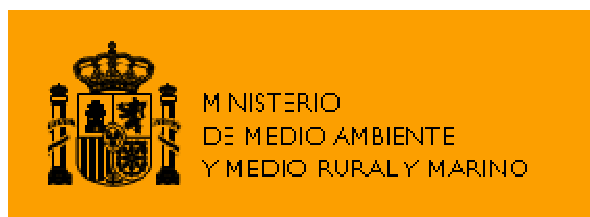


Cuaderno Común de
Normas Técnicas de la Producción
Agraria Ecológica
Primer Borrador



Financiado por



Coordinado por



Índice

Introducción

INTRODUCCIÓN AL CUADERNO DE NORMAS TÉCNICAS

Relación entre el Reglamento (CE) 834/2007, Reglamento (CE) 889/2008 y el Cuaderno de Normas Técnicas.....	11
Objetivos del Cuaderno de Normas Técnicas	11
Alcance del Cuaderno de Normas Técnicas.....	11
Revisión del Cuaderno de Normas Técnicas.....	12

NORMAS GENERALES

Capítulo 1

NORMAS DE CARÁCTER GENERAL

01.01	Cualificación para la agricultura ecológica de empleados y trabajadores ..	15
01.02	Prohibición de uso de OGM en la agricultura ecológica	15
01.03	Cumplimiento de la normativa general.....	15

Producción vegetal

Capítulo 2

NORMAS GENERALES PARA LA PRODUCCIÓN VEGETAL

02.01	Conversión de las parcelas a la agricultura ecológica.....	19
	Plan de conversión.....	19
	Periodo de conversión	19
02.02	Condiciones ambientales.....	20
	Conservación del medio ambiente y fomento de la biodiversidad.....	20
	Control de la contaminación causada por los estiércoles y los purines.....	20
	Contaminación por metales pesados	20
	Contaminación por deriva de tratamientos no ecológicos en parcelas vecinas	21
	Contaminación por tratamientos aéreos	22
	Riesgo de contaminación por OGM	22
	Calidad del agua de riego	22
	Entorno de las parcelas	23
02.03	Manejo del suelo	23

02.04	Rotaciones de cultivos.....	24
02.05	Programa de abonado.....	25
	Estiércol	25
	Abonos minerales y nutrientes suplementarios.....	26
	Autorización de uso de abonos comerciales	26
02.06	Control de plagas y enfermedades.....	26
02.07	Control de adventicias	27
02.08	Estimuladores del crecimiento y otras sustancias.....	28
02.09	Semillas, material de propagación vegetativa y plántulas	28
	Tratamiento de semillas y patatas de siembra.....	28
02.10	Cosecha, tratamientos poscosecha y almacenaje	28
02.11	Materiales de envasado.....	30
02.12	Transporte	31

Capítulo 3

NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA PRODUCCIÓN VEGETAL

03.01	Cultivos herbáceos extensivos (excepto prados y pastos).....	33
03.02	Manejo de prados y pastos	33
03.03	Hortalizas cultivadas al aire libre y en invernadero.....	34
03.04	Viveros. Producción de semillas para la reproducción, plántulas y materiales de reproducción vegetativa.....	34
03.05	Producción de hongos comestibles	35
03.06	Producción de plantas acuáticas.....	35

Recolección de productos silvestres

Capítulo 4

NORMAS PARA LA RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES

04.01	Recolección, tratamientos post-recolección y almacenado.....	39
04.02	Prevención de contaminaciones y de tratamientos con productos no autorizados.....	39

04.03	Materiales de envasado	40
04.04	Transporte.....	40

Cría de animales

Capítulo 5

NORMAS GENERALES PARA LA CRÍA DE ANIMALES

05.01	Principios generales de la ganadería ecológica	43
	Pastoreo en parcelas, pastos y tierras comunales inscritas	43
	Pastos compartidos con ganado criado de forma no ecológica	43
05.02	Conversión del ganado a la agricultura ecológica	44
	Periodo de conversión de tierras asociadas a producciones animales ecológicas	44
	Periodo de conversión de animales y productos animales	44
05.03	Origen de los animales	44
05.04	Técnicas de manejo y bienestar de los animales	44
	Bienestar animal	44
	Reproducción.....	45
	Técnicas de identificación de los animales	45
05.05	Alojamientos para el ganado y la carga ganadera	45
	Alojamientos del ganado	45
	Condiciones específicas para alojamientos abiertos al exterior	45
05.06	Alimentación	46
	Racionamiento del ganado	46
05.07	Profilaxis y cuidados veterinarios	46
	Normas generales sobre los tratamientos veterinarios	46
05.08	Ordeño y conservación de la leche en la granja.....	46
05.09	Manejo y transporte de animales vivos y aves.....	47
	Transporte de animales.....	47
	Espera en el matadero.....	47

Capítulo 6

NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA CRÍA DE ANIMALES

06.01	Ganado vacuno	49
	Origen del ganado vacuno	49
	Manejo, lactancia y cría de los terneros	49

	Bienestar y alojamiento del ganado vacuno.....	49
	Sanidad del ganado vacuno.....	50
	Descalificación por brucelosis y/o tuberculosis.....	50
	Identificación del ganado vacuno	50
06.02	Ovejas y cabras	50
	Bienestar y alojamiento de ovejas y cabras	50
	Alimentación de ovejas y cabras.....	51
	Sanidad de ovejas y cabras	51
	Descalificación por brucelosis y/o tuberculosis.....	51
	Identificación de ovejas y cabras	51
06.03	Cerdos	51
	Origen de los cerdos.....	52
	Bienestar para las cerdas gestantes y de cría	52
	Manejo de las crías y lactancia de los lechones.....	52
	Bienestar de los cerdos de engorde.....	52
	Alimentación de los cerdos.....	53
	Sanidad de los cerdos.....	53
	Identificación del ganado porcino.....	53
06.04	Aves	53
	Origen de las aves	53
	Bienestar y alojamiento de las aves	54
	Alimentación de las aves	54
	Sanidad de las aves	54
	Identificación de las aves	55
06.05	Conejos.....	55
	Origen de los conejos.....	55
	Conversión de los conejos	56
	Manejo de los conejos.....	56
	Alojamientos de los conejos	56
	Alimentación de los conejos	57
	Sanidad de los conejos	57
	Transporte y sacrificio de los conejos.....	58
	Identificación de los conejos.....	58
06.06	Ganado equino	58
	Origen del ganado equino	58
	Manejo, lactancia y cría de los potros.....	59
	Bienestar y alojamiento del ganado equino	59
	Sanidad del ganado equino	59
	Descalificación por brucelosis y/o tuberculosis.....	59
	Identificación del ganado equino	59
06.07	Avestruces.....	60
	Origen y conversión de las avestruces	60
	Bienestar y alojamiento de las avestruces.....	60
	Alimentación de las avestruces.....	61

Sanidad de las avestruces	61
Identificación de las avestruces	61

Apicultura

Capítulo 7

NORMAS PARA LA APICULTURA

Y PRODUCTOS DE LA APICULTURA

07.01	Principios generales.....	65
	Identificación de las colmenas y comunicación de los traslados	65
07.02	Ubicación de las colmenas.....	65
07.03	Características de las colmenas y de los materiales utilizados.....	65
07.04	Productos apícolas	66
	Medidas generales durante la recolección.....	66
	Miel.....	66
	Polen.....	67
	Jalea real	67

Elaboración de productos para la alimentación humana

Capítulo 8

NORMAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN

08.01	Requisitos generales para las unidades de elaboración	71
	Unidades que también elaboran productos no ecológicos.....	72
08.02	Procedimientos de elaboración permitidos	73
08.03	Ingredientes de origen agrario permitidos.....	74
08.04	Uso restringido de ingredientes agrarios no ecológicos	74
08.05	Materiales de envasado	75
08.06	Transporte.....	76
08.07	Procedimientos de limpieza y desinfección	77
08.08	Control de plagas y conservación de los productos.....	77

Capítulo 9

NORMAS ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN

09.01	Industrias lácteas	79
	Recogida de la leche en la explotación	79
	Manejo e higiene de productos en la fase de elaboración.....	79
09.02	Mataderos y salas de despiece.....	80
	Disposiciones generales	80
	Identificación de las canales en el matadero	80
	Identificación de las piezas de la canal en la sala de despiece.....	81
	Recogida de sangre durante el sacrificio	81

Capítulo 10

NORMAS ESPECÍFICAS PARA PRODUCTOS ELABORADOS

10.01	Cereales, leguminosas, tubérculos y derivados	83
	Arroz	83
	Cereales diferentes del arroz y leguminosas	83
	Tubérculos.....	83
	Cereales en copos o expandidos	83
	Semillas germinadas	84
	Fécula de patata.....	84
10.02	Harinas y derivados	84
	Harinas y sémolas	84
	Polenta.....	84
	Pan, panes especiales y pan tostado.....	84
	Bollería, pastelería y repostería.....	85
	Galletas	85
	Pastas alimenticias	85
10.03	Hortalizas, frutas y derivados.....	85
	Hortalizas y frutas frescas	85
	Hortalizas y frutas desecadas y deshidratadas	85
	Confitados	86
	Encurtidos	86
	Chucrut.....	86
	Extractos de hortalizas	86
	Frutos secos y semillas oleaginosas	87
	Aceitunas de mesa.....	87
	Zumos y néctares de frutas y de vegetales.....	87
10.04	Edulcorantes naturales y derivados	87
	Azúcar	87
	Miel.....	88
	Jarabes.....	88
10.05	Turrones y mazapanes.....	88

10.06	Condimentos y especias.....	88
	Sal.....	88
	Vinagre de vino y de sidra.....	89
	Especias y condimentos preparados.....	89
10.07	Grasas comestibles.....	89
	Aceite de oliva virgen.....	89
	Aceite de semillas oleaginosas.....	90
	Grasas animales.....	90
10.08	Leche y derivados.....	90
	Leche de consumo.....	90
	Leche concentrada, evaporada y en polvo.....	91
	Nata líquida.....	91
	Mantequilla.....	91
	Cuajada.....	91
	Requesón.....	91
	Quesos.....	91
	Yogur.....	92
10.09	Huevos y productos derivados.....	92
10.10	Helados.....	92
10.11	Alimentos estimulantes y plantas para infusiones.....	93
	Café.....	93
	Sucedáneos del café y derivados.....	93
	Té y otras plantas para infusión.....	93
	Cacao y chocolate.....	94
10.12	Aceites esenciales e hidrolato.....	94
10.13	Bebidas refrescantes.....	94
10.14	Bebidas alcohólicas.....	95
	Vinos.....	95
	Vinos especiales.....	97
	Sidra natural.....	98
	Sidra.....	99
	Cerveza.....	100
10.15	Carnes, productos cárnicos y derivados.....	100
	Carnes.....	100
	Embutidos crudos curados.....	101
	Salazones.....	101
	Productos cárnicos tratados por calor.....	101
	Productos cárnicos crudos adobados.....	102
	Productos cárnicos frescos.....	102
	Ahumado de productos cárnicos.....	102
	Tripas naturales.....	102

10.16	Conservas.....	103
	Conservas vegetales	103
10.17	Preparados alimenticios bajo fórmula específica.....	103
	Caldos y sopas deshidratadas.....	103
	Preparados para flanes, cremas y postres instantáneos.....	103
	Muesli	103

Elaboración De alimentos para animales

Capítulo 11

NORMAS RELACIONADAS CON LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES

11.01	Requisitos generales para las unidades de elaboración.....	105
	Unidades que también elaboran alimentos convencionales para animales.....	106
11.02	Normas adicionales para la formulación de alimentos para animales.....	107
11.03	Procedimientos de limpieza e higiene.....	107
11.04	Control de plagas y conservación de los productos	107

0. Introducción

INTRODUCCIÓN AL CUADERNO DE NORMAS TÉCNICAS

Relación entre el Reglamento (CE) 834/2007, Reglamento (CE) 889/2008 y el Cuaderno de Normas Técnicas

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) 834/2007 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 el presente Cuaderno de Normas Técnicas o las normas que se consensúen a nivel estatal.

Objetivos del Cuaderno de Normas Técnicas

Los objetivos de este Cuaderno de 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 del ámbito territorial de los diferentes territorios del Estado.

Alcance del Cuaderno de Normas Técnicas

La actual versión del Cuaderno de Normas Técnicas será de obligado cumplimiento previa aprobación por la autoridad competente correspondiente, en el ámbito territorial de las Autoridades de Control asociados a Intereco, 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.

Revisión del Cuaderno de Normas Técnicas

El Cuaderno de Normas Técnicas se revisará, como mínimo, cada tres años, a pesar de que, si se considera necesario, las revisiones se podrán efectuar con una frecuencia menor de tiempo.

NORMAS GENERALES

01. Normas de carácter general

Capítulo 1

NORMAS DE CARÁCTER GENERAL

01.01 Cualificación para la agricultura ecológica de empleados y trabajadores

- 01.01.01 Es obligación del operador que todas las personas que intervengan, directamente o indirectamente, en la producción, elaboración, importación y/o comercialización de productos agrarios con derecho a llevar las indicaciones de la agricultura ecológica, deban conocer la normativa de agricultura ecológica que afecte el ámbito de sus actividades y estén cualificadas para evitar los problemas originados por su incumplimiento.
- 01.01.02 El operador tendrá que identificar las necesidades de formación del personal involucrado en la agricultura ecológica y proporcionarle la formación adecuada para asegurar su competencia en el desarrollo de las tareas asignadas y para que comprenda la importancia de evitar, durante el proceso de producción, elaboración, importación y/o comercialización, de productos agrarios con derecho a llevar las indicaciones de la agricultura ecológica, las mezclas con productos no ecológicos, o su contaminación.

01.02 Prohibición de uso de OGM en la agricultura ecológica

- 01.02.01 Según se indica al artículo 9 del Reglamento (CE) 834/2007, en el método ecológico de producción no podrán utilizarse organismos genéticamente modificados (OGM) ni productos obtenidos a partir de éstos. El uso de organismos genéticamente modificados y de sus derivados, productos obtenidos a partir de OGM y productos obtenidos mediante OGM, está prohibido en la producción y elaboración de productos ecológicos, debido a su incompatibilidad con los principios de la agricultura ecológica, su naturaleza no reversible y los riesgos potenciales que plantean para la naturaleza y para la salud humana.
- 01.02.02 La única excepción al punto 01.02.01 anterior la constituye el uso de medicamentos veterinarios obtenidos a partir de derivados de OGM, que pueden ser utilizados después de su solicitud a la Autoridad de Control en los casos en que no exista un tratamiento alternativo efectivo y cuando la ausencia del tratamiento comprometa la salud de los animales afectados. La Comisión podría adoptar, en caso de absoluta necesidad, normas excepcionales con arreglo a la dispuesto en el artículo 22 g) del REGLAMENTO (CE) 834/2007.

01.03 Cumplimiento de la normativa general

- 01.04.01 La aplicación y cumplimiento de la normativa específica que regula la producción agroalimentaria ecológica no exime a los operadores el sometimiento y el cumplimiento de toda la normativa general y específica que le sea de aplicación en cada caso.

PRODUCCIÓN VEGETAL

- 02. Normas generales para la producción vegetal
- 03. Normas específicas para la producción vegetal

Capítulo 2

NORMAS GENERALES PARA LA PRODUCCIÓN VEGETAL

02.01 Conversión de las parcelas a la agricultura ecológica

Plan de conversión

- 02.01.01 Se permite la producción de cultivos vivaces de la misma especie y variedad en parcelas de producción ecológica y parcelas en conversión a la agricultura ecológica cuando el operador haya tomado las medidas oportunas para garantizar en todo momento la separación de los productos procedentes de cada una de las unidades consideradas.
- 02.01.02 Cuando el operador notifica el inicio de actividad en producción ecológica, tiene que proponer a la Autoridad de Control un Programa de Producción Ecológica que contemple, como mínimo, los puntos siguientes:
- Rotación de cultivos.
 - Plan de abonado
 - Técnicas culturales
 - Control de hierbas adventicias
 - Control de plagas y enfermedades
 - Medida de prevención de la contaminación por deriva o por tratamientos aéreos
 - Plan de limpieza, desinfección y desinsectación de los almacenes y de las instalaciones.
- 02.01.03. Las parcelas que se inscriben en producción ecológica deben estar físicamente separadas e identificadas de las parcelas no ecológicas, indicando, si procede, la franja de seguridad mínima a la que se refiere la norma 02.02.08.

Periodo de conversión

- 02.01.04 En las parcelas convertidas a la agricultura ecológica no se permite alternar entre producción ecológica y convencional.
- 02.01.05 En el caso específico de viveros y unidades de producción de plántulas que realizan todo el proceso en bandejas o cualquier otro tipo de contenedor, colocados en estantes u otros sistemas que los mantengan separados del suelo, los locales utilizados (invernaderos, umbráculos, etc.) no tendrán que pasar por un periodo de conversión cuando, además del apartado 03.04.02, también cumplan los siguientes requisitos:
- 1) En el caso de unidades de producción mixta (ecológica y convencional), las bandejas u otro tipo de contenedores utilizados por la producción ecológica tienen que ser nuevos al iniciarse la actividad y exclusivos para este fin y tienen que ser fácilmente distinguibles de los utilizados en la producción convencional.
 - 2) El sustrato utilizado únicamente puede contener productos que estén incluidos en el Anexo I del Reglamento (CE) 889/2008.

02.02 Condiciones ambientales

Conservación del medio ambiente y fomento de la biodiversidad

- 02.02.01 La aplicación del sistema de producción agraria ecológica debe incluir, entre otros objetivos, en la conservación y mejora del medio ambiente y en el fomento de la biodiversidad. Los operadores deben cumplir la normativa medioambiental vigente.

Control de la contaminación causada por los estiércoles y los purines

- 02.02.02 La gestión de los estiércoles del ganado y de los residuos vegetales producidos en la explotación o provenientes del exterior, debe tener como objetivo alcanzar el máximo reciclado de nutrientes con el mínimo de pérdidas.
- 02.02.03 La aplicación de estiércoles sólidos o líquidos (purines si fueran autorizados, orines, etc.), no debe contaminar los cursos de agua ni las aguas subterráneas. Cuando las condiciones sean desfavorables y haya posibilidad de contaminación, no se aplicarán bajo ningún concepto. Se debe cumplir la normativa general de nitratos¹ y los Códigos de Buenas Prácticas Agrarias de cada CCAA.
- 02.02.04 Los sistemas de almacenaje de estiércoles sólidos y líquidos de ganado o de compost no deben contaminar los suelos ni las aguas superficiales ni subterráneas.

Contaminación por metales pesados

- 02.02.05 La Autoridad de Control puede denegar la calificación ecológica a parcelas con riesgo de acumulación de metales pesados en los suelos por encima de los niveles que se reflejan en el siguiente cuadro.

Metal	RD 1310/1990 ²	
	Suelos con pH < 7	Suelos con pH >7
	mg/Kg sms	mg/Kg sms
Zinc	150	450
Cromo	100	150
Cobre	50	210
Plomo	50	300
Níquel	30	112
Cadmio	1	3
Mercurio	1	1.5
Arsénico	50	

Esta contaminación puede ser debida a diversos factores tales como la contaminación del entorno, la proximidad a carreteras de tráfico intenso o a prácticas agrícolas incorrectas.

¹ Real Decreto 261/1996, de 16 de febrero, sobre protección de las aguas contra la contaminación producida por los nitratos procedentes de fuentes agrarias.

² Anexo I A Valor límite de concentración de metales pesados en los suelos

En caso de riesgo, el operador deberá realizar análisis de residuos de metales pesados en los suelos. La Autoridad de Control podrá realizar análisis de comprobación de metales pesados del suelo, de los abonos o de los cultivos antes de calificar las parcelas.

Si se sospecha que en el subsuelo pueden existir vertidos de materiales contaminantes, tales como zonas de relleno con materiales de construcción o vertederos, el operador deberá realizar un estudio del perfil del suelo mediante calicatas para comprobar las posibles zonas contaminadas.

02.02.06 Los metales pesados y otros elementos metálicos están presentes de forma natural en el suelo y algunos son esenciales, como elementos traza, para las plantas y los animales. No obstante, es preciso mantener un equilibrio correcto y su concentración en el suelo no debe incrementarse por encima de niveles aceptables mediante la aplicación de abonos orgánicos y minerales ricos en estos elementos, o de fungicidas a base de cobre.

02.02.07 Se prohíbe el cultivo de productos ecológicos en suelos contaminados¹.

Contaminación por deriva de tratamientos no ecológicos en parcelas vecinas

02.02.08 Cuando las parcelas en cultivo ecológico limiten con parcelas cultivadas de forma no ecológica, el operador, deberá establecer medidas para evitar la contaminación, como la instalación de setos o cortavientos (vegetales o no), establecimiento de franjas de seguridad o cualquier otro método que la Autoridad de Control considere adecuado.

02.02.09 Hasta que se hayan establecido de forma efectiva las medidas indicadas en la norma 02.02.08 anterior, si el plan previsto incluye el establecimiento de franjas de seguridad, la anchura de la misma variará en función del cultivo y de las condiciones medioambientales. Los productos cosechados en dicha franja no se podrán comercializar usando ninguna de las indicaciones protegidas de la producción agraria ecológica.

02.02.10 En una parcela donde se tengan que respetar las franjas de seguridad indicadas en la norma 02.02.09 anterior, si la superficie que resta después de descontar las franjas de seguridad es menor al 50% de la superficie cultivada total de la parcela, entonces los productos obtenidos en la totalidad de la parcela no se podrán comercializar usando ninguna de las indicaciones protegidas de la producción agraria ecológica.

02.02.11 El destino que se haya dado a los productos cosechados en las franjas de seguridad indicadas en la norma 02.02.09 deberá acreditarse mediante facturas u otros documentos que justifiquen que los productos se han vendido sin hacer uso de ninguna de las indicaciones protegidas de la producción agraria ecológica.

02.02.12 Los productores tendrán que comunicar inmediatamente a la Autoridad de Control cualquier contaminación o sospecha de contaminación, en sus cultivos causada por deriva de tratamientos con productos no autorizados en agricultura ecológica. Los productos obtenidos de los cultivos contaminados no se podrán comercializar usando ninguna de las indicaciones protegidas de la producción agraria ecológica.

¹ Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, por el que se establece la relación de actividades potencialmente contaminantes del suelo y los criterios y estándares para la declaración de suelos contaminados.

Contaminación por tratamientos aéreos

- 02.02.13 Los productores con parcelas de cultivo situadas en zonas donde se realicen tratamientos aéreos con productos fitosanitarios no autorizados en agricultura ecológica, tendrán que comunicarlo a la Autoridad de Control en el momento de notificación de inicio de actividad o en el momento en que tenga conocimiento del tratamiento. Salvo que se respeten escrupulosamente las medidas indicadas en la norma 02.02.14 siguiente, los productos obtenidos de las parcelas afectadas no se podrán comercializar usando ninguna de las indicaciones protegidas de la producción agraria ecológica.
- 02.02.14 Los productos obtenidos en las parcelas situadas en zonas de tratamiento aéreo se podrán certificar como de producción ecológica cuando la Autoridad de Control lo autorice y siempre que los operadores titulares de estas parcelas cumplan todos los siguientes requisitos:
- Soliciten por escrito a los departamentos o servicios correspondientes de la Autoridad Competente que dichas parcelas no sean tratadas. Para ello, deberá adjuntar al escrito los datos catastrales de las parcelas afectadas por los tratamientos (municipio y número de polígono y parcela);
 - Señalicen adecuadamente el contorno de las parcelas afectadas con una pértiga acabada en una banderola de material reflectante que sobresalga por encima del cultivo, o con cualquier otro sistema recomendado por la Autoridad Competente, para facilitar a los pilotos de las avionetas responsables de los tratamientos la localización de las parcelas;
- 02.02.15 Si las parcelas han sido tratadas, por no cumplir los requisitos anteriores o por error, los operadores tendrán que notificarlo inmediatamente a la Autoridad de Control.
- Los productos obtenidos de las parcelas afectadas no se podrán comercializar usando las indicaciones protegidas de la producción agraria ecológica.
- Las parcelas afectadas podrán ser descalificadas y tener que pasar por un nuevo período de conversión.

Riesgo de contaminación por OGM

- 02.02.16 En caso de realizarse cultivos con riesgo de ser contaminados por cultivos modificados genéticamente, deberá aplicarse lo que prevé el apartado 01.02.07 de este documento.

Calidad del agua de riego

- 02.02.17 El agua de riego será de calidad tal que no pueda afectar a la salud pública, ni su uso continuado afectar a la fertilidad y actividad biológica del suelo.
- 02.02.18 Se debe evitar la sobreexplotación de los acuíferos subterráneos y prevenir su salinización y contaminación. La extracción de agua se hará de tal manera que no se acumulen residuos o sustancias o ejerzan actividades que puedan contaminar las aguas o degradar el entorno.
- 02.02.19 Se debe gastar el mínimo de agua compatible con las necesidades del cultivo (se anotarán en el Cuaderno de campo los consumos de agua).
- 02.02.20 No se permite utilizar agua de riego contaminada con aguas residuales o con productos químicos. La instalación de riego estará separada de toda red en la que haya mezcla de agua residual o de agua depurada de origen urbano o industrial que no haya pasado por un sistema de depuración terciario.

-
- 02.02.21 Sin perjuicio de la aplicación de la normativa vigente aplicable al agua de riego, se permite el regadío con agua depurada de cultivos en los que el agua de riego no entre en contacto con la parte comestible, si el productor justifica su necesidad, en los siguientes casos:
- 1) Agua procedente de un sistema de depuración por lagunaje, plantas acuáticas o filtración del agua residual procedente de uso residencial exclusivamente, siempre que no se realicen vertidos que puedan contaminar al medio.
 - 2) Agua depurada de origen urbano o industrial procedente de un sistema de depuración terciario, siempre que mediante analítica adecuada, a cargo del interesado, se demuestre la ausencia de elementos contaminantes (microorganismos patógenos, metales pesados, fosfatos, nitratos etc).
- 02.02.22 El operador manejará el regadío sin que el exceso de conductividad del agua de riesgo pueda comprometer a largo plazo la fertilidad del suelo, añadiendo las enmiendas necesarias y aportando la fracción de lavado que corresponda, a la hora de calcular las necesidades hídricas del cultivo y atendiendo siempre a unas buenas prácticas agrarias.
- 02.02.23 En las instalaciones de riego a presión se permite modificar o corregir el pH del agua para prevenir la formación de depósitos insolubles dentro de las tuberías, mediante la inyección de soluciones diluidas de alguno de los siguientes ácidos, siempre que, en la cantidad aportada no supongan efecto fertilizante:
- Ácido sulfúrico
 - Ácido acético
 - Ácido cítrico
- 02.02.24 En explotaciones mixtas, ecológicas y convencionales, con sistemas de riego a presión, las instalaciones deben estar completamente separadas, no pudiendo compartir en ningún caso los elementos de aplicación de fertilizantes.
- 02.02.25 Se permite la utilización de agua regenerada proveniente de depuradoras de industrias y/o explotaciones exclusivas certificadas como ecológicas, sin perjuicio de la aplicación de la normativa vigente aplicable al agua de riego.
- 02.02.26 Se permite la utilización de agua regenerada proveniente de depuradoras que cumplan los parámetros de calidad del agua regenerada según los diferentes usos que marque la legislación al respecto de cada Comunidad Autónoma. La utilización de esta agua regenerada para riego de cultivos ecológicos queda supeditada a su autorización por la Autoridad de Control. La Autoridad de Control pedirá los análisis del agua pertinentes para comprobar que se cumplan estos parámetros.

Entorno de las parcelas

- 02.02.27 La Autoridad de Control podrá denegar la calificación ecológica o en conversión a parcelas que estén situadas demasiado próximas a fuentes importantes de contaminación: industrias, carreteras con tráfico intenso, bosques que reciban tratamientos aéreos contra las plagas con productos no autorizados en agricultura ecológica, etc.

02.03 Manejo del suelo

- 02.03.01 El manejo del suelo debe realizarse con el objetivo de proteger y mejorar su estructura, actividad biológica y fertilidad. Este manejo, por tanto, requiere:

-
- a) una aplicación regular de residuos orgánicos en forma de estiércol y/o restos vegetales, para mantener unos niveles adecuados de humus y de actividad biológica y aportar los nutrientes necesarios para las plantas;
 - b) un nivel de actividad microbiana suficiente para iniciar la descomposición de los materiales orgánicos y la meteorización de los minerales del suelo, permitiendo así la formación de nutrientes en forma de sales solubles que puedan ser utilizados por las plantas;
 - c) unas condiciones del suelo que permitan la acción continuada de los gusanos y de otros organismos edáficos que mejoran y estabilizan la estructura del suelo mediante la producción de excrementos granulares, la excavación de galerías profundas y la incorporación y mezcla de la materia orgánica.

02.03.02 El manejo del suelo en producción ecológica estará basado fundamentalmente, entre otros, en los siguientes principios:

- mantener o incrementar la materia orgánica del suelo,
- mantener y aumentar la actividad biológica y la fertilidad natural del suelo,
- incrementar la estabilidad y la biodiversidad del suelo,
- asegurar la nutrición de los vegetales con nutrientes que procedan principalmente del ecosistema edáfico;
- prevenir la compactación y la erosión de suelo,

02.03.03 Para la consecución de lo indicado en el punto anterior se utilizarán, entre otras, las siguientes técnicas:

- Inclusión en las rotaciones plurianuales de leguminosas, plantas de enraizamiento profundo y abonos verdes y cubiertas vegetales.
- aplicación de estiércol animal o materia orgánica, ambos preferentemente compostados y de producción ecológica;
- en caso necesario, empleo de fertilizantes minerales de baja solubilidad. No se utilizarán fertilizantes minerales nitrogenados;
- cuando sea imprescindible podrán utilizarse fertilizantes y acondicionadores del suelo que hayan sido autorizados para su utilización en la producción ecológica y que figuren en el Anexo I del Reglamento 889/2008

02.03.04 No se realizarán labores de cultivo que favorezcan la erosión del suelo.

02.04 Rotaciones de cultivos

02.04.01 En agricultura ecológica, es muy importante establecer una correcta rotación de cultivos, ya que éstas ayudan al control de las plagas, las enfermedades y las plantas adventicias, así como al mantenimiento de la fertilidad, el nivel de materia orgánica y la estructura del suelo, y minimizan las pérdidas de nutrientes. Si no hay una rotación de cultivos definida, será preciso tener en cuenta los siguientes requisitos:

La rotación de cultivos tendrá en cuenta los siguientes principios:

- a) Alternar cultivos que aumentan la fertilidad y con cultivos muy exigentes;
- b) Incluir en la rotación leguminosas para enriquecer el suelo en nitrógeno, que podrá ser utilizado por los cultivos posteriores.
- c) Cuando sea posible, introducir abonos verdes.

-
- d) Incluir cultivos con diferentes sistemas radiculares que explorarán diferentes niveles del suelo.
 - e) Alternar cultivos de distintos aprovechamientos: hoja, raíz, flor y fruto.
 - f) Alternar cultivos de distintas familias.
 - g) No repetir el cultivo en años consecutivos de plantas sensibles a las mismas plagas y enfermedades para interrumpir el ciclo biológico de los patógenos;
 - h) Alternar cultivos sensibles a las adventicias con cultivos de escarda o “limpiadores”.

02.05 Programa de abonado

- 02.05.01. La fertilidad y la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas, en primer lugar, mediante:
- a) el cultivo de leguminosas, abonos verdes o plantas de enraizamiento profundo, con arreglo a un programa de rotación plurianual adecuado;
 - b) la incorporación de estiércol procedente de la producción ganadera ecológica de conformidad con las disposiciones del presente Cuaderno de Normas, sin exceder los 170 kg de nitrógeno por hectárea de la superficie utilizada y año;
 - c) la incorporación de cualquier otro material orgánico, compostado o no, procedente de explotaciones en agricultura ecológica cuya producción se atenga a las disposiciones del presente Cuaderno de Normas.
- 02.05.02. Excepcionalmente y como complemento, podrán añadirse otros fertilizantes orgánicos o minerales incluidos en el Anexo I del Reglamento (CE) 889/2008, en la medida en que:
- a) la nutrición adecuada del cultivo en la rotación o el acondicionamiento del suelo no sean posibles mediante los métodos mencionados en la norma 02.05.01 anterior;
 - b) con relación al estiércol del ganado: dicho producto solo podrá utilizarse en la medida en que, en combinación con el estiércol procedente de la producción ganadera ecológica, se satisfaga la restricción de un aporte máximo de 170 Kg de nitrógeno por hectárea de la superficie agrícola utilizada y año.

Estiércol

- 02.05.03 Cuando no sea posible conseguir para el abonado estiércol de ganado criado de forma ecológica, se podrán utilizar estiércoles provenientes de ganado criado de forma no ecológica, siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:
- 1) Estiércoles procedentes de sistemas de cría extensiva no ecológica en los cuales no se superen las dos unidades de ganado mayor (UGM) por hectárea de superficie forrajera. Para la conversión en UGM se utilizarán los siguientes coeficientes:
 - a) los toros, las vacas y otros animales de la especie bovina de más de 2 años y los equinos de más de seis meses equivalen a 1 UGM;
 - b) los animales de la especie bovina de 6 meses a 2 años equivalen a 0,5 UGM;
 - c) las ovejas y las cabras equivalen a 0,15 UGM.

-
- 2) Gallinaza correctamente compostada procedente de los sistemas de cría no ecológica de aves para la producción de carne y/o de huevos, en los cuales las aves tienen acceso durante el día a espacios al aire libre.
 - 3) Estiércoles correctamente compostados procedentes de la cría no ecológica al aire libre de cerdos, con utilización de cama de paja u otros materiales en los alojamientos de estabulación libre, siempre y cuando la concentración máxima de animales no supere las 10 cerdas o los 17 cerdos de engorde por hectárea.
 - 4) Estiércoles sólidos correctamente compostados procedentes de ganado criado de forma no ecológica y diferente a la indicada en los puntos 1) a 3), siempre y cuando el ganado:
 - a) Pueda efectuar libremente un giro de 360° y
 - b) Reciba iluminación natural y
 - c) Disponga de cama y
 - d) Esté ligado a una actividad agrícola.
 - 5) Con la autorización previa de la Autoridad de Control, estiércoles procedentes de granjas de cría extensiva no ecológica que formen parte de una explotación inscrita en producción ecológica. En estos sistemas la cría del ganado tiene que estar unida a las actividades agrícolas de la propia explotación, como puede ser el abonado de las parcelas de la explotación con los estiércoles del ganado. Los estiércoles tendrán que estar correctamente tratados y compostados, tanto si son sólidos como líquidos.

Abonos minerales y nutrientes suplementarios

02.05.04 Los abonos minerales salvo, que se utilicen como enmiendas, deben considerarse como suplementos y no como sustitutos de los abonos orgánicos. Es preciso aplicarlos sólo cuando no es posible asegurar la correcta nutrición del cultivo con las técnicas culturales, y los aportes de materia orgánica.

02.05.05 En las parcelas cultivadas de forma ecológica y en los locales e instalaciones de las unidades de producción ecológica no puede haber envases con abonos minerales o químicos no autorizados en producción ecológica.

En el caso de unidades de producción mixta, si todos los abonos utilizados en la explotación se almacenan juntos en un local situado fuera de las parcelas ecológicas, deberán separarse los productos autorizados de los no autorizados y señalar con un rótulo cada una de las zonas para evitar confusiones accidentales.

Autorización de uso de abonos comerciales

02.05.06 Cuando el operador desee utilizar un abono comercial, esté certificado o no, antes de utilizarlo deberá asegurarse y guardar documentos justificativos, que se trata de un producto adecuado para su uso en agricultura ecológica y que todos sus componentes respondan a los requisitos establecidos en el Anexo I del Reglamento 889/2008.

02.06 Control de plagas y enfermedades

02.06.01 El mantenimiento de la salud de los vegetales en producción vegetal ecológica estará basado en medidas preventivas como:

-
- la elección de especies y variedades resistentes a plagas y enfermedades y adaptadas a las condiciones locales,
 - el diseño de rotaciones de cultivos adecuadas,
 - determinadas técnicas de cultivo,
 - la protección de los enemigos naturales de las plagas con medidas que favorezcan el incremento de la diversidad vegetal como: cubiertas vegetales, la plantación de setos, bandas florales, instalación de nidos etc, que le proporcionen alimento, protección y cobijo.
- 02.06.02 El control de las plagas, enfermedades y adventicias se basará fundamentalmente en:
- Los métodos físicos y las técnicas culturales.
 - Los métodos biológicos como suelta de fauna auxiliar, microorganismos patógenos, feromonas, etc.
 - Control térmico de adventicias
- 02.06.03 En el caso de ser imprescindible el empleo de productos fitosanitarios para el control de plagas o enfermedades, solo podrán utilizarse los productos que figuren en el Anexo II del Reglamento 889/2008
- 02.06.04 Si el equipo utilizado para la aplicación de productos fitosanitarios no es de uso exclusivo para los productos autorizados en producción ecológica, el operador deberá limpiar adecuadamente el equipo de tratamiento antes de utilizarlo en la aplicación de los productos permitidos en agricultura ecológica.
- 02.06.05 En unidades de producción en las que haya parcelas cultivadas de forma no ecológica, no se podrán almacenar fitosanitarios no autorizados en instalaciones que estén situadas dentro de las parcelas ecológicas. Además, si todos los fitosanitarios utilizados en la explotación se almacenan juntos en un local situado fuera de las parcelas ecológicas, deberán separarse los productos autorizados de los no autorizados y señalar con un rótulo cada una de las zonas para evitar confusiones accidentales.
- 02.06.06. Se permite la desinfección del suelo mediante el calor de la energía solar, tras acolchar el suelo con una lámina de polietileno (solarización) y mediante biofumigación.

02.07 Control de adventicias

- 02.07.01 Para el control de las adventicias se podrán realizar las siguientes técnicas:
- 1) Labores de desherbado antes y después de la siembra.
 - 2) Destrucción mecánica de la hierba mediante siega, desbrozado, etc.
 - 3) Práctica de las “Falsas siembras” dejando que germinen y destruyendo las adventicias antes de la siembra definitiva del cultivo.
 - 4) Desherbado térmico mediante quemadores de propano, de llama directa y de infrarrojos, tanto en preemergencia como en postemergencia.
 - 5) Acolchado, incluyendo las láminas y mallas de polietileno, siempre y cuando se retiren de la parcela los restos después del cultivo y se gestionen adecuadamente.
 - 6) La práctica de la “solarización” y “biofumigación”.

02.08 Estimuladores del crecimiento y otras sustancias

- 02.08.01 Se podrá recurrir al uso de extractos de algas para estimular el crecimiento de las plantas y favorecer la floración, la fecundación y el cuajado de los frutos, obtenidos de acuerdo con los procedimientos especificados en el Anexo I del Reglamento 889/2008.

02.09 Semillas, material de propagación vegetativa y plántulas

Tratamiento de semillas y patatas de siembra

- 02.09.01 Para el tratamiento de semillas y patatas de siembra se podrá recurrir a:
- 1) Aplicación de calor y agua caliente (termoterapia) a las semillas de siembra.
 - 2) Tratamiento de las semillas de siembra con tierra de diatomeas durante el almacenaje.
 - 3) Tratamiento de las semillas y patatas de siembra con los productos autorizados en el Anexo II del Reglamento 889/2008.

02.10 Cosecha, tratamientos poscosecha y almacenaje

- 02.10.01 Después de la cosecha, el manipulado de los productos vegetales (limpieza, lavado, secado, almacenaje, conservación en cámaras frigoríficas, envasado, elaboración, etc.) debe realizarse en la misma unidad de producción o en otras unidades inscritas en el Registro de operadores de la Autoridad de Control. Deberán aplicarse todas las medidas necesarias para evitar contaminaciones y mezclas accidentales con productos que no procedan de la agricultura ecológica.
- Los locales deben cumplir los requisitos de la normativa de higiene alimentaria y disponer de sistemas implantados de trazabilidad y APPCC.
- 02.10.02 Se debe establecer un plan de limpieza y desinfección que impida que durante la manipulación de los productos ecológicos se produzcan contaminaciones cruzadas. Este plan incluirá la limpieza de:
- a) el equipo de cosecha, incluidos los vehículos y los contenedores utilizados para transportar los productos de la agricultura ecológica;
 - b) las zonas de almacenaje antes de ser utilizadas, para los productos de la agricultura ecológica;
 - c) el equipo de secado, incluidos los transportadores y otros equipos auxiliares antes de ser utilizados para los productos de la agricultura ecológica.
- 02.10.03 Cualquier contaminación producida durante o después de la cosecha con productos no autorizados o cualquier mezcla con productos que no proceden de la agricultura ecológica debe ser comunicada inmediatamente a la Autoridad de Control. Estos productos no se podrán comercializar haciendo uso de alguna de las indicaciones protegidas de la producción agraria ecológica.

-
- 02.10.04 Los sacos, recipientes y cualquier otro envase utilizados para el almacenaje de los productos ecológicos, deben ser de uso alimentario, estar limpios y libres de residuos que pudiesen contaminar los productos de la agricultura ecológica.
- 02.10.05 Las zonas de almacenaje utilizadas para los productos de la agricultura ecológica tienen que estar:
- a) construidas con materiales apropiados para estar en contacto con alimentos;
 - b) limpias y en buen estado de higiene;
 - c) protegidas de forma efectiva contra la entrada de aves, insectos y roedores.
- 02.10.06 Cuando la unidad de producción coseche y manipule producciones ecológicas y/o en conversión a la agricultura ecológica y/o convencionales, las zonas de almacenamiento deben estar:
- a) convenientemente separadas mediante una barrera física que impida de manera efectiva la mezcla entre los productos;
 - b) Identificada con carteles donde se especifique la calificación: ecológica, en conversión o convencional, de los productos almacenados.
- 02.10.07. La humedad de los productos cosechados antes de almacenarlos puede reducirse mediante el secado al sol sobre superficies limpias o en secaderos; en este caso, cuando se utilice una corriente de aire caliente, debe evitarse que los productos sean contaminados por los residuos del combustible utilizado. La temperatura de los granos no tiene que elevarse por encima de los 50° C.
- 02.10.08 Las sustancias utilizadas para el control de roedores y otras plagas, así como los productos de limpieza y desinfección, cuando no se estén utilizando, se han de almacenar correctamente etiquetadas y cerradas con llave, en un lugar alejado de las cosechas almacenadas.
- 02.10.09 Los productos y técnicas permitidas en 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.
 - 3) 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 manipulado.
 - 4) Desinsectación 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.
 - 5) Para el control de roedores pueden utilizarse: cebos raticidas y rodenticidas permitidos por la legislación vigente, aplicados únicamente en el interior de trampas fijas situadas en lugares donde no haya riesgo de contaminación de los alimentos.

-
- 6) Conservación y control de plagas de cereales, leguminosas y otros granos mediante los productos y los métodos que se indican a continuación:
 - a) limpieza previa de los granos;
 - b) secado de los granos para reducir su nivel de humedad;
 - c) procedimientos mecánicos: volteo, trasegado.
 - d) procedimientos térmicos: calor (temperatura no superior a los 50°C), refrigeración, congelación;
 - e) modificación de la atmósfera con: dióxido de carbono, nitrógeno, vacío.
 - 7) Conservación de frutas y hortalizas mediante los productos y los métodos que se indican a continuación:
 - a) antes de introducirlas en las cámaras frigoríficas: *vacuum-cooling* y *hidro-cooling*;
 - b) cámaras frigoríficas y de atmósfera controlada con los productos incluidos en el Anexo II y VII del Reglamento 889/2008;
 - c) hielo de agua pura, sin adición de productos químicos.

02.10.10 El control de los parásitos de los granos almacenados mediante su tratamiento con tierra de diatomeas, se podrá realizar únicamente con autorización previa de la Autoridad de Control y en instalaciones que dispongan de máquinas limpiadoras-separadoras eficaces para la eliminación de la tierra de diatomeas antes de la comercialización y la transformación de los granos.

02.10.11 En los locales, instalaciones y almacenes de unidades mixtas destinados a productos no ecológicos se tomarán todas las medidas necesarias para asegurar que los residuos de los productos utilizados para la desinsectación no contaminarán a los productos de la agricultura ecológica.

02.11 Materiales de envasado

02.11.01 Los materiales utilizados para el envasado tienen que ser de calidad alimentaria y cumplir la normativa general vigente. Si se usan envases reutilizables, tienen que reservarse para el uso exclusivo de los productos de la agricultura ecológica, mantenerse en buen estado de conservación y estar limpios y libres de residuos contaminantes

02.11.02 Todos los materiales de envasado tienen que almacenarse en lugares limpios y en condiciones higiénicas.

02.11.03 Habrá que tomar todas las precauciones necesarias para evitar el uso de cajas fabricadas con madera tratada con productos químicos, incluyéndose un certificado del fabricante que garantice que la madera no está tratada.

02.11.04 Habrá que tomar todas las medidas para reducir al máximo los envases, siendo los tipos de envases más convenientes, menos contaminantes y con más facilidad de reutilización los siguientes: vidrio y papel.

02.12 Transporte

- 02.12.01 Los productos destinados a la venta al detalle se tienen que envasar y transportar al punto de venta en envases cerrados. Cada envío de mercancía debe acompañarse por la documentación adecuada, volantes de circulación o de mercancías, que permita trazar el origen del producto.
- 02.12.02 Todos los vehículos utilizados para el transporte de productos de la agricultura ecológica tienen que estar sometidos a un programa regular de limpieza que asegure que son mantenidos en un estado general de limpieza que evite la acumulación de materiales o residuos de productos no ecológicos. Si son utilizados para el transporte de otras mercancías o materiales, tienen que ser limpiados adecuadamente antes de ser utilizados para el transporte de productos de la agricultura ecológica. Este requerimiento se debe aplicar también a los servicios subcontratados.
- 02.12.03 Antes de su carga, los vehículos y el equipo para la manipulación de la carga tienen que ser inspeccionados por el titular de los productos, o la persona designada por él, para asegurarse que están limpios de residuos visibles y otros materiales que puedan contaminar los productos de la agricultura ecológica que van a ser transportados.
- 02.12.04 Si se utilizan recipientes, tienen que ser de calidad alimenticia, estar en buen estado de conservación, limpios y libres de residuos que pueda contaminar los productos ecológicos que contengan.

Capítulo 3

NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA PRODUCCIÓN VEGETAL

03.01 Cultivos herbáceos extensivos (excepto prados y pastos)

- 03.01.01 Además de las normas generales para la producción vegetal del Reglamento 834/2007, del Reglamento 889/2008 y del capítulo 2 del Cuaderno de Normas Técnicas, a los cultivos herbáceos (excepto prados y pastos) también le serán aplicables las disposiciones del presente apartado 03.01.
- 03.01.02 En el caso especial del arroz, el agua utilizada para su cultivo tiene que provenir directamente del río, pozo o del canal de riego, y no puede haber pasado antes por parcelas de arroz cultivadas de forma no ecológica. En el caso de parcelas con circulación continua de agua, se podrá autorizar agua que haya circulado anteriormente por parcelas convencionales, siempre que el operador pueda demostrar a satisfacción de la Autoridad de Control que no contiene sustancias no autorizadas en Agricultura Ecológica.

03.02 Manejo de prados y pastos

- 03.02.01 Además de las normas generales para la producción vegetal del Reglamento 834/2007, del Reglamento 889/2008 y del capítulo 2 del Cuaderno de Normas Técnicas, a los prados y pastos también les serán aplicables las disposiciones del presente apartado 03.02.
- 03.02.02 Las construcciones y los sacos de vacío para el ensilado y la conservación de forrajes tienen que evitar la contaminación de las aguas superficiales y subterráneas por efluentes. Cuando sea necesario, las instalaciones de ensilado tendrán que disponer de depósitos con la suficiente capacidad para la recogida de efluentes
- 03.02.03 Cuando las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada, se podrán añadir al ensilado enzimas y microorganismos no modificados genéticamente o provenientes de organismos no modificados genéticamente.
- 03.02.04 El rejuvenecimiento de los pastos invadidos por vegetación con pendientes inferiores al 35% se hará por desbroce.

03.03 Hortalizas cultivadas al aire libre y en invernadero

- 03.03.01 Además de las normas generales para la producción vegetal del Reglamento (CE) 834/2007, del Reglamento 889/2008 y del capítulo 2 del Cuaderno de Normas Técnicas, a las hortalizas cultivadas al aire libre y en invernadero también les serán aplicables las disposiciones del presente apartado 03.03.
- 03.03.02 En el caso de que en la unidad haya invernaderos tanto para cultivo ecológico como no ecológico, los invernaderos utilizados para el cultivo ecológico de vegetales tendrán que cumplir los siguientes requisitos:
- 1) Los invernaderos dedicados al cultivo ecológico tienen que formar una unidad completa, no permitiéndose la división del invernadero en secciones aisladas, excepto en aquellos casos en que, previa solicitud razonada del interesado, éste pueda justificar, a satisfacción de la Autoridad de Control, que la producción se podrá realizar adoptando unas medidas suficientes que eviten la contaminación de la producción ecológica.
 - 2) Las tuberías de riego de los invernaderos en producción ecológica tienen que estar separadas del resto del sistema de riego, correctamente identificadas y no tener ninguna abo-nadora en el circuito compartida con unidades no dedicadas a la producción ecológica.
- 03.03.03 Las hortalizas cultivadas a partir del trasplante de plantas provenientes de plantel sólo se podrán comercializar con la indicación de agricultura ecológica o en conversión a ecológica si las plantas para trasplante han sido producidas de forma ecológica en planteles de la propia explotación o de otras unidades certificadas para la producción ecológica.
- 03.03.04 En la construcción de invernaderos se podrán utilizar:
- 1) Como acondicionadores del suelo: arcilla (bentonita y zeolita), vermiculita, fibra de coco y perlita que no hayan sufrido tratamientos con productos no autorizados.
 - 2) El uso de vidrio para la construcción de invernaderos.
 - 3) Para la construcción de invernaderos y túneles, láminas de plástico de polietileno y de poliamida, así como placas de poliéster y polimetacrilato de metilo. Después de su uso se tienen que retirar de las parcelas y enviar a centros de reciclaje de plásticos.
 - 4) El acolchado del suelo con láminas de materiales biodegradables y de polietileno.
 - 5) Telas térmicas y mallas para sombreo.

03.04 Viveros. Producción de semillas para la reproducción, planteles y materiales de reproducción vegetativa

- 03.04.01 Además de las normas generales para la producción vegetal del Reglamento (CE) 834/2007 y del capítulo 2 del Cuaderno de Normas Técnicas, a los viveros y a la producción de semillas para la reproducción, planteles y materiales de reproducción vegetativa también les serán aplicables las disposiciones del presente apartado 03.04.
- 03.04.02 En el caso de que en la unidad haya invernaderos tanto para cultivo ecológico como no ecológico, los invernaderos utilizados para el cultivo ecológico de vegetales tendrán que cumplir los siguientes requisitos:
- 1) Los invernaderos dedicados al cultivo ecológico tienen que formar una unidad completa, no permitiéndose la división del invernadero en secciones aisladas, excepto en aquellos

casos en que, previa solicitud razonada del interesado, éste pueda justificar, a satisfacción de la Autoridad de Control, que la producción se podrá realizar adoptando unas medidas suficientes que eviten la contaminación de la producción ecológica.

- 2) Las tuberías de riego de los invernaderos en producción ecológica tienen que estar separadas del resto del sistema de riego, correctamente identificadas y no tener ninguna abonadora en el circuito compartida con unidades no dedicadas a la producción ecológica.

03.04.03 Se autoriza el uso de la fibra de coco como sustrato para vivero.

03.05 Producción de hongos comestibles

03.05.01 Además de las normas generales para la producción vegetal del Reglamento (CE) 834/2007 y del capítulo 2 del Cuaderno de Normas Técnicas que le sean aplicables, al cultivo de hongos comestibles (champiñón, Pleurotus, Shiitake, etc.) también le serán aplicables las disposiciones del presente apartado 03.05.

03.05.02 El micelio para la propagación de los hongos comestibles tiene que haberse producido de acuerdo con el artículo 45 del Reglamento (CE) 889/2008, si no es posible de obtenerlo de producción ecológica.

03.05.03 En el caso de unidades mixtas, en un mismo local no podrán cultivarse simultáneamente hongos comestibles ecológicos y convencionales, ni en la misma unidad podrá cultivarse simultáneamente la misma especie de hongo comestible de forma ecológica y convencional.

03.05.04 Se permiten las siguientes operaciones:

- 1) Pulverización de los pasadizos con cloruro sódico (sal) para el control de enfermedades causadas por hongos.
- 2) Lechada de cal para la desinfección de paredes, techo y suelos del local.
- 3) Entre dos cultivos de hongos comestibles, cuando los locales estén vacíos, la limpieza y desinfección de los locales con detergentes y desinfectantes el uso de los cuales esté autorizado en industrias alimenticias, seguida de un abundante aclarado.

03.06 Producción de plantas acuáticas

03.06.01 Además de las normas generales para la producción vegetal del Reglamento 834/2007, el Reglamento 889/2008 y del capítulo 2 del Cuaderno de Normas Técnicas que les sean aplicables, al cultivo de plantas en medios acuáticos (berros, etc) también le serán aplicables las disposiciones del presente apartado 03.06.

03.06.02 La conversión a la agricultura ecológica se hará tras dos ciclos de cultivo empleando las técnicas permitidas, es decir, realizar la plantación y la limpieza de los lechos dos veces.

03.06.03 Cuando el lecho se implante por primera vez no será necesario pasar el periodo de conversión.

03.06.04 Se debe emplear agua potable procedente de manantiales naturales o pozos artesanales que no puedan estar contaminados por agua superficial o cualquier otra fuente de contaminación.

-
- 03.06.05 Para el manejo de los lechos se podrá:
- Compostar la grava y los residuos de cultivo eliminados después de cada ciclo de cultivo;
 - Separar la grava después de su compostaje y reusarla en los lechos;
 - Esparcir el compost en tierras orgánicas y
 - Esparcir los materiales sólidos de los tanques de sedimentación en parcelas de producción ecológica.

Los nutrientes procederán principalmente del agua, aunque se admite modificar ligeramente el balance nutricional empleando fuentes de nutrientes naturales.

Se deben medir los niveles de fosfato y otros nutrientes añadidos en el agua con regularidad.

- 03.06.06 Sólo se podrá emplear agua bombeada desde un pozo en los siguientes casos:

- En el verano cuando el caudal del río es demasiado bajo, o
- Para redirigir el agua de los manantiales naturales a un reservorio (azud por ejemplo)

No se podrán aportar soluciones de nutrientes minerales.

RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES

04. Normas para la recolección de productos silvestres

Capítulo 4

NORMAS PARA LA RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES

04.01 Recolección, tratamientos post-recolección y almacenado

- 04.01.01 Para la recolección, tratamientos postcosecha y almacenado de productos recolectados silvestres se aplicarán, en aquello que corresponda, las normas indicadas en el apartado 02.10 para la cosecha, tratamientos postcosecha y almacenado de productos vegetales producidos en explotaciones agrarias ecológicas.
- 04.01.02 Para la recolección se delimitarán áreas de superficie no superior a 100 m². En los aprovechamientos de estas áreas se atenderá a los siguientes criterios:
- No podrán desenraizarse las plantas. El aprovechamiento se realizará siempre mediante siega y nunca por arranque o extracción de las matas.
 - No podrán recolectarse más de la cuarta parte de las plantas en las zonas delimitadas.
 - No podrá eliminarse más de la cuarta parte de la parte aérea de cada planta.
 - La recolección se realizará fuera del período reproductivo de las plantas.
- 04.01.03 Las recolecciones de productos silvestres se realizarán de tal forma que se asegure el máximo respeto al medio ambiente, favoreciéndose la regeneración de las zonas recolectadas.

04.02 Prevención de contaminaciones y de tratamientos con productos no autorizados

- 04.02.01 Las zonas de recolección tienen que estar suficientemente alejadas de núcleos de población, industrias, carreteras, vías de tren, etc. y zonas agrícolas y forestales tratadas con productos no autorizados en agricultura ecológica como para poder ser consideradas zonas libres de contaminación. Orientativamente se utilizarán las siguientes distancias:
- a más de 100 m. de autopistas y carreteras con elevada densidad de tráfico;
 - a más de 20 m. del resto de carreteras;
 - a más de 5 m. de pistas forestales;
 - a más de 50 m. de zonas agrícolas tratadas con productos no autorizados;
 - a más de 50 m. de zonas forestales tratadas con productos no autorizados;
- 04.02.02 Los operadores responsables de las unidades de recolección tienen que notificar a la Autoridad de Control cualquier contaminación de las zonas de recolección originada por la aplicación de productos no autorizados en agricultura ecológica (por ejemplo, causada por tratamientos aéreos contra plagas forestales) o por otras causas. Los productos recolectados en estas zonas no

se podrán comercializar usando las indicaciones reservadas al método de producción ecológico.

04.03 Materiales de envasado

04.03.01 Para el envasado de productos recolectados silvestres se aplicarán, en aquello que corresponda, las normas indicadas en el apartado 02.11 para materiales de envasado de productos vegetales producidos en explotaciones agrarias ecológicas.

04.04 Transporte

04.04.01 Para el transporte de productos de recolección silvestres se aplicarán, en aquello que corresponda, las normas indicadas en el apartado 02.12 para el transporte de productos vegetales producidos en explotaciones agrarias ecológicas.

CRÍA DE ANIMALES

5. Normas generales para la cría de animales
6. Normas específicas para la cría de animales

Capítulo 5

NORMAS GENERALES PARA LA CRÍA DE ANIMALES

05.01 Principios generales de la ganadería ecológica

Pastoreo en parcelas, pastos y tierras comunales inscritas

- 05.01.01 Para el pastoreo (alimentación a diente) de los animales criados de forma ecológica, inscritos en agricultura ecológica por la Autoridad de Control, sólo se podrán utilizar:
- a) Parcelas de cultivo y de pasto inscritas en los registros correspondientes de la Autoridad de Control o en otro organismo de certificación de agricultura ecológica, en las cuales sólo pasten animales criados de forma ecológica.
 - b) Parcelas de pasto inscritas en los registros correspondientes de la Autoridad de Control o en otro organismo de certificación de agricultura ecológica, en que también pasten animales criados de forma no ecológica, siempre y cuando estos animales utilicen estas parcelas durante un periodo de tiempo limitado cada año, procedan de ganadería extensiva y no pasten coincidiendo con animales de cría ecológica.
 - c) Tierras comunales de pasto inscritas en la Autoridad de Control o en otro organismo de certificación de agricultura ecológica, siempre y cuando se cumpla aquello que disponen las normas 05.01.03 y 05.01.04.

Pastos compartidos con ganado criado de forma no ecológica

- 05.01.02 Se considera que las tierras comunales de pasto son aptas para la alimentación del ganado criado de forma ecológica si cumplen algunos de los siguientes requisitos:
- a) las tierras comunales de pasto cumplen las disposiciones del artículo 17, apartado 3 del Reglamento (CE) 889/2008 y no requieren un periodo de conversión, o
 - b) las tierras comunales de pasto están inscritas y calificadas en agricultura ecológica por la Autoridad de Control u otro organismo de certificación de la agricultura ecológica, después de haber transcurrido el periodo de conversión que les corresponda, y se cumpla lo que dispone el artículo 17, apartado 3 del Reglamento (CE) 889/2008
- 05.01.03 La Autoridad de Control considerará que en tierras comunales los animales criados de forma ecológica han sido adecuadamente separados de los de cría no ecológica, si han sido claramente identificados durante su permanencia en los pastos comunales (por ejemplo, en el caso de ganado vacuno y ovino, mediante los crotales oficiales), si han sido separados por medio de una barrera física o si la separación se ha realizado en el tiempo de pastoreo.

05.02 Conversión del ganado a la agricultura ecológica

05.02.01 Los animales, las parcelas y los pastos convertidos a la agricultura ecológica no pueden estar alternando entre producción ecológica y convencional.

Periodo de conversión de tierras asociadas a producciones animales ecológicas

05.02.02 Como excepción al periodo de conversión aplicado a las superficies agrarias, en tierras asociadas a las producciones animales, el periodo de conversión se podrá reducir a un año para las tierras de pasto, los corrales al aire libre y las zonas de ejercicio que utilicen las especies no herbívoras (cerdos, aves, etc.). Éste período se podrá reducir a seis meses si el terreno en cuestión no ha sido tratado en los 12 meses anteriores del inicio del periodo de conversión con productos diferentes de los permitidos en los Anexos I y II del Reglamento (CE) 889/2008. Esta excepción estará supeditada a la autorización previa de la Autoridad de Control.

Periodo de conversión de animales y productos animales

05.02.03 No se permite la venta de animales ni productos animales utilizando la indicación “en conversión a la agricultura ecológica”, así como tampoco haciendo referencia a la agricultura ecológica, antes de que haya transcurrido el periodo de conversión indicado en el artículo 38 del Reglamento (CE) 889/2008.

05.03 Origen de los animales

05.03.01 Cuando se compren animales en explotaciones no ecológicas se deberá atender especialmente a:

- a) comprar animales sanos, para los cuales se hayan formalizado adecuadamente los registros de los tratamientos veterinarios, así como los otros registros solicitados por la legislación vigente;
- b) que los animales provengan preferentemente de explotaciones donde se observen unas medidas de bienestar animal equivalentes a las indicadas en el presente Cuaderno de Normas Técnicas y en el Reglamento (CE) 834/2007;
- c) que los animales sean transportados de acuerdo con las disposiciones de las normas 05.09.01 a 05.09.07 del Cuaderno de Normas Técnicas;
- d) en el momento de su llegada, comprobar de forma adecuada que los animales no estén enfermos o lesionados y, en el caso de estarlo, tomar las medidas adecuadas.

05.04 Técnicas de manejo y bienestar de los animales

Bienestar animal

05.04.01 Además de la aplicación y cumplimiento de todas las normas vigentes generales en materia de bienestar animal, las técnicas de manejo ecológico del ganado se tienen que regir por las necesidades fisiológicas y etológicas básicas de los animales domésticos en cuestión, con el objeti-

vo general de evitar a los animales todo dolor o padecimiento innecesario, tanto en la explotación como durante el transporte y el sacrificio, y en particular:

- a) es preciso permitir que los animales satisfagan sus necesidades básicas de comportamiento;
- b) todas las técnicas de manejo, especialmente en cuanto a los niveles de producción y la velocidad de crecimiento, tienen que estar orientadas en lograr la buena salud y el bienestar de los animales.

Reproducción

05.04.02 Se permite la inseminación artificial sin la utilización de hormonas.

Técnicas de identificación de los animales

05.04.03 Sin perjuicio de la aplicación y cumplimiento de todas las normas vigentes generales en materia de identificación de los animales, la identificación de los animales en las granjas ecológicas se podrá realizar mediante la fijación de etiquetas (crotales, etc.), la práctica de muescas en las orejas, el tatuaje, la marcación por congelación y la identificación electrónica (microchip).

05.05 Alojamiento para el ganado y la carga ganadera

Alojamientos del ganado

05.05.01 Excepto en sistemas de alojamiento basados en la acumulación de estiércol, los estiércoles, la orina y los alimentos derramados o no consumidos tendrán que retirarse con la frecuencia necesaria para reducir al máximo los olores y no atraer insectos o roedores.

Condiciones específicas para alojamientos abiertos al exterior

05.05.02 En climas suaves, ciertos alojamientos para el ganado se construyen en forma de cubiertos con una de sus fachadas, como mínimo, totalmente abierta hacia el exterior. Estos alojamientos abiertos, siempre y cuando la orientación sea favorable y a resguardo de los vientos dominantes, son preferibles en agricultura ecológica a los alojamientos cerrados para la cría o el engorde del ganado.

En estas instalaciones abiertas, al no haber una pared que separe la “zona cubierta” de la “zona al aire libre”, y para el cálculo del espacio mínimo disponible por animal, se considerará la suma de las superficies de “zona cubierta” y de “zona al aire libre” para las diferentes especies y tipos de producción. Por ejemplo, para terneros de engorde de hasta 350 Kg. de peso vivo, la superficie mínima disponible por animal tendrá que ser de 7 m² (4 m² de zona cubierta + 3 m² de zona al aire libre).

05.06 Alimentación

Racionamiento del ganado

- 05.06.01 En explotaciones de ganadería ecológica, la aplicación de las normas de la agricultura ecológica para la alimentación del ganado debería hacer innecesario suplementar la ración una vez consolidado el sistema ecológico de producción. La utilización de suplementos minerales o vitamínicos no se debe hacer de forma rutinaria, sino sólo cuando haya una carencia en los alimentos que forman la ración, o haya evidencia veterinaria de determinada deficiencia en el ganado (por ejemplo, mediante análisis de sangre).

05.07 Profilaxis y cuidados veterinarios

Normas generales sobre los tratamientos veterinarios

- 05.07.01 Queda prohibida la utilización de medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química o antibióticos como tratamiento preventivo o sistemático.

05.08 Ordeño y conservación de la leche en la granja.

- 05.08.01 El ordeño se realizará de acuerdo con las condiciones siguientes:
- a) para no perturbar a los animales, el ordeño se realizará regularmente;
 - b) antes del ordeño se procurará una gran precaución higiénica del braguero (lavado, secado, eliminación de los primeros chorros, etc.) y de las condiciones del entorno (camas y suelos limpios, ventilación e iluminación adecuadas, etc.);
 - c) después del ordeño, para el baño de pezones, se utilizaran preferentemente sustancias simples y naturales;
 - d) el material de ordeño debe ser mantenido en perfecto estado de funcionamiento, limpio y con las revisiones técnicas adecuadas.
- 05.08.02 La leche se conservará en tanques refrigerados a una temperatura inferior o igual a +4°C, durante un máximo de 48 horas después del primer ordeño.
- 05.08.03 La limpieza y la desinfección del material y de los locales se realizará empezando por un enjuague con agua, seguido por la utilización de los productos desinfectantes permitidos que se hayan escogido, y finalizando por un aclarado obligatorio y eficaz. El tratamiento se realizará de tal manera que con las aguas residuales no se produzca una contaminación del medio.

05.09 Manejo y transporte de animales vivos y aves

Transporte de animales

- 05.09.01 Los principios de bienestar animal indicados para la cría ecológica también se tienen que aplicar durante su manejo y transporte. El manejo y el transporte cuidadoso de los animales en tránsito reducirán el riesgo de fatiga, padecimiento, lesión y, en el sacrificio, los cambios fisiológicos en la carne inducidos por el estrés.
- 05.09.02 Durante la carga, el tránsito y la descarga, los animales tienen que ser manejados en condiciones que minimicen el estrés y eviten posibles lesiones. Para ello, es preciso una especial atención para:
- asegurar que las operaciones son llevadas a cabo por personal especializado y de manera relajada;
 - evitar la mezcla de animales de grupos sociales diferentes;
 - evitar el uso innecesario de la fuerza con los animales;
 - asegurar que los puntos de carga y descarga tengan instalaciones de manejo del ganado correctamente diseñadas y en buen estado;
 - asegurar que los vehículos son ventilados adecuadamente durante el viaje;
 - evitar una conducción brusca que pueda causar daños o lesiones a los animales;
 - asegurar que cada viaje no sobrepasa las 8 horas desde su inicio hasta el final (incluyendo el tiempo de carga y descarga).
- 05.09.03 El productor, el transportista y el destinatario deben ponerse de acuerdo sobre la hora de recogida y de llegada para reducir al mínimo el tiempo de transporte.
- 05.09.04 Los vehículos utilizados para el transporte de animales tienen que ser apropiados para este propósito, estar equipados de forma adecuada y ser mantenidos en un correcto estado de limpieza e higiene. Excepto en el caso de animales de una misma explotación transportados en sucesivas cargas, los vehículos se tienen que limpiar y desinfectar entre cargas. Corresponde al operador verificar que los vehículos que transportarán su ganado cumplan los requisitos señalados.
- 05.09.05 Si es presumible que los animales tengan que ser alimentados durante el tránsito o durante el período de espera en el matadero, el operador tiene que suministrar la cantidad necesaria de alimentos ecológicos.
- 05.09.06 Los animales se tienen que transportar acompañados del correspondiente documento de circulación de la Autoridad de Control.

Espera en el matadero

- 05.09.07 Para poder hacer uso de la denominación ecológica en la carne de los animales, éstos tienen que ser sacrificados en mataderos inscritos en el Registro de operadores de la Autoridad de Control, o sometidos al control de cualquiera otra autoridad u organismo de control autorizados en producción ecológica.

-
- 05.09.08 Una vez en el matadero, además del cumplimiento de la normativa general de bienestar, los animales tienen que disponer de unas condiciones de comodidad que reduzcan el estrés y les permita recuperarse. En especial:
- a) todos los animales tienen que tener acceso a agua potable;
 - b) si está previsto que la espera dure más de 6 horas, los animales deben disponer desde el principio de cama y de suficiente espacio para yacer;
 - c) si está previsto que la espera dure más de 12 horas, también tienen que disponer de alimentos ecológicos.

Capítulo 6

NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA CRÍA DE ANIMALES

06.01 Ganado vacuno

06.01.01 Además de las normas para la cría de animales establecidas en el Reglamento (CE) 834/2007, Reglamento 889/2008 y en el capítulo 5 del Cuaderno de Normas Técnicas, al ganado vacuno también le serán aplicables las disposiciones del presente apartado 06.01.

Origen del ganado vacuno

06.01.02 Los terneros no criados de forma ecológica que vayan a ser introducidos en una unidad de producción animal ecológica, en virtud de la excepción establecida en el artículo 42 del Reglamento (CE) 889/2008, se escogerán, siempre y cuando sea posible, entre aquellos que no hayan recibido anteriormente productos sustitutivos de la leche natural. En caso contrario, se tendrá que justificar esta imposibilidad ante la Autoridad de Control en el momento de solicitar la aplicación de esta excepción.

Manejo, lactancia y cría de los terneros

06.01.03 Si la fase final del engorde de los terneros se realiza en el interior, tienen que tener acceso a paja de buena calidad, heno o ensilado y agua potable.

06.01.04 Se podrá complementar la leche materna con leche de origen ecológico según la siguiente proporción en la ración diaria:

51% como mínimo de leche cruda entera de origen ecológico, complementada con leche en polvo entera, leche desnatada en polvo o sustitutos de la leche, todos de origen ecológico.

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

- 1) Alojamiento de terneros en habitáculos individuales hasta los 7 días de vida. Los habitáculos tienen que estar contruidos de tal forma que cada ternero pueda ver y oír a los otros terneros, levantarse, sentarse, tumbarse y girarse a su alrededor sin dificultad.
- 2) Cría con leche cruda ecológica suministrada mediante cubos o tetinas.
- 3) En caso de muerte de la madre, hasta que pueda cumplirse lo que dispone la norma 06.01.04, suministrar leche no ecológica o leches artificiales que estén libres de antibióticos y aditivos.

Bienestar y alojamiento del ganado vacuno

06.01.06 El ganado agresivo y con cuernos debe ser alojado separadamente. Si se alojan juntos varios animales con cuernos, se les tiene que proporcionar suficiente espacio adicional para yacer y alimentarse.

-
- 06.01.07 Los sistemas de cría ecológica de bovinos tendrán que permitir que los animales tengan acceso a pastos o cultivos de forrajes, excepto cuando el mal tiempo o las malas condiciones del terreno o el estado de la vegetación se lo impidan.

Sanidad del ganado vacuno

- 06.01.08 Se podrán emplear vacunas, tratamientos antiparasitarios y programas de erradicación señalados como obligatorios por la Autoridad Competente.
- 06.01.09 Cuando no haya tratamiento alternativo disponible, o cuando se considere que constituye el mejor método para reducir el padecimiento del animal o salvarle la vida, se podrán efectuar tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos, bajo la responsabilidad de un veterinario.
- 06.01.10 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se permite:
- 1) Tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos para restaurar la salud del animal, bajo la responsabilidad de un veterinario, aunque existan tratamientos alternativos disponibles

Descalificación por brucelosis y/o tuberculosis

- 06.01.11 En las pruebas de Saneamiento Oficial, los animales en los cuales haya salido positiva la prueba de brucelosis y/o tuberculosis restarán descalificados y tendrán que ser sacrificados de acuerdo con la normativa general vigente.

Identificación del ganado vacuno

- 06.01.12 Para la identificación de los animales de la especie bovina se aplicará la normativa oficial vigente.

06.02 Ovejas y cabras

- 06.02.01 Además de las normas para la cría de animales establecidas por el Reglamento (CE) 834/2007, el Reglamento (CE) 889/2008 y por el capítulo 5 del Cuaderno de Normas Técnicas, a las ovejas y cabras también les serán aplicables las disposiciones del presente apartado 06.02.

Bienestar y alojamiento de ovejas y cabras

- 06.02.02 Los sistemas de cría ecológica de ovinos y caprinos tendrán que permitir que los animales tengan acceso a pastos o cultivos de forrajes, excepto cuando el mal tiempo o las malas condiciones del terreno o el estado de la vegetación lo impidan.
- 06.02.03 En las siguientes condiciones se permitirá alojamiento en el interior:
- a) ovejas y cabras preñadas unos días antes del parto;
 - b) corderos y cabritos recién nacidos, en los primeros días de vida.

Alimentación de ovejas y cabras

- 06.02.04 Para la alimentación de ovejas y cabras se podrá emplear:
- 1) Calostro de cabra para corderos huérfanos.
 - 2) Leche de origen ecológico para complementar la leche materna, según la siguiente proporción en la ración diaria:
 - 51% como mínimo de leche cruda y entera de origen ecológico, complementada con leche en polvo entera, leche desnatada en polvo o sustitutos de la leche, todos de origen ecológico.
- 06.02.05 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se permite:
- 1) Sustituto de la leche libre de antibióticos y sólo para huérfanos.

Sanidad de ovejas y cabras

- 06.02.06 Se podrán emplear vacunas, tratamientos antiparasitarios y programas de erradicación señalados como obligatorios por la Autoridad Competente.
- 06.02.07 Cuando no haya tratamiento alternativo disponible, o cuando se considere que constituye el mejor método para reducir el padecimiento del animal o salvarle la vida, se podrán efectuar tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos, bajo la responsabilidad de un veterinario.
- 06.02.08 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se permite:
- 1) Tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos para restaurar la salud del animal, bajo la responsabilidad de un veterinario, aunque existan tratamientos alternativos disponibles

Descalificación por brucelosis y/o tuberculosis

- 06.02.09 En las pruebas de Saneamiento Oficial, los animales a los cuales haya salido positiva la prueba de brucelosis y/o tuberculosis restarán descalificados y tendrán que ser sacrificados de acuerdo con la normativa general vigente.

Identificación de ovejas y cabras

- 06.02.10 Para la identificación de las ovejas y cabras se aplicará la normativa oficial vigente. Simultáneamente al sistema oficial de identificación, se podrán marcar las ovejas y las cabras mediante procedimientos tradicionales.

06.03 Cerdos

- 06.03.01 Además de las normas para la cría de animales del Reglamento (CE) 834/2007 y del capítulo 5 del Cuaderno de Normas Técnicas, a los cerdos también les serán aplicables las disposiciones del presente apartado 06.03.

Origen de los cerdos

- 06.03.02 Las razas y estirpes escogidas tienen que ser de constitución y aptitud adecuadas para prosperar en condiciones de cría ecológica al aire libre.

Bienestar para las cerdas gestantes y de cría

- 06.03.03 Los sistemas de cría ecológica de cerdas gestantes y de cría tendrán que permitir que los animales tengan acceso a pastos o cultivos de forrajes o a zonas al aire libre, excepto cuando el mal tiempo o las malas condiciones del terreno o el estado de la vegetación lo impidan.
- 06.03.04 Los alojamientos para cerdas de cría tienen que proporcionar:
- locales con abundante cama seca, ventilación natural y luz solar;
 - suficiente espacio en las comedoras para que se puedan alimentar todas las cerdas, en el caso de que la alimentación no sea “a discreción”.
- 06.03.05 Es preciso evitar la intimidación en los grupos mixtos de cerdas gestantes y cerdas nulíparas, particularmente durante la alimentación. Es preferible la alimentación individual y simultánea, y se pueden utilizar métodos de separación en las comederas. Si no se dispone de boxes para alimentación individual, los grupos de cerdas no superarán los 10 animales.
- 06.03.06 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, en los alojamientos para las cerdas reproductoras se aceptarán superficies inferiores a 3 m²/cerda de zona cubierta (superficie disponible por animal) y 3 m²/cerda de zona al aire libre (superficie de ejercicio sin incluir pastos), hasta llegar a las superficies mínimas indicadas al Anexo III del Reglamento (CE) 889/2008, siempre y cuando se cumplan los requisitos siguientes:
- se pueda constatar un buen nivel de salud y bienestar entre las cerdas;
 - el plan de conversión presentado con la solicitud de inscripción que incluye estas densidades haya sido aprobado previamente por la Autoridad de Control.

Manejo de las crías y lactancia de los lechones

- 06.03.07 La alimentación de los lechones se tendrá que basar en la leche materna durante un periodo mínimo de 40 días.
- 06.03.08 Se podrá aplicar calor artificial en una zona del nido.
- 06.03.09 Se podrán emplear celdas de parto individualizadas durante los primeros 7 días de lactancia.
- 06.03.10 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se permite:
- Sustituto de la leche de cerda, libre de antibióticos, sólo para huérfanos.

Bienestar de los cerdos de engorde

- 06.03.11 Los alojamientos para cerdos de engorde tienen que proporcionar:
- locales con abundante cama seco, ventilación natural y luz solar;

06.03.12 Se podrán clasificar los cerdos por sexo y tamaño durante el destete.

Alimentación de los cerdos

06.03.13

Sanidad de los cerdos

06.03.14 Se podrán emplear vacunas, tratamientos antiparasitarios y programas de erradicación señalados como obligatorios por la Autoridad Competente.

06.03.15 Cuando no haya tratamiento alternativo disponible, o cuando se considere que constituye el mejor método para reducir el padecimiento del animal o salvarle la vida, se podrán efectuar tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos, bajo la responsabilidad de un veterinario.

06.03.16 Se podrán emplear cristales de sulfato de hierro contra la anemia.

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

- 1) Tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos para restaurar la salud del animal, bajo la responsabilidad de un veterinario, aunque existan tratamientos alternativos disponibles
- 2) Inyecciones de hierro contra la anemia en caso de suelos deficientes en hierro o anemia crónica en sistemas de cría al aire libre, bajo prescripción veterinaria.

Identificación del ganado porcino

06.03.18 Para la identificación de los cerdos se aplicará la normativa oficial vigente.

06.04 Aves

06.04.01 Además de las normas para la cría de animales del Reglamento (CE) 834/2007, del Reglamento 889/2008 y del capítulo 5 del Cuaderno de Normas Técnicas, a las aves también le serán aplicables las disposiciones del presente apartado 06.04.

06.04.02 En la unidad no se pueden criar aves en producción ecológica y no ecológica de la misma especie (por ejemplo, gallinas ponedoras ecológicas y pollos de carne no ecológicos).

06.04.03 La cría ecológica de otras especies de aves no detalladas en este apartado se evaluará de acuerdo con los principios del mismo, y cuando sea necesario se realizarán adaptaciones a los requisitos específicos de estas especies.

Origen de las aves

06.04.04 Las razas y estirpes escogidas tienen que ser de constitución y aptitud adecuadas para prosperar en condiciones de cría ecológica al aire libre. Para la producción de carne se recomienda el uso de estirpes de crecimiento lento.

Bienestar y alojamiento de las aves

- 06.04.05 El manejo de la zona al aire libre será tal que permita la rotación de las aves y que la tierra de cada parque se regenere, para evitar las parasitosis y permitir que las aves puedan disponer de vegetación fresca. La superficie mínima de la zona al aire libre disponible por cabeza que prevé el anexo III del Reglamento (CE) 889/2008, 4 m² por cabeza, se calculará sumando la superficie disponible en cada uno de los parques en rotación (por ejemplo, para una rotación con dos parques, un total de 4 m² de zona al aire libre para cada gallina ponedora entre los dos parques).
- 06.04.06 Las gallinas y otras aves ponedoras tienen que tener garantizado el acceso a espacios al aire libre durante toda su vida productiva.
- 06.04.07 Las áreas de cría al aire libre deben tener una cobertura aérea adecuada, ya sea natural (árboles, arbustos, etc.) o artificial (mallas, remolques, cobertizos, etc.) para proporcionar a las aves condiciones similares a las de su hábitat, protección frente a las rapaces y cobijo ante las condiciones climáticas extremas.
- 06.04.08 La cama de los gallineros ha de reponerse a diario y mantenerse en un estado seco y disgregado apropiado para que las aves puedan escarbar y revolcarse.
- 06.04.09 Todas las aves deben tener acceso a una zona con arena (para los baños de arena).
- 06.04.10 La cama se elaborará con los siguientes materiales: virutas de madera no tratada, paja no tratada de explotaciones no ecológicas (preferiblemente picada).
- 06.04.11 La Autoridad de Control sólo autorizará planes de cría basados en densidades elevadas de aves cercanas a las densidades máximas establecidas en los apartados 1 a 4 del artículo 12 del Reglamento (CE) 889/2008, si la práctica posterior demuestra que con éstas densidades:
- se puede constatar un buen nivel de salud y bienestar de las aves, con ausencia de problemas apreciables de picotazos (canibalismo);
 - las condiciones ambientales, tanto dentro del gallinero como en los corrales al aire libre, son apropiadas.

Si el cumplimiento estricto de los puntos a) y b) anteriores no es posible, o no se puede mantener a lo largo del tiempo, la Autoridad de Control puede requerir al operador que disminuya la densidad de aves para mantener la certificación.

Alimentación de las aves

06.04.12

Sanidad de las aves

- 06.04.13 Se podrán emplear vacunas, tratamientos antiparasitarios y programas de erradicación señalados como obligatorios por la Autoridad Competente.
- 06.04.14 Como medida preventiva de la coccidiosis, se podrá acidificar el medio intestinal de las gallinas ponedoras con los siguientes productos:

-
- a) ácido láctico (leche descremada fermentada, suero de leche, etc.);
 - b) ácido acético (vinagre de manzana).
- 06.04.15 Cuando no haya tratamiento alternativo disponible, o cuando se considere que constituye el mejor método para reducir el padecimiento del animal o salvarle la vida, se podrán efectuar tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos, bajo la responsabilidad de un veterinario.
- 06.04.16 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se permite:
- 1) Tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos para restaurar la salud del animal, bajo la responsabilidad de un veterinario, aunque existan tratamientos alternativos disponibles
 - 2) Despuntado del pico (gavilán) por cuestiones de bienestar animal (picaje).

Identificación de las aves

- 06.04.17 Durante su permanencia en la explotación, las aves se identificarán por lotes.

06.05 Conejos

- 06.05.01 Además de las normas para la cría de animales del capítulo 5 del Cuaderno de Normas Técnicas, a los conejos también les serán aplicables las disposiciones del presente apartado 06.05.

Origen de los conejos

- 06.05.02 Los conejos destinados a producción de carne tendrán que haber sido criados según las normas del presente apartado 06.05 desde su nacimiento.
- 06.05.03 Se utilizarán preferentemente líneas de conejos adaptadas al manejo ecológico y al clima de la comarca.
- 06.05.04 Se podrán emplear razas autóctonas e híbridos comerciales.
- 06.05.05 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se permite:
- 1) Cuando no se disponga en cantidad suficiente de reproductores criados según las normas de producción ecológica, se podrán introducir animales criados en explotaciones convencionales, siempre y cuando tengan menos de 3 meses de edad y bajo autorización previa de la Autoridad de Control, en los casos siguientes:
 - a) al constituir por primera vez un lote de cría ecológica en la explotación o en la unidad de producción.
 - b) para renovar el lote de cría, se podrá introducir por año hasta un máximo del 20% de los reproductores.
 - c) para la renovación o reconstitución de los reproductores cuando se haya producido una elevada mortalidad causada por enfermedad o catástrofe.

-
- 2) Si por alguna circunstancia hiciera falta introducir en la explotación reproductores con más de 3 meses de edad que no procediesen de explotaciones de cría ecológica, deberá comunicarse a la Autoridad de Control para obtener la correspondiente autorización. En este caso será necesario que un técnico competente justifique esta circunstancia, así como el motivo que la ha causado.

Conversión de los conejos

- 06.05.06 No se podrán someter a conversión los animales destinados a producción de carne presentes en la explotación antes del inicio de la certificación de la producción por la Autoridad de Control.
- 06.05.07 Toda introducción en el sistema de cría ecológica de animales reproductores provenientes de explotaciones no ecológicas de acuerdo con la norma 06.05.05 comporta un periodo de conversión mínimo de 3 meses, durante el cual se tendrán que cumplir las normas del presente apartado 06.05. Las crías nacidas una vez transcurrido este periodo de conversión podrán ser comercializadas como animales de producción ecológica.

Manejo de los conejos

- 06.05.08 La fase de reproducción comenzará a partir de los 4 meses de edad. Se recomienda un mes más para los machos.
- 06.05.09 La cubrición se realizará en el cubículo del macho, para evitar peleas, y se hará a partir de los 30 días del parto, para evitar un ciclo productivo intensivo.
- 06.05.10 El destete se realizará a partir de los 30 días del nacimiento, para que los gazapos tengan un periodo de lactancia natural.
- 06.05.11 El nidal para el parto tendrá que estar a disposición de la hembra al menos 7 días antes del parto.
- 06.05.12 Está autorizada la utilización de luz artificial para los animales reproductores, como complemento de la natural, hasta un total de 16 horas, siempre y cuando tengan un periodo central de descanso sin luz.
- 06.05.13 Será obligatorio mantener un número de animales de reposición.

Alojamientos de los conejos

- 06.05.14 Los conejos deberán ser criados en condiciones de libertad sobre el suelo y no se podrán mantener cerrados en jaulas. Se podrán formar lotes homogéneos de animales separados por muros de obra o por planchas móviles.
- 06.05.15 El suelo estará constituido por tierra firme, y no está permitido el uso de rejillas en los pisos de los cubículos en ninguna parte de su extensión, tanto en el caso de los reproductores, como en la reposición y el engorde.

-
- 06.05.16 Es obligatorio el uso de cama en todos los cubículos donde haya animales, constituida por paja u otros materiales naturales adecuados y no tratados químicamente. Esta cama deberá mantenerse limpia y seca, renovándola cuando sea necesario, y se podrá sanear y mejorar con cualquiera de los productos minerales autorizados para el abonado en el Anexo I del Reglamento (CE) 889/2008.
- 06.05.17 Para la limpieza y desinfección de los locales e instalaciones de cría de conejos sólo se podrán usar los productos autorizados en el Anexo VII del Reglamento (CE) 889/2008.
- 06.05.18 Los animales deberán tener acceso al aire y al sol con un área que podrá ser cubierta, pero no cerrada. En el caso de que sea cubierta, deberá estar orientada convenientemente de forma que los animales reciban el máximo de luz.
- 06.05.19 Las superficies mínimas de los alojamientos para conejos serán las siguientes:
- a) para las hembras y los machos reproductores y de reposición: 2 m² para cada animal;
 - b) para cada gazapo, desde el destete al sacrificio: 0,20 m² (equivalentes a 5 gazapos por m²).

Alimentación de los conejos

- 06.05.20 La alimentación de los conejos se tiene que asegurar mediante alimentos de producción ecológica.
- 06.05.21 Se autorizará la inclusión, hasta un porcentaje máximo del 30% de la fórmula alimenticia como media, de alimentos en conversión. Cuando estos alimentos en conversión procedan de una unidad de la misma explotación, el porcentaje se podrá elevar hasta el 60%. Estas cifras se expresarán en porcentaje de materia seca de los alimentos de origen agrícola.
- 06.05.22 Debido al carácter herbívoro del conejo, un mínimo del 30% (referido a materia seca) de la ración deberá estar constituida, obligatoriamente, por forrajes verdes o secos. Esta alimentación tendrá que darse en rastrillos o forrajeras; el resto de la alimentación se dará molida muy groseramente o granulada en tolvas apropiadas.
- 06.05.23 Los conejos tendrán que tener permanentemente a su disposición agua para beber, en bebederos apropiados.

Sanidad de los conejos

- 06.05.24 La sanidad se basará en métodos preventivos.
- 06.05.25 Se autoriza la vacunación de los animales de la explotación.
- 06.05.26 Exceptuando las vacunas indicadas en la norma 06.05.25 anterior, si pese a las medidas preventivas los animales reproductores enferman, podrán recibir hasta un máximo de dos tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química o antibióticos, en un año, incluidos los tratamientos antiparasitarios. Si recibiesen más tratamientos, sus crías lactantes no se podrán vender como procedentes de producción ecológica, y deberán pasar, tanto las crías como los reproductores, un periodo de conversión de 3 meses para que puedan co-

mercializarse con las indicaciones referentes al método de producción ecológico. Todos los tratamientos serán a título individual.

- 06.05.27 Los gazapos podrán recibir como máximo dos tratamientos antiparasitarios; si recibiesen más de dos, deberán pasar el periodo de conversión indicado en el punto anterior.
- 06.05.28 El tiempo de espera entre la última administración del medicamento veterinario alopático al animal, en las condiciones normales de uso, y la obtención de productos alimenticios ecológicos que procedan de este animal, tendrá que ser, al menos, de 30 días antes del sacrificio.
- 06.05.29 Se realizará un vacío sanitario de 15 días después de la salida de cada lote de cría.
- 06.05.30 Como acidificantes del medio intestinal, para prevenir problemas de índole gástrica e intestinal, se autoriza la utilización de:
- a) ácido láctico (leche fermentada);
 - b) ácido acético (vinagre).

Transporte y sacrificio de los conejos

- 06.05.31 El transporte y sacrificio de los conejos se tendrá que realizar de manera que se reduzca al mínimo el estrés y el padecimiento a los cuales se ven sometidos.
- 06.05.32 Los conejos destinados a producción de carne no se podrán sacrificar a partir de los 2 kg de peso vivo.

Identificación de los conejos

- 06.05.33 A la salida de la explotación al matadero, las jaulas irán identificadas mediante precinto.
- 06.05.34 A la salida del matadero, los animales irán identificados individualmente.

06.06 Ganado equino

- 06.06.01 Además de las normas para la cría de animales del Reglamento (CE) 834/2007, del reglamento 889/2008 y del capítulo 5 del Cuaderno de Normas Técnicas, al ganado equino también le serán aplicables las disposiciones del presente apartado 06.06.

Origen del ganado equino

- 06.06.02 La posibilidad de introducir potros de cría no ecológica regulada en los apartados 1 a 4 del artículo 9 del Reglamento (CE) 834/2007, sólo se podrá realizar con potros que no hayan recibido productos sustitutivos de la leche natural.

Manejo, lactancia y cría de los potros

- 06.06.03 Si la fase final del engorde de los potros se realiza en el interior, tienen que tener acceso a paja de buena calidad, heno o ensilado y agua potable.
- 06.01.04 Se podrá complementar la leche materna con leche de origen ecológico según la siguiente proporción en la ración diaria:
51% como mínimo de leche cruda y entera de origen ecológico, complementada con leche en polvo entera, leche desnatada en polvo o sustitutos de la leche, todos de origen ecológico.
- 06.06.05 Sólo cuando resulte imposible cumplir la norma 06.06.04, previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se podrá utilizar leche no ecológica o leches artificiales que estén libres de antibióticos y aditivos. Estos casos tienen que quedar anotados en el cuaderno de explotación.

Bienestar y alojamiento del ganado equino

- 06.06.06 Los sistemas de cría ecológica de equinos tendrán que permitir que los animales tengan acceso a pastos o cultivos de forrajes, excepto cuando el mal tiempo, las malas condiciones del terreno o el estado de la vegetación lo impidan.

Sanidad del ganado equino

- 06.06.07 Se podrán emplear vacunas, tratamientos antiparasitarios y programas de erradicación señalados como obligatorios por la Autoridad Competente.
- 06.06.08 Se podrán emplear tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos para restaurar la salud del animal, bajo la responsabilidad de un veterinario, aunque existan tratamientos alternativos disponibles.
- 06.06.09 Previa justificación documental y autorización por la Autoridad de Control, se permite:
- 1) Tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química y antibióticos para restaurar la salud del animal, bajo la responsabilidad de un veterinario, aunque existan tratamientos alternativos disponibles

Descalificación por brucelosis y/o tuberculosis

- 06.06.10 En las pruebas de Saneamiento Oficial, los animales en los cuales haya salido positiva la prueba de la brucelosis y/o tuberculosis quedarán descalificados y deberán ser sacrificados de acuerdo con la normativa general vigente.

Identificación del ganado equino

- 06.06.11 Para la identificación de los animales de la especie equina, se aplicará la normativa oficial vigente.

Simultáneamente al sistema oficial de identificación, se podrá marcar el ganado equino mediante procedimientos tradicionales.

06.07 Avestruces

06.07.01 Además de las normas para la cría de animales del Reglamento (CE). 834/2007, del Reglamento 889/2008 y del capítulo 5 del Cuaderno de Normas Técnicas, a las avestruces también les serán aplicables las disposiciones del presente apartado 06.07.

06.07.02 En la unidad no se pueden criar avestruces en producción ecológica y no ecológica (por ejemplo, avestruces para producción de huevos y avestruces de carne).

Origen y conversión de las avestruces

06.07.03 Para que los productos de las avestruces puedan venderse con la denominación ecológica, los animales deberán haber sido criados de acuerdo con las normas del presente Cuaderno durante un período de al menos:

- 1) 52 semanas en el caso de avestruces destinadas a la producción de carne, introducidas antes de las 3 semanas de vida.
- 2) 52 semanas en el caso de avestruces destinadas a la producción de huevos.

06.07.04 Cuando se constituya por primera vez un rebaño o manada y no se disponga en cantidad suficiente de animales producidos de acuerdo con el modo de producción ecológico, podrán introducirse en unidades de producción ecológica animales criados de modo no ecológico, en las condiciones siguientes:

- 1) avestruces destinadas a la producción de carne, introducidas antes de las 3 semanas de vida.
- 2) avestruces destinadas a la producción de huevos, introducidas antes de los 12 meses de vida.

06.07.05 Podrán introducirse por año hasta un máximo de un 20% de avestruces que no tengan más de un año de edad, procedentes de explotaciones no ecológicas para completar el crecimiento natural y renovar el rebaño o manada, siempre que no se disponga de animales criados de acuerdo con el método ecológico y únicamente con la Autorización de la autoridad u organismo de control.

06.07.06 Los porcentajes establecidos en la anterior excepción no se aplicarán a las unidades de producción en las que haya menos de 10 avestruces adultas. Para estas unidades, las renovaciones contempladas en el párrafo anterior se limitarán a un máximo de un animal por año.

Bienestar y alojamiento de las avestruces

06.07.07. Las superficies mínimas para la estabulación y las zonas de ejercicio son:

EDAD	ZONA CUBIERTA (m ²)	CORRAL Y ZONA EJERCICIO (m ²)	CONDICIONES CORRAL Y ZONA EJERCICIO
0-3 semanas	1,2 m ² por animal (local mínimo de 5 m ²)	10 m ² por animal	Un lado mínimo de 6 metros

3-12 semanas	5 m ² por animal	30 m ² por animal	Un lado mínimo de 10 metros
3 -6 meses	10 m ² por animal	183 m ² por animal	El lado menor mínimo de 10 metros y el lateral mínimo de 50 metros
6-12 meses	10 m ² por animal	366 m ² por animal	El lado menor mínimo de 10 metros y el lateral mínimo de 50 metros
12 meses-adulto	10 m ² por animal	9 avestruces por hectárea	El lado menor mínimo de 10 metros y el lateral mínimo de 100 metros
Adultos	10 m ² por animal	6 avestruces por hectárea	El lado menor mínimo de 10 metros y el lateral mínimo de 100 metros

06.07.08 La carga ganadera máxima autorizada para no sobrepasar el límite de 170 kg de N por hectárea de la superficie agrícola utilizada y año será la siguiente:

- 1) avestruces adultas: 6 animales / ha
- 2) avestruces de 12 meses a 2 años: 9 animales / ha
- 3) avestruces de cebo (de 6 a 12 meses): 27 animales / ha
- 4) avestruces de 3 a 6 meses: 55 animales / ha

06.07.09 La edad en el momento del sacrificio serán como mínimo de 52 semanas.

06.07.10 Para reducir el estrés durante el transporte hacia el matadero, cada animal deberá viajar en un compartimiento individual de tamaño adecuado a fin de evitar la caída del animal por el movimiento del vehículo.

Alimentación de las avestruces

06.07.11 Deberá cumplirse el punto 06.04.14 referente a la alimentación de aves.

Sanidad de las avestruces

06.07.13 Deberán cumplirse los puntos 06.04.15 hasta el 06.04.17 referentes a la sanidad de las aves.

Identificación de las avestruces

06.07.14 Durante su permanencia en la explotación, las avestruces se identificarán de forma individual.

APICULTURA

7. Normas para la apicultura y los productos de la apicultura

Capítulo 7

NORMAS PARA LA APICULTURA Y PRODUCTOS DE LA APICULTURA

07.01 Principios generales

Identificación de las colmenas y comunicación de los traslados

- 07.01.01 Además de la identificación prevista por la normativa que rige la ordenación de las explotaciones apícolas, todos los cuerpos de cría de las colmenas inscritas deberán identificarse de forma individual y de manera indeleble, con una numeración propia correlativa. Las numeraciones de las colmenas retiradas por envejecimiento, destrucción, enfermedad o venta no se podrán utilizar para la identificación de las nuevas colmenas. Cuando se haya superado el periodo de conversión de las colmenas, además de aquello que se ha mencionado anteriormente, se marcarán con un precinto con numeración y logotipo de la Autoridad de Control.
- 07.01.02 El apicultor tendrá que registrar la ubicación de las colmenas y la identificación de las colmenas. Tendrá que informar a la Autoridad de Control del traslado de las colmenas en un plazo no superior a los 7 días.

07.02 Ubicación de las colmenas

- 07.02.01 Las colmenas sólo se podrán ubicar sobre superficies agrarias cuando éstas estén inscritas en el Registro de operadores de la Autoridad de Control.
- 07.02.02 En la ubicación de las colmenas se tendrá que:
- a) comprobar, en el Servicio de Sanidad Vegetal de la Autoridad Competente, que en el interior del área definida por un radio de 3 Km. alrededor del lugar de ubicación no se han realizado tratamientos aéreos con productos fitosanitarios no autorizados en producción ecológica, durante al menos los últimos 3 años;
 - b) mantener a estas alejadas de cultivos modificados genéticamente en una distancia de 3 Km.

07.03 Características de las colmenas y de los materiales utilizados

- 07.03.01 Las colmenas tendrán que cumplir los requisitos siguientes:
- 1) Tendrán que estar fabricadas con madera y/o materiales tradicionales (corcho, paja, barro, etc.).
 - 2) No se permiten las colmenas construidas con plástico, poliuretano o fibra de vidrio.

-
- 07.03.02 El revestimiento exterior de las colmenas deberá cumplir los siguientes requisitos:
- 1) Se podrá utilizar aceite de linaza, cera microcristalina y pinturas.
 - 2) Los revestimientos exteriores con carbonilo y productos que contienen plaguicidas quedan prohibidos.

07.04 Productos apícolas

Medidas generales durante la recolección

- 07.04.01 Para el ahumado se podrá utilizar combustible a base de vegetales secos no tóxicos, excluidos el tabaco y la esencia de mirbana.

Miel

- 07.04.02 La recolección de la miel debe realizarse cuando los cuadros estén convenientemente operculados.

- 07.04.03 Extracción y almacenado de la miel:

- 1) Se podrán utilizar los materiales siguientes durante la extracción y el almacenado:
 - a) acero inoxidable;
 - b) decantadores o maduradores metálicos recubiertos con cera de abeja;
 - c) extractor, cuba para desopercular y accesorios en material de calidad alimenticia.
- 2) No se permiten los maduradores de plástico, los accesorios de plástico no alimentario y el uso de material galvanizado (aunque esté recubierto con cera de abejas).
- 3) En los locales de extracción estará prohibido fumar y dejar pasar animales y personas enfermas.
- 4) La extracción se tendrá que realizar lo antes posible después de la recolección, mediante sistemas de decantación, centrifugación o prensado.
- 5) La temperatura de la miel debe ser la más baja posible, y no ultrapasar los 40°C en ningún momento.
- 6) El almacenaje se realizará al abrigo de la luz en locales secos, ventilados y preferentemente a una temperatura de unos 18° C.

- 07.04.04 Envasado de la miel:

- 1) El envasado se realizará después de 4 días, como mínimo, de decantación en el maduradero.
- 2) Se podrán utilizar los tipos de envase siguientes:
 - a) tarros de vidrio de cierre hermético;
 - b) tarros de cerámica con esmalte alimentario;
 - c) recipientes metálicos recubiertos con cera de abeja.

- 07.04.05 Envasado de la miel en panal:

-
- 1) Se podrán utilizar los tipos de envase siguientes:
 - a) tarros de vidrio de cierre hermético;
 - b) cajas de plástico, con la condición de envolver el panal con celofán.

Polen

07.04.06 Secado y limpieza del polen:

- 1) El secado se realizará a la sombra o en secadores de fuente de calor indirecta con termostato, sin ultrapasar los 40°C de temperatura.
- 2) Para la limpieza, se podrán utilizar cedazos, corrientes de aire y aventadoras.

07.04.07 Almacenaje del polen:

- 1) Se llevará a cabo al abrigo de la luz en locales secos y ventilados.
- 2) Los recipientes de almacenaje podrán ser bidones herméticos de las características de los de la miel, o recipientes de cartón duro con cierre con ballesta o flejes.
- 3) Se prohíben los tratamientos con tetracloruro de carbono y otros productos químicos.

Jalea real

07.04.08 Para la producción de la jalea real las cúpulas o realeras tendrán que ser de cera de abeja, o estar recubiertas de cera de abeja si son de materiales artificiales.

07.04.09 Envasado de la jalea real:

- 1) Se realizará en recipientes de vidrio oscurecido con cierre hermético.
- 2) No se permiten los recipientes de plástico.
- 3) Los envases llenos se conservarán al abrigo de la luz en frigoríficos a una temperatura de 0 a 4°C.

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA

8. Normas generales para la elaboración
9. Normas específicas para determinadas industrias de elaboración
10. Normas específicas para productos elaborados

Capítulo 8

NORMAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN

08.01 Requisitos generales para las unidades de elaboración

- 08.01.01 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.
- 08.01.02 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.
- 08.01.03 El agua utilizada debe ser potable.
- 08.01.04 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.
- 08.01.05 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 productos no ecológicos que puedan quedar en la tolva e instalaciones accesorias, y/o se descarte una cantidad inicial de producto que asegure la lim-

pieza 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.

08.01.06 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.

08.01.07 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

08.01.08 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 por la norma 08.01.10.
- 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.

08.01.09 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, 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.

-
- 08.01.10 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

08.02 Procedimientos de elaboración permitidos

- 08.02.01 Las prácticas de elaboración permitidas para cada tipo de producto elaborado se describen en los apartados correspondientes del capítulo 10 del Cuaderno de Normas Técnicas. Se prohíben para cada uno de los productos incluidos en el capítulo 10 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 08.02.02.
- 08.02.02 Cuando un operador considere que para la elaboración de determinado producto le resulta imprescindible la utilización de prácticas de elaboración no incluidas en el capítulo 10 del Cuaderno de Normas Técnicas, 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 el capítulo 10 del Cuaderno de Normas Técnicas.
- 08.02.03 En el estudio de la solicitud indicada en la norma 08.02.02 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.
 - 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 10.12.01 a 10.12.04 sobre la elaboración de vinos.
 - 3) Los envases podrán estar fabricados con los materiales que se incluyen en el apartado 08.05.

08.02.04 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 el Cuaderno de Normas Técnicas o no hayan sido autorizados por la Autoridad de Control según la norma 08.02.02, aunque estén permitidos en la legislación oficial.
- 3) Para los métodos y los productos autorizados en el Cuaderno de Normas Técnicas, habrá que atenerse también a aquello que disponga la legislación alimenticia, aunque no esté expresamente previsto en estas normas.

08.03 Ingredientes de origen agrario permitidos

08.03.01 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 del apartado 08.04 del Cuaderno de Normas Técnicas.

08.04 Uso restringido de ingredientes agrarios no ecológicos

08.04.01 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 so-

licitud justificada del operador, de acuerdo con el artículo 29 del Reglamento (CEE) 889/2008 de la Comisión.

08.04.02 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.

08.05 Materiales de envasado

08.05.01 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.

08.05.02 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.

08.05.03 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.

08.05.04 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.

08.05.05 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 el capítulo 10 de este Cuaderno de Normas Técnicas:

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

08.05.06 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.

08.06 Transporte

08.06.01 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.

08.06.02 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.

08.06.03 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 cualquiera material que pueda contaminar o afectar la integridad de los productos de la agricultura ecológica que van a ser transportados.

08.06.04 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.

08.06.05 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.

08.06.06 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.

08.07 Procedimientos de limpieza y desinfección

- 08.07.01 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.
- 08.07.02 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.
- 08.07.03 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.
- 08.07.04 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.

08.08 Control de plagas y conservación de los productos

- 08.08.01 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.
- 08.08.02 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.
- 08.08.03 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.
- 08.08.04 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) Desinsectado de locales y almacenes con los productos permitidos por la legislación vigente, aplicados únicamente cuando no haya productos almacenados y aplicando los pla-

zos 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.

08.08.05 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.

Capítulo 9

NORMAS ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN

09.01 Industrias lácteas

- 09.01.01 Las unidades que se dediquen a la elaboración de leche y derivados de producción ecológica tienen que cumplir, además de las disposiciones del capítulo 8 (normas generales para la elaboración) del Cuaderno de Normas Técnicas, las normas específicas indicadas en el presente apartado 09.01. Las normas específicas para la leche y productos derivados (queso, etc.) se encuentran en el apartado 10.07 del Cuaderno de Normas Técnicas.
- 09.01.02 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

- 09.01.03 La recogida de la leche en la explotación se realizará únicamente en cisternas, recipientes y vehículos adecuados y debidamente identificados.
- 09.01.04 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 08.07.04.

Manejo e higiene de productos en la fase de elaboración

- 09.01.05 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.
- 09.01.06 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.
- 09.01.07 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) de la norma 08.07.04, enjuagándolos convenientemente después de utilizarlos.

09.02 Mataderos y salas de despiece

- 09.02.01 Las unidades que se dediquen al sacrificio y/o al despiece de animales de producción ecológica tienen que cumplir, además de las disposiciones del capítulo 8 (normas generales para la elaboración) del Cuaderno de Normas Técnicas, las normas específicas indicadas en el presente apartado 09.02. Las normas específicas para la carne y los productos derivados (embutidos, etc.) se encuentran en el apartado 10.13 del Cuaderno de Normas Técnicas.

Disposiciones generales

- 09.02.02 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.
- 09.02.03 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.
- 09.02.04 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.
- 09.02.05 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.
- 09.02.06 Si el matadero también sacrifica animales de ganadería no ecológica, tendrá que comunicar a la Autoridad de Control las fechas de sacrificio conforme al que se dispone a la norma 08.01.10.
- 09.02.07 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

- 09.02.08 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.
- 09.02.09 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.

-
- 09.02.10 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

- 09.02.11 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

- 09.02.12 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.

Capítulo 10

NORMAS ESPECÍFICAS PARA PRODUCTOS ELABORADOS

10.01 Cereales, leguminosas, tubérculos y derivados

Arroz

- 10.01.01 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.
 - 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

- 10.01.02 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

- 10.01.03 Prácticas para la manipulación de tubérculos:
- 1) Limpieza: cepillado para eliminar la tierra.

Cereales en copos o expandidos

- 10.01.04 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

10.01.05 Prácticas para la elaboración de semillas germinadas:

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

Fécula de patata

10.01.06 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.

10.02 Harinas y derivados

Harinas y sémolas

10.02.01 Prácticas para la elaboración de harinas y sémolas:

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

10.02.02 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

10.02.03 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.
- 5) Se podrán utilizar mejorantes de harinas elaborados con ingredientes de agricultura ecológica para mejorar la panificación.
- 6) 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.
- 7) Aceite de oliva virgen, aceites vegetales no refinados, cera de abeja y otras grasas comestibles, como desmoldeadores.

-
- 8) Adición de sal sin aditivos distintos de los del Anexo VIII Reglamento 889/2008.
 - 9) Se podrán elaborar panes especiales incorporando a las masas de pan otros ingredientes de producción ecológica.

Bollería, pastelería y repostería

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

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

Galletas

10.02.05 Prácticas para la elaboración de galletas:

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

Pastas alimenticias

10.02.06 Prácticas para la elaboración de pastas alimenticias:

- 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.

10.03 Hortalizas, frutas y derivados

Hortalizas y frutas frescas

10.03.01 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

10.03.02 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

10.03.03 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

10.03.04 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.
- 5) Conservación en vinagre de producción ecológica.

Chucrut

10.03.05 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

10.03.06 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

10.03.07 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) Adición de sal sin aditivos como los antiapelmazantes

Aceitunas de mesa

10.03.08 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

10.03.09 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.
- 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.

10.04 Edulcorantes naturales y derivados

Azúcar

10.04.01 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

10.04.02 Miel de producción ecológica elaborada de acuerdo con el apartado 07.04 del capítulo 7 sobre apicultura y productos de la apicultura.

Jarabes

10.04.03 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.

10.05 Turrones y mazapanes

10.05.01 Prácticas para la elaboración de turrones:

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

10.06 Condimentos y especias

Sal

10.06.01 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

- 10.06.02 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 SO₂ total por litro en el producto acabado.

Espicias y condimentos preparados

- 10.06.03 Prácticas para la elaboración de especias y condimentos preparados:
- 1) Deseccación, 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.

10.07 Grasas comestibles

De origen vegetal

Aceite de oliva virgen

- 10.07.01 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 centrifugas (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

- 10.07.02 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

- 10.07.03 Prácticas permitidas para la elaboración de grasas animales:
- 1) Lavado con agua, secado y oreo.
 - 2) Picado o trituración.
 - 3) Difusión y agitación simultánea.
 - 4) Clarificación por sedimentación.
 - 5) Fraccionamiento por enfriamiento y separación subsiguiente.

10.08 Leche y derivados

Leche de consumo

- 10.08.01 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

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

- 1) Procedimientos térmicos.
- 2) Desnatado.

Nata líquida

10.08.03 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

10.08.04 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

10.08.05 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.

Requesón

10.08.06 Prácticas para la elaboración de requesón:

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

Quesos

10.08.07 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

10.08.08 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.

10.09 Huevos y productos derivados

10.09.01 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.

10.09.02 Prácticas permitidas en los productos derivados del huevo:

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

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

10.10 Helados

10.10.01 Prácticas para la elaboración de helados:

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

10.11 Alimentos estimulantes y plantas para infusiones

Café

- 10.11.01 Prácticas para la elaboración de café:
- 1) El proceso de limpieza para el café verde debe incluir limpieza por aspiración, separador magnético y deschinadoras 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

- 10.11.02 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

- 10.11.03 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.
 - 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

- 10.11.04 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.

10.12 Aceites esenciales e hidrolato

- 10.12.01 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.

10.13 Bebidas refrescantes

- 10.13.01 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 10.04.03).

10.14 Bebidas alcohólicas

Vinos

- 10.14.01 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.
- 10.14.02 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 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-despalladoras-centrifugadoras de eje vertical en uvas, ni las prensas de sistema continuo de husillo
- 10.14.03 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.
- 10.14.04 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.

10.14.05 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.

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.

10.14.07 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
 - f) Caolín
 - g) Bentonita
- 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.

10.14.08 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) n° 884/2001.

10.14.09 Adición de sulfuroso

- 1) Para la adición de sulfuroso en las distintas fases de elaboración y/o conservación se utilizarán 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 SO₂,
 - c) Pastillas de azufre con sistema que no permita el goteo y
 - d) Gases líquidos a presión

10.14.10 Contenidos en anhídrido sulfuroso

- 1) La cifra de SO₂ 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	SO₂ 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 (> 5g/l azúcar)	160*
Generosos y de licor	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

10.14.11 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

10.14.12 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) Molida 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.
- 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 SO₂, preferentemente acabadas de preparar en la bodega (para evitar los bisulfitos alcalinos).
- 9) Uso de depósitos de acero inoxidable siempre que sea posible.
- 10) Control de acidez mediante la adición de ácido cítrico, málico o tartárico.

10.14.13 La cifra de SO₂ 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.

10.14.14 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.
- 10.14.15 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.
- 10.14.16. 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

- 10.14.17 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.
 - 7) Filtración a través de celulosa, tejidos, tierra de diatomeas y membranas inertes (microfiltración y ultrafiltración).
 - 8) Centrifugación.
 - 8) Control de acidez mediante la adición de ácido cítrico, málico o tartárico.
 - 9) 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.
 - 10) 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 SO_2 , preferentemente acabadas de preparar en la bodega (para evitar los bisulfitos alcalinos).

10.14.18 La cifra de SO₂ 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.

10.14.19 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

10.14.20 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.

10.15 Carnes, productos cárnicos y derivados

Carnes

10.15.01 Prácticas permitidas:

- 1) Lavado con agua potable.
- 2) Oreo natural o refrigerado.
- 3) Deshuesado, troceado, fileteado, picado.
- 4) Refrigeración, congelación.

10.15.02 Envasado de la carne:

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

Embutidos crudos curados

- 10.15.03 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

- 10.15.04 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

- 10.15.05 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 09.02.12.
 - 2) Picado y troceado.
 - 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

- 10.15.06 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

- 10.15.07 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

- 10.15.08 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

- 10.15.10 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.

10.16 Conservas

Conservas vegetales

- 10.16.01 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.

10.17 Preparados alimenticios bajo fórmula específica

- 10.17.01 Se podrán emplear procedimientos mecánicos y térmicos.

Caldos y sopas deshidratadas

- 10.17.02 Se podrán emplear procedimientos mecánicos y térmicos.

Preparados para flanes, cremas y postres instantáneos

- 10.17.03 Se podrán emplear procedimientos mecánicos y térmicos.

Muesli

- 10.17.04 Se podrán emplear procedimientos mecánicos y térmicos.

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES

11. Normas relacionadas con la elaboración de alimentos para animales

Capítulo 11

NORMAS RELACIONADAS CON LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES

11.01 Requisitos generales para las unidades de elaboración

- 11.01.01 Las unidades de elaboración de los alimentos para animales deben cumplir la normativa general vigente.
- 11.01.02 El agua utilizada debe ser potable y cumplir los requisitos legales.
- 11.01.03 Los almacenes, silos y envases utilizados tienen que cumplir los siguientes requisitos:
- permitir la eficaz separación de las materias primas y los productos elaborados con diferentes calificaciones (ecológico, en conversión o convencional) para prevenir posibles mezclas accidentales.
 - estar clara y permanentemente identificados los productos almacenados con el nombre y la calificación para prevenir así posibles errores y mezclas accidentales;
 - estar contruidos con materiales apropiados para uso alimentario cuando estén en contacto con las materias primas y los productos elaborados;
 - estar protegidos del acceso y la contaminación por aves, roedores, insectos y otras plagas;
 - estar sujetos a programas regulares de limpieza para asegurar un correcto estado de limpieza general y la ausencia de residuos que puedan dar lugar a la descalificación de las materias primas y los productos elaborados de producción ecológica
 - ser inspeccionados regularmente por los responsables de la planta para comprobar el estado de limpieza y el buen mantenimiento de las medidas de separación e identificación y registrar documentalmente dichas operaciones de comprobación basándose en los principios del sistema de APPCC.
- 11.01.04 La unidad de elaboración podrá utilizar la misma línea de trabajo para la elaboración de alimentos para animales con calificación “agricultura ecológica” y con calificación “en conversión a la agricultura ecológica”.
- En este caso, es necesario establecer un sistema de limpieza de la línea de trabajo, que puede ser mecánica, manual o por arrastre. En la limpieza por arrastre, la cantidad de materia prima y de producto elaborado calificado como de “agricultura ecológica” que se utilice, deberá descalificarse y comercializarse como producto “en conversión a la agricultura ecológica”. En la memoria técnica debe figurar el procedimiento y las cantidades de producto utilizadas en la limpieza por arrastre y se guardará registro de su ejecución.

Unidades que también elaboran alimentos convencionales para animales

- 11.01.05 Las unidades de elaboración deberán disponer de tolvas, instalaciones de descarga, silos, y líneas de producción y envasado de uso exclusivo para la elaboración de piensos de producción ecológica, con objeto de evitar posibles contaminaciones cruzadas con productos convencionales, en especial con productos OGM o derivados de OGM.
- 11.01.06 Cuando eso sea materialmente imposible y previa autorización de la autoridad de control, se permitirá la fabricación de alimentos ecológicos para animales en unidades que no dispongan de una línea exclusiva de producción, si se cumplen las siguientes condiciones:
- a. Redacción de una memoria técnica descriptiva previamente a la elaboración de cada nuevo producto y que incluya:
 - Denominación del producto y formulación completa
 - Producto fabricado previamente en la misma línea y su formulación completa
 - Medidas cautelares aplicadas para reducir los riesgos de contaminación cruzada
 - Descripción de las medidas de limpieza realizadas previamente a la fabricación
 - Medidas de verificación de la eficacia de la limpieza
 - b. Cuando las superficies de contacto sean difícilmente accesibles a la limpieza manual o mecánica, el operador deberá realizar por arrastre u otro método, debiendo demostrar a la autoridad de control la eficacia de los resultados obtenidos.

La limpieza por arrastre se podrá realizar con una primera carga de producto ecológico para purgar el sistema de restos de productos convencionales. Esta carga de limpieza, cuya cantidad deberá especificarse en la memoria técnica y registrarse en los partes de fabricación, se desechará, no pudiéndose utilizar en ningún caso para la fabricación de alimentos ecológicos para animales.
 - c. Se garantizará la trazabilidad total, directa e inversa de los productos ecológicos elaborados.
- 11.01.07 El operador tendrá que comunicar a la autoridad de control las fechas de las operaciones de elaboración de alimentos ecológicos para animales:
- a) Si las operaciones de elaboración de piensos ecológicos no se efectúan en fechas y horas fijas, el operador deberá comunicar a la autoridad de control con un mínimo de 5 días de antelación, cada vez que tenga previsto elaborar productos ecológicos, indicando la fecha y la hora de las operaciones.
 - b) Cuando el operador, debido a las características del proceso de elaboración, no pueda cumplir con lo anterior, deberá acordar con la autoridad de control el sistema de notificación previa de las operaciones de elaboración
- 11.01.08 Se establecerán y mantendrán actualizados partes de fabricación que incluyan los siguientes datos:
- Denominación del producto.
 - Fecha y hora de fabricación.
 - Formulación completa.
 - Producto convencional (en su caso) elaborado en la misma línea previamente.
 - En su caso, cantidad de producto ecológico utilizado para la limpieza por arrastre.
 - Cantidad total elaborada.
 - Nombre del operario responsable de la supervisión de la operación.
 - Incidencias.

11.02 Normas adicionales para la formulación de alimentos para animales

- 11.02.01 Si en la formulación de productos destinados a la alimentación del ganado ecológico se usan tortas y harinas de semillas y frutos oleaginosos que no provienen de unidades ecológicas, antes de su utilización, el operador deberá disponer de un certificado escrito del proveedor garantizando que no han sido tratadas con solventes químicos durante el proceso de transformación o extracción.
- 11.02.02 Si en la formulación de productos destinados a la alimentación del ganado ecológico se usan materias primas que no provienen de unidades ecológicas, antes de su utilización, el operador deberá disponer de un certificado escrito del proveedor garantizando que no son OGM ni están producidos a partir de OGM ni mediante OGM.

11.03 Procedimientos de limpieza e higiene

- 11.03.01 Se debe establecer y mantener un programa efectivo de limpieza e higiene que evite la acumulación de residuos y microorganismos indeseables en los locales, instalaciones, equipos, contenedores y vehículos.
- 11.03.02 Para la limpieza de locales, instalaciones, equipos, contenedores y vehículos se pueden utilizar las técnicas y los productos siguientes:
- a) limpieza por aspiración;
 - b) limpieza por vapor de agua;
 - c) limpieza con agua a presión;
 - d) productos autorizados por la normativa general vigente, siempre y cuando se tomen las medidas necesarias (como aclarados intensos) para asegurar que no queden residuos que puedan contaminar los productos.

11.04 Control de plagas y conservación de los productos

- 11.04.01 Se tienen que 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.
- 11.04.02 Se podrán utilizar los siguientes sistemas de protección
- 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.
 - 2) En unidades de producción ecológica de alimentos para animales, la desinsectación de locales, almacenes y silos únicamente con los productos del anexo II del Reglamento (CE) 889/08 autorizados en el registro oficial de productos y material fitosanitario para el referido uso.
 - 3) En el caso de unidades de producción mixtas de alimentos para animales, en los locales, instalaciones, almacenes y silos destinados a productos convencionales, sólo se podrán utilizar productos distintos de los del anexo II del Reglamento (CE) 889/2008 para la desinsectación cuando se cumplan los siguientes requisitos:

-
- a) que los locales, instalaciones, almacenes y silos no se estén utilizando para los productos ecológicos;
 - b) que se tomen todas las medidas necesarias para asegurar que los productos utilizados y sus residuos no contaminen los productos ecológicos;
 - 4) 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 plano, en los que no haya riesgo de contaminación de los productos elaborados.
 - 5) Control de plagas y conservación de cereales, leguminosas y otros granos mediante los productos y los métodos que se indican a continuación:
 - a) limpieza previa de los granos;
 - b) secado de los granos para reducir la humedad;
 - c) procedimientos mecánicos: remoción, trasiego.
 - d) procedimientos térmicos: calor (temperatura no superior a los 50°C), refrigeración, congelación;
 - e) modificación de la atmósfera: dióxido de carbono, nitrógeno, vacío.

11.04.03 Se podrán controlar las plagas de los granos almacenados mediante su tratamiento con tierra de diatomeas, únicamente con autorización previa 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 transformación de los granos.