

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 ____ Asignada a: _____ Data: _____

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

MODIFICACIÓNS RESPETO A EDICIÓN ANTERIOR:

- Actualizase 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 permitido.
 - 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 despeses.
 - 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 comestibles.
 - 4.03.08 Leite e derivados.
 - 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 etiquetado 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, sendo aplicable 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. Nel considerando (40) do Regulamento 834/2007 din 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-la aplicación de normas nacionais ou, a falta destas, normas privadas aceptadas ou recoñecidas polos Estados membros.”

A normativa europea completase có Regulamento 889/2008 polo que se establecen disposicións de aplicación do Regulamento (CE) 834/2008 do Consello, sobre produción e etiquetado dos produtos ecolóxicos, con respecto a produción ecolóxica, o seu etiquetado e o seu control. Sen embargo, non se regulan todas as técnicas nin todos os produtos susceptibles de ser obtidos ou utilizados segundo sistema de produción agroalimentario ecolóxico.

Por elo, mentres non se establezan as disposicións de aplicacións relativas a produción, elaboración, comercialización, etiquetado ou o control a nivel comunitario serán de aplicación o presente Caderno de Normas Técnicas ou as normas que se consensúen 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 pero que non quedan suficientemente claros e dan pe a interpretacións diferentes.
- establecen a normativa técnica aplicable polos operadores a certas producións e en relación a certos aspectos técnicos non contemplados polo Regulamento (CE) 834/2007.
- axusta-la normativa que define o sistema de produción agroalimentaria ecolóxica as 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 versión do Caderno de Normas Técnicas será de obrigado cumprimento previa aprobación pola Consellería competente en materia de agricultura e aprobación do Pleno do C.R.A.E.G.A. para toda persoa física ou xurídica que interveña na produción, elaboración, importación de países terceiros, almacenado ou comercializando os produtos (en adiante operador) que a continuación se indican, sempre e cando estes produtos leven ou vaian a levar indicacións referentes o método ecolóxico de produción, e ata o momento en que estes produtos estean dispostos para súa venda final o 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 a 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 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 han de utiliza-los materiais e os produtos máis idóneos en canto a evita-las posibles contaminacións dos alimentos. En particular, non deberá tratarse a madeira con produtos que conteñan organoclorados (lindano, gamma HCH, etc.) ou outras sustancias químicas que poidan contamina-los produtos da agricultura ecolóxica.

4.01.01.02 Todas as operacións de elaboración e envasado teñen que realizarse de acordo cos principios das boas prácticas sanitarias e procurando manter elevados niveis de hixiene nos locais nas instalacións e por parte do persoal.

4.01.01.03 A auga utilizada debe ser potable.

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) Estar dedicadas exclusivamente a produtos da agricultura ecolóxica.
- b) Estar en zonas separadas dos produtos non ecolóxicos mediante espazo suficiente ou barreiras físicas para prever a mestura ou confusión con produtos non ecolóxicos.
- c) Estar claramente rotuladas para evitar posibles fallos entre produtos ecolóxicos e non ecolóxicos.
- d) Estar construídas con materiais adecuados para uso alimentario cando estean en contacto có produto.
- e) Estar protexidas do acceso e a contaminación por aves, insectos e roedores.
- f) Estar suxeitos a programas regulares de limpeza para asegurar que se manteñen nun estado de limpeza xeral e que estean libres de residuos visibles ou calquera material que poida contaminar ou menoscabar a integridade ecolóxica dos produtos que almacenan ou conteñen.
- g) Ser inspeccionadas regularmente polos responsables da planta para comprobar o seu estado de limpeza e o bo mantemento das medidas de separación indicadas nos puntos anteriores.

NORMAS TÉCNICAS



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

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 iso sexa materialmente posible porque os volumes de produción sexan pequenos, e coa autorización da Autoridade de Controis, poderanse utiliza-las empregadas para recepción de produtos non ecolóxicos, sempre e cando se realice previamente unha limpeza coidadosa dos restos de produtos non ecolóxicos que poidan quedar na tolva e instalacións accesorias, ou se descarte unha cantidade inicial de produto que asegure a limpeza por arrastre das esquinas e as instalacións que non son accesibles a limpeza manual ou automática. A cantidade mínima a 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 de tal forma e con materiais que:

- a) As superficies de contacto estean fabricadas con materiais de calidade alimenticia non porosos e inertes 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, no posible, a contaminación dos alimentos.

4.01.01.07 Cando as superficies de contacto non sexan accesibles a limpeza manual ou automática, o operador debe de poder demostra-la Autoridade de Controis que os resultados obtidos por outros métodos (limpeza por arrastre, etc.) son equivalentes os obtidos mediante a limpeza directa.

Unidades que tamén elaboran produtos non ecolóxicos.

4.01.01.08 Cando, na unidade de elaboración, se elaboren, envasen ou almacenen tamén produtos non ecolóxicos:

- a) A unidade terá que dispoñer de zonas separadas física ou temporalmente e claramente identificadas dentro dos locais para o almacenaxe dos produtos ecolóxicos, antes, durante e despois das operacións con estes produtos. O almacenaxe terase que efectuar de forma que non haxa ningunha posibilidade de substitución ou mestura con produtos non ecolóxicos. Así mesmo, deberá asegurala adecuada 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 efectúen con produtos non ecolóxicos, e despois da limpeza efectiva previa de todos os compoñentes da unidade que entrarán en contacto cos produtos ecolóxicos. Sempre e cando sexa 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 efectúan en datas ou horas fixas, deberán anunciarse anticipadamente a Autoridade de Controis dentro do prazo fixado pola norma 4.01.01.10.
- d) Haberá que adoptar toda as medidas necesarias para garantir a identificación dos lotes e para previr que poidan mesturarse ou substituírse con produtos non ecolóxicos, e para asegurar a trazabilidade o longo de todo o proceso de elaboración.

NORMAS TÉCNICAS



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

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 sexa posible realizar unha limpeza manual ou automática dos locais, as instalacións e os equipos industriais, deberán realizarse unha limpeza por arrastre con unha primeira carga do produto da agricultura ecolóxica para purgar o sistema de residuos non ecolóxicos. Esta carga de limpeza, a cantidade da cal 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 comunicarlle a Autoridade de Controis as fechas das operacións de elaboración:

a) Se as operacións se efectúan de forma continua durante unha campaña, deberán anunciarse a Autoridade de Control, con un mínimo de 5 días de antelación, o inicio da elaboración, así como os días da semana e o horario previsto para elaboración dos produtos ecolóxicos. Ao finaliza-la campaña de elaboración, deberá comunicarse inmediatamente a Autoridade de Control a súa finalización.

b) Se as operacións de elaboración non se efectúan en datas e horas fixas, deberá anuncia-la Autoridade de Control, cun mínimo de 5 días de antelación, cada vez que se preveñan elaborar produtos da agricultura ecolóxica. Na comunicación indícarase o día e o horario das operacións.

c) No caso de que o operador, polas especiais características de determinado proceso de elaboración, non poida cumprir o que se dispón nas letras 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 correspondentes do capítulo 10 do Caderno de Normas Técnicas. Prohíbense para cada un dos produtos incluídos no capítulo 10 outras prácticas que as autorizadas na norma correspondente o produto, excepto si se conta coa autorización previa por escrito da Autoridade de Control, de acordo coa norma 4.01.02.02.

4.01.02.02 Cando un operador considere que para elaboración de determinado produto lle resulta imprescindible a utilización das prácticas de elaboración non incluídas no capítulo 10 do Caderno de Normas Técnicas, poderá solicita-la 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 solicita-la autorización para elaboración e a comercialización de novos produtos alimenticios para os cales aínda non existan normas específicas definidas no capítulo 10 do Caderno de Normas Técnicas.

NORMAS TÉCNICAS



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

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:

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

2) Para conservación poderanse usa-los procedementos seguintes:

a) conservación por frío: refrixeración, conxelación;

b) conservación por calor: pasteurización, esterilización UHT, uperización, etc.;

c) desecación, deshidratación, liofilización, concentración;

d) salazón en seco e en salmoeira;

e) afumado;

f) confitado, escabeche;

g) diminución do pH: fermentación láctica ou acética (vinagre);

h) conservación en produtos alimenticios naturais (aceite virxe de oliva e outros aceites vexetais non refinados, líquidos alcohólicos, azucre, etc.);

i) envasado o baleiro ou con atmosfera modificada.

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

4) A espera da adopción pola Comisión da Unión Europea de normas sobre os ingredientes de orixe non agrario e auxiliares tecnolóxicos autorizados na elaboración de viños ecolóxicos, a Autoridade de Control poderá autorizar unicamente os que figuran nas normas 10.12.01 a 10.12.04 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 a lexislación alimenticia vixente, seguiranse os seguintes principios:

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

2) Tamén se prohiben os métodos e os produtos que non se autoricen explicitamente no Caderno de Normas Técnicas ou non fosen autorizados pola Autoridade de Controis segundo a norma 08.02.02, aínda que estean permitidos na lexislación oficial.

3) Para os métodos e os produtos autorizados no Caderno de Normas Técnicas, haberá que aterse 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 a alimentación humana, que leven ou vaian a levar no etiquetado indicacións referentes o método de produción ecolóxico, pódense utilizar os ingredientes de orixe agrario 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 agrario con certificación “agricultura ecolóxica”.
- b) Ingredientes de orixe agrario con certificación “producido en conversión a agricultura ecolóxica”, pero 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 agrario que non foran producidos ecoloxicamente, de acordo coas disposicións do apartado 08.04 do Caderno de 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 a alimentación humana, que leven ou vaian a levar no etiquetado indicacións referentes ao método de produción ecolóxica, só poden ser utilizados ingredientes de orixe agrario non ecolóxicos se están incluídos nos artigos 27 e 28 e Anexos VIII e IX do Regulamento (CE) 889/2008 ou foron autorizados para o produto en cuestión pola Autoridade Competente despois de solicitude xustificada do operador, de acordo co artigo 29 do Regulamento (CEE) 889/2008 da Comisión.

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

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, estar limpos, e ser suficientemente resistentes para protección dos produtos durante o transporte e a exposición para venda.
- b) Non deben alterar os caracteres organolépticos dos alimentos, nin transmitirles sustancias en cantidades que podan ser desfavorecedor para a saúde.
- c) Na medida do posible, teñen que utilizarse materiais que sexa fácil para o reciclaxe e respectuosos cara o medio ambiente.

4.01.05.02 Tense que evitar o embalaxe non esencial cando sexa posible e é preciso ter en conta como se poderán reciclar ou retornar os envases e os embalaxes.

4.01.05.03 Si se utilizan envases exteriores recuperables, teñen que estar fabricados con materiais non absorbentes, manterse en bo estado de conservación e estar limpos e libres de contaminación. Ademais, estes envases, incluídos os “big-bags”, teñen que ser de uso exclusivo para produtos da agricultura ecolóxica.

4.01.05.04 Todos os envases e os materiais de embalaxe téñense que almacenar illado do solo, as paredes ou o teito, e en condicións apropiadas de limpeza, sequedad e hixiene.

NORMAS TÉCNICAS



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

4.01.05.05 Os materiais para fabricación de envases que se relacionan a continuación están sometidos as restricións que para produtos específicos se poidan indicar no capítulo 10 deste Caderno de Normas Técnicas:

- 1) Vidro.
- 2) Papel, cartón e pasta de celulosa.
- 3) Láminas de celofán.
- 4) Láminas de polietileno e polipropileno.
- 5) Láminas para o envasado o 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 tipos “twist-off” e tapóns tipos “coroa” fabricados con metal revestido de corcho, caucho e materias plásticas.
- 11) Tapóns de cortiza natural enteiro ou tapóns mixtos de cortiza natural e aglomerado de cortiza, sempre e cando a cortiza natural este 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 cuaxada, 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, permítese:

- 1) Envases de plástico de calidade alimenticia, excluídos os fabricados con PVC.
- 2) Envases e bidóns de metal, con recubrimentos interiores de materiais de calidade alimenticia.
- 3) Bandexas de polistireno 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 transporta-los puntos de venda ou detalle en envases pechados. Cada envío de mercadoría ten que acompañarse da documentación apropiada, volantes de circulación ou de mercadorías que permita a trazabilidade do produto ata a súa orixe.

4.01.06.02 Todo os vehículos utilizados para o transporte de produtos dá agricultura ecolóxica teñen que estar suxeitos a programas regulares de limpeza para asegura-la 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 utiliza-los para o transporte de produtos da agricultura ecolóxica.

4.01.06.03 Antes de carga-los produtos, os vehículos e os equipos de carga teñen que ser inspeccionados ca fin de asegurar que están limpos e libres de restos de calquera material que poida contaminar ou afectar a integridade dos produtos dá agricultura ecolóxica que van ser transportados.

NORMAS TÉCNICAS

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



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

4.01.06.05 Se se utilizan bidóns, “big-bags” ou colectores, estes teñen que ser de calidade alimenticia, estar 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 apropiados 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 E preciso establecer e manter un programa efectivo de limpeza e desinfección que evite a acumulación de residuos e microorganismos indeseables nos locais, as instalacións e os equipos.

4.01.07.02 O inicio da xornada de traballo, todas as superficies que teñan que entran en contacto cos produtos teñen que estar limpas anteriormente.

4.01.07.03 Cando a limpeza se efectúe con xabóns, deterxentes, desinfectantes e outros produtos de limpeza, e preciso finalizar cun enxaugado intenso con auga potable para evitar que nas superficies queden residuos que poidan contaminar os produtos alimenticios.

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

- 1) Para limpeza de locais, instalacións e equipos, os produtos do Anexo VII do Regulamento 889/2008, sempre e cando se tomen as medidas necesarias para asegurar que non queden residuos nas superficies en contacto cos alimentos e ademais, a limpeza por aspiración e con auga a presión.
- 2) Para limpeza dos produtos horta froiteiros poden utilizarse:
 - a) auga potable sen adición de produtos diferentes dos autorizados polo Regulamento 889/2008, e que non proveña do lavado de produtos non producidos de forma ecolóxica;
 - b) cepillados.

4.01.08 Control de pragas e conservación dos produtos.

4.01.08.01 E preciso establecer e manter as medidas que aseguren que os locais, os almacéns e as instalacións estean protexidos de forma efectiva contra a entrada de aves, insectos e roedores.

NORMAS TÉCNICAS



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

4.01.08.02 Cando sexa necesario reduci-la humidade dos produtos recollidos antes do seu almacenado, 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 combustible utilizado. A temperatura dos grans non teñen que elevarse por encima dos 50°C.

4.01.08.03 As sustancias utilizadas para o control de roedores teñen que estar correctamente etiquetadas e almacenadas nun lugar cerrado afastado dos alimentos cando non se estean utilizando.

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

- 1) Trampas mecánicas e eléctricas, trampas con feromona, mallas, sons e luces para protexer 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 garanten 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 graos, mediante os produtos e métodos que se indican a continuación:
 - a) limpeza previa dos grans;
 - b) secado dos grans para reducir a humidade;
 - c) procedementos mecánicos: volteo, trasfego.
 - 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 a continuación:
 - a) antes da súa introdución nas cámaras frigoríficas: "vacuum-cooling" e "hydro-cooling";
 - 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 podrencia.

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 eliminación da terra de diatomeas antes da comercialización e a transformación dos graos.
- 2) Nos locais, as instalacións e os almacéns de unidades mixtas destinadas a produtos non ecolóxicos, só se poderán utilizar produtos non autorizados no presente apartado para desinsectación, cando se cumpran os seguintes requisitos:

NORMAS TÉCNICAS

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



- a) queda prohibido o uso en locais, instalacións e almacéns que se este utilizando para os produtos da agricultura ecolóxica;
- b) tomaranse todas as medidas necesarias para asegurar que non migrarán os produtos da agricultura ecolóxica;
- c) A su 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 a elaboración de leite e derivados de produción ecolóxica teñen que cumprir, ademais das disposicións contidas nas normas técnicas xerais para elaboración do Caderno de Normas Técnicas, as normas específicas indicadas no presente apartado 4.02.01. As normas específicas para leite e produtos derivados (queixo, etc.) encontrada no apartado 4.03.07 do Caderno de Normas Técnicas.

4.02.01.02 O orden e a conservación da leite na granxa teñen que haberse realizado da cordo coas normas xerais vixentes.

Recollida da leite na explotación.

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

4.02.01.04 Para limpeza das cisternas e recipientes utilizados na recollida da 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 ecolóxica e non ecolóxica, a transformación e preciso realizala por series completas, se e posible o principio da xornada e sempre e cando se haxan lavado e enxaugado previamente con coidado as instalacións. En calquera caso, e preciso poñer en coñecemento da Autoridade de Control o programa de traballo da transformación correspondente.

NORMAS TÉCNICAS



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

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

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

4.02.02 Matadoiros e salas de despece.

4.02.02.01 As unidades que se dediquen o sacrificio ou o despece de animais de produción ecolóxica teñen que cumprir, ademais das disposicións contidas nas normas técnicas xerais para a elaboración do Caderno de Normas Técnicas, as normas específicas indicadas no presente apartado 4.02.02. As normas específicas para carne e os produtos derivados (embutidos, etc.) encóntranse no apartado 4.03.13 do Caderno de Normas Técnicas.

Disposicións xerais.

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

4.02.02.03 Os animais teñen que ser sacrificados de tal forma que reduza o mínimo posible o estres e o sufrimento do animal, da cordo coa normativa vixente.

4.02.02.04 Nos matadoiros e salas de despece non dedicados exclusivamente o sacrificio de animais de produción ecolóxica, estes teñen que ser sacrificados e preparados como primeira operación o inicio da xornada, despois da limpeza das instalacións, cando sexa necesario. Salvo que por normativa sanitaria sexa obrigatorio seguir outra pauta, en cuxo caso, o matadoiro terá que manter probas documentais. En todo caso, o sacrificio deberá de realizarse por series completas.

4.02.02.05 Nas cámaras de maduración e frigoríficas, as canles ou pezas de canal tense que almacenar correctamente identificadas cos precintos ou selos da Autoridade de Controis. Ademais, teñen que estar nunha guía separada e rotulada para uso exclusivo de carne ecolóxica, de tal forma que non estean en contacto con canles de animais non ecolóxicos.

4.02.02.06 Se o matadoiro tamén sacrifica animais de gandería non ecolóxica, terá que comunicar a Autoridade de Control as fechas de sacrificio conforme o que se dispoñen na norma 4.01.01.10.

4.02.02.07 As canles poden ser despezadas tanto en salas de despece anexas os matadoiros como en salas independentes. En ambos 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 inicia-la súa actividade como operador ecolóxico.

NORMAS TÉCNICAS

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



Identificación das canles no matadoiro.

4.02.02.08 Sen prexuízo da aplicación e cumprimento de todas as normas vixentes xerais en materia de identificación das canais animais sacrificados canles e as partes que se obteñan destas identificaranse, despois do sacrificio e, en calquera caso, antes de que sexan retirados os crotais, colocando un precinto ou estampando un selo coa identificación da Autoridade de Control.

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

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

Identificación das pezas da canal na sala de despece.

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 despece identificada como carne procedente da gandería ecolóxica, tanto se vai destinada a venda directa en carnicerías ou similares, como se vai envasada acía outro tipo de comercios:

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

Recollida de sangue durante o sacrificio.

4.02.02.12 No caso de que o sangue de animais de produción ecolóxica sexa recollida no matadoiro durante o sacrificio, para ser utilizada na elaboración ecolóxica de produtos derivados da carne, esta terase que recoller en contedores ou depósitos exclusivos para produción ecolóxica, debidamente identificados para evitar posibles fallos

NORMAS TÉCNICAS

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



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 o baleiro.
- 6) Para 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: aventado, cribado, aspiración.
- 2) Mondado mecánico das legumes.
 - 3) Envasado o baleiro ou con atmosfera modificada
- 4) Tratamentos por conxelación para eliminar parasitos.

Tubérculos

4.03.01.03 Prácticas para manipulación de tubérculos:

- 1) Limpeza: cepillado para eliminar a terra.

Cereais en copos ou expandidos.

4.03.01.04 Prácticas para elaboración de cereais en copos ou expandidos:

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

NORMAS TÉCNICAS

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



Sementes xerminadas.

4.03.01.05 Prácticas para elaboración de sementes xerminadas:

- 1) Humedecemento e enxaugado das sementes con auga potable durante a xerminación.

Fécula de pataca.

4.03.01.06 Prácticas para 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 elaboración de fariñas e sémolas:

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

Polenta

4.03.02.02 Prácticas para 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 tostado:

- 1) Fermentación do pan con fermento nai ou fermento de panadería (*Saccharomyces cerevisiae*) que non sexa OGM nin procedente de OGM.
- 2) Poderanse utilizar mellorantes de fariñas elaborados con ingredientes de agricultura ecolóxica para mellorar a panificación.
- 3) O forno utilizado para 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 comestibles, como desmoldeadores.
- 5) Adición de sal sen aditivos distintos dos do Anexo VIII Regulamento 889/2008.
- 6) Poderanse elaborar pans especiais incorporando as masas de pan outros ingredientes de produción ecolóxica.

NORMAS TÉCNICAS

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



Doces, pastelería e repostería.

4.03.02.04 Prácticas para 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 elaboración de galletas:

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

Pastas alimenticias.

4.03.02.06 Prácticas para elaboración de pastas alimenticias:

- 1) Sémola ou semolina de trigo duro.
- 2) Incorporación de produtos alimenticios diversos de produción ecolóxica a 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 manipulación de hortalizas e froitas frescas:

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

Hortalizas e froitas desecadas e deshidratadas.

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

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

NORMAS TÉCNICAS

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



Confeitados.

4.03.03.03 Prácticas permitidas na elaboración de confeitados:

- 1) Lavado das materias primas con auga potable 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 elaboración de conservas en vinagre:

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

Chucrut

4.03.03.05 Prácticas para elaboración de chucrut:

- 1) Maceración e fermentación láctica das coles.
- 2) Renovación do líquido que cobre a masa con unha 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 elaboración de extractos de hortalizas:

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

Froitos secos e sementes oleaxinosas.

4.03.03.07 Prácticas para 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 como os antiapelmazantes.

NORMAS TÉCNICAS

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



Olivas de mesa.

4.03.03.08 Prácticas para elaboración de olivas de mesa:

- 1) Tratamento con salmoeira a partir de sal sen aditivos como os antiapelmazantes.
- 2) Adición de herbas aromáticas e outros produtos vexetais de produción ecolóxica.
- 3) Pasteurización para 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 elaboración de zumes de froitas e de vexetais:

- 1) Lavado dos froitos e vexetais con auga potable.
- 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.
- 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 potable.
- 9) Elaboración de néctares unicamente mediante a adición de auga potable así como azucres e mel de produción ecolóxica.

4.03.04 Edulcorantes naturais e derivados.

Azucres

4.03.04.01 Prácticas para elaboración de azucres:

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

Mel

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

NORMAS TÉCNICAS

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



xaropes

4.03.04.03 Prácticas para elaboración de xaropes:

- 1) Produtos constituídos por solución de azucre en auga potable en zumes, extractos ou disgregados de froitos e disgregados de froitos e tubérculos en infusións ou decoccións vexetais ou ben por mestura estas 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 elaboración de turróns:

- 1) Elaboración dos turróns e mazapáns sen a adición de féculas e fariñas alimenticias.
- 2) Preferentemente, adición de zume de limón como acidulante.

4.03.06e Condimentos e especias.

Sal

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

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

Vinagre de viño e de sidra.

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

- 1) Mesturas de viños ou sidras de todas clases.
- 2) Dilución do viño con auga potable 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 sustancias 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.

NORMAS TÉCNICAS

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



Espicias e condimentos preparados.

4.03.06.03 Prácticas para 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 comestibles.

De orixe vexetal

Aceite de oliva virxe

4.03.07.01 Prácticas para elaboración do aceite de oliva virxe:

- 1) Aceite de oliva virxe e virxe extra para venda o consumidor final e como ingrediente en produtos elaborados.
- 2) Aceite provinte de olivas frescas e sans en perfectas condicións de madurez e recolleitadas directamente da árbore mediante técnicas apropiadas.
- 3) Transporte das olivas nas mellores condicións posibles: caixas apilables de fácil limpeza, sacos de tecidos permeables o aire, etc.
- 4) Muños acondicionados para poder separar as olivas sans da que chegue en malas condicións ou procedente do solo.
- 5) Limpeza e lavado do froito con auga.
- 6) Moitas das olivas con roletes ou trituradores mecánicos.
- 7) Quentamento 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 facilita-lo 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 autorice.
- 10) Clasificación por sedimentación ou centrifugación.
- 11) Filtración con terra de diatomeas ou celulosa.
- 12) Almacenado do aceite en bodegas con bo illamento térmico, en depósitos de aceiro inoxidable ou outros materiais de uso alimentario.

NORMAS TÉCNICAS

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



Aceite de sementes oleaxinosas

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

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

Graxas animais.

4.03.07.03 Prácticas permitidas para elaboración de graxas animais:

- 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 elaboración de leite de consumo:

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

Leite concentrada, evaporada e en polbo.

4.03.08.02 Prácticas para elaboración de leite concentrada, evaporada e en polbo:

- 1) Procedementos térmicos.
- 2) Desnatado.

Nata líquida.

4.03.08.03 Prácticas permitidas para elaboración de nata líquida:

- 1) Pasteurización, esterilización UHT, uperización.
- 2) Homoxeneización.

NORMAS TÉCNICAS

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



3) Fermentos lácticos e fermentos produtores de aroma para regula-la maduración de natas acidificadas ou destinadas a fabricación de manteiga:.

Manteiga:

4.03.08.04 Prácticas para 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.

Cuaxada

4.03.08.05 Prácticas para elaboración de cuaxada:

- 1) Utilización da leite enteira pasteurizada.
- 2) Coagulación con callado animal ou coagulante vexetal.
- 3) Condimentación por métodos térmicos.

Requeixo.

4.03.08.06 Prácticas para elaboración de requeixo:

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

Queixos.

4.03.08.07 Prácticas para elaboración de queixos:

- 1) Leite enteira, leite desnatada 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, da cordo 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 virutas ou serrín de madeiras duras de primeiro uso, podendo mesturarse en diferentes proporcións con plantas aromáticas inofensivas.

NORMAS TÉCNICAS

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



Iogur:

4.03.08.08 Prácticas para elaboración de iogur:

- 1) Leite enteira e leite desnatada total ou parcialmente.
- 2) Adición de leite concentrada, nata, leite en po.
- 3) Fermentación láctica mediante cultivos apropiados de bacterias.
- 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 venda o consumidor final e as industrias de elaboración.
- 2) Ovos refrixerados e conservados só para venda as 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 mercado do ovo coa numeración 0 do etiquetado poderá empregarse tiente 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 potable.
- 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 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 moio dos grans do café.
- 3) Adición de sacarosa de produción ecolóxica no tostado do café (café torrefacto).
- 4) Obtención de café soluble utilizando auga como medio de extracción e procedementos térmicos e mecánicos para o secado.
- 5) Absorción con carbón activo para separar a cafeína.

NORMAS TÉCNICAS

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



Sucedáneos do café e derivados.

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 potable e sen aditivos.
- 2) Tostado e moio da chicoria, malta, cereais e outros vexetais tostados.
- 3) Deshidratación das infusións acuosas mediante pulverización e expansión nun recinto de aire seco ou liofilización para obtención de extractos solubles.
- 4) Percolación e evaporación o baleiro das infusións acuosas para obtención de extractos aromáticos.

Té e outras plantas para infusión.

4.03.11.03 Prácticas para 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 solubles, utilizando auga como medio de extracción e procedementos térmicos e mecánicos para o secado.
- 3) Para as partes aéreas, secado en espazos protexidos do po, as pragas, a humidade e a luz. As raíces poden secarse o sol.
- 4) No secadoiro, ventilación por corrente de aire 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 elaboración de cacao e chocolate:

- 1) Emprego de procedementos térmicos e mecánicos para elaboración de chocolate e para 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 elaboración de aceites esenciais e hidrolato (especies vexetais para aceites esenciais de uso en alimentación previstas na normativa alimenticia vixente):

- 1) A recolección das plantas debe facerse atendendo as técnicas específicas de cada especie aromática, segundo órgano produtor do aceite esencial (follas, raíces, flores, plantas enteira, baías, sementes,...etc.), estación e hora do día.

NORMAS TÉCNICAS

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



- 2) Obtención da esencia contida na planta aromática introducindo nun alambique o órgano produtor de esencia.
- 3) Utiliza-lo para o proceso auga potable.
- 4) Utiliza-lo 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 recollese nun recipiente (vaso florentino) no cal queda flotando e por decantación separase da auga.
- 6) Como subproduto da destilación obtense o hidrolato aromático ou auga floral, que e a auga de novo condensada e recollida o final do proceso de destilación, cargada con sustancias aromáticas hidrosolubles.
- 7) para obtención de esencias de casca de cítricos (laranxa, limón, mandarina, etc), utilizaranse prensas hidráulicas para prensar as cascas frescas de cítricos ata 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 potable, mel, azucre, zumes, extractos e disgregados de froitas e outros vexetais, etc.
- 2) Preferentemente, adición de zume de limón como acidulante.
- 3) En relación o xarope composto ou preparado básico, as prácticas autorizadas para os xaropes (norma 4.03.04.03).

4.03.14 Bebidas alcohólicas,

Vinos

4.03.14.01 Instalacións de bodega.

- 1) As instalacións da bodega 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 das mesmas, daquelas outras vendimas e produtos que non procedan deste sistema de produción.
- 2) Os colectores de vendima e de viño deberán estar identificados para ser recoñecidos sen dificultade.
- 3) Os materiais das tolvas de recepción, equipos de vendima, depósitos e sistemas de condución de produtos sólidos e líquidos, deberán ser aptos para uso alimentario e manterse coa adecuada limpeza e asepsia, empregando para elo os seguintes produtos:
 - a) hidróxido sódico,
 - b) xabón brando,
 - c) ácido peracético,
 - d) peróxido de hidróxeno,
 - e) ácido cítrico,

NORMAS TÉCNICAS



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

- f) amonio cuaternario,
- g) metabisulfito potásico,
- h) Solucións de etanol en auga.
- 4) Cando se utilicen 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 bodegas realizarán unha declaración anual das barricas de carballo existentes na mesma, así como cando se realicen novas incorporacións.

4.03.14.02 Vendima

- 1) A vendima realizarase có máximo esmero, evitando danar os grans así como as fermentacións durante o transporte a bodega.
- 2) O transporte da uva a bodega realizarase no mesmo día e de forma que se evite a súa compactación e alteración, para o cal se utilizarán preferentemente caixas de fácil limpeza ou ben remolques pouco profundos e recubertos, salvo que sexan de aceiro inoxidable, para que a uva non entre en contacto co material do mesmo.
- 3) Non se autoriza o uso de estruxadoras- despalladoras- centrifugadoras de eixe vertical en uvas, nin as prensas de sistema continuo de fuso.

4.03.14.03 Para corrección da acidez 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 con fermentos existentes de forma natural no mosto.
- 2) Previa xustificación da bodega autorízase a utilización de fermentos seleccionadas, que non poderán ser xeneticamente modificadas (OXMS) nin derivadas de OXMS.
- 3) Para favorecer a fermentación alcohólica de mostos que presenten carencias de nitróxeno, poderá engadirse sulfato amónico unicamente durante o proceso de fermentación ata alcanzar un nivel máximo de 100 mg/l de nitróxeno total.
- 4) Durante estas fases poderanse engadir encimas pectolíticas non derivadas de OXMS.
- 5) Para axudar a finalizar a fermentación poderase engadir codia de fermentos provinte de fermentos de vinificación, con un 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.

4.03.14.05 Fermentación maloláctica

- 1) Se non se iniciara de forma espontánea, autorízase a adición de viño procedente dun depósito en fermentación ou de restos de lías dun depósito no que se realiza a fermentación maloláctica. Nestes casos, ambos 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 OXMS.

NORMAS TÉCNICAS



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

4.10.14.06 Almacenamento

- 1) O almacenamento dos viños a granel realizaranse nos depósitos usuais de aceiro inoxidable, madeira, formigón revestido, barro cocido e outros materiais de uso alimentario autorizados para industria vinícola. Prohíbese manter o mosto ou o viño en depósitos fabricados con materiais que podemos 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 láctico;
 - d) cola de pescado;
 - e) caolín;
 - f) bentonita.
- 2) A filtración realizarase polos medios adecuados, tendo en conta que os elementos filtrantes non tramitan o viño olores nin sabores estraños.
- 3) Autorízase o emprego de técnicas de frío para acondicionamento térmico da vendima, controis das temperaturas de fermentación, conservación, estabilización frigorífica dos viños, paralización da fermentación na elaboración dos viños doces e abocados.
- 4) Autorízase a adición de goma arábiga e ácido cítrico (máximo 1 g/l) como estabilizantes. Así mesmo, poderán utilizarse 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 sexan de uso alimentario e non alteren as características dos viños.
- 2) Se sé utilizan botellas con retorno e será obrigatorio o lavado das mesmas con auga quente, sendo este aconsellable si se trata de botellas novas.
- 3) Os tapóns serán de corcho natural enteiro, podéndose utilizar os tapóns mixtos de corcho natural e aglomerado de corcho, sempre que este o cortiza natural en contacto co líquido.
- 4) Se sé utilizan cápsulas de sobretaponado, as mesmas estarán feitas con algún dos seguintes materiais: aluminio, polietileno, polistireno e estaño.
- 5) Se sé utilizaran outros materiais distintos no envasado ou taponado, deberán ser autorizados polo órgano de control competente e ser 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:
 - a) combustión de mechas xofradas sobre soporte de celulosa, só en espazos baleiros de depósitos ou dependencias,

NORMAS TÉCNICAS



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

- b) adición de solucións de anhídrido sulfuroso, do 5 o 8 % en S02,
- c) pastillas de xofre con sistema que non permita o goteo e
- d) 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 o máis baixa posible non debendo exceder os seguintes límites:

Tipos de Viños	SO2 total mg/l
Tintos novos	100*
Tintos envasados con máis de un 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 licos	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 elaboración e crianza dos viños xenerosos, de licor e xenerosos de licor e da cordo as súas peculiaridades de elaboración e crianza, permítense as seguintes prácticas:

1. Adición de augardente e alcohol vínico autorizado.
2. Crianza polo sistema tradicional de criadeiras e soleiras (biolóxica ou oxidativa, segundo o tipo de viño).
3. A adición de mostos, mostos concentrados e mostos concentrados rectificadas.
4. A adición de mostos de alto contido en azucres procedentes da moenda de uvas sometidas a soleo, 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 elaboración de viños espumosos autorízase a adición da cantidade de azucre, ou de mosto, mosto concentrado que requira a súa elaboración.
7. Naquelas elaboracións que sexa necesaria e este autorizada a adición de alcohol, azucre e mosto, mosto concentrado, mosto concentrado rectificado, deberán provi-la da produción ecolóxica.

Sidra natural.

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

- 1) Moia 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 forma natural no mosto, as lías frescas e sans de boas sidras e “peadas”, e fermentos illados e seleccionadas en sidras, cultivadas 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 pescado, 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 bodega (para evitar os bisulfitos alcalinos).
- 10) Uso de depósitos de aceiro inoxidable sempre que sexa posible.
- 11) Controis de 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 consumo terá que ser a máis baixa posible e non terá que superar os 50 mg/litro.

4.03.14.14 Na elaboración de sidra natural non se utilizarán:

- 1) Procedementos de colleita e transporte que ocasionen alteracións dos froitos antes da súa chegada a bodega para elaboración.
- 2) Recipientes (cubas, depósitos, etc.) fabricados ou revestidos con materiais que cedan sustancias tóxicas os mostos e viños.

4.03.14.15 Embotellado da sidra natural:

- 1) Botellas de vidro. Aconsellase o lavado das botellas novas; para as botellas usadas e obrigatorio o lavado con auga quente.
- 2) Tapóns de corcho natural enteiro.

4.03.14.16. Envasado

- 1) O envasado realizárase en botellas de vidro.
- 2) Si se utilizan botellas que se poidan retornar, será obrigatorio o lavado das mesmas con auga quente, sendo este aconsellable si se trata de botellas novas.

NORMAS TÉCNICAS



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

- 3) Os tapóns serán de corcho natural enteiro, podéndose utilizar tapóns mixtos de corcho natural e aglomerado de corcho.
- 4) Se sé utilizan cápsulas de sobre taponado, as mesmas 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 forma natural no mosto, as lías frescas e sans de boas sidras e “peadas” e fermentos illados e seleccionadas en sidras, cultivadas en estado de pureza.
- 4) Pasteurización, refrixeración.
- 5) Utilización 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 e cando a cantidade total de azucres aportada en forma de concentrado na sidra non exceda de 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;
 - c) adición de solucións sulfurosas, do 5 o 8% de S₀₂, preferentemente acabadas de preparar na bodega (para evitar os bisulfitos alcalinos).

4.03.14.18 A cifra de S₀₂ total na sidra acabada de elaborar e disposta para o consumo deberá ser a máis baixa posible e non terá que supera-los 100 mg/litro.

4.03.14.19 Embotellado da sidra:

- 1) Botellas de vidro. Aconsellase o lavado das botellas novas; para as botellas usadas, e obrigatorio o lavado con auga quente e produtos autorizados.
- 2) Tapóns de corcho natural enteiro, aglomerado ou derivados de corcho natural non sintético.
- 3) Sobre taponado 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 elaboración de cervexa:

- 1) Xerminación, desecación, tostado e moia dos grans de cebada para obtención da malta.
- 2) Tratamento da malte con auga potable para obtención do mosto de malta.

NORMAS TÉCNICAS

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



- 3) Cocción do mosto de malte.
- 4) Aromatización con flores de lúpulo ou os seus extractos.
- 5) Fermentación con fermentes seleccionadas.
- 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 potable.
- 2) Ventilación natural ou refrixerado.
- 3) Desosado, torado, fileteado, picado.
- 4) Refrixeración, conxelación.

4.03.15.02 Envasado da carne:

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

Embutidos cruz curados.

4.03.15.03 Prácticas para 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, orégano, noz moscada, etc.), condimentos naturais, azucres e mel.
- 3) Incorporación de aditivos autorizados para produtos cárnicos unicamente cando o seu uso sexa estritamente necesario ou tecnolóxicamente non haxa ningunha outra alternativa coñecida.
- 4) Mesturado e amasado.
- 5) Salazón (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 elaboración de salgados cárnicos (xamón, touciño, etc.):

- 1) Salgado (mollado ou seco) de carnes e produtos de despece.

NORMAS TÉCNICAS

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



- 2) Incorporación de aditivos autorizados para produtos cárnicos unicamente cando o seu uso sexa estritamente necesario ou tecnolóxicamente non haxa 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 elaboración de produtos cárnicos tratados po-la calor (xamón cocido, paleta cocida, magro de porco cocido, carne de vacún cocida, fiambre de lomo cocido, panceta cocida, salchicha cocida, mortadela, “chopped”, paté de fígado, morcilla, botifarra de sangue, etc.):

- 1) Cando se elaboren con sangue (botifarra de sangue, botifarra negra, etc.), esta ten que haberse obtido conforme a norma 09.02.12.
- 2) Picado e torado.
- 4) Incorporación de aditivos autorizados para produtos cárnicos unicamente cando o seu uso sexa estritamente necesario ou tecnolóxicamente non haxa ningunha outra alternativa coñecida.
- 5) Mesturado e amasado.
- 6) Salazón (mollada ou seca), adobado.
- 7) No seu caso, embutido en tripas naturais.
- 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 elaboración de produtos cárnicos crus adobados (lomo adobado de porco, etc.):

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

Produtos cárnicos frescos.

4.03.15.07 Prácticas para 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 sexa estritamente necesario ou tecnolóxicamente non haxa ningunha outra alternativa coñecida.
- 3) Mesturado e amasado.
- 4) Se e necesario, 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.



Afumado de produtos cárnicos.

4.03.15.08 Fume procedente da combustión incompleta de virutas ou serrín de madeiras duras de primeiro uso, podendo mesturarse en diferentes proporcións con plantas aromáticas..:

Tripas naturais

4.03.15.09 Prácticas para elaboración de tripas naturais:

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

4.03.16 Conservas

Conservas vexetais

4.03.16.01 Prácticas para elaboración de conservas vexetais (conservas de hortalizas, froitas, legumes, tubérculos e setas, compota, marmelada, carne ou doce de froita, xalea, 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 setas comestibles) 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 potable e sen aditivos.
- 3) Escaldado con auga quente ou vapor de auga.
- 4) Pelado das froitas e hortalizas por procedementos mecánicos (abrasión por esfregar, etc.) ou tratamentos térmicos, pelado das hortalizas a chama de leña nova ou de primeiro uso e de gas.
- 5) Torado, trituración, microtorado ou tamizado polos medios mecánicos, e as partes en contacto co produto sexan de material apto para uso alimentario.
- 6) Homoxeneizado e retirada de aire por procedementos mecánicos ou tratamentos térmicos.
- 7) Preferentemente, adición de zume de limón como acidulante.
- 8) Cocción.
- 9) Auga potable 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 autorizado pola Autoridade de Control.
- 11) Conservación mediante esterilización en autoclave, baño maría ou calquera outro tratamento térmico adecuado autorizado pola Autoridade de Control.

NORMAS TÉCNICAS

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



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 flans, 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.