

Normas Técnicas

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



COPIA CONTROLADA: No Sí : nº ____ Asignada a: _____ Fecha: _____

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACIÓN Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTOS ELABORADOS.

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR:

- Se actualiza el apartado 3 Referencias.

Elaborado por la Dirección Técnica

Revisado y aprobado por el Presidente:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



ÍNDICE:

- 1.- OBJETO
- 2.- ALCANCE
- 3.- REFERENCIAS
- 4.- REALIZACIÓN
 - 4.1.- Normas Técnicas generales para la elaboración.
 - 4.01.01 Requisitos.
 - 4.01.02 Procedimientos de elaboración permitidos.
 - 4.01.03 Ingredientes de origen agrario permitido.
 - 4.01.04 Uso restringido de ingredientes agrarios no ecológicos.
 - 4.01.05 Materiales de envasado.
 - 4.01.06 Transporte.
 - 4.01.07 Procedimiento de limpieza y desinfección.
 - 4.01.08 Control de plagas y conservación de los productos.
 - 4.2.- Normas Técnicas específicas para determinadas industrias de elaboración.
 - 4.02.01 Industrias lácteas.
 - 4.02.02 Mataderos y salas de despieces.
 - 4.3.- Normas Técnicas específicas para productos elaborados.
 - 4.03.01 Cereales, leguminosas, tubérculos y derivados.
 - 4.03.02 Harinas y derivados.
 - 4.03.03 Hortalizas, frutas y derivados.
 - 4.03.04 Edulcorantes naturales y derivados.
 - 4.03.05 Turrónes y mazapanes.
 - 4.03.06 Condimentos y especias.
 - 4.03.07 Grasas comestibles.
 - 4.03.08 Leche y derivados.
 - 4.03.09 Huevos y productos derivados.
 - 4.03.10 Helados.
 - 4.03.11 Alimentos estimulantes y plantas para infusiones.
 - 4.03.12 Aceites esenciales e hidrolato.
 - 4.03.13 Bebidas refrescantes.
 - 4.03.14 Bebidas alcohólicas.
 - 4.03.15 Carnes, productos cárnicos y derivados.
 - 4.03.16 Conservas.
 - 4.03.17 Preparados alimenticios bajo fórmula específica.

1.- OBJETO

El Consejo de las Comunidades Europeas aprobó, el 28 de junio de 2007, el Reglamento N° 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos por el que se deroga el Reglamento (CEE) n° 2092/91. El reglamento (CEE) n° 2092/91 queda derogado a partir del 1 de enero de 2009, siendo aplicable a partir del 1 de enero de 2009 el Reglamento (CE) N° 834/2007.

Las disposiciones del Reglamento 834/2007 son las normas básicas para la agricultura ecológica consensuadas a nivel comunitario. En el considerando (40) del Reglamento 834/2007 dice textualmente: “En espera de la adopción de normas comunitarias detalladas de producción para determinadas especies animales y plantas acuáticas y microalgas, conviene que los Estados miembros puedan disponer la aplicación de normas nacionales o, a falta de estas, normas privadas aceptadas o reconocidas por los Estados miembros.”

La normativa europea se completa con el Reglamento 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2008 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control. Sin embargo, no se regulan todas las técnicas ni todos los productos susceptibles de ser obtenidos o utilizados según el sistema de producción agroalimentario ecológico.

Por ello, mientras no se establezcan las disposiciones de aplicación relativas a la producción, elaboración, comercialización, etiquetado o el control a nivel comunitario serán de aplicación la presente Norma Técnica o las normas que se consensúen a nivel estatal.

Los objetivos de estas Normas Técnicas de la producción agraria ecológica son:

- concretar ciertos aspectos normativos contemplados por el Reglamento (CE) 834/2007 y el Reglamento (CE) 889/2008 pero que no quedan suficientemente claros y dan pie a interpretaciones diferentes.
- establecer la normativa técnica aplicable por los operadores a ciertas producciones y en relación a ciertos aspectos técnicos no contemplados por el Reglamento (CE) 834/2007.
- ajustar la normativa que define el sistema de producción agroalimentaria ecológica a las características y especificidades propias de la Comunidad Autónoma de Galicia.

2.- ALCANCE

El C.R.A.E.G.A. recoge en su acta del pleno de 28 de marzo de 2008 la aprobación de la inclusión en la Organización Intereco.

La actual Normas Técnicas será de obligado cumplimiento previa aprobación por la Consellería competente en materia de agricultura y aprobación del Pleno del C.R.A.E.G.A. para toda persona física o jurídica que intervenga en la producción, elaboración, importación de países terceros, almacenado y/o comercialización de los productos (en adelante operador) que a continuación se indican, siempre y cuando estos productos lleven o vayan a llevar indicaciones referentes al método ecológico de producción, y hasta el momento en que estos productos estén dispuestos para su venta final al consumidor en un envase o recipiente que no permita su manipulación:

- a) productos agrícolas vegetales no transformados;
- b) animales y productos animales no transformados;
- c) productos vegetales de recolección silvestre;
- d) productos vegetales y animales transformados destinados a la alimentación humana;
- e) alimentos para animales, piensos compuestos y materias primas para la alimentación animal;
- f) material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo.

3.- REFERENCIAS.

- Procedimiento Operativo de Calidad 04 “Procedimiento de certificación y control”.
- Norma UNE – EN ISO/IEC 17065: “Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios”.
- Cuaderno Común de Normas Técnicas de la Producción Agraria Ecológica (Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino, Intereco).

4.- REALIZACIÓN.

4.1. NORMAS TÉCNICAS GENERALES PARA ELABORACIÓN

4.01.01 Requisitos generales para las unidades de elaboración

4.01.01.01 En la construcción y el mantenimiento de los locales de las unidades de elaboración y envasado han de utilizarse los materiales y los productos más idóneos en cuanto a evitar posibles contaminaciones de los alimentos. En particular, no deberá tratarse la madera con productos que contengan organoclorados (lindano, gamma HCH, etc.) u otras sustancias químicas que puedan contaminar los productos de la agricultura ecológica.

4.01.01.02 Todas las operaciones de elaboración y envasado tienen que realizarse de acuerdo con los principios de las buenas prácticas sanitarias y procurando mantener elevados niveles de higiene en los locales y las instalaciones y por parte del personal.

4.01.01.03 El agua utilizada debe ser potable.

4.01.01.04 Las zonas de almacenaje y los depósitos, los silos y los envases utilizados para materias primas y productos elaborados de la agricultura ecológica tienen que cumplir los siguientes requisitos:

- a) Estar dedicadas exclusivamente a productos de la agricultura ecológica.
- b) Estar en zonas separadas de los productos no ecológicos mediante espacio suficiente o barreras físicas para prevenir la mezcla o confusión con productos no ecológicos.
- c) Estar claramente rotuladas para evitar posibles errores entre productos ecológicos y no ecológicos.
- d) Estar construidas con materiales adecuados para uso alimentario cuando estén en contacto con el producto.
- e) Estar protegidas del acceso y la contaminación por aves, insectos y roedores.
- f) Estar sujetos a programas regulares de limpieza para asegurar que se mantienen en un estado de limpieza general y que están libres de residuos visibles o cualquier material que pueda contaminar o menoscabar la integridad ecológica de los productos que almacenan o contienen.
- g) Ser inspeccionadas regularmente por los responsables de la planta para comprobar su estado de limpieza y el buen mantenimiento de las medidas de separación indicadas en los puntos anteriores.

4.01.01.05 La unidad tiene que disponer de tolvas e instalaciones de descarga de productos agrícolas a granel (para cereales, olivas, uva, etc.) para uso exclusivo de los productos de la agricultura ecológica. Cuando eso sea materialmente imposible porque los volúmenes de producción sean pequeños, y con la autorización de la Autoridad de Control, se podrán utilizar las empleadas para la recepción de productos no ecológicos, siempre y cuando se realice previamente una limpieza cuidadosa de los restos de

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



productos no ecológicos que puedan quedar en la tolva e instalaciones accesorias, y/o se descarte una cantidad inicial de producto que asegure la limpieza por arrastre de los rincones y las instalaciones que no son accesibles a la limpieza manual o automática. La cantidad mínima a descartar en cada caso deberá asegurar una limpieza suficiente y figurar en una memoria técnica.

4.01.01.06 Las máquinas, los recipientes, los elementos de transporte, los envases provisionales, los moldes, etc. que entren en contacto con los alimentos deberán estar fabricados de tal forma y con materiales que:

- a) Las superficies de contacto estén fabricadas con materiales de calidad alimenticia no porosos e inertes a los alimentos en las condiciones de uso.
- b) Sean lisos y sin grietas ni hendiduras para prevenir que puedan absorber materias, permitir una limpieza intensa y evitar, en lo posible, la contaminación de los alimentos.

4.01.01.07 Cuando las superficies de contacto no sean accesibles a la limpieza manual o automática, el operador debe poder demostrar a la Autoridad de Control que los resultados obtenidos por otros métodos (limpieza por arrastre, etc.) son equivalentes a los obtenidos mediante la limpieza directa.

Unidades que también elaboran productos no ecológicos

4.01.01.08 Cuando, en la unidad de elaboración, se elaboren, envasen o almacenen también productos no ecológicos:

- a) La unidad tendrá que disponer de zonas separadas física o temporalmente y claramente identificadas dentro de los locales para el almacenaje de los productos ecológicos, antes, durante y después de las operaciones con estos productos. El almacenaje se tendrá que realizar de forma que no haya ninguna posibilidad de sustitución o mezcla con productos no ecológicos. Asimismo, deberá asegurarse la adecuada separación entre los productos con certificación “agricultura ecológica” y “en conversión a la agricultura ecológica”.
- b) Las operaciones de elaboración se tendrán que efectuar por series completas y sin interrupción, separadas en el espacio o en el tiempo de operaciones similares que se efectúen con productos no ecológicos, y después de la limpieza efectiva previa de todos los componentes de la unidad que entrarán en contacto con los productos ecológicos. Siempre y cuando sea posible, la elaboración con productos de la agricultura ecológica tendrá que ser la primera operación del día, después de la limpieza realizada la jornada anterior.
- c) Si estas operaciones de elaboración no se efectúan en fechas u horas fijas, deberán anunciarse anticipadamente a la Autoridad de Control, dentro del plazo fijado en el punto 4.01.01.10.
- d) Habrá que adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la identificación de los lotes y para evitar que puedan mezclarse o sustituirse con productos no ecológicos, y para asegurar la trazabilidad a lo largo de todo el proceso de elaboración.
- e) Las operaciones realizadas con productos ecológicos sólo se podrán realizar después de la limpieza del equipo de producción. Deberán controlarse y registrarse las medidas de limpieza.

4.01.01.09 En las unidades que también elaboran productos no ecológicos, cuando no sea posible realizar una limpieza manual o automática de los locales, las instalaciones y los equipos industriales,

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



deberá realizarse una limpieza por arrastre con una primera carga de producto de la agricultura ecológica para purgar el sistema de residuos no ecológicos. Esta carga de limpieza, la cantidad de la cual tendrá que ser propuesta por el operador en una memoria técnica, deberá descartarse y no se podrá comercializar con la denominación ecológica. Las cantidades descartadas durante cada proceso de elaboración se tendrán que anotar en la hoja de fabricación.

4.01.01.10 Si en la unidad también se elaboran productos no ecológicos, los operadores tendrán que comunicar a la Autoridad de Control las fechas de las operaciones de elaboración:

- a) Si las operaciones se efectúan de forma continua durante una campaña, deberá anunciarse a la Autoridad de Control, con un mínimo de 5 días de antelación, el inicio de la elaboración, así como los días de la semana y el horario previsto para la elaboración de los productos ecológicos. Al finalizar la campaña de elaboración, deberá comunicarse inmediatamente a la Autoridad de Control su finalización.
- b) Si las operaciones de elaboración no se efectúan en fechas y horas fijas, deberá anunciarse a la Autoridad de Control, con un mínimo de 5 días de antelación, cada vez que se haya previsto elaborar productos de la agricultura ecológica. En la comunicación se indicará el día y el horario de las operaciones.
- c) En el caso de que el operador, por las especiales características de determinado proceso de elaboración, no pueda cumplir lo que se dispone en las letras a) y b) de la presente norma, acordará con la Autoridad de Control el sistema de notificación previo de las operaciones de elaboración.

4.01.02 Procedimientos de elaboración permitidos

4.01.02.01 Las prácticas de elaboración permitidas para cada tipo de producto elaborado se describen en los apartados 4.3. correspondientes a esta Norma Técnica. Se prohíben para cada uno de los productos incluidos en los apartados 4.3 otras prácticas que las autorizadas en la norma correspondiente al producto, excepto si se cuenta con la autorización previa por escrito de la Autoridad de Control, de acuerdo con la norma 4.01.02.02.

4.01.02.02 Cuando un operador considere que para la elaboración de determinado producto le resulta imprescindible la utilización de prácticas de elaboración no incluidas en los apartados 4.3. correspondientes a esta Norma Técnica, podrá solicitar a la Autoridad de Control su autorización mediante el envío de una memoria justificando su necesidad. Después de estudiar su caso y una vez recibida toda la información necesaria, la Autoridad de Control le contestará por escrito, en el plazo máximo de 3 meses, autorizándole o no a su uso.

Siguiendo el mismo procedimiento, los operadores también podrán solicitar autorización para la elaboración y la comercialización de nuevos productos alimenticios para los cuales aún no existan normas específicas definidas en los apartados 4.3. correspondientes a esta Norma Técnica..

4.01.02.03 En el estudio de la solicitud indicada en la norma 4.01.02.02 anterior, la Autoridad de Control tendrá en cuenta los criterios generales siguientes:

- 1) La elaboración debe realizarse mediante técnicas artesanales o industriales adecuadas, utilizando procedimientos físicos y/o preparados a base de microorganismos y enzimas, a excepción de los microorganismos modificados genéticamente y los enzimas derivados de éstos.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



2) Para la conservación se podrán usar los procedimientos siguientes:

- a) conservación por el frío: refrigeración, congelación;
- b) conservación por el calor: pasteurización, esterilización UHT, uperización, etc.;
- c) desecación, deshidratación, liofilización, concentración;
- d) salazón en seco y en salmuera;
- e) ahumado;
- f) confitado, escabeche;
- g) disminución del pH: fermentación láctica o acética (vinagre);
- h) conservación en productos alimenticios naturales (aceite virgen de oliva y otros aceites vegetales no refinados, líquidos alcohólicos, azúcar, etc.);
- i) envasado al vacío y/o con atmósfera modificada.

3) Como ingredientes de origen no agrario, auxiliares tecnológicos y otros productos que se pueden utilizar para la elaboración de los ingredientes de origen agrario derivados de la producción ecológica, se podrá solicitar la autorización de los productos que se indican en el Anexo VIII del Reglamento (CE) 889/2008, según las condiciones específicas de utilización indicadas para cada sustancia.

4) A la espera de la adopción por la Comisión de la Unión Europea de normas sobre los ingredientes de origen no agrario y auxiliares tecnológicos autorizados en la elaboración de vinos ecológicos, la Autoridad de Control podrá autorizar únicamente los que figuran en las normas vigentes sobre la elaboración de vinos.

5) Los envases podrán estar fabricados con los materiales que se incluyen en el apartado 4.01.05.

4.01.02.04 En relación a la legislación alimenticia vigente, se seguirán los siguientes principios:

1) Los métodos y productos prohibidos en la legislación alimenticia están, lógicamente, prohibidos para la elaboración y el envasado de productos de la agricultura ecológica.

2) También se prohíben los métodos y los productos que no se autoricen explícitamente en esta Norma Técnica o no hayan sido autorizados por la Autoridad de Control, aunque estén permitidos en la legislación oficial.

3) Para los métodos y los productos autorizados en esta Norma Técnica, habrá que atenerse también a aquello que disponga la legislación alimenticia, aunque no esté expresamente previsto en estas normas.

4.01.03 Ingredientes de origen agrario permitidos

4.01.03.01 En la elaboración de productos agrícolas vegetales y animales destinados a la alimentación humana, que lleven o vayan a llevar en el etiquetado indicaciones referentes al método de producción ecológico, se pueden utilizar los ingredientes de origen agrario siguientes:

- a) Ingredientes de origen agrario con certificación “agricultura ecológica”.
- b) Ingredientes de origen agrario con certificación “producido en conversión a la agricultura ecológica”, pero sólo para productos alimenticios elaborados con un único ingrediente agrario de origen vegetal (por ejemplo, aceite, vino, arroz, etc.).
- c) De forma restringida, ingredientes de origen agrario que no hayan sido producidos ecológicamente, de acuerdo con las disposiciones de esta Norma Técnica.

4.01.04 Uso restringido de ingredientes agrarios no ecológicos

4.01.04.01 En la elaboración de productos agrícolas vegetales y animales destinados a la alimentación humana, que lleven o vayan a llevar en el etiquetado indicaciones referentes al método de producción ecológica, sólo pueden ser utilizados ingredientes de origen agrario no ecológicos si están incluidos en los artículos 27 y 28 y Anexos VIII y IX del Reglamento (CE) 889/2008 o han sido autorizados para el producto en cuestión por la Autoridad Competente después de solicitud justificada del operador, de acuerdo con el artículo 29 del Reglamento (CEE) 889/2008 de la Comisión.

4.01.04.02 En los productos elaborados con un porcentaje determinado de ingredientes de origen agrario que no provienen de la agricultura ecológica, no se permite utilizar un mismo ingrediente agrario de origen ecológico y de origen no ecológico.

4.01.05 Materiales de envasado

4.01.05.01 Los materiales de envasado y embalaje de los productos finales tienen que cumplir los siguientes requisitos:

- a) Deben ser de calidad alimenticia, estar limpios, y ser suficientemente resistentes para la protección de los productos durante el transporte y la exposición para la venta.
- b) No deben alterar los caracteres organolépticos de los alimentos, ni transmitirles sustancias en cantidades que puedan ser perjudiciales para la salud.
- c) En la medida de lo posible, tienen que utilizarse materiales fácilmente reciclables y respetuosos hacia el medio ambiente.

4.01.05.02 Se tiene que evitar el embalaje no esencial cuando sea posible y es preciso tener en cuenta como se podrán reciclar o retornar los envases y los embalajes.

4.01.05.03 Si se utilizan envases exteriores recuperables, tienen que estar fabricados con materiales no absorbentes, mantenerse en buen estado de conservación y estar limpios y libres de contaminación. Además, estos envases, incluidos los “big-bags”, tienen que ser de uso exclusivo para productos de la agricultura ecológica.

4.01.05.04 Todos los envases y los materiales de embalaje se tienen que almacenar aislados del suelo, las paredes o el techo, y en condiciones apropiadas de limpieza, sequedad e higiene.

4.01.05.05 Los materiales para la fabricación de envases que se relacionan a continuación están sometidos a las restricciones que para productos específicos se puedan indicar en esta Norma Técnica:

- 1) Vidrio.
- 2) Papel, cartón y pasta de celulosa.
- 3) Láminas de celofán.
- 4) Láminas de polietileno y polipropileno.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 5) Láminas para el envasado al vacío o en atmósfera modificada.
- 6) Láminas multicapa para el envasado en “tetra-brick” y “tetra-pack”.
- 7) Mallas de fibras naturales o de tejidos plásticos, libres de tratamientos con productos químicos.
- 8) Sacos de yute, algodón, lino o tejidos plásticos, libres de tratamientos con productos químicos.
- 9) Cubiertas de cera en quesos.
- 10) Tapas tipos “twist-off” y tapones tipos “corona” fabricados con metal revestido de corcho, caucho y materias plásticas.
- 11) Tapones de corcho natural entero o tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho, siempre y cuando el corcho natural esté en contacto con el líquido.
- 12) Sobretaponado con lacre y cápsulas hechas con aluminio, polietileno, poliestireno y estaño.
- 13) Cerámica con esmalte apto para uso alimentario (tarrinas de cuajada, helados, etc.)
- 14) Cajas de madera no tratada y de cartón (envasado de frutas y hortalizas).

4.01.05.06 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se permite:

- 1) Envases de plástico de calidad alimenticia, excluidos los fabricados con PVC.
- 2) Envases y bidones de metal, con recubrimientos interiores de materiales de calidad alimenticia.
- 3) Bandejas de poliestireno expandido fabricado sin CFC.
- 3) Papel de aluminio (plastificado o no) y papeles metalizados.
- 4) Latas de aluminio para el envasado de bebidas refrescantes.

4.01.06 Transporte

4.01.06.01 Los productos se tienen que transportar a los puntos de venta al detalle en envases cerrados. Cada envío de mercancía tiene que acompañarse de la documentación apropiada, volantes de circulación o de mercancías que permita la trazabilidad del producto hasta su origen.

4.01.06.02 Todos los vehículos utilizados para el transporte de productos de la agricultura ecológica tienen que estar sujetos a programas regulares de limpieza para asegurar que no se acumulan restos de productos. Si han sido utilizados previamente para el transporte de productos no ecológicos, tienen que ser cuidadosamente limpiados y secados antes de utilizarlos para el transporte de productos de la agricultura ecológica.

4.01.06.03 Antes de cargar los productos, los vehículos y los equipos de carga tienen que ser inspeccionados a fin de asegurar que están limpios y libres de restos de cualquier material que pueda contaminar o afectar la integridad de los productos de la agricultura ecológica que van a ser transportados.

4.01.06.04 Sólo se permite la carga mixta de los vehículos con productos ecológicos y no ecológicos cuando todos los productos están envasados y empaquetados de tal forma que se pueda asegurar que no hay riesgo de contaminación de los productos de la agricultura ecológica.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.01.06.05 Si se utilizan bidones, “big-bags” o contenedores, estos tienen que ser de calidad alimenticia, estar en buen estado de conservación, y su uso debe ser exclusivo para productos de la agricultura ecológica.

4.01.06.06 Los productos refrigerados y congelados tienen que transportarse en vehículos apropiados para estos usos, que estén en buenas condiciones de limpieza e higiene y que puedan mantener, durante el período de transporte, la temperatura de los productos a:

- a) Productos refrigerados: entre -0 y $+4$ °C.
- b) Productos congelados: por debajo de los -18 °C.

4.01.07 Procedimientos de limpieza y desinfección

4.01.07.01 Es preciso establecer y mantener un programa efectivo de limpieza y desinfección que evite la acumulación de residuos y microorganismos indeseables en los locales, las instalaciones y los equipos.

4.01.07.02 Al inicio de la jornada de trabajo, todas las superficies que tengan que entrar en contacto con los productos tienen que haber sido limpiadas anteriormente.

4.01.07.03 Cuando la limpieza se efectúe con jabones, detergentes, desinfectantes y otros productos de limpieza, es preciso finalizar con un enjuagado intenso con agua potable para evitar que en las superficies queden residuos que puedan contaminar los productos alimenticios.

4.01.07.04 Los productos y técnicas permitidas para el manipulado de los productos ecológicos son los siguientes:

- 1) Para la limpieza de locales, instalaciones y equipos, los productos del Anexo VII del Reglamento 889/2008, siempre y cuando se tomen las medidas necesarias para asegurar que no queden residuos en las superficies en contacto con los alimentos y además, la limpieza por aspiración y con agua a presión.
- 2) Para la limpieza de los productos hortofrutícolas pueden utilizarse:
 - a) agua potable sin adición de productos diferentes de los autorizados por el Reglamento 889/2008, y que no provenga del lavado de productos no producidos de forma ecológica;
 - b) cepillados.

4.01.08 Control de plagas y conservación de los productos

4.01.08.01 Es preciso establecer y mantener medidas que aseguren que los locales, los almacenes y las instalaciones estén protegidos de forma efectiva contra la entrada de aves, insectos y roedores.

4.01.08.02 Cuando sea necesario reducir la humedad de los productos recolectados antes de su almacenado, podrán ser secados bajo el sol sobre superficies limpias, o en secaderos que utilicen aire calentado indirectamente u otro método apropiado que evite que sean contaminados por los productos de combustión del combustible utilizado. La temperatura de los granos no tiene que elevarse por encima de los 50°C.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.01.08.03 Las sustancias utilizadas para el control de roedores tienen que estar correctamente etiquetadas y almacenadas en un lugar cerrado alejado de los alimentos cuando no se estén usando.

4.01.08.04 Para el control de plagas y la conservación de productos ecológicos se pueden emplear los siguientes productos y/o técnicas:

1) Trampas mecánicas y eléctricas, trampas con feromonas, mallas, sonidos y luces para proteger los locales y los productos almacenados contra aves, roedores e insectos. Las trampas no se situarán sobre los productos almacenados ni sobre las líneas de manipulación.

2) Desinfectado de locales y almacenes con los productos permitidos por la legislación vigente, aplicados únicamente cuando no haya productos almacenados y aplicando los plazos de seguridad necesarios, que garanticen la ausencia de residuos en los productos ecológicos.

3) Para el control de roedores: cebos raticidas y rodenticidas permitidos por la legislación vigente, aplicados únicamente en el interior de trampas fijas situadas en lugares localizados e identificados sobre el plano, en los cuales no haya riesgo de contaminación de los alimentos.

4) Conservación y control de plagas de cereales, leguminosas y otros granos, mediante los productos y métodos que se indican a continuación:

a) limpieza previa de los granos;

b) secado de los granos para reducir la humedad;

c) procedimientos mecánicos: volteo, trasiego.

d) procedimientos térmicos: calor (temperatura no superior a los 50°C), refrigeración, congelación;

e) modificación de la atmósfera: dióxido de carbono, nitrógeno, vacío.

f) tratamientos con productos autorizados

5) Conservación de frutas y hortalizas mediante los productos y los métodos que se indican a continuación:

a) antes de su introducción en las cámaras frigoríficas: "vacuum-cooling" e "hydro-cooling";

b) cámaras frigoríficas y de atmósfera controlada, con los productos incluidos en el anexo II del Reglamento 889/2008;

c) hielo de agua pura, sin adición de productos químicos;

d) plátanos: alumbre potásico para el control de la podredumbre.

4.01.08.05 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se permite:

1) Control de los parásitos de los granos almacenados mediante su tratamiento con tierra de diatomeas, únicamente con autorización previa de la Autoridad de Control y en instalaciones que dispongan de aventadoras o máquinas limpiadoras-separadoras eficaces para la eliminación de la tierra de diatomeas antes de la comercialización y la transformación de los granos.

2) En los locales, las instalaciones y los almacenes de unidades mixtas destinados a productos no ecológicos, sólo se podrán utilizar productos no autorizados en el presente apartado para la desinsectación, cuando se cumplan los siguientes requisitos:

a) queda prohibido el uso en locales, instalaciones y almacenes que se estén utilizando para los productos de la agricultura ecológica;

b) se tomarán todas las medidas necesarias para asegurar que no migrarán a los productos de la agricultura ecológica;

c) su utilización ha sido aprobada previamente por la Autoridad de Control.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.2 NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN

4.02.01 Industrias lácteas

4.02.01.01 Las unidades que se dediquen a la elaboración de leche y derivados de producción ecológica tienen que cumplir, además de las disposiciones contenidas en las normas técnicas generales para la elaboración, las normas específicas indicadas en el presente apartado 4.02.01. Las normas específicas para la leche y productos derivados (queso, etc.) se encuentran en el apartado 4.03.08 de esta Norma Técnica.

4.02.01.02 El ordeño y la conservación de la leche en la granja tienen que haberse realizado de acuerdo con las normas generales vigentes.

Recogida de la leche en la explotación

4.02.01.03 La recogida de la leche en la explotación se realizará únicamente en cisternas, recipientes y vehículos adecuados y debidamente identificados.

4.02.01.04 Para la limpieza de las cisternas y recipientes utilizados en la recogida de la leche de producción ecológica, únicamente se podrán utilizar productos incluidos en el punto 1) de la norma 4.01.07.04.

Manejo e higiene de productos en la fase de elaboración

4.02.01.05 En el caso de industrias que transformen leche ecológica y no ecológica, la transformación es preciso realizarla por series completas, si es posible al principio de la jornada y siempre y cuando se hayan lavado y enjuagado previamente con cuidado las instalaciones. En cualquier caso, es preciso poner en conocimiento de la Autoridad de Control el programa de trabajo de la transformación correspondiente.

4.02.01.06 Si la Autoridad de Control lo considera necesario, para garantizar la trazabilidad y la separación de los productos, puede exigir que las industrias mixtas dispongan de líneas independientes o exclusivas para la transformación de leche que provenga de la agricultura ecológica como requisito previo a su inscripción.

4.02.01.07 Para la limpieza y la desinfección de los locales, las instalaciones, los equipos y los utensilios de las industrias de transformación de productos lácteos, sólo se podrán utilizar los productos recogidos en el punto 1) del apartado 4.01.07.04, enjuagándolos convenientemente después de utilizarlos.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.02.02 Mataderos y salas de despiece

4.02.02.01 Las unidades que se dediquen al sacrificio y/o al despiece de animales de producción ecológica tienen que cumplir, además de las disposiciones contenidas en las normas técnicas generales para la elaboración, las normas específicas indicadas en el presente apartado 4.02.02. Las normas específicas para la carne y los productos derivados (embutidos, etc.) se encuentran en el apartado 4.03.15 de esta Norma Técnica.

Disposiciones generales

4.02.02.02 El sacrificio de los animales procedentes de explotaciones ganaderas ecológicas se hará en mataderos inscritos en el Registro de operadores de la Autoridad de Control.

4.02.02.03 Los animales tienen que ser sacrificados de tal forma que reduzca al mínimo posible el estrés y el sufrimiento del animal, y de acuerdo con la normativa vigente.

4.02.02.04 En los mataderos y salas de despiece no dedicados exclusivamente al sacrificio de animales de producción ecológica, éstos tienen que ser sacrificados y preparados como primera operación al inicio de la jornada, después de la limpieza de las instalaciones, cuando sea necesario. Salvo que por normativa sanitaria sea obligatorio seguir otra pauta, en cuyo caso, el matadero tendrá que mantener pruebas documentales. En todo caso, el sacrificio deberá realizarse por series completas.

4.02.02.05 En las cámaras de maduración y frigoríficas, las canales o piezas de canal se tienen que almacenar correctamente identificadas con los precintos o sellos de la Autoridad de Control. Además, tienen que estar en una guía separada y rotulada para uso exclusiva de carne ecológica, de tal forma que no estén en contacto con canales de animales no ecológicos.

4.02.02.06 Si el matadero también sacrifica animales de ganadería no ecológica, tendrá que comunicar a la Autoridad de Control las fechas de sacrificio conforme a lo que se dispone en la norma 4.01.01.10.

4.02.02.07 Las canales pueden ser despiezadas tanto en salas de despiece anexas a los mataderos como en salas independientes. En ambos casos, estos establecimientos tendrán que estar inscritos en el Registro de operadores de la Autoridad de Control, o de cualquier otra entidad de certificación de productos ecológicos, antes de iniciar su actividad como operador ecológico.

Identificación de las canales en el matadero

4.02.02.08 Sin perjuicio de la aplicación y cumplimiento de todas las normas vigentes generales en materia de identificación de las canales de los animales sacrificados, las canales y las partes que se obtengan de éstas se identificarán, después del sacrificio y, en cualquier caso, antes de que sean retirados los crotales, colocando un precinto o estampando un sello con la identificación de la Autoridad de Control.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.02.02.09 En el caso de aves y conejos y en los animales que tengan que ser comercializados enteros, el precinto, o elemento de identificación, se conservará hasta su venta al consumidor final.

4.02.02.10 Todas las canales o piezas procedentes de animales de producción ecológica saldrán identificadas del matadero y acompañadas del correspondiente documento de circulación de la Autoridad de Control.

Identificación de las piezas de la canal en la sala de despiece

4.02.02.11 Sin perjuicio de la aplicación y cumplimiento de todas las normas vigentes generales en materia de identificación de las piezas de los animales sacrificados, la carne saldrá de la sala de despiece identificada como carne procedente de ganadería ecológica, tanto si va destinada a la venta directa en carnicerías o similares, como si va envasada hacia otro tipo de comercios:

- 1) Si la carne va destinada a carnicerías o similares para ser vendida previo fraccionamiento al consumidor final, la identificación se hará colocando un precinto o estampando un sello en cada pieza que se obtenga a partir de la canal.
- 2) Si las piezas son troceadas, envasadas y etiquetadas en la sala de despiece, éstas deberán cumplir lo establecido en las correspondientes normas o procedimientos de etiquetado.

Recogida de sangre durante el sacrificio

4.02.02.12 En el caso de que la sangre de animales de producción ecológica sea recogida en el matadero durante el sacrificio, para ser utilizada en la elaboración ecológica de productos derivados de la carne, ésta se tendrá que recoger en contenedores o depósitos exclusivos para la producción ecológica, debidamente identificados para evitar posibles errores.

4.3 NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA PRODUCTOS ELABORADOS

4.03.01 Cereales, leguminosas, tubérculos y derivados

Arroz

4.03.01.01 Prácticas para la elaboración de arroz:

- 1) Limpieza: abanicada, garbillado, aspiración.
- 2) Descascarillado.
- 3) Abrasión para la eliminación parcial (arroz semintegral) o total (arroz blanco) del pericarpio.
- 4) Tratamiento por congelación para eliminar parásitos.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



5) Envasado al vacío.

6) Para la conservación del producto se permite el empleo de atmósfera modificada exclusivamente con los productos autorizados.

Cereales diferentes del arroz y leguminosas

4.03.01.02 Prácticas para la elaboración de cereales, diferentes del arroz, y leguminosas:

- 1) Limpieza: aventado, cribado, aspiración.
- 2) Mondado mecánico de las legumbres.
- 3) Envasado al vacío y/o con atmósfera modificada.
- 4) Tratamientos por congelación para eliminar parásitos.

Tubérculos

4.03.01.03 Prácticas para la manipulación de tubérculos:

- 1) Limpieza: cepillado para eliminar la tierra.

Cereales en copos o expandidos

4.03.01.04 Prácticas para la elaboración de cereales en copos o expandidos:

- 1) Tratamientos térmicos: cocción con vapor de agua, tostado, secado.
- 2) Tratamientos mecánicos: aplastado, laminado, estriado, extrusión.
- 3) Inflado mediante aplicación de calor y/o presión al cereal.
- 4) Mezcla con otros ingredientes: frutas deshidratadas, frutos secos, miel, azúcar, sal, etc.
- 5) Envasado al vacío y/o con atmósfera modificada.

Semillas germinadas

4.03.01.05 Prácticas para la elaboración de semillas germinadas:

- 1) Humedecimiento y enjuagado de las semillas con agua potable durante la germinación.

Fécula de patata

4.03.01.06 Prácticas para la elaboración de fécula de patata:

- 1) Pelado y trituración de las patatas por medios mecánicos.
- 2) Decantación y desecación de los granos de almidón.

4.03.02 Harinas y derivados

Harinas y sémolas

4.03.02.01 Prácticas para la elaboración de harinas y sémolas:

- 1) Limpieza de granos: aventado, cribado, aspiración.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 2) Molinos de muelas (piedra natural, piedra artificial, corindón) o de cilindros (normales, de abrasión o Borsakovski), evitando el recalentamiento de la harina.
- 3) Mezcla de harinas, aplicando la normativa técnico-sanitaria en vigor.

Polenta

4.03.02.02 Prácticas para la elaboración de polenta:

- 1) Torrefacción de harinas de trigo o maíz, o de sus granos someramente machacados, con pulverización posterior.

Pan, panes especiales y pan tostado

4.03.02.03 Prácticas para de la elaboración de pan, panes especiales y pan tostado:

- 1) Fermentación del pan con levadura madre y/o levadura de panadería (*Saccharomyces cerevisiae*) que no sea OGM ni procedente de OGM.
- 2) Se podrán utilizar mejorantes de harinas elaborados con ingredientes de agricultura ecológica para mejorar la panificación.
- 3) El horno utilizado para la cocción de las masas podrá ser de calefacción indirecta o directa. En el caso de los hornos de leña solamente se permite la leña de madera no tratada.
- 4) Aceite de oliva virgen, aceites vegetales no refinados, cera de abeja y otras grasas comestibles, como desmoldeadores.
- 5) Adición de sal sin aditivos distintos de los del Anexo VIII Reglamento 889/2008.
- 6) Se podrán elaborar panes especiales incorporando a las masas de pan otros ingredientes de producción ecológica.

Bollería, pastelería y repostería

4.03.02.04 Prácticas para la elaboración de bollería, pastelería y repostería:

- 1) Harina integral y/o harina.
- 2) Fermentación con levadura madre procedente de agricultura ecológica y/o levadura de panadería (*Saccharomyces cerevisiae*).
- 3) Se podrán incorporar otros ingredientes de producción ecológica.

Galletas

4.03.02.05 Prácticas para la elaboración de galletas:

- 1) Harina integral y/o harina.
- 2) Se podrán incorporar otros ingredientes de producción ecológica.

Pastas alimenticias

4.03.02.06 Prácticas para la elaboración de pastas alimenticias:

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 1) Sémola o semolina de trigo duro.
- 2) Incorporación de productos alimenticios diversos de producción ecológica en la elaboración de pastas alimenticias compuestas y en el relleno de pastas alimenticias.

4.03.03 Hortalizas, frutas y derivados

Hortalizas y frutas frescas

4.03.03.01 Prácticas para la manipulación de hortalizas y frutas frescas:

- 1) Maduración y conservación de frutas y hortalizas en cámaras de temperatura y humedad controlada. Se podrán utilizar los productos del Anexo VIII del Reglamento 889/2008, establecidos para estos fines.
- 2) Limpieza mediante cepillado.
- 3) Lavado con agua potable y productos autorizados

Hortalizas y frutas desecadas y deshidratadas

4.03.03.02 Prácticas para la elaboración de hortalizas y frutas desecadas y deshidratadas:

- 1) Lavado de las materias primas con agua potable.
- 2) Escaldado con agua caliente o vapor de agua.
- 3) Pelado por procedimientos mecánicos y/o tratamientos térmicos.
- 4) Secado por exposición al aire y al sol.
- 5) Secado mediante calentamiento indirecto.
- 6) Congelación como tratamiento para eliminar parásitos.
- 7) Mezcla de hortalizas y/o frutas desecadas y/o deshidratadas, entre sí y con frutos secos, sal, especias.
- 8) Envasado al vacío y/o con atmósfera controlada.

Confitados

4.03.03.03 Prácticas permitidas en la elaboración de confitados:

- 1) Lavado de las materias primas con agua potable y sin aditivos.
- 2) Escaldado con agua caliente o su vapor.
- 3) Pelado por procedimientos mecánicos y/o tratamientos térmicos.
- 4) Tratamiento con salmuera de sal.
- 5) Conservación en vinagre.

Encurtidos

4.03.03.04 Prácticas para la elaboración de encurtidos:

- 1) Lavado de las materias primas con agua potable y sin aditivos.
- 2) Escaldado con agua caliente o vapor de agua.
- 3) Pelado por procedimientos mecánicos y/o tratamientos térmicos.
- 4) Tratamiento con salmuera a partir de sal sin aditivos como los antiapelmazantes.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



5) Conservación en vinagre de producción ecológica.

Chucrut

4.03.03.05 Prácticas para la elaboración de chucrut:

- 1) Maceración y fermentación láctica de las coles.
- 2) Renovación del líquido que cubre la masa con una salmuera de sal previamente hervida.
- 3) Adición de semillas (bayas de enebro, etc.) de producción ecológica.

Extractos de hortalizas

4.03.03.06 Prácticas para la elaboración de extractos de hortalizas:

- 1) Extracción por procedimientos mecánicos y térmicos.
- 2) Concentración hasta obtener la consistencia adecuada por procedimientos físicos autorizados por la Autoridad de Control.

Frutos secos y semillas oleaginosas

4.03.03.07 Prácticas para la elaboración de frutos y semillas oleaginosas:

- 1) Pelado mediante procedimientos mecánicos.
- 2) Tostado mediante la acción de calor seca.
- 3) Fritura.
- 4) Adicción de sal sin aditivos como los antiapelmazantes.

Aceitunas de mesa

4.03.03.08 Prácticas para la elaboración de aceitunas de mesa:

- 1) Tratamiento con salmuera a partir de sal sin aditivos como los antiapelmazantes.
- 2) Adición de hierbas aromáticas y otros productos vegetales de producción ecológica.
- 3) Pasteurización para la conservación.
- 4) No se permite la preparación de aceitunas de mesa mediante soluciones alcalinas.

Zumos y néctares de frutas y de vegetales

4.03.03.09 Prácticas para la elaboración de zumos de frutas y de vegetales:

- 1) Lavado de los frutos y vegetales con agua potable.
- 2) Procedimientos físicos de extracción.
- 3) Filtración a través de celulosa, tierra de diatomeas y membranas inertes (microfiltración y ultrafiltración).
- 4) Conservación mediante procedimientos físicos: congelación, refrigeración y/o pasteurización.
- 5) Adición de zumo de limón de producción ecológica como acidulante.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 6) Mezcla de zumos de frutas y/o vegetales en cualquier proporción.
- 7) Concentración, deshidratación y fabricación de purés, pulpas y cremogenados mediante procedimientos físicos.
- 8) Elaboración de zumos a partir de zumo concentrado mediante la adición de agua potable.
- 9) Elaboración de néctares únicamente mediante la adición de agua potable así como azúcares y miel de producción ecológica.

4.03.04 Edulcorantes naturales y derivados

Azúcar

4.03.04.01 Prácticas para la elaboración de azúcar:

- 1) Procedimientos físicos para la extracción, clarificación y cristalización del azúcar.
- 2) Extracción mecánica del zumo azucarado.
- 3) Clarificación del zumo mediante decantación y filtración con filtros autorizados.
- 4) Concentración del zumo por procesos térmicos y vacío.
- 5) Cristalización mediante evaporación y enfriamiento.
- 6) Centrifugación.

Miel

4.03.04.02 Miel de producción ecológica elaborada de acuerdo con el apartado 4.07.04 del capítulo 7 sobre apicultura y productos de la apicultura.

Jarabes

4.03.04.03 Prácticas para la elaboración de jarabes:

- 1) Productos constituidos por solución de azúcar en agua potable en zumos, extractos o disgregados de frutos y disgregados de frutos y tubérculos en infusiones o decocciones vegetales o bien por mezcla de estas soluciones con aromas naturales.
- 2) Maceración, decantación y centrifugación.
- 3) Filtración a través de celulosa, tierra de diatomeas y membranas inertes (microfiltración y ultrafiltración).
- 4) Conservación mediante procesos térmicos.

4.03.05 Turrone y mazapanes

4.03.05.01 Prácticas para la elaboración de turrone:

- 1) Elaboración de los turrone y mazapanes sin la adición de féculas y harinas alimenticias.
- 2) Preferentemente, adición de zumo de limón como acidulante.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.03.06 Condimentos y especias

Sal

4.03.06.01 Condiciones exigidas a la sal para utilizar en productos elaborados de producción ecológica:

- 1) Sal procedente de agua de mar recogida en salinas, fuentes salinas y yacimientos salinos naturales.
- 2) Purificación por lavado o por disolución seguida de cristalización. Evaporación.
- 3) Trituración o molida antes del envasado.
- 4) Componentes básicos: el cloruro de sodio o el cloruro de potasio.
- 5) Sal sin sustancias antiapelmazantes.

Vinagre de vino y de sidra

4.03.06.02 Prácticas para la elaboración de vinagre de vino y de sidra:

- 1) Mezcla de vinos o sidras de todas clases.
- 2) Dilución del vino con agua potable en la medida necesaria para la acetificación normal.
- 3) Uso de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
- 4) Refrigeración, pasteurización.
- 5) Clarificación con ovoalbúmina y bentonita.
- 6) Filtración a través de celulosa, tejidos, tierra de diatomeas y membranas (microfiltración y ultrafiltración).
- 7) Uso de sustancias vegetales aromáticas en los vinagres aromatizados.
- 8) Contenidos en anhídrido sulfuroso o dióxido de azufre (proveniente del vino o la sidra) inferiores a 120 mg de S02 total por litro en el producto acabado.

Especias y condimentos preparados

4.03.06.03 Prácticas para la elaboración de especias y condimentos preparados:

- 1) Dsecación, deshidratación, pulverización (molido) y liofilización de las especias.
- 2) En la elaboración de condimentos preparados, mezcla de diversas especias o condimentos naturales entre sí, y/o con otras sustancias alimenticias: aceite virgen de oliva y otros aceites vegetales no refinados, vegetales deshidratados, sal, azúcar, vinagre, etc.
- 3) Esterilización de las especias y condimentos por procedimientos térmicos.
- 4) Desengrasado por medios mecánicos de la mostaza molida.
- 5) Desinsectación mediante el paso por atmósfera de anhídrido carbónico y nitrógeno o congelación.

4.03.07 Grasas comestibles

De origen vegetal

Aceite de oliva virgen

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.03.07.01 Prácticas para la elaboración del aceite de oliva virgen:

- 1) Aceite de oliva virgen y virgen extra para la venta al consumidor final y como ingrediente en productos elaborados.
- 2) Aceites provenientes de aceitunas frescas y sanas en perfectas condiciones de madurez y recolectadas directamente del árbol mediante técnicas apropiadas.
- 3) Transporte de las aceitunas en las mejores condiciones posibles: cajas apilables de fácil limpieza, sacos de tejidos permeables al aire, etc.
- 4) Almazaras acondicionadas para poder separar la aceituna sana de la que llegue en malas condiciones o procedente del suelo.
- 5) Limpieza y lavado del fruto con agua.
- 6) Molida de las aceitunas con rodillos o trituradores mecánicos.
- 7) Calentamiento de la masa y el caldo en batido y centrifugado tanto en sistemas de presión como en sistemas continuos.
- 8) Utilización de microtalco natural alimentario para facilitar el batido.
- 9) Extracción del mosto oleaginoso (aceite más alpechín) mediante presión (método tradicional) y decantadores y centrífugas (método continuo) o cualquier otro método apropiado que la Autoridad de Control autorice.
- 10) Clarificación por sedimentación o centrifugación.
- 11) Filtración con tierra de diatomeas o celulosa.
- 12) Almacenado del aceite en bodegas con buen aislamiento térmico, en depósitos de acero inoxidable u otros materiales de uso alimentario.

Aceite de semillas oleaginosas

4.03.07.02 Prácticas para la elaboración del aceite de semillas oleaginosas que podrán utilizarse cuando la normativa higiénico sanitaria lo permita:

- 1) Aceite de semillas oleaginosas para la venta al consumidor final y como ingrediente en productos elaborados.
- 2) Exclusivamente extracción mecánica, quedando prohibida la utilización de disolventes no autorizados.
- 3) Aceite obtenido de la primera presión, quedando prohibida la extracción de aceite de las tortas proteínicas.

Grasas animales

4.03.07.03 Prácticas permitidas para la elaboración de grasas animales:

- 1) Lavado con agua, secado y oreo.
- 2) Picado o trituración.
- 3) Difusión y agitación simultánea.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 4) Clarificación por sedimentación.
- 5) Fraccionamiento por enfriamiento y separación subsiguiente.

4.03.08 Leche y derivados

Leche de consumo

4.03.08.01 Prácticas para la elaboración de leche de consumo:

- 1) Limpieza previa de la leche mediante centrifugación o filtración.
- 2) Pasteurización.
- 3) Homogeneización.
- 4) Desnatado.
- 5) Esterilización UHT y uperización.

Leche concentrada, evaporada y en polvo

4.03.08.02 Prácticas para la elaboración de leche concentrada, evaporada y en polvo:

- 1) Procedimientos térmicos.
- 2) Desnatado.

Nata líquida

4.03.08.03 Prácticas permitidas para la elaboración de nata líquida:

- 1) Pasteurización, esterilización UHT, uperización.
- 2) Homogeneización.
- 3) Fermentos lácticos y fermentos productores de aroma para regular la maduración de natas acidificadas o destinadas a la fabricación de mantequilla.

Mantequilla

4.03.08.04 Prácticas para la elaboración de mantequilla:

- 1) Obtención por procedimientos mecánicos y físicos a partir de leche o nata higienizada.
- 2) Sal (mantequilla salada), azúcar (mantequilla azucarada), en las proporciones establecidas en la legislación general vigente.

Cuajada

4.03.08.05 Prácticas para la elaboración de cuajada:

- 1) Utilización de leche entera pasteurizada.
- 2) Coagulación con cuajo animal o coagulante vegetal.
- 3) Saborización por métodos térmicos.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



Requesón

4.03.08.06 Prácticas para la elaboración de requesón:

- 1) Calentamiento del suero de la leche a una temperatura próxima a la de ebullición.

Quesos

4.03.08.07 Prácticas para la elaboración de quesos:

- 1) Leche entera, leche desnatada total o parcialmente, nata, suero de mantequilla, yogur, kéfir o una mezcla de estos productos.
- 2) Pasteurización.
- 3) Cuajo animal o coagulante vegetal, fermentos lácticos y hongos, de acuerdo con tipos, clase y calidad del queso.
- 4) Impregnación de la corteza de los quesos curados con aceite virgen de oliva procedente de agricultura ecológica y quesos curados sumergidos en aceite virgen de oliva procedente de agricultura ecológica
- 5) Recubrimiento de la corteza de los quesos curados con cera de abeja procedente de la agricultura ecológica.
- 6) Recubrimiento de la corteza de los quesos curados con especias o plantas aromáticas procedente de la agricultura ecológica.
- 7) Tratamiento de la corteza mediante inmersión en vino elaborado con uvas de cultivo ecológico, u otras sustancias procedentes de la agricultura ecológica.
- 8) Ahumado, cuando sea una práctica tradicional, con humo procedente de la combustión incompleta de virutas o serrín de maderas duras de primer uso, pudiendo mezclarse en diferentes proporciones con plantas aromáticas inofensivas.

Yogur

4.03.08.08 Prácticas para la elaboración de yogur:

- 1) Leche entera y leche desnatada total o parcialmente.
- 2) Adición de leche concentrada, nata, leche en polvo.
- 3) Fermentación láctica mediante cultivos apropiados de bacterias.
- 4) En el "yogur con productos naturales", incorporación de otros ingredientes.

4.03.09 Huevos y productos derivados

4.03.09.01 Se podrán elaborar:

- 1) Huevos frescos para la venta al consumidor final y a las industrias de elaboración.
- 2) Huevos refrigerados y conservados sólo para la venta a las industrias de elaboración.

4.03.09.02 Prácticas permitidas en los productos derivados del huevo:

- 1) Tratamientos físicos.
- 2) Refrigeración, congelación, pasteurización.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.03.09.03 Para el marcado del huevo con la numeración 0 del etiquetado podrá emplearse tinta alimentaria.

4.03.10 Helados

4.03.10.01 Prácticas para la elaboración de helados:

- 1) Tratamiento térmico de las mezclas para helados, congelación.
- 2) Adición de agua potable.
- 3) Preferentemente, adición de zumo de limón de agricultura ecológica.

4.03.11 Alimentos estimulantes y plantas para infusiones

Café

4.03.11.01 Prácticas para la elaboración de café:

- 1) El proceso de limpieza para el café verde debe incluir limpieza por aspiración, separador magnético y deschadoras antes de su ensilado.
- 2) Tostado natural y molido de los granos de café.
- 3) Adición de sacarosa de producción ecológica en el tostado del café (café torrefacto).
- 4) Obtención de café soluble utilizando agua como medio de extracción y procedimientos térmicos y mecánicos para el secado.
- 5) Absorción con carbón activo para separar la cafeína.

Sucedáneos del café y derivados

4.03.11.02 Prácticas para la elaboración de sucedáneos del café como la achicoria, malta, cereales y otros vegetales tostados:

- 1) Lavado con agua potable y sin aditivos.
- 2) Tostado y molido de la achicoria, malta, cereales y otros vegetales tostados.
- 3) Deshidratación de las infusiones acuosas mediante pulverización y expansión en un recinto de aire seco o liofilización para la obtención de extractos solubles.
- 4) Percolación y evaporación al vacío de las infusiones acuosas para la obtención de extractos aromáticos.

Té y otras plantas para infusión

4.03.11.03 Prácticas para la elaboración de té y otras plantas para infusión (especies vegetales para infusiones de consumo humano, contempladas en la normativa vigente):

- 1) Adición de aromas naturales, otras plantas para infusión y/o especias. Las plantas y las especias tienen que ser de producción ecológica.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 2) Obtención de plantas para infusión solubles, utilizando agua como medio de extracción y procedimientos térmicos y mecánicos para el secado.
- 3) Para las partes aéreas, secado en espacios protegidos del polvo, las plagas, la humedad y la luz. Las raíces pueden secarse al sol.
- 4) En el secadero, ventilación por corriente de aire estática o dinámica (forzada).
- 5) Procesado mecánico de las plantas como deshojado, troceado, molienda y tamizado.
- 6) Almacenado en lugares frescos y secos, en envases de uso alimentario.
- 7) Desinsectación mediante el paso por atmósfera de anhídrido carbónico y/o nitrógeno, congelación o vapor de agua.
- 8) Esterilización por procedimientos térmicos.

Cacao y chocolate

4.03.11.04 Prácticas para la elaboración de cacao y chocolate:

- 1) Empleo de procedimientos térmicos y mecánicos para la elaboración de chocolate y para la obtención de los productos del cacao como la pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo.
- 2) En la elaboración de chocolate, empleo de los productos del cacao y otros ingredientes de producción ecológica que permita la reglamentación técnico sanitaria correspondiente.

4.03.12 Aceites esenciales e hidrolato

4.03.12.01 Prácticas para la elaboración de aceites esenciales e hidrolatos (especies vegetales para aceites esenciales de uso en alimentación previstas en la normativa alimenticia vigente):

- 1) La recolección de las plantas debe hacerse atendiendo a las técnicas específicas de cada especie aromática, según órgano productor del aceite esencial (hojas, raíces, flores, planta entera, bayas, semillas,...etc.), estación y hora del día.
- 2) Obtención de la esencia contenida en la planta aromática introduciendo en un alambique el órgano productor de esencia.
- 3) Utilizar para el proceso agua potable.
- 4) Utilizar para cada especie los criterios de destilación específicos en cuanto a presión, temperatura, tiempo de destilación, rendimiento específico y tiempo de reposo.
- 5) Terminado el proceso de destilación, el aceite esencial se recoge en un recipiente (vaso florentino) en el cual queda flotando y por decantación se separa del agua.
- 6) Como subproducto de la destilación se obtiene el hidrolato aromático o agua floral, que es el agua recondensada y recogida al final del proceso de destilación, cargada con sustancias aromáticas hidrosolubles.
- 7) Para la obtención de esencias de cáscara de cítricos (naranja, limón, mandarina, etc), se utilizarán prensas hidráulicas para prensar las cáscaras frescas de cítricos hasta agotamiento de los órganos productores de la esencia.

4.03.13 Bebidas refrescantes

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.03.13.01 Prácticas permitidas en la elaboración de bebidas refrescantes:

- 1) Elaboración a partir de: agua mineral o agua potable, miel, azúcar, zumos, extractos y disgregados de frutas y otros vegetales, etc.
- 2) Preferentemente, adición de zumo de limón como acidulante.
- 3) En relación al jarabe compuesto o preparado básico, las prácticas autorizadas para los jarabes (norma 4.03.04.03).

4.03.14 Bebidas alcohólicas

Vinos

4.03.14.01 Instalaciones de bodega

- 1) Las instalaciones de la bodega deberán ser de tal forma que garanticen durante la elaboración y el almacenamiento, la separación de las vendimias procedentes de la agricultura ecológica y de los vinos obtenidos de las mismas, de aquellas otras vendimias y productos que no procedan de este sistema de producción.
- 2) Los contenedores de vendimia y de vino deberán estar identificados para ser reconocidos sin dificultad.
- 3) Los materiales de las tolvas de recepción, equipos de vendimia, depósitos y sistemas de conducción de productos sólidos y líquidos, deberán ser aptos para uso alimentario y mantenerse con la adecuada limpieza y asepsia, empleando para ello los siguientes productos:
 - a) hidróxido sódico,
 - b) jabón blando,
 - c) ácido peracético,
 - d) peróxido de hidrógeno,
 - e) ácido cítrico,
 - f) amonio cuaternario,
 - g) metabisulfito potásico,
 - h) Soluciones de etanol en agua.
- 4) Cuando se utilicen recipientes de madera de roble que no sean de primer uso ecológico, deberán pasar un período de conversión de una campaña albergando vino procedente de uvas de agricultura ecológica y/o en conversión. El vino resultante de este proceso no podrá ser comercializado como vino procedente de uvas de agricultura ecológica.
- 5) Las bodegas realizarán una declaración anual de las barricas de roble existentes en la misma, así como cuando se realicen nuevas incorporaciones.

4.03.14.02 Vendimia

- 1) La vendimia se realizará con el máximo esmero, evitando dañar los granos así como las fermentaciones durante el transporte a la bodega.
- 2) El transporte de la uva a la bodega se realizará en el mismo día y de forma que se evite su compactación y alteración, para lo cual se utilizarán preferentemente cajas de fácil limpieza o bien

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



remolques poco profundos y recubiertos, salvo que sean de acero inoxidable, para que la uva no entre en contacto con el material del mismo.

3) No se autoriza el uso de estrujadoras-despalilladoras-centrifugadoras de eje vertical en uvas, ni las prensas de sistema continuo de husillo.

4.03.14.03 Para la corrección de la acidez se utilizará ácido tartárico cristalizado de origen natural en dosis máxima de 2 g/l durante toda la fase de elaboración.

4.03.14.04 Encubado, fermentación y maceración

1) La fermentación alcohólica se realizará con levaduras existentes de forma natural en el mosto.

2) Previa justificación de la bodega se autoriza la utilización de levaduras seleccionadas, que no podrán ser genéticamente modificadas (OGMs) ni derivadas de OGMs.

3) Para favorecer la fermentación alcohólica de mostos que presenten carencias de nitrógeno, podrá adicionarse sulfato amónico únicamente durante el proceso de fermentación hasta alcanzar un nivel máximo de 100 mg/l de nitrógeno total.

4) Durante estas fases se podrán añadir enzimas pectolíticas no derivadas de OGMs.

5) Para ayudar a finalizar la fermentación se podrá añadir corteza de levadura proveniente de levaduras de vinificación, con un límite máximo de 40 g/hl.

6) Con objeto de favorecer la fermentación y la extracción de color se autorizan cualquier medio físico autorizado por la normativa vigente.

4.03.14.05 Fermentación maloláctica

1) Si no se iniciara de forma espontánea, se autoriza la adición de vino procedente de un depósito en fermentación o de restos de lías de un depósito en el que se haya realizado la fermentación maloláctica. En estos casos, ambos productos deben proceder de uvas de agricultura ecológica.

2) Se podrán añadir bacterias seleccionadas, que no podrán ser genéticamente modificadas (O.G.M.) ni derivadas de OGMs.

4.10.14.06 Almacenamiento

1) El almacenamiento de los vinos a granel se realizará en los depósitos usuales de acero inoxidable, madera, hormigón revestido, barro cocido y otros materiales de uso alimentario autorizados para la industria vinícola. Se prohíbe mantener el mosto o el vino en depósitos fabricados con materiales que puedan transferir metales pesados o cualquier tipo de residuo que altere las características de los productos.

2) Se autoriza el uso de gases inertes y anhídrido carbónico en el almacenamiento.

4.03.14.07 Clarificación, filtración y estabilización

1) En la clarificación sólo se utilizarán los siguientes clarificantes de origen natural:

a) ovoalbúmina y/o lactoalbúmina;

b) gelatina no hidrolizada;

c) caseína de origen láctico;

d) cola de pescado;

e) caolín;

f) bentonita.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 2) La filtración se realizará por los medios adecuados, teniendo en cuenta que los elementos filtrantes no transmitan al vino olores ni sabores extraños.
- 3) Se autoriza el empleo de técnicas de frío para acondicionamiento térmico de la vendimia, control de las temperaturas de fermentación, conservación, estabilización frigorífica de los vinos, paralización de la fermentación en la elaboración de los vinos dulces y abocados.
- 4) Se autoriza la adición de goma arábiga y ácido cítrico (máximo 1 g/l) como estabilizantes. Asimismo, podrán utilizarse taninos naturales extraídos de la piel y/o semillas de los granos de uva.

4.03.14.08 Envasado

- 1) El envasado se realizará en botellas de vidrio. También se autorizan otro tipo de envases, siempre que sean de uso alimentario y no alteren las características de los vinos.
- 2) Si se utilizan botellas retornables será obligatorio el lavado de las mismas con agua caliente, siendo este aconsejable si se trata de botellas nuevas.
- 3) Los tapones serán de corcho natural entero, pudiéndose utilizar tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho, siempre que esté el corcho natural en contacto con el líquido.
- 4) Si se utilizan cápsulas de sobretaponado, las mismas estarán hechas con alguno de los siguientes materiales: aluminio, polietileno, poliestireno y estaño.
- 5) Si se utilizaran otros materiales distintos en el envasado o taponado, deberán ser autorizados por el órgano de control competente y ser conformes con lo establecido en el anexo I del Reglamento (CE) nº 884/2001.

4.03.14.09 Adición de sulfuroso

- 1) Para la adición de sulfuroso en las distintas fases de elaboración y/o conservación se utilizaran los métodos tradicionales tales como:
 - a) combustión de mechas azufradas sobre soporte de celulosa, sólo en espacios vacíos de depósitos o dependencias,
 - b) adición de soluciones de anhídrido sulfuroso, del 5 al 8 % en S₀₂,
 - c) pastillas de azufre con sistema que no permita el goteo y
 - d) gases líquidos a presión.

4.03.14.10 Contenidos en anhídrido sulfuroso

- 1) La cifra de S₀₂ total (mg/litro) en los vinos terminados de elaborar y dispuestos para el consumo deberá ser lo más baja posible no debiendo exceder los siguientes límites:

Tipos de Vinos	S₀₂ total mg/l
Tintos Jóvenes	100*
Tintos envasados con más de un año	120*
Blancos y rosados: secos (<5 g/l azúcar)	120*
Blancos y rosados. dulces, semidulces y semisecos (>5 g/l azúcar)	160*

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



Generosos y de licos	120*
Espumosos	120*

(*) Con carácter transitorio por un periodo de dos años, desde la aprobación de estas directrices y previo reconocimiento de necesidad por el órgano de control correspondiente se podrá autorizar una adición suplementaria máxima de 30 mg/l.

Vinos especiales

4.03.14.11 Para la elaboración y crianza de los vinos generosos, de licor y generosos de licor y de acuerdo a sus peculiaridades de elaboración y crianza, se permiten las siguientes prácticas:

1. Adición de aguardientes y alcohol vínico autorizado.
2. Crianza por el sistema tradicional de criaderas y soleras (biológica u oxidativa, según el tipo de vino).
3. La adición de mostos, mostos concentrados y mostos concentrados rectificadas.
4. La adición de mostos de alto contenido en azúcares procedentes de la molturación de uvas sometidas a soleo, con fermentación parcial o sin ella.
5. El empleo de ácido sórbico y sorbato potásico en dosis máximas de 150 mg/l expresado en sorbato potásico.
6. Para la elaboración de vinos espumosos se autoriza la adición de la cantidad de azúcar, o de mosto, mosto concentrado que requiera su elaboración.
7. En aquellas elaboraciones en que sea necesaria y esté autorizada la adición de alcohol, azúcar y mosto, mosto concentrado, mosto concentrado rectificado, deberán provenir de la producción ecológica.

Sidra natural

4.03.14.12 Prácticas permitidas para la elaboración de sidra natural (sidra elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene gas carbónico de origen endógeno, exclusivamente):

- 1) Molienda y prensado (mecánico, hidráulico o neumático) del fruto para la obtención del mosto.
- 2) Clarificación prefermentativa mediante el sistema de fermentación enzimática.
- 3) Prácticas tradicionales de remontados y trasiegos.
- 4) Utilización de gases inertes (nitrógeno) para el mantenimiento de la sidra.
- 5) Fermentación con levaduras existentes de forma natural en el mosto, las lías frescas y sanas de buenas sidras y “peadas”, y levaduras aisladas y seleccionadas en sidras, cultivadas en estado de pureza.
- 6) Refrigeración.
- 7) Filtración a través de celulosa, tejidos, tierra de diatomeas o infusorios, ultrafiltración, filtración tangencial o microfiltración por membranas inertes.
- 8) Centrifugación o clarificación con ovoalbúmina, ictiocola o cola de pescado, caseína, bentonita y tierra de diatomeas.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 9) Sulfitado mediante el uso de anhídrido sulfuroso o dióxido de azufre (E 220), y metabisulfito potásico (E 224) mediante los procedimientos siguientes:
 - a) combustión de azufre puro comprimido (pastillas);
 - b) combustión de mechas azufradas sobre soporte de celulosa, sólo en recipientes vacíos;
 - c) adición de soluciones sulfurosas, del 5 al 8% de S02, preferentemente acabadas de preparar en la bodega (para evitar los bisulfitos alcalinos).
- 10) Uso de depósitos de acero inoxidable siempre que sea posible.
- 11) Control de acidez mediante la adición de ácido cítrico, málico o tartárico.

4.03.14.13 La cifra de S02 total en la sidra natural acabada de elaborar y dispuesta para el consumo tendrá que ser la más baja posible y no tendrá que superar los 50 mg/litro.

4.03.14.14 En la elaboración de sidra natural no se utilizarán:

- 1) Procedimientos de cosecha y transporte que ocasionen alteraciones de los frutos antes de su llegada a la bodega para la elaboración.
- 2) Recipientes (cubas, depósitos, etc.) fabricados o revestidos con materiales que cedan sustancias tóxicas a los mostos y vinos.

4.03.14.15 Embotellado de la sidra natural:

- 1) Botellas de vidrio. Se aconseja el lavado de las botellas nuevas; para las botellas usadas es obligatorio el lavado con agua caliente.
- 2) Tapones de corcho natural entero.

4.03.14.16. Envasado

- 1) El envasado se realizará en botellas de vidrio.
- 2) Si se utilizan botellas retornables será obligatorio el lavado de las mismas con agua caliente, siendo este aconsejable si se trata de botellas nuevas.
- 3) Los tapones serán de corcho natural entero, pudiéndose utilizar tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho.
- 4) Si se utilizan cápsulas de sobretaponado, las mismas estarán hechas con alguno de los siguientes materiales: aluminio, polietileno, poliestireno y estaño.

Sidra

4.03.14.17 Prácticas permitidas en la elaboración de sidra:

- 1) Molida y prensado del fruto para la obtención del mosto.
- 2) Clarificación prefermentativa mediante el sistema de fermentación enzimática.
- 3) Fermentación con levaduras existentes de forma natural en el mosto, las lías frescas y sanas de buenas sidras y “peadas” y levaduras aisladas y seleccionadas en sidras, cultivadas en estado de pureza.
- 4) Pasteurización, refrigeración.
- 5) Utilización de gases inertes (nitrógeno) para el mantenimiento de las sidras.
- 6) Clarificación con ovoalbúmina, ictiocola o cola de pescado, caseína, bentonita y tierra de diatomeas.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 7) Filtración a través de celulosa, tejidos, tierra de diatomeas y membranas inertes (microfiltración y ultrafiltración).
- 8) Centrifugación.
- 9) Control de acidez mediante la adición de ácido cítrico, málico o tartárico.
- 10) Adición de mosto concentrado en la elaboración de sidras espumosas, siempre y cuando la cantidad total de azúcares aportada en forma de concentrado en la sidra no exceda de 50 g/litro.
- 11) Sulfitado mediante el uso de anhídrido sulfuroso o dióxido de azufre (E 220), y metabisulfito potásico (E 224) mediante los procedimientos siguientes:
 - a) combustión de azufre puro comprimido (pastillas);
 - b) combustión de mechas azufradas sobre soporte de celulosa, sólo en recipientes vacíos;
 - c) adición de soluciones sulfurosas, del 5 al 8% de S₀₂, preferentemente acabadas de preparar en la bodega (para evitar los bisulfitos alcalinos).

4.03.14.18 La cifra de S₀₂ total en la sidra acabada de elaborar y dispuesta para el consumo deberá ser la más baja posible y no tendrá que superar los 100 mg/litro.

4.03.14.19 Embotellado de la sidra:

- 1) Botellas de vidrio. Se aconseja el lavado de las botellas nuevas; para las botellas usadas, es obligatorio el lavado con agua caliente y productos autorizados.
- 2) Tapones de corcho natural entero, aglomerado o derivados de corcho natural no sintético.
- 3) Sobretaponado únicamente con cápsulas hechas con los materiales siguientes: cera, aluminio, aluminio-estaño (con baja proporción de estaño) y polietileno.

Cerveza

4.03.14.20 Prácticas para la elaboración de cerveza:

- 1) Germinación, desecación, tostado y molida de los granos de cebada para la obtención de la malta.
- 2) Tratamiento de la malta con agua potable para la obtención del mosto de malta.
- 3) Cocción del mosto de malta.
- 4) Aromatización con flores de lúpulo o sus extractos.
- 5) Fermentación con levaduras seleccionadas.
- 6) Clarificación con ovoalbúmina, caseína láctea, tierra de diatomeas, bentonita, gel de sílice.
- 7) Filtración a través de celulosa, tejidos, tierra de infusorios, membranas inertes.
- 8) Centrifugación.
- 9) Refrigeración, pasteurización, esterilización.

4.03.15 Carnes, productos cárnicos y derivados

Carnes

4.03.15.01 Prácticas permitidas:

- 1) Lavado con agua potable.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 2) Oreo natural o refrigerado.
- 3) Deshuesado, troceado, fileteado, picado.
- 4) Refrigeración, congelación.

4.03.15.02 Envasado de la carne:

- 1) Se permite el envasado al vacío o en atmósfera modificada.

Embutidos crudos curados

4.03.15.03 Prácticas para la elaboración de embutidos crudos curados (chorizo, chistorra, longaniza, salami, sobrasada, etc.):

- 1) Troceado y picado de las carnes de porcino y/o vacuno, del tocino y de la grasa de cerdo.
- 2) Incorporación de sal, especias (ajo, pimentón, pimienta negra, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, etc.), condimentos naturales, azúcares y miel.
- 3) Incorporación de aditivos autorizados para productos cárnicos únicamente cuando su uso sea estrictamente necesario y/o tecnológicamente no haya ninguna otra alternativa conocida.
- 4) Mezclado y amasado.
- 5) Salazón (húmeda y/o seca), adobado.
- 6) Embutido en tripas naturales.
- 7) Maduración y desecación (proceso de curación).
- 8) Ahumado.

Salazones

4.03.15.04 Prácticas para la elaboración de salazones cárnicas (jamón, tocino, etc.):

- 1) Salazón (húmeda y/o seca) de carnes y productos de despiece.
- 2) Incorporación de aditivos autorizados para productos cárnicos únicamente cuando su uso sea estrictamente necesario y/o tecnológicamente no haya ninguna otra alternativa conocida.
- 3) Adobado con sal, especias y condimentos naturales.
- 4) Maduración y desecación (proceso de curación).
- 5) Ahumado.

Productos cárnicos tratados por calor

4.03.15.05 Prácticas para la elaboración de productos cárnicos tratados por calor (jamón cocido, paleta cocida, magro de cerdo cocido, carne de vacuno cocida, fiambre de lomo cocido, panceta cocida, salchicha cocida, mortadela, “chopped”, paté de hígado, morcilla, butifarra de sangre, etc.):

- 1) Cuando se elaboren con sangre (butifarra de sangre, butifarra negra, etc.), ésta tiene que haberse obtenido conforme a la norma.
- 2) Picado y troceado.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



- 4) Incorporación de aditivos autorizados para productos cárnicos únicamente cuando su uso sea estrictamente necesario y/o tecnológicamente no haya ninguna otra alternativa conocida.
- 5) Mezclado y amasado.
- 6) Salazón (húmeda y/o seca), adobado.
- 7) En su caso, embutido en tripas naturales.
- 8) Cocción.
- 9) Maduración con empleo o no de cultivos microbianos reguladores de la maduración.
- 10) Ahumado.

Productos cárnicos crudos adobados

4.03.15.06 Prácticas para la elaboración de productos cárnicos crudos adobados (lomo adobado de cerdo, etc.):

- 1) Incorporación de aditivos autorizados para productos cárnicos únicamente cuando su uso sea estrictamente necesario y/o tecnológicamente no haya ninguna otra alternativa conocida.

Productos cárnicos frescos

4.03.15.07 Prácticas para la elaboración de productos cárnicos frescos (carne picada fresca, butifarra fresca, etc.):

- 1) Troceado y picado de las materias primas.
- 2) Incorporación de aditivos autorizados para productos cárnicos únicamente cuando su uso sea estrictamente necesario y/o tecnológicamente no haya ninguna otra alternativa conocida.
- 3) Mezclado y amasado.
- 4) Si es necesario, embutido en tripas naturales.

Ahumado de productos cárnicos

4.03.15.08 Prácticas para el ahumado:

- 1) Humo procedente de la combustión incompleta de virutas o serrín de maderas duras de primer uso, pudiendo mezclarse en diferentes proporciones con plantas aromáticas.

Tripas naturales

4.03.15.09 Prácticas para la elaboración de tripas naturales:

- 1) Estirado, vaciado y lavado.
- 2) Descarnado, vuelta y raspado.
- 3) Conservación mediante salazón o secado, seguido de insuflado por medios mecánicos, atado, desinflado y planchado.
- 4) Calibrado y madejado.
- 5) Tratamientos con vinagre, zumo de limón y agua oxigenada.

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA GENERALES PARA LA ELABORACION Y ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS.



4.03.16 Conservas

Conservas vegetales

4.03.16.01 Prácticas para la elaboración de conservas vegetales (conservas de hortalizas, frutas, legumbres, tubérculos y setas, compota, confitura, mermelada, carne o dulce de fruta, jalea, frutas en almíbar, microcortados, tamizados, etc.):

- 1) Elaboraciones obtenidas a partir de las materias primas siguientes: productos de origen vegetal (frutas, cereales, hortalizas, legumbres, tubérculos y hongos o setas comestibles) y sus derivados, con incorporación o no de aceite de oliva virgen y otros aceites vegetales no refinados, zumos vegetales, azúcar, sal, especias, etc.
- 2) Lavado de las materias primas con agua potable y sin aditivos.
- 3) Escaldado con agua caliente o vapor de agua.
- 4) Pelado de las frutas y hortalizas por procedimientos mecánicos (abrasión por frotamiento, etc.) y/o tratamientos térmicos, pelado de las hortalizas a la llama de leña nueva o de primer uso y de gas.
- 5) Troceado, trituración, microcortado y/o tamizado por medios mecánicos, cuyas partes en contacto con el producto sean de material apto para uso alimentario.
- 6) Homogeneizado y desaireado por procedimientos mecánicos y/o tratamientos térmicos.
- 7) Preferentemente, adición de zumo de limón como acidulante.
- 8) Cocción.
- 9) Agua potable en el líquido de cobertura o de gobierno.
- 10) Vacío parcial en el espacio de cabeza de los envases por inyección de vapor, cerradores de vacío u otro procedimiento técnico adecuado autorizado por la Autoridad de Control.
- 11) Conservación mediante esterilización en autoclave, baño maría o cualquier otro tratamiento térmico adecuado autorizado por la Autoridad de Control.

4.03.17 Preparados alimenticios bajo fórmula específica

4.03.17.01 Se podrán emplear procedimientos mecánicos y térmicos.

Caldos y sopas deshidratadas

4.03.17.02 Se podrán emplear procedimientos mecánicos y térmicos.

Preparados para flanes, cremas y postres instantáneos

4.03.17.03 Se podrán emplear procedimientos mecánicos y térmicos.

Muesli

4.03.17.04 Se podrán emplear procedimientos mecánicos y térmicos.