

Breve introducción al procesamiento de alimentos orgánicos

de acuerdo con el Reglamento Europeo (CE) 834/07, el Programa Nacional Orgánico (NOP) de EEUU y JAS

1. Procesamiento de alimentos orgánicos:

- ❖ Debe asegurar la trazabilidad y transparencia
- ❖ Requiere un buen sistema de documentación
- ❖ No debe contaminar los productos orgánicos a través de un manejo poscosecha inapropiado.
- ❖ Restringe el uso de aditivos y coadyuvantes de procesamiento; no permite OGM para ningún propósito.

2. Quiénes tienen que ser certificados como procesadores orgánicos:

- ✓ **Todos los que manejen** productos orgánicos después de la cosecha tienen que ser certificados, incluyendo procesos como secado, congelado, lavado, mezcla, empaque o etiquetamiento.

3. Origen de materia prima orgánica:

- ✓ **Solo materias primas orgánicas** pueden ser usadas para producir alimentos orgánicos.
- ✓ Solo materias primas con **certificado UE** pueden ser usadas para el mercado de la Unión Europea, solo con certificado **JAS** para el mercado japonés, mientras las materias primas para el mercado de EE. UU. necesitan un certificado **NOP**; por favor siempre pida a sus proveedores de materia prima **copias de certificados válidos**, emitidos de acuerdo a la respectiva norma.
- ✓ Más allá de contar con copias de todos los certificados relevantes de los proveedores, los procesadores deben tener un procedimiento confiable para garantizar que cualquier lote de productos recibido con referencia a "orgánico" cumpla con los requisitos. Esto incluye, entre otros, la **verificación del embalaje, el etiquetado, las facturas** y los documentos de transporte.
- ✓ Los procesadores deben realizar un **análisis de riesgo** del proveedor. Los productos de proveedores de alto riesgo deben estar sujetos a análisis de residuos; se deben considerar auditorías de proveedores.

4. Separación:

- ✓ Algunos procesadores manejan solo productos orgánicos, pero la mayoría tiene tanto producto orgánico como convencional
- ✓ Estos últimos tienen que establecer un **buen sistema de separación entre productos orgánicos y convencionales**: desde el momento de recepción de la materia prima, a través de todos los pasos del procesamiento, almacenes, etc., hasta la venta. La separación tiene que asegurarse también entre productos orgánicos y en transición, o productos certificados de acuerdo con diferentes normas (p.ej. NOP / CE).
- ✓ Desde luego, la mejor separación, es **en el espacio**: disponer de almacenes y líneas de procesamiento separados para la parte orgánica
- ✓ No obstante, muchas veces esto no será posible; en estos casos, Ud. puede hacer la separación **en el tiempo**, procesando lo orgánico en la misma línea como lo convencional, pero en diferentes momentos; antes de procesar el producto orgánico, la línea tiene que ser **limpiada**
- ✓ En caso de **procesos continuos** (p.ej. molinos), el operador tiene que asegurar que al inicio del proceso orgánico una cantidad suficiente del producto orgánico sea usada para purgar el equipo; esta cantidad de purga tiene que ser vendida como convencional
- ✓ Donde no se puedan construir almacenes separados, una separación al interior de la bodega existente puede ser implementada: p.ej. filas separadas por una línea en el piso, o diferentes repisas, debidamente etiquetadas.

5. Documentación y etiquetado:

- ✓ Un procesador orgánico necesita un **plan de manejo orgánico**. En caso de que la empresa tenga un sistema de control de calidad, el manual de calidad debería incluir un capítulo

específico para el procesado de alimentos orgánicos

- ✓ Donde exista la producción paralela de alimentos orgánicos y convencionales, sacos, contenedores, cajas y otros recipientes con producto orgánico deben ser **etiquetados** como tales, en todos los pasos a través de su planta
- ✓ El operador tiene que archivar copias de los **certificados de los proveedores, guías de transporte, notas de recepción, actas de procesamiento, libros de almacenamiento y facturas**; todos estos documentos tienen que hacer referencia a la condición orgánica
- ✓ Un procesador orgánico necesita un buen sistema de **contabilidad**, que permita evaluar, si la cantidad de materia prima adquirida es consistente con la cantidad de producto final vendido
- ✓ Con excepción de materias primas llegando directamente desde el campo, solo productos **empacados o sellados** y etiquetados deberían ser aceptados para el procesado orgánico, productos sin etiqueta deberían ser devueltos al proveedor
- ✓ Adicionalmente, JAS exige la documentación del control de cada lote vendido: antes de vender un lote con el logotipo JAS, el productor tiene que revisar, si los requerimientos de JAS se han cumplido en cada paso de la producción.

6. Trazabilidad:

- ✓ Todo lo que se menciona en (3), (4) y (5), tiene que ver con la trazabilidad, pero como este punto es tan esencial, lo destacamos nuevamente: el mercado orgánico puede desarrollarse solamente en caso de que los consumidores puedan tener la seguridad de que se puede trazar el origen del producto hasta la finca orgánica
- ✓ Es imposible exigir el mismo nivel de trazabilidad para procesos tan diferentes como empacadoras de fruta fresca (donde la trazabilidad hasta el nivel del lote debería ser fácil de alcanzar), fábricas de productos lácteos, molinos aceiteros o fábricas de fideo; se debería tratar de alcanzar el **más alto nivel de trazabilidad que sea posible** en una situación dada.

7. Aditivos, coadyuvantes de procesamiento

- ✓ Solo se pueden usar aquellos aditivos y coadyuvantes de procesamiento de origen no agrícola, que estén permitidos explícitamente por la respectiva norma. Por favor vea las siguientes referencias:

Reglamento CE	NOP	JAS
Anexo VIII.A y B al Regl. (CE) 889/08	§ 205.605	Tabla 1 de Notificación 1606

8. Etiquetado de productos con múltiples ingredientes:


La siguiente tabla resume los requerimientos de etiquetado para las diferentes categorías:

NOP (para más detalles, vea nuestra Breve Información sobre NOP):

100% orgánico	Orgánico	Hecho con orgánico	(Solo referencia a ingredientes orgánicos)
Solo ingredientes agrícolas orgánicos, sin uso de coadyuvantes	Mínimo 95% de ingredientes agrícolas;	Mínimo 70% de ingredientes agrícolas orgánicos, no se debe usar el sello del USDA	Menos de 70% de ingredientes orgánicos; no se permite el uso del sello del USDA o de la certificadora
	Los ingredientes no-orgánicos sin uso de métodos o sustancias prohibidas; ingredientes agrícolas convencionales según § 205.606; ingredientes y coadyuvantes no-agrícolas solo según § 205.605		

Reg. CE:

Orgánico	Con ingredientes orgánicos
Mínimo 95% de ingredientes orgánicos;	De acuerdo con el nuevo Regl. 834/07, ya no existe un porcentaje mínimo de ingredientes orgánicos
El resto de 5 % de ingredientes agrícola no-orgánicos solo según Anexo IX del Regl. (CE) 889/08	No existen restricciones respecto a los ingredientes no-orgánicos, mientras no sean genéticamente modificados; no debe usarse el mismo ingrediente en condición orgánica y no-orgánica
Ingredientes y coadyuvantes no-agrícolas solo según Anexo VIII A y B	
Se puede referir a la condición orgánica solo en la lista de ingredientes, más no en la etiqueta general.	

 CERES	3.2.6es Inf	Breve introducción al procesado de alimentos orgánicos	v 03.01.2020	3/3
---	-------------	--	--------------	-----

JAS: Solo existen las categorías "orgánico" y "orgánico en conversión" para productos que contengan por lo menos 95% de ingredientes orgánicos respectivamente en conversión. El resto de 5% no debe incluir los mismos ingredientes que sean de origen orgánico, y no debe ser genéticamente modificado.

* Porcentajes descontando sal y agua

9. Manejo de plagas, higiene, sustancias contaminantes:

- ✓ El operador tiene que asegurar que el producto orgánico no entre en contacto con sustancias **contaminantes** (p.ej. lubricantes, detergentes, plaguicidas, conservantes de madera, polvo, moho) en **ningún momento**
- ✓ Para el **control de plagas en productos almacenados**, se deben usar solo las sustancias mencionadas en el Anexo II del Regl. (CE) 889/08 o la Lista Nacional (NOP). JAS enumera los plaguicidas permitidos en Tabla 2 de Notificación 1606
- ✓ Para la limpieza, saneamiento y control de plagas en unidades de procesado, NOP § 205.271 contiene reglas detalladas. Para la implementación equivalente del Reg. CE en países terceros, vea la Política CERES 4.1.1. El procesador debe tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación por detergentes, desinfectantes o plaguicidas.
- ✓ Más allá, CERES exige que después de la aplicación de un plaguicida convencional en una planta, el **tiempo de espera** tiene que ser **duplicado**, hasta que se puedan llevar productos orgánicos a la respectiva sala, en comparación con el tiempo indicado oficialmente para el respectivo producto; todas las superficies que entren en contacto con el producto orgánico, tienen que ser **enjuagadas** con agua limpia
- ✓ Aunque las normas orgánicas no sean muy explícitas al respecto, CERES exige que productos orgánicos se produzcan bajo condiciones higiénicas apropiadas.

* **Nota:** Al interior de la UE, el Reglamento 834/07 tiene que implementarse en su sentido más estricto. Productos de países terceros, fuera de la Unión Europea, solo se consideran "equivalentes", más no "conforme" al Reglamento. Para más detalles, vea la Política 4.1.1 en nuestra página web. Este documento, en combinación con los Reglamentos (CE) 834/07 y (CE) 889/08 y las demás políticas de CERES, constituyen la "norma equivalente" de CERES.

Por favor, tenga en cuenta que esto es solo una selección de los requerimientos básicos de los reglamentos orgánicos, a manera de una introducción. Desde luego, el operador tiene que conocer y poner en práctica todas las exigencias de la respectiva norma.