; poderemos empregar os tapóns mixtos de cortiza natural e aglomerado de cortiza, sempre que estiver a cortiza natural en contacto co líquido.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 4) De se utilizaren cápsulas de sobretaponado, estarán feitas con algún dos seguintes materiais: aluminio, polietileno, polistireno e estaño.
- 5) De se usaren outros materiais distintos no envasado ou taponado, deberán ser autorizados polo órgano de control competente e seren conformes co establecido no anexo I do Regulamento (CE) nº 884/2001.

4.03.14.09 Adición de sulfuroso.

1) Para adición de sulfuroso nas distintas fases de elaboración ou conservación, utilizaranse os métodos tradicionais tales como:

- Combustión de mechas xofradas sobre soporte de celulosa, só en espazos baleiros de depósitos ou dependencias.
- Adición de solucións de anhídrido sulfuroso, do 5 o 8 % en S02.
- Pastillas de xofre cun sistema que non permita pingueiras.
- Gases líquidos a presión.

4.03.14.10 Contidos en anhídrido sulfuroso.

1) A cifra de S02 total (mg/litro) nos viños terminados de elaborar e dispostos para o consumo deberá ser a máis baixa posíbel e non excederá dos seguintes límites:

Tipos de Viños	SO2 total mg/l
Tintos novos	100*
Tintos envasados con máis dun ano	120*
Brancos e rosados: secos (<5 g/l azucre)	120*
Brancos e rosados. doces, semidoces e semisecos (>5 g/l azucre)	160*
Xenerosos e de licor	120*
Espumosos	120*

(*). Con carácter transitorio por un período de dous anos, dende a aprobación destas directrices, e previo recoñecemento da necesidade polo órgano de controis correspondente, poderanse converter na máxima de 30mg.

Viños especiais.

4.03.14.11 Para a elaboración e crianza dos viños xenerosos, de licor e xenerosos de licor e dacordo coas súas peculiaridades de elaboración e crianza, permítense as seguintes prácticas:

- Adición de augardente e alcohol vínico autorizado.
- Crianza polo sistema tradicional de criadeiras e soleiras (biolóxica ou oxidativa, segundo o tipo de viño).
- A adición de mostos, mostos concentrados e mostos concentrados rectificadas.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



4. A adición de mostos de alto contido en azucres procedentes da moenda de uvas sometidas a delourado ou asollado (secado ao sol), con fermentación parcial ou sen ela.
5. O emprego de ácido sórbico e sorbato potásico en doses máximas de 150 mg/l expresado en sorbato potásico.
6. Para a elaboración de viños escumosos, autorízase a adición da cantidade de azucre, de mosto, ou de mosto concentrado, que requira a súa elaboración.
7. Naquelas elaboracións en que for necesaria e estiver autorizada a adición de alcohol, azucre e mosto, mosto concentrado, ou mosto concentrado rectificadado, deberán provir da produción ecolóxica.

Sidra natural.

4.03.14.12 Prácticas permitidas para a elaboración de sidra natural (sidra elaborada seguindo as prácticas tradicionais, sen adición de azucres, que conteñan gas carbónico de orixe endóxena, exclusivamente):

- 1) Moído e prensado (mecánico, hidráulico ou pneumático) do froito para obtención do mosto.
- 2) Clasificación prefermentativa mediante o sistema de fermentación encimática.
- 3) Prácticas tradicionais de remontados e trasfegas.
- 4) Utilización de gases inertes (nitróxeno) para o mantemento da sidra.
- 5) Fermentación con fermentos existentes de xeito natural no mosto, as lías frescas e sas de boas sidras e “peadas”, e fermentos illados e seleccionados en sidras, cultivados en estado de pureza.
- 6) Refrixeración.
- 7) Filtración a través de celulosa, tecidos, terra de diatomeas ou infusións, ultrafiltración, filtración tanxencial ou microfiltración por membranas inertes.
- 8) Centrifugación ou clasificación con ovoalbúmina, ictiocola ou cola de peixe, caseína, bentonita e terra de diatomeas.
- 9) Sulfitado mediante o uso de anhídrido sulfuroso ou dióxido de xofre (E 220), e metabisulfito potásico (E 224) mediante os procedementos seguintes:
 - a) Combustión de xofre puro comprimido (pastillas).
 - b) Combustión de mechas xofradas sobre soporte de celulosa, só en recipientes baleiros.
 - c) Adición de solucións sulfurosas, do 5 o 8% de S02, preferentemente acabadas de preparar na adega (para evitar os bisulfitos alcalinos).
- 10) Uso de depósitos de aceiro inoxidable sempre que for posíbel.
- 11) Controis de acedume (acidez) mediante a adición de ácido cítrico, málico ou tartárico.

4.03.14.13 A cifra de S02 total na sidra natural acabada de elaborar e disposta para o seu consumo terá que ser a máis baixa posíbel, e non poderá superar os 50 mg/litro.

4.03.14.14 Na elaboración de sidra natural non se utilizarán:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 1) Procedementos de colleita e transporte que ocasionen alteracións dos froitos antes da súa chegada á adegas para a elaboración.
- 2) Recipientes (cubas, bocois, depósitos, etc.) fabricados ou revestidos con materiais que transfiran substancias tóxicas aos mostos e viños.

4.03.14.15 Embotellado da sidra natural:

- 1) Botellas de vidro. Aconséllase o lavado das botellas novas; para as botellas usadas é obrigatorio o lavado con auga quente.
- 2) Tapóns de cortiza natural enteira.

4.03.14.16. Envasado.

- 1) O envasado realizarase en botellas de vidro.
- 2) De se utilizaren botellas retornábeis, será obrigatorio o lavado destas con auga quente; este lavado é aconsellábel de se trataren de botellas novas.
- 3) Os tapóns serán de cortiza natural enteira, e poderemos empregar tapóns mixtos de cortiza natural e aglomerado de cortiza.
- 4) De se utilizaren cápsulas de sobre taponado, estarán feitas con algún dos seguintes materiais: aluminio, polietileno, polistireno e estaño.

Sidra.

4.03.14.17 Prácticas permitidas na elaboración de sidra:

- 1) Moenda e prensado do froito para obtención do mosto.
- 2) Clasificación prefermentativa mediante o sistema de fermentación encimática.
- 3) Fermentación con fermentos existentes de maneira natural no mosto, as lías frescas e sas de boas sidras e “peadas” e fermentos illados e seleccionados en sidras, cultivados en estado de pureza.
- 4) Pasteurización, refrixeración.
- 5) Uso de gases inertes (nitróxeno) para o mantemento das sidras.
- 6) Clasificación con ovoalbúmina, ictiocola ou cola de pescado, caseína, bentonita e terra de diatomeas.
- 7) Filtración a través de celulosa, tecidos, terra de diatomeas e membranas inertes (microfiltración e ultrafiltración).
- 8) Centrifugación.
- 9) Control de acidez mediante a adición de ácido cítrico, málico ou tartárico.
- 10) Adición de mosto concentrado na elaboración de sidras espumosas, sempre que a cantidade total de azucres aportada en forma de concentrado na sidra non exceda os 50 g/litro.
- 11) Sulfitado mediante o uso de anhídrido sulfuroso ou dióxido de xofre (E 220), e metabisulfito potásico (E 224) mediante os procedementos seguintes:

- a) Combustión de xofre puro comprimido (pastillas).
- b) Combustión de mechas xofradas sobre soporte de celulosa, só en recipientes baleiros.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- c) Adición de solucións sulfurosas, do 5 o 8% de S02, preferentemente acabadas de preparar na adega (para evitar os bisulfitos alcalinos).

4.03.14.18 A cifra de S02 total na sidra acabada de elaborar e disposta para o seu consumo deberá ser a máis baixa posíbel, e non superará os 100 mg/litro.

4.03.14.19 Embotellado da sidra:

- 1) Botellas de vidro. Aconséllase o lavado das botellas novas; para as botellas usadas, é obrigatorio o lavado con auga quente e produtos autorizados.
- 2) Tapóns de cortiza natural enteira, aglomerado ou derivados de cortiza natural non sintética.
- 3) Sobretaponado unicamente con cápsulas feitas cos materiais seguintes: cera, aluminio, aluminio-estaño (con baixa proporción de estaño) e polietileno.

Cervexa.

4.03.14.20 Prácticas para a elaboración de cervexa:

- 1) Xermolado, desecación, tostado e moído dos grans de cebada para obtención da malte.
- 2) Tratamento da malte con auga potable para obtención do mosto de malta.
- 3) Cocción do mosto de malte.
- 4) Aromatización con flores de lúpulo ou os seus extractos.
- 5) Fermentación con fermentos seleccionados.
- 6) Clasificación con ovoalbúmina, caseína láctea, terra de diatomeas, bentonita, xel de sílice.
- 7) Filtración a través de celulosa, tecidos, terra de infusorios, membranas inertes.
- 8) Centrifugación.
- 9) Refrixeración, pasteurización, esterilización.

4.03.15 Carnes, produtos cárnicos e derivados.

Carnes.

4.03.15.01 Prácticas permitidas:

- 1) Lavado con auga potábel.
- 2) Ventilación natural ou refrixerado.
- 3) Desosado, torado, fileteado, picado.
- 4) Refrixeración, conxelación.

4.03.15.02 Envasado da carne:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



1) Permítese o envasado ao baleiro ou en atmosfera modificada.

Embutidos crus curados.

4.03.15.03 Prácticas para a elaboración de embutidos crus curados (chourizo, chistorra, longaniza, salame, sobrasada, etc.):

- 1) Torado e picado das carnes de porco ou vacún, do touciño e da graxa de porco.
- 2) Incorporación de sal, especias (allo, pementón, pementa negra, pementa branca, ourego, noz moscada, etc.), condimentos naturais, azucres e mel.
- 3) Incorporación de aditivos autorizados para produtos cárnicos unicamente cando o seu uso for estritamente necesario, ou tecnolóxicamente non houber ningunha outra alternativa coñecida.
- 4) Mesturado e amasado.
- 5) Salgadura (mollada ou seca), adobado.
- 6) Embutido en tripas naturais.
- 7) Maduración e desecación (proceso de curación).
- 8) Afumado.

Salgados.

4.03.15.04 Prácticas para a elaboración de salgados cárnicos (xamón, touciño, etc.):

- 1) Salgado (mollado ou seco) de carnes e produtos de despezado.
- 2) Incorporación de aditivos autorizados para produtos cárnicos unicamente cando o seu uso for estritamente necesario, ou tecnolóxicamente non houber ningunha outra alternativa coñecida.
- 3) Adobado con sal, especias e condimentos naturais.
- 4) Maduración e desecación (proceso de curación).
- 5) Afumado.

Produtos cárnicos tratados por calor.

4.03.15.05 Prácticas para a elaboración de produtos cárnicos tratados por calor (xamón cocido, paleta cocida, magro de porco cocido, carne de vacún cocida, lombo cocido, touciño cocido, salchicha cocida, mortadela, friame, paté de fígado, morcilla, botifarra de sangue, etc.):

- 1) Cando se elaboraren con sangue (botifarra de sangue, botifarra negra, etc.), esta deberá obterse conforme á norma 09.02.12.
- 2) Picado e torado.
- 4) Incorporación de aditivos autorizados para produtos cárnicos unicamente cando o seu uso for estritamente necesario, ou tecnolóxicamente non houber ningunha outra alternativa coñecida.
- 5) Mesturado e amasado.
- 6) Salgadura (mollada ou seca), adobado.
- 7) No seu caso, embutido en tripas naturais.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



- 8) Cocción.
- 9) Maduración con emprego ou non de cultivos microbianos reguladores da maduración.
- 10) Afumado.

Produtos cárnicos crus adobados.

4.03.15.06 Prácticas para a elaboración de produtos cárnicos crus adobados (lombo adobado de porco, etc.):

- 1) Incorporación de aditivos autorizados para produtos cárnicos unicamente cando o seu uso for estritamente necesario, ou tecnolóxicamente non houber ningunha outra alternativa coñecida.

Produtos cárnicos frescos.

4.03.15.07 Prácticas para a elaboración de produtos cárnicos frescos (carne picada fresca, botifarra fresca, etc):

- 1) Torado e picado das materias primas.
- 2) Incorporación de aditivos autorizados para produtos cárnicos unicamente cando o seu uso for estritamente necesario, ou tecnolóxicamente non houber ningunha outra alternativa coñecida.
- 3) Mesturado e amasado.
- 4) Se for necesario, embutido en tripas naturais.

Afumado de produtos cárnicos.

4.03.15.08 Fume procedente da combustión incompleta de labras ou serraduras de madeiras duras de primeiro uso; pódense mesturar en diferentes proporcións con plantas aromáticas.

Tripas naturais.

4.03.15.09 Prácticas para a elaboración de tripas naturais:

- 1) Estirado, baleirado e lavado.
- 2) Descarnado, volta e raspado.
- 3) Conservación mediante salgadura ou secado, seguido de insuflado por medios mecánicos, atado, baleirado e pranchado.
- 4) Calibrado e madeixado.
- 5) Tratamentos con vinagre, zume de limón e auga osixenada.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓXICA XERAIS PARA A ELABORACION E ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION E PRODUTOS ELABORADOS.



4.03.16 Conservas.

Conservas vexetais.

4.03.16.01 Prácticas para a elaboración de conservas vexetais (conservas de hortalizas, froitas, legumes, tubérculos e setas, compota, marmelada, carne ou doce de froita, xelea, froitas en xarope, microtorado, tamizados, etc.):

- 1) Elaboracións obtidas a partir das materias primas seguintes: produtos de orixe vexetal (froitas, cereais, hortalizas, legumes, tubérculos e fungos ou cogomelos comestíbeis) e os seus derivados, con incorporación ou non de aceite de oliva virxe e outros aceites vexetais non refinados, zumes vexetais, azucre, sal, especias, etc.
- 2) Lavado das materias primas con auga potábel e sen aditivos.
- 3) Escaldado con auga quente ou vapor de auga.
- 4) Pelado das froitas e hortalizas por procedementos mecánicos (abrasión por esfragar, etc.) ou tratamentos térmicos, pelado das hortalizas á chama de leña nova ou de primeiro uso e de gas.
- 5) Torado, trituración, microtorado ou tamizado polos medios mecánicos; as partes en contacto co produto serán de material apto para uso alimentario.
- 6) Homoxeneizado e retirada de ar por procedementos mecánicos ou tratamentos térmicos.
- 7) Preferentemente, adición de zume de limón como acidulante.
- 8) Cocción.
- 9) Auga potábel no líquido de cobertura ou de goberno.
- 10) Baleirado parcial no espazo da cabeza dos envases por inxección de vapor, pechadores de baleirado ou outro procedemento técnico adecuado e autorizado pola Autoridade de Control.
- 11) Conservación mediante esterilización en autoclave, baño maría ou calquera outro tratamento térmico axeitado e autorizado pola Autoridade de Control.

4.03.17 Preparados alimenticios baixo fórmula específica.

4.03.17.01 Poderanse empregar procedementos mecánicos e térmicos.

Caldos e sopas deshidratadas.

4.03.17.02 Poderanse empregar procedementos mecánicos e térmicos.

Preparados para flan, cremas e sobremesas instantáneas.

4.03.17.03 Poderanse empregar procedementos mecánicos e térmicos.

Muesli.

4.03.17.04 Poderanse empregar procedementos mecánicos e térmicos.