

REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
SUBSECRETARIA
ASESORIA JURIDICA
SHA/cgq

OFICIALIZA NORMAS TECNICAS DE LA
LEY 20.089 QUE CREO EL SISTEMA
NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE
PRODUCTOS ORGANICOS AGRÍCOLAS.

MINISTERIO DE HACIENDA
OFICINA DE PARTES

RECIBIDO

TOTALMENTE TRAMITADO

Santiago, 07 de Agosto de 2007

SANTIAGO, 14 FEB 2007

HOY SE DECRETO LO QUE SIGUE:

17

Nº 17 / VISTO: Lo dispuesto en el D.F.L. Nº 294 de 1960, Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura; Ley Nº 18.755, que establece la Organización y Atribuciones del Servicio Agrícola y Ganadero; Ley Nº 20.089, que creó el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas; decreto Nº 36 de 2006, del Ministerio de Agricultura, que aprobó el Reglamento de la Ley Nº 20.089; el D.F.L. Nº 1/19.653, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley Nº 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; el artículo 32 Nº 6, de la Constitución Política de la República de Chile y la resolución Nº 520 de 1996, de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

Que con fecha 17 de enero de 2006, se publicó en el diario oficial la ley Nº 20.089, que creó el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas y que por decreto Nº 36 de 2006, del Ministerio de Agricultura, se aprobó el Reglamento de la Ley.

Que el artículo 5º de la referida Ley estableció que los requisitos y protocolos para la adscripción al Sistema de los distintos intervinientes y para la ejecución de las diferentes fases de operación del mismo, se establecerán en un reglamento que se dictará al efecto y, en su caso, mediante normas técnicas, las que serán aprobadas y oficializadas, respectivamente, mediante decretos del Ministerio de Agricultura, los que en consecuencia, tendrán el carácter de obligatorios.

TOMADO RAZON

26 JUL. 2007

Contralor General
de la República

CONTRALORIA GENERAL
TOMA DE RAZON

3. 04 ABR. 2007
RECEPCION

DEPART. JURIDICO	- 5 ABR. 2007
DEPT. T.R. Y REGISTRO	ABC
DEPART. CONTABIL.	
SUB. DEP. C. CENTRAL	
SUB. DEP. E. CUENTAS	
SUB. DEP. C.P.Y BIENES NAC.	
DEPART. AUDITORIA	
DEPART. V.O.P., U y T.	
SUB DEP. MUNICIP.	

REFRENDACION

REF. POR \$ _____
IMPUTAC. _____
ANOT. POR \$ _____
IMPUTAC. _____
DEDUC. DTO. _____

MINISTERIO DE AGRICULTURA
Subsecretaría
Subrogante

RETIRADO
SIN TRAMITAR
14 MAYO 2007
CON OFICIO Nº 492

DECRETO:

Oficialízase el siguiente texto de Normas Técnicas de la Ley 20.089 que creó el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas:

CAPITULO PRIMERO NORMA TÉCNICA CHILENA DE PRODUCCIÓN ORGANICA

TÍTULO I

Introducción

Artículo 1º. Los crecientes niveles de deterioro de los ecosistemas hacen necesario a la sociedad buscar alternativas de producción más amigables con el medioambiente. La producción silvoagropecuaria, no ajena a este problema global, ha generado alternativas sustentables y ecológicas, destacando la Agricultura Orgánica con un creciente desarrollo, tanto en el ámbito nacional como mundial.

Entre los elementos en los cuales se basa la Agricultura Orgánica se destacan:

- a) realizar prácticas silvoagropecuarias que no deterioren los recursos productivos y que restablezcan los equilibrios naturales;
- b) favorecer la fertilidad del suelo, desde el punto de vista químico, físico y biológico;
- c) conservar o aumentar la materia orgánica del suelo, reciclando los restos de cosecha, poda, estiércol y guano de animales, entre otras prácticas, a través de distintos sistemas de incorporación al suelo;
- d) potenciar la biodiversidad espacial y temporal de los predios con prácticas tales como cultivos asociados, rotación de cultivos y sistemas silvopastorales;
- e) eliminar el uso de productos de origen químico sintético que dañen el medio ambiente o afecten la salud humana;
- f) propender a un balance armonioso entre la producción de cultivos y la producción animal; y
- g) proveer las condiciones adecuadas que permitan a los animales mantener una buena conformación física y expresar los aspectos básicos de su comportamiento innato.

Todo lo anterior incide de manera preventiva en la aparición de plagas y enfermedades, al mismo tiempo que se incrementa la fertilidad natural de los suelos. Esto reduce la necesidad de uso de insumos externos, permitiendo recuperar el equilibrio natural de los ecosistemas agrícolas.

TÍTULO II

Alcance y Campo de Aplicación

Artículo 2º. Esta Norma tiene por objeto establecer los requisitos para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de los productos orgánicos, ecológicos o biológicos en Chile:

La presente norma aplica a:

- a) vegetales no procesados;
- b) animales y productos pecuarios no procesados;
- c) productos apícolas no procesados;
- d) productos fúngicos no procesados; y
- e) productos vegetales, pecuarios, apícolas, vinícolas y fúngicos procesados.

TÍTULO III

Términos y Definiciones

Artículo 3º. Para los propósitos de esta Norma, se aplicarán los siguientes términos y definiciones:

1. **acreditación oficial:** procedimiento mediante el cual un organismo gubernamental con jurisdicción para ello reconoce formalmente la competencia de un órgano de inspección y/o certificación para prestar servicios de inspección y/o certificación. En el caso de la producción orgánica la autoridad competente puede delegar la función de acreditación en un organismo privado.
2. **aditivo alimentario:** sustancia agregada a alimentos, con el propósito de satisfacer una necesidad nutricional y/o tecnológica específica (Ejemplo: nutriente esencial en la formación de aminoácidos, vitaminas y minerales).
3. **agricultura convencional:** sistema de producción distinto al establecido en esta Norma.
4. **agricultura orgánica, ecológica o biológica:** sistema integral de producción silvoagropecuaria basado en prácticas de manejo ecológico, cuyo objetivo principal es alcanzar una productividad sostenida en base a la conservación y/o recuperación de los recursos naturales de acuerdo a lo establecido en esta Norma.
5. **alimentos para animales:** materias o sustancias comestibles destinadas a ser consumidas por los animales; pueden ser concentrados proteicos o energéticos (Ejemplo: granos de una o varias especies, enteros, triturados y/o molidos, y sus

- subproductos); forrajes conservados (Ejemplo: pasto, heno, ensilajes, pienso) y forraje verde.
6. **año agrícola:** temporada normal de crecimiento de un cultivo, que abarca, en el caso de cultivos anuales, desde su siembra hasta su cosecha y en cultivos perennes, desde la floración hasta las operaciones posteriores a la cosecha.
 7. **área de cultivo:** superficie de suelo identificada como una unidad dentro de la operación de producción orgánica.
 8. **autoridad competente:** el Servicio Agrícola y Ganadero o el Servicio.
 9. **bienestar animal:** sistema de manejo en el cual se brinda a los animales normas mínimas de protección, sanidad adecuada, acceso a alimentación acorde a las características de la especie, evitando maniobras que provoquen dolor innecesario y respetando el comportamiento propio de cada especie, debiendo además el propietario o propietaria mantener un registro del manejo realizado.
 10. **biodegradable:** sustancia sujeta a descomposición biológica en componentes bioquímicos o químicos simples.
 11. **certificación:** procedimiento por el cual el organismo de certificación, certifica que el proceso de producción silvoagropecuaria se ha desarrollado de acuerdo a normas técnicas aplicables a la obtención de productos orgánicos u orgánicos de transición.
 12. **coadyuvante de procesamiento:** corresponde a sustancias agregadas durante el procesamiento de un producto, en alguna de las siguientes circunstancias:
 - a) siendo luego removida, de alguna manera, del producto antes que éste sea envasado en su forma final;
 - b) se convierte en un constituyente normalmente presente en el producto y no incrementa significativamente la cantidad de constituyentes naturales que se encuentran normalmente en el producto en cuestión; y
 - c) tiene efecto técnico o funcional en el proceso, pero que está presente en el producto terminado en niveles no significativos y no tiene un efecto técnico o funcional en ese producto.
 13. **comercialmente disponible:** condición de poder obtener un insumo en la forma, calidad, cantidad y oportunidad necesaria para satisfacer una función esencial en un sistema de producción orgánica, manejo o intermediación, en la forma que determine un organismo de certificación, en el curso de la revisión de un plan orgánico.
 14. **compost:** producto resultante de la fermentación aeróbica de una mezcla de materias orgánicas, en condiciones específicas de humedad y temperatura, cuyo producto es inocuo y libre de efectos fitotóxicos y no se reconoce su origen.
 15. **compuestos biológicos:** virus, sueros, toxinas y productos análogos de origen natural o sintético, ya sea que se use para diagnósticos, antitoxinas, vacunas; se trate de organismos vivos o muertos; y, los antígenos o componentes inmunológicos de microorganismos destinados al uso en diagnósticos, tratamientos o prevención

de enfermedades animales.

16. **contaminación:** movimiento físico de sustancias prohibidas hasta hacer contacto físico con una operación orgánica, parte de ella o con productos orgánicos o con sus ingredientes.
17. **contaminación residual inevitable del medioambiente:** niveles básicos de productos químicos naturales o sintéticos que están presentes en el suelo, las aguas o en productos silvoagropecuarios, cuya concentración se ubica por debajo de las tolerancias establecidas.
18. **control:** aplicación de cualquier método que reduce o limita daños a los productos agrícolas, causados por pestes, malezas o enfermedades, reduciéndolos a niveles que no disminuyan significativamente la productividad.
19. **cosecha:** operaciones de recolección de productos generados por una explotación agrícola.
20. **crianza de reproducción:** conjunto de hembras cuyas crías serán incorporadas dentro de una explotación al tiempo de su nacimiento.
21. **cultivo anual:** ciclo vital que desarrolla una especie vegetal dentro de una misma temporada, que no dura más de un año y que comprende desde la germinación de la semilla hasta la cosecha.
22. **cultivo paralelo:** variedad que se produce según el método convencional y orgánico en forma simultánea y cuyo producto final no es claramente distinguible y/o no permite determinar el método de producción del cual proviene. Se aplica solamente a cultivos perennes
23. **declaración de ingredientes:** lista de los ingredientes contenidos en el producto, consignados en la etiqueta o rótulo, identificados por su nombre común y seguidos de la palabra orgánico, cuando corresponda.
24. **declaración de la calidad de orgánico:** información entregada en forma oral, escrita, implícita o representada simbólicamente; afirmación o publicidad u otras formas de comunicación relativa al proceso de certificación de productos orgánicos; o a los términos 100% orgánico; orgánico; o fabricado con productos orgánicos.
25. **detergentes:** compuestos tensioactivos que tienen la propiedad de disminuir la tensión superficial de los líquidos en los que se hayan disueltos.
26. **drogas de uso animal:** productos utilizados en prácticas de sanidad animal. Incluye, además, componentes que se consideran en la dieta con fines específicos (Ejemplo: aceleradores de crecimiento, entre otros). No incluye el alimento propiamente tal.
27. **empastada:** suelo recubierto de vegetación herbácea, utilizado para el pastoreo del ganado, que es manejado para proveer valor alimenticio y mantener o mejorar el suelo, el agua y los recursos vegetativos.

28. **envases externos:** cualquier envase, envoltorio, vasija o contenedor de un producto agrícola que es utilizado con propósitos distintos de la exhibición y/o venta del producto.
29. **estiércol:** fecas, orinas y productos de cama de animales, que no ha sido compostado.
30. **fertilizantes:** sustancias simples o mezclas de ellas que contengan uno o más nutrientes reconocidos, los que son utilizados principalmente por su contenido nutritivo para las plantas y que son designados, usados o reconocidos por tener un valor en la promoción de crecimiento de las plantas.
31. **forraje:** material vegetal en estado fresco, seco o ensilado (pasto, heno o ensilaje) con el cual es alimentado el ganado.
32. **ganado:** cualquier bovino, ovino, caprino, porcino, equino o camélido utilizado para alimento o en la producción de un alimento, fibras u otros productos de consumo de base agropecuaria; incluye animales domésticos y silvestres.
33. **guano:** materia excrementaria de aves.
34. **guano de covadera:** guano de aves marinas que se encuentra acumulado en gran cantidad en las costas de varias islas del Perú y del Norte de Chile. Se utiliza como abono en la agricultura.
35. **ingeniería genética:** ciencia que involucra la transferencia de la información genética específica de un organismo a otro o la manipulación y modificación de la información genética de un organismo. Ella incluye el uso de la técnica de ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante entre sus ámbitos de aplicación.
36. **ingrediente:** cualquier sustancia usada en la preparación de un producto agropecuario que esté aún presente en el producto comercial final para ser consumido; incluye aditivos.
37. **ingrediente inerte:** cualquier sustancia (o grupo de sustancias con similar estructura química) identificado por la autoridad competente, incluido intencionalmente en un plaguicida para cumplir funciones distintas a las de un ingrediente activo.
38. **inspección:** evaluación de la conformidad por medio de observación y dictamen, acompañada cuando sea apropiado por medición, ensayo / prueba o comparación con patrones.
39. **insumos restringidos:** sustancias o materiales que pueden ser usados con algunas limitaciones en la producción orgánica.
40. **lodos:** residuos sólidos, semisólidos o líquidos generados de procesos productivos distintos a los resultantes de tratamientos de aguas servidas domiciliarias.
41. **lodos domiciliarios:** residuos sólidos, semisólidos o líquidos generados durante el tratamiento de aguas servidas domiciliarias.

42. **materia orgánica:** remanentes, residuos o desechos de cualquier organismo vivo.
43. **materias primas no orgánicas permitidas:** sustancias naturales o sintéticas aceptadas por la normativa vigente para ser utilizadas en la producción, preparación y/o en el manejo o intermediación de productos orgánicos.
44. **métodos excluidos:** conjunto de métodos utilizados para modificar genéticamente a individuos o influenciar su crecimiento y desarrollo, mediante sistemas que no son posibles bajo condiciones o procesos naturales y que no se consideran compatibles con la producción orgánica. Tales métodos no incluyen el uso de la reproducción tradicional, conjugación, fermentación, hibridación, fertilización in vitro o cultivo de tejidos.
45. **mezcla contaminante:** contacto físico entre productos orgánicos y no orgánicos sin envasar, durante la producción, procesamiento, transporte, almacenaje, manejo u otras operaciones, así como en la fabricación de un producto multicomponente, que contiene ambos tipos de ingredientes.
46. **mulch:** cubierta del suelo formada por materiales tales como astillas de madera, hojas o paja, o cualquier otro material, sintético o no, como papel de periódicos o plásticos, que sirvan para evitar el crecimiento de malezas, moderar la temperatura del suelo o conservar su humedad.
47. **normas técnicas:** normas oficializadas mediante decretos del Ministerio de Agricultura.
48. **orgánico, biológico ó ecológico:** términos equivalentes utilizados en el rotulado, identificación, denominación o comercialización de productos producidos y manejados de acuerdo a las normas de producción orgánica.
49. **organismo de certificación:** entidad encargada de verificar que la producción silvoagropecuaria se realice de acuerdo a normas técnicas aplicables para la obtención de productos orgánicos u orgánicos en transición.
50. **organismo transgénico:** planta, animal o microorganismo que contiene uno o más genes introducidos mediante el uso de ingeniería genética.
51. **organismo genéticamente modificado (OGM):** organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no ocurre en el apareamiento y/o recombinación natural, considerándose que las técnicas que dan origen a la modificación genética citada son, sin limitarse a éstas: las técnicas de recombinación del ácido desoxirribonucleico (ADN) que utilizan sistemas de vectores; las técnicas que suponen la incorporación directa en un organismo de material genético preparado fuera del organismo (incluidas la microinyección, la macroinyección y la microencapsulación), como así también, las técnicas de fusión de células (incluida la fusión de protoplasto) o de hibridación, en las que se forman células vivas con nuevas combinaciones de material genético hereditario, mediante la fusión de dos o más células, utilizando métodos que no se dan naturalmente.
52. **período de transición:** tiempo que debe transcurrir previo a la certificación del carácter orgánico del producto por parte del organismo de certificación y durante el cual se han aplicado todas las normas de producción orgánica sin excepción.

53. **plaguicida:** compuesto químico, orgánico o inorgánico, o sustancia natural que se utilice para combatir malezas o enfermedades o plagas, potencialmente capaces de causar perjuicios en organismos u objetos.
54. **preparación:** operaciones de preservación, clasificación, selección y/o procesamiento de un producto agrícola, incluidas la matanza y cortado de carnes en productos pecuarios, el envasado de los productos resultantes y las modificaciones hechas al rotulado inicial concernientes a la presentación del producto orgánico y a los métodos de preservación como producto fresco o procesado.
55. **procesamiento:** operaciones de cocido, horneado, curado, calentado, secado, mezclado, tamizado, batido, separado, extraído, beneficio, cortado, fermentado, destilado, eviscerado, preservado, deshidratado, congelado, enfriado, o manufacturado de otra forma incluyendo el empaque, appertizado (conservas) envasado en potes u otras formas de encerrar un alimento en un envase.
56. **producción:** conjunto de operaciones en el contexto silvoagropecuario que incluyen la génesis propiamente tal, el envasado y el rotulado original de un producto.
57. **producción animal:** producción de especies animales domésticas o domesticadas incluidos insectos.
58. **producción orgánica:** sistema holístico de gestión de la producción en el ámbito silvoagropecuario, que fomenta y mejora la salud del agro ecosistema y, en particular, la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo.
59. **producción paralela:** producción simultánea, por parte de un productor o productora, en la misma unidad productiva, de cultivos o animales convencionales, en transición y/u orgánicos de la misma variedad o raza.
60. **producto a granel:** presentación a los consumidores, intermediario o al comerciante detallista, de un producto sin un envase individual, en que las unidades que lo componen se adaptan a la forma del espacio en que están contenidas, permitiendo la elección de determinadas unidades, cantidad o volumen de producto.
61. **producto agrícola:** cualquier producto de la agricultura, ya sea un producto fresco, una materia prima o un producto procesado, incluyendo cualquier producto de origen animal, sea éste un producto fresco, una materia prima o un producto procesado, que se comercialice para consumo humano o animal.
62. **producto natural, producto no sintético:** sustancia que deriva de material mineral, vegetal o animal y no ha sido objeto de un proceso de síntesis.
63. **producto orgánico agrícola:** producto que ha sido recolectado, producido, procesado, manipulado y/o comercializado en cumplimiento de las normas de producción orgánica.

64. **producto orgánico en transición:** producto obtenido en una unidad productiva en la cual se han aplicado normas técnicas de producción orgánica durante un período de tiempo especificado, aún no suficiente para cumplir con los tiempos establecidos en esta Norma para ser considerado producto orgánico propiamente tal.
65. **productor o productora:** persona natural o jurídica involucrada en la producción de alimentos, fibras, forrajes y otros productos de consumo agropecuario.
66. **productos orgánicos primarios:** productos y subproductos de origen vegetal, pecuario, apícola y fúngico, en su estado natural, pudiendo ser sometidos a procesos para su comercialización, que no han modificado su naturaleza original, sin alterar su condición orgánica.
67. **productos orgánicos procesados:** productos y subproductos de origen vegetal, pecuario, apícola y fúngico, que han sido sometidos a procesos para su comercialización, que han modificado su naturaleza original, sin alterar su condición orgánica.
68. **producto silvestre:** vegetal o porción de un vegetal y hongos que ha sido recolectado o cosechado de un sitio que no se mantiene bajo cultivo u otro manejo agrícola.
69. **producto sintético:** sustancia obtenida artificialmente a través de un proceso químico.
70. **profilaxis:** prevención o conjunto de medidas para evitar una enfermedad.
71. **programa de emergencia de tratamiento de pestes o enfermedades:** programa obligatorio autorizado por la autoridad competente con el propósito de controlar o erradicar una peste o enfermedad.
72. **programa de producción orgánica:** plan de manejo para la producción orgánica o para la preparación, manejo e industrialización de los bienes producidos orgánicamente, desarrollado por el productor o productora, o el intermediario, según corresponda, que contiene especificaciones escritas concernientes a todos los aspectos de la producción o manejo de los productos orgánicos y que ha sido aprobado por el organismo de certificación, de acuerdo a normas técnicas aplicables.
73. **purines:** mezcla producida por excretas y agua de limpieza de los corrales.
74. **rastrojos:** residuos o remanentes de plantas que quedan en el campo luego de la cosecha de un cultivo, que incluye cañas, vástagos, hojas, raíces, frutos y hierbas.
75. **recursos naturales de la operación:** características físicas, hidrológicas y biológicas de una operación de producción, incluyendo suelo, aguas, humedales, terrenos boscosos y vida silvestre.

76. **registro:** cualquier información en forma escrita, visual o electrónica que documente las actividades realizadas por el productor o productora, intermediario u organismo de certificación en cumplimiento de las especificaciones establecidas por esta Norma y por la autoridad competente.
77. **reservorio de plantas:** planta o tejido diferente de semillas anuales, que incluye rizomas, brotes, hojas o tallos cortados, raíces o tubérculos usados en producción de plantas o propagación.
78. **residuos detectables:** cantidad o presencia de residuos químicos o vestigios de sustancias que pueden ser fehacientemente observados o encontrados en una muestra, por métodos de análisis aprobados.
79. **residuos, determinación de:** procedimiento analítico oficial o validado que detecta, identifica y mide la presencia de sustancias químicas, sus metabolitos o productos de degradación sobre un producto al estado natural o procesado.
80. **rotación de cultivos:** práctica de alternar cultivos en un mismo suelo específico, dentro de un patrón o secuencia programada de cultivos anuales sucesivos, de modo que cultivos de las mismas especies o familias no crezcan repetidamente sin una interrupción en el mismo suelo. Los sistemas de cultivos perennes emplean fórmulas similares consistentes en cultivos asociados, intercultivos y setos vivos para introducir biodiversidad.
81. **rótulo:** etiqueta, marca u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, marcado en relieve o en hueco grabado o adherido al envase de un producto. No considera aquellas identificaciones para contenedores externos.
82. **segmento de información del envase:** parte del rótulo de un producto envasado, inmediatamente contiguo y a la derecha de la parte principal, según la perspectiva del observador, destinado a entregar la información legalmente requerida y otros antecedentes que el productor / envasador consideren relevantes. Puede ser designada por otra parte del rótulo a este propósito, en razón del tamaño o de otras características del paquete, por ejemplo si tiene forma irregular y/o dispone de una sola superficie utilizable al efecto.
83. **stock para beneficio:** animales en espera de ser beneficiados para su consumo.
84. **suplemento alimenticio:** alimento o combinación de varios alimentos agregado(s) a una ración para el consumo animal, con el objeto de mejorar el balance nutritivo, parámetros de aceptabilidad o los resultados de la ración integral. Puede ser:
- a) integrado con los otros alimentos al momento de hacer la entrega de alimentos a los animales;
 - b) ofrecido en libre opción, separadamente de otras partes de la ración; y
 - c) totalmente integrado y mezclado para producir un alimento completo.
85. **sustancia no agrícola:** materia que no es producida por la agricultura, tal como un mineral o un cultivo bacteriano, que es usada como ingrediente en un producto agrícola. Para los propósitos de esta Norma, un ingrediente no agrícola también

incluye cualquier sustancia, como gomas, ácido cítrico o pectina que es extraída, aislada o fraccionada de un producto agrícola tal, que la identidad del producto agrícola es organolépticamente irreconocible en el extracto, aislado o fracción.

86. **sustancia no tóxica:** materia no identificada como causante de algún efecto fisiológico adverso en animales, plantas, humanos o al medioambiente.
87. **sustancias permitidas:** aquellas determinadas por la autoridad competente y contenidas en los anexos de esta Norma.
88. **sustancias prohibidas:** elementos, compuestos o materias cuyo uso, en algún aspecto de la producción o preparación de un producto orgánico, está prohibido expresamente por esta Norma y por la autoridad competente.
89. **sustentable:** capacidad de satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad que tendrán las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades.
90. **tolerancia:** máximo nivel legal permisible de un determinado residuo químico, de un plaguicida o de otro producto químico, presentes en un producto agrícola natural, una materia prima o un alimento procesado.
91. **transplante:** acción de remover una plántula proveniente de semilla, desde su lugar original de producción, transportarla y replantarla.
92. **trazabilidad:** capacidad para seguir la historia, la aplicación o la localización de todo aquello que está bajo consideración. Al considerar un producto orgánico, la trazabilidad está relacionada con el origen de los materiales y las partes, los procesos productivos, la distribución y la localización del producto después de la entrega.
93. **unidad productiva orgánica ó unidad de producción orgánica:** superficie de suelos, aguas o bosques, debidamente delimitada, en la cual se producen o recolectan productos vegetales, pecuarios, avícolas y/o fúngicos, de acuerdo a normas de producción orgánica.
94. **vector:** plantas o animales que son portadores o transmiten organismos causantes de enfermedades o patógenos que puedan atacar cultivos o animales.
95. **zona de amortiguamiento, zona de amortiguación o zona buffer:** área o espacio localizado entre una explotación orgánica o una porción de ella y un área adyacente que no es mantenida bajo manejo orgánico. La zona de amortiguamiento debe ser de tamaño suficiente y tener otras características, para prevenir contactos accidentales de sustancias aplicadas en las tierras adyacentes con el área que es parte de una operación orgánica. Las zonas de amortiguación no deben recibir tratamientos convencionales.

TÍTULO IV

Requisitos Generales para la Producción Orgánica

Artículo 4. Para que en la denominación de un producto natural o elaborado se pueda utilizar el término orgánico y/o todos o algunos de sus ingredientes, según el caso, se debe, además de la normativa legal vigente, cumplir con los siguientes requisitos:

- a) ser producido exclusivamente por métodos contemplados en la presente norma;
- b) no utilizar lodos u otros residuos del proceso de tratamiento de aguas servidas domiciliarias;
- c) no incluir formas orgánicas y no orgánicas de un mismo ingrediente; y
- d) utilizar solamente los productos autorizados para los fines que se señalan, que aparecen en los anexos de esta Norma.

Artículo 5. Sólo pueden ser certificados como orgánicos, aquellos productos primarios y procesados provenientes de unidades de producción en las cuales se hayan aplicado las normas técnicas de producción orgánica, durante los períodos específicos establecidos en esta Norma.

Artículo 6. Se prohíbe, en la producción orgánica, la utilización de organismos genéticamente modificados y de productos derivados de éstos, tales como: productos e ingredientes alimenticios (incluidos aditivos y aromas); auxiliares tecnológicos (incluidos los solventes de extracción); alimentos para animales; piensos compuestos; materias primas para la alimentación animal; aditivos en la alimentación animal; auxiliares tecnológicos en los alimentos para animales; determinados productos utilizados en la alimentación animal (tales como aminoácidos, proteínas obtenidas a partir de microorganismos, algas, subproductos de la fabricación de antibióticos obtenidos por fermentación, sales de amonio y subproductos de la fabricación de aminoácidos por fermentación); animales; productos fitosanitarios; fertilizantes; acondicionadores del suelo; semillas y materiales de propagación vegetativa.

Artículo 7. Se prohíbe la producción paralela de productos orgánicos y convencionales. Únicamente se permite cuando el productor o productora sea capaz de demostrar documentalmente al organismo de certificación, mediante un registro, la separación de estas actividades. En todo caso, la producción paralela solo podrá mantenerse por un plazo máximo de 5 años.

Artículo 8. Las superficies transformadas no se deben alternar (volviendo atrás y adelante) entre producción orgánica y convencional; en caso contrario, perderán la condición de orgánicas, hasta que cumplan nuevamente los requisitos de la producción orgánica.

Artículo 9. La producción agropecuaria se debe practicar en unidades de producción o partes de éstas cuyas zonas de producción y de almacenamiento se encuentren separadas por una zona de amortiguamiento, distancia o barrera, permanente o no, que garantice la imposibilidad de contaminación directa o indirecta.

TÍTULO V

Normas específicas para la producción vegetal orgánica

Artículo 10: Principios generales.

1. Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos los productos vegetales, primarios y procesados, provenientes de unidades productivas en las cuales se hayan aplicado las normas técnicas de la agricultura orgánica, durante un período de al menos 36 meses antes de la primera cosecha.
2. El organismo de certificación, podrá decidir que se prorroguen o reduzcan, en algunos casos, los períodos indicados en el punto 1 precedente, de acuerdo al uso anterior de la unidad productiva correspondiente. En el caso de reducción del período de transición, se deberá solicitar consentimiento de la autoridad competente.
3. Los productos vegetales obtenidos en unidades productivas, en las cuales se ha aplicado esta Norma de la agricultura orgánica por un período no menor a 12 meses, pero que no cumplen con los plazos establecidos en los puntos 1 y 2 de este artículo, se denominarán *Productos Orgánicos en Transición*. Esta condición debe ser verificada por el organismo de certificación a cargo de la inspección del programa de producción orgánica, el que otorgará un certificado y sello específico para certificar tal condición.

Artículo 11. Origen de las semillas y material de propagación

1. Las semillas deben haber sido tratadas exclusivamente con los productos indicados en Anexo A, Lista 2 de esta Norma. Por excepción y hasta el 1º de Enero de 2009, en orden prioritario, se puede utilizar:
 - a) semillas u otros materiales de propagación convencionales no tratados;
 - b) semillas u otros materiales de propagación convencionales tratados con los productos indicados en Anexo A, Lista 2 de esta Norma; y
 - c) semillas u otros materiales de propagación convencionales tratados con otros productos, siempre que se demuestre, a satisfacción del organismo de certificación, la imposibilidad de obtener en el mercado, semillas u otros materiales de propagación de origen orgánico, en la especie y variedad pertinente. Se hace excepción de las semillas orgánicamente obtenidas que sean para el consumo directo.
2. El material de propagación de plantas que se utilicen para reposición y formación de huertos, requiere tener un manejo orgánico de al menos un año antes de ser usado como tal.
3. Al elegir las especies y/o variedades a cultivar, se debe tomar en consideración factores tales como: la mantención de la diversidad genética; el rescate de variedades locales; variedades adaptadas a las condiciones agroecológicas; y

susceptibilidad a plagas y enfermedades. No se permite el uso de semillas u otros materiales de propagación transgénicos.

4. Las semillas, plantas anuales de semillas y plantas de vivero, tratadas con sustancias no autorizadas en producción orgánica, pueden ser utilizadas para producción orgánica, cuando la aplicación de estas sustancias sea un requisito de la reglamentación fitosanitaria establecidas por la autoridad competente.

Artículo 12. Riego

1. El agua de riego debe cumplir la normativa legal vigente. En caso de presunción de contaminación, el organismo de certificación o la autoridad competente, pueden exigir análisis para corroborar el cumplimiento de esta normativa.
2. Se debe procurar que el sistema de riego no se transforme en un factor de erosión de suelos.
3. Se debe realizar un uso sustentable de los recursos hídricos, a través de un uso eficiente y responsable preservando su calidad a través de medidas intra y extra prediales.

Artículo 13. Manejo de la fertilidad del suelo.

Tanto la fertilidad como la actividad biológica del suelo deben ser mantenidas o incrementadas mediante los siguientes procedimientos, según corresponda:

- a) incorporación en el suelo de material orgánico, procedente de unidades productivas que apliquen normas de agricultura orgánica. Se pueden emplear productos derivados de la cría de ganado, tal como estiércol compostado;
- b) cultivo de leguminosas, abono verde o plantas de raíces profundas, de acuerdo con un programa adecuado de rotaciones;
- c) incorporación de productos y subproductos de origen vegetal o animal procedentes de fuentes convencionales extensivas, siempre y cuando los productos y subproductos se haya compostado previamente bajo condiciones orgánicas y se haya verificado la ausencia de contaminantes. En el caso de no haber disponibilidad de estos productos y subproductos, el organismo de certificación podrá hacer una excepción para autorizar el uso de productos de explotaciones intensivas que cuenten con programas de calidad y protección del medioambiente. Esta excepción se establece hasta el 1º de Enero de 2009.
- d) Para la activación del compost y del suelo se pueden emplear microorganismos apropiados o preparados a base de vegetales (tales como preparados biodinámicos), que cumplan con los principios de producción orgánica. Con este propósito se autoriza también el uso de compuestos nitrogenados permitidos;
- e) Laboreo mínimo, que mantenga o aumente la actividad biológica del suelo y mejore sus características físicas;
- f) Sólo se pueden realizar incorporaciones de insumos para fertilizar y/o acondicionar el suelo contenidos en la Lista 1 del Anexo A, cuando la nutrición adecuada de los

vegetales no sea posible a través de la rotación de cultivos o el acondicionamiento del suelo;

- g) En cualquier caso se debe poner énfasis en la calidad orgánica de los fertilizantes y, en caso de dudas, se deben realizar los análisis correspondientes;
- h) El productor o productora debe implementar un sistema de rotación de cultivos que no se limite a la cobertura del suelo, a la empastada y/o al cultivo para abono verde, sino que tenga como objetivo mantener o incrementar el nivel de materia orgánica; preparar una base para el manejo de plagas y enfermedades en cultivos anuales y permanentes; manejar déficit o excesos de nutrientes de las plantas y proveer sistemas para el control de la erosión; y
- i) La adición de nitrógeno, a través de los sistemas permitidos, se debe limitar a un máximo de 170 kg/ha/año.

Artículo 14. Manejo de plagas, enfermedades y malezas

1. Las plagas, enfermedades y malezas, se deben manejar mediante una de las medidas siguientes, o una combinación de ellas, en forma adecuada:
 - a) aumento y conservación de la biodiversidad;
 - b) selección de las especies y variedades adaptadas agroecológicamente, privilegiando las locales y/o resistentes;
 - c) programa de rotación de cultivos y épocas de siembra;
 - d) medios mecánicos y manuales de cultivo como: arados, rastras, cultivadores, arado cincel, azadones y otros para similar propósito;
 - e) protección de los controladores naturales mediante medidas que los favorezcan (por ejemplo: cercos vivos, nidos, cultivos trampa);
 - f) corte y control térmico de malezas;
 - g) medidas de control mecánico como trampas, barreras, luz y sonido;
 - h) control biológico;
 - i) recubrimiento del suelo con materiales como mulch, paja, rastrojos y grava fina o bien, coberturas vivas de protección;
 - j) pastoreo animal;
 - k) tratamientos térmicos (con vapor, solarización, flameo);
 - l) mantención del suelo con fertilidad balanceada y altos niveles de actividad biológica;
 - m) trampas con feromonas y confusores sexuales o con cebos alimenticios;

- n) remoción de tejidos enfermos de las áreas de cultivo; y
 - o) aplicación de productos permitidos por la presente Norma.
2. La unidad de producción agrícola orgánica debe estar separada de una unidad de producción convencional por una distancia no menor a 6 metros. El organismo de certificación exigirá el establecimiento de barreras apropiadas cuando corresponda (deriva u otras causales).
 3. Cuando se produzca un accidente que altere la condición orgánica del área de producción, se debe consignar tal circunstancia en los registros de la unidad productiva, comunicar el hecho al organismo de certificación dentro de un plazo máximo de 24 horas de ocurrido e identificar las áreas afectadas y separar los productos comprometidos del resto de la producción.

Artículo 15. Productos de origen silvestre

1. Pueden tener la calidad de orgánicos los productos silvestres provenientes de sistemas desprovistos de fuentes de contaminación.
2. La recolección de plantas comestibles y partes de ellas, que crecen en zonas silvestres, bosques y explotaciones, se considera un método de producción orgánica cuando:
 - a) no se haya sometido estas zonas a tratamientos con productos distintos de los que se indican en Anexo A, por un período de 36 meses antes de la recolección;
 - b) no perturbe la estabilidad del hábitat natural ni la conservación de las especies existentes en la zona en que se efectúa la recolección; y
 - c) el cumplimiento de estos requisitos debe ser verificado por un organismo de certificación, el que debe delimitar el área de recolección y aprobar el plan de manejo correspondiente.

TÍTULO VI

Normas específicas para la producción pecuaria orgánica

Artículo 16. Principios generales

1. Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos los animales, los productos cárnicos, huevos, piel, fibras, lana, pelo y subproductos (residuos orgánicos) primarios y procesados, obtenidos conforme a la presente Norma.
2. Cuando se mantengan animales producidos orgánicamente, éstos deben ser parte integrante de la unidad de producción agrícola y mantenerse de acuerdo a normas técnicas aplicables de producción orgánica. Se podrán mantener en una misma unidad productiva, previa autorización del organismo de certificación, animales tratados bajo principios de esta norma y convencionales, sólo si pertenecen a especies diferentes y las instalaciones donde se mantengan se encuentren claramente separadas entre sí.

3. Como primera excepción, se establece que los animales cuya crianza no cumpla las disposiciones de esta Norma, podrán utilizar, previa autorización del organismo de certificación, durante un período limitado cada año, los pastos de las unidades adscritas a esta Norma, sólo si dichos animales proceden de la ganadería extensiva y no se encuentren al mismo tiempo en dichos pastos o praderas, animales que estén sujetos a los requisitos de esta norma.
4. Como segunda excepción, se establece que los animales criados de conformidad a esta Norma, podrán pastorear en tierras y/o praderas comunes de pasto. Esto será posible siempre que estas tierras o praderas no hayan sido tratadas con productos distintos a los autorizados en Anexo A, Lista 1 y 2 de esta Norma, en un plazo definido por el organismo de certificación y no se encuentren al mismo tiempo en dichos pastos o praderas, animales que no estén sujetos a los requisitos de esta Norma.
5. Queda prohibido vender, etiquetar o presentar como orgánico:
 - a) animales o productos comestibles derivados que hayan sido retirados de un sistema orgánico y manejado posteriormente bajo un sistema convencional; y
 - b) reproductores o ganado lechero beneficiado, que no haya estado bajo condiciones de manejo orgánico continuo desde el último tercio de la gestación.
6. Los animales que se destinen a la producción orgánica se deben seleccionar preferentemente considerando su constitución física, las características diferenciales de la raza y su adaptación a las condiciones naturales, de manejo, de cría y resistencia a las enfermedades.
7. No se permite utilizar organismos genéticamente modificados.

Artículo 17. Conversión

1. Para que los productos de origen animal se puedan vender como orgánicos, los animales deberán haber sido criados de acuerdo a la presente Norma, durante un período mínimo de:
 - a) 12 meses en el caso de equinos, bovinos y camélidos sudamericanos, destinados a la producción de carne y en cualquier caso durante tres cuartas partes de su tiempo de vida;
 - b) 6 meses en el caso de pequeños rumiantes (ovinos y caprinos) y cerdos;
 - c) 6 meses en el caso de animales destinados a la producción de leche;
 - d) 10 semanas para las aves de corral destinadas a la producción de carne introducidas antes de los 3 días de vida; y
 - e) 6 semanas para la producción de huevos.
2. El organismo de certificación, con el consentimiento de la autoridad competente puede extender en algunos casos, los períodos indicados en el punto 1 precedente

de este artículo, de acuerdo al uso anterior de la unidad productiva correspondiente.

3. Con excepción a lo dispuesto en este artículo, cuando la conversión afecte simultáneamente a toda la unidad de producción, incluidos los animales, las tierras de pasto y/o cualquier parcela utilizada para la alimentación animal, el período total de conversión para los animales, las tierras de pasto y/o cualquier tierra utilizada para la alimentación animal se reducirá a 24 meses, con sujeción a las condiciones siguientes:
 - a) la excepción se aplicará únicamente a los animales existentes y a su progenie y a la vez también a las tierras utilizadas para la alimentación animal y a las tierras de pasto antes de iniciarse la conversión; y
 - b) los animales se deberán alimentar principalmente con productos de la unidad de producción.

Artículo 18. Origen de los animales

1. Los animales deben provenir de un sistema de producción orgánica, el que deberá mantenerse durante toda la vida del animal.
2. Como primera excepción, es aceptable incorporar hasta un 10% al año de la población animal de cada especie, procedente de fuentes no orgánicas para fines de ampliación o sustitución.
3. Como segunda excepción, serán considerados también como orgánicos, los animales que hayan cumplido, a lo menos, con los siguientes requisitos respecto a su origen:
 - a) terneras incorporadas a la explotación orgánica hasta una edad de 14 días, que hayan recibido calostro y no provengan de mercados ganaderos;
 - b) ganado reproductor proveniente de explotaciones extensivas y de preferencia haber sido adquiridos en operaciones orgánicas. Las hembras, al incorporarse a la explotación orgánica, no deben haber recibido aún el primer servicio;
 - c) animales productores de leche deben estar bajo condiciones de manejo orgánico desde el tercer mes de gestación; y
 - d) aves deben haber estado bajo condiciones de manejo orgánico continuo desde el segundo día de vida. Para ser considerados orgánicos los huevos de aves ponedoras deben corresponder a postura de aves mantenidas, como mínimo, durante 6 semanas en condiciones orgánicas.
4. Estas excepciones regirán hasta el 1º de Enero de 2009. Para ser utilizadas deben ser previamente autorizadas por el organismo de certificación.

Artículo 19. Alimentación

1. Todos los sistemas de producción animal deben estar proyectados de tal forma que logren alcanzar el nivel óptimo de 100% del régimen alimentario de

conformidad con esta Norma. No obstante, en condiciones climáticas extremas u otras circunstancias atenuantes, se puede utilizar una proporción limitada de alimentos convencionales; en estos casos, no más del 10% para rumiantes y 20% para no rumiantes. Se debe registrar este hecho, señalando el período durante el cual se aplicó.

2. Cuando la base de la alimentación la constituya el pastoreo, los potreros que se destinen a estos fines deberán cumplir los principios indicados en el Título 5° de esta Norma y cuando la constituya el forraje, éste debe provenir de unidades productivas que cumplan con estos mismos principios.
3. No se permite la mantención del ganado en condiciones alimentarias que puedan generar desnutrición. El productor o productora debe alimentar al ganado con una dieta compuesta de productos agrícolas, incluidos pasto y forraje que hayan sido producidos orgánicamente y, si es aplicable, orgánicamente manejados. En la alimentación habitual sólo se acepta el empleo de suplementos tales como: sal, oligoelementos, vitaminas y minerales de origen natural; el uso de suplementos nutritivos de origen sintético, debe ser autorizado por el organismo de certificación. Durante el período de lactancia se permite el uso de sustitutos de la leche cuyos componentes sean todos orgánicos.
4. La alimentación de los animales criados en régimen orgánico incluye una amplia gama de productos, los que deben ser generados y manejados de acuerdo a esta Norma, para ser considerados aceptables en la dieta de bovinos, porcinos, caprinos, aves, etc. El origen y los principales alimentos considerados es el siguiente:
 - a) alimentos de origen vegetal: cereales, granos, sus productos derivados y subproductos. Semillas de oleaginosas, legumbres, tubérculos, raíces, otras semillas y frutos, forrajes y otras plantas;
 - b) alimentos de origen animal: leche y productos lácteos, pescados y otros animales marinos, aceites de pescado y aceite no refinado de hígado de pescado; mariscos o crustáceos, harina de pescado, producidos sustentablemente;
 - c) alimentos de origen mineral: aditivos alimentarios, trazas de hierro, yodo, cobalto, cobre, manganeso, zinc, molibdeno, selenio; y
 - d) alimentos que pueden ser originados en más de uno de los grupos anteriores: enzimas, microorganismos, sustancias preservantes, aglutinantes, coagulantes, ablandadores y coadyuvantes.
5. En el caso de los herbívoros, los sistemas de cría se basarán en la utilización máxima de los pastos, conforme a la disponibilidad de los mismos en las distintas épocas del año. Al menos un 60% de la materia seca que componga la ración diaria estará constituido de forrajes comunes, frescos, desecados o ensilados. No obstante, la autoridad u organismo de control podrán autorizar, en el caso de animales destinados a la producción lechera, que el citado porcentaje se reduzca al 50% durante un período máximo de 3 meses al principio de la lactación.

6. El productor o productora de una explotación orgánica no debe:
 - a) usar drogas de empleo animal incluyendo hormonas para promover el crecimiento, producción, control de reproducción u otros propósitos;
 - b) realizar alimentación forzada o proveer suplementos alimenticios o aditivos en cantidades por sobre las necesarias para una adecuada nutrición y estado de salud de la especie, en la etapa específica de vida en que se encuentre;
 - c) alimentar con pellets plásticos para un alto contenido de fibra;
 - d) usar fórmulas que contengan urea o estiércol;
 - e) utilizar subproductos del beneficio de mamíferos o aves para alimentar mamíferos o aves; y
 - f) utilizar cualquier otro tipo de alimento no contemplado en la presente Norma.
7. Cuando sea indispensable, por no contarse con leche de la madre biológica, los animales recién nacidos pueden ser criados artificialmente, alimentándoles con leche materna de origen orgánico o calostro conservado según métodos orgánicos. Para caprinos y ovinos se permite el uso de leche de vaca producida orgánicamente.

Artículo 20. Profilaxis y cuidados veterinarios

1. Sólo se deben certificar como orgánicos los animales que se encuentren en buen estado sanitario. Los productores o productoras deben llevar al día los registros correspondientes y consignar en ellos las lesiones o enfermedades que hayan sufrido los animales, así como los tratamientos aplicados y los resultados obtenidos.
2. Las prescripciones veterinarias deben definir claramente el nombre de los medicamentos, el nombre de los principios activos, los detalles del diagnóstico, la posología, la vía de administración, la duración del tratamiento y el período de carencia. Todos estos antecedentes deben quedar registrados.
3. No se permite el uso de medicamentos alopáticos de síntesis química, de antibióticos, anabolizantes u otros similares, ni de vacunas, a excepción de las obligatorias. Sin embargo, en el caso de un animal enfermo, que no responde a los tratamientos prescritos por el sistema orgánico, y si fuere indispensable para evitarle sufrimientos innecesarios, se puede emplear un tratamiento alopático bajo la vigilancia de un veterinario, con un período de carencia equivalente al doble de lo establecido por la autoridad competente. No está permitido utilizar tratamientos alopáticos a modo preventivo.
4. Cuando un animal o grupo de animales recibe más de un tratamiento al año con productos veterinarios alopáticos, químicos, sintéticos o antibióticos, no se puede vender como producto orgánico. La misma restricción se establece para animales que reciben un tratamiento de estas características antes del año de vida.

5. La protección de los animales contra enfermedades y plagas, y la mantención de la higiene de los recintos en que se encuentren, se debe hacer exclusivamente con las técnicas y productos indicados en Anexo A, Lista 3. Se debe preferir la fitoterapia, utilizando extractos de plantas naturales (con excepción de antibióticos), y esencias. Asimismo, se debe utilizar productos homeopáticos derivados de plantas, animales o minerales.
6. En el evento de producirse un accidente que altere la condición orgánica o de aplicarse productos no autorizados por razones de fuerza mayor declaradas por la autoridad competente, se debe consignar esta circunstancia en los registros correspondientes y comunicarse el hecho al organismo de certificación dentro de las 24 horas de ocurrido. Deberá identificarse los productos contaminados y separar del resto de la producción. No se pueden comercializar como orgánicos, mientras no se haya cumplido el tiempo de carencia, que para estos casos refiere el punto 2 de este artículo.

Artículo 21. Métodos de gestión zootécnica, transporte e identificación de productos animales

1. El sistema de producción orgánica privilegia la monta natural, permitiéndose el empleo de inseminación artificial. No están permitidas otras formas de reproducción artificial o asistida, como por ejemplo la transferencia de embriones.
2. El productor o productora debe establecer y mantener medidas preventivas para promover el bienestar animal, minimizando en forma drástica las acciones que infrinjan dolor o causen estrés, en especial:
 - a) no se permiten las mutilaciones, con la excepción de las castraciones, amputaciones de colas de ovinos, descornado y anillado, las que deben quedar registradas;
 - b) se prohíbe el limado, corte o extracción de dientes, cortes de alas, cortes del pico y cualquier otra práctica distinta a las mencionadas como aceptables, que infrinja sufrimiento o menoscabo a la constitución natural del animal;
 - c) todos los casos de amputaciones necesarias deben estar debidamente justificados ante el organismo de certificación; y
 - d) en cualquier caso, tales mutilaciones necesarias deben ser efectuadas por personal calificado, utilizando sistemas idóneos para evitar todo sufrimiento a los animales.
3. El destete se debe producir a una edad mínima de:

a) Ovinos y porcinos	:	35 días
b) Caprinos	:	60 días
c) Bovinos	:	90 días
d) Camélidos sudamericanos	:	180 días

4. Las edades mínimas de las aves para ser beneficiadas son:

Aves	Edad mínima para ser beneficiadas (días)
Pollos	81
Capones	150
Patos	90
Gallinas	94
Pavos	140
Gansos	140
Avestruces	300
Emúes	300
Nandúes	240

Los productores o productoras que utilicen razas de mayor precocidad deben registrar este hecho en su programa de producción orgánica y contar con la autorización de la autoridad competente para realizar el beneficio a edades más tempranas.

5. Los animales de producción orgánica deben estar identificados en forma individual, o por lotes en el caso de las aves de corral, de manera que se pueda determinar fehacientemente la trazabilidad desde el nacimiento hasta la matanza y comercialización de sus productos y subproductos.
7. Los organismos de certificación pueden establecer áreas de trashumancia para la alimentación de animales orgánicos.

Artículo 22. Estiércol.

1. El productor o productora de animales orgánicos debe manejar el estiércol de modo que no contribuya a contaminar los cultivos, el suelo y/o el agua por nutrientes de plantas, metales pesados y/u organismos patógenos. Se debe propender, del mismo modo, a que se optimice el reciclado de nutrientes.
2. La carga ganadera, independientemente de lo establecido en el artículo 23 de esta Norma, se debe fijar de modo que no se exceda el límite de 170 kg de nitrógeno por hectárea y por año, aportado por los animales a la superficie agrícola utilizada. El estiércol excedente, si lo hubiere, deberá ser retirado y destinado a otras explotaciones.

Artículo 23. Corrales, zonas al aire libre y alojamiento para los animales

1. Con el fin de aislar la producción pecuaria orgánica y resguardar su condición de tal, es fundamental que los cercos de los potreros se conserven en buen estado y sean de materiales no tóxicos para los animales.
2. Los planteles en que se críen animales destinados a la producción orgánica deben cubrir las necesidades básicas de la especie en cuestión y permitirles expresar sus patrones de conducta, tales como marcar el territorio, reposar, escarbar, desarrollar sus instintos gregarios, establecer jerarquías u otros semejantes. Los animales deben tener acceso expedito a la comida y al agua.

3. Las construcciones deben tener aislamiento y un diseño funcional que permita el buen manejo de los niveles de temperatura y ventilación natural, circulación del aire, control del nivel de polvo, de la humedad, de la concentración de gases y del acceso a la luz natural. Los animales deben tener libre opción de permanecer dentro de los edificios o fuera de ellos. Al efecto, se debe disponer de aberturas de tamaño y ubicación adecuadas a las características de cada especie para facilitar la salida y el ingreso.
4. El número de animales debe ser acorde con la superficie del establecimiento, con la naturaleza de la especie de que se trate y con los sistemas de manejo utilizados.
5. La carga máxima de animales por hectárea de pastoreo permitida en una explotación orgánica es la siguiente:

Tipo de animal	Número de ejemplares /hectárea
Equinos de más de seis meses	2
Terberos para engorda	5
Bovinos menores de un año	5
Machos bovinos de uno a dos años	3,3
Hembras bovinas de uno o dos años	3,3
Machos bovinos de más de dos años	2
Novillos o vaquillas	2,5
Novillos para engorda	2,5
Vacas lecheras	2
Vacas secas	2
Otras vacas	2,5
Conejos	100
Caprinos y ovinos	13,3
Cerditos	74
Cerdos para engorda y otros cerdos	14
Aves, pollos, patos, gansos	580

6. Las superficies mínimas cubiertas y al aire libre y otras características de alojamiento para las distintas especies y distintos tipos de producción, no deben ser inferiores a:

1. Bovinos, Ovinos y Cerdos

	Zona cubierta (Superficie disponible por animal)		Zona al aire libre (superficie de ejercicio, sin incluir pastos)
	Peso mínimo en vivo (kg)	m ² /cabeza	m ² /cabeza
Ganado de reproducción y de engorde (bovinos y Équidos)	hasta 100	1,5	1,1
	hasta 200	2,5	1,9
	hasta 350	4,0	3
	de más de 350	5 con un mínimo de 1 m ² /100 kg	3,7 con un mínimo de 0,75 m ² /100 kg
Vacas lecheras		6	4,5
Toros destinados a la reproducción		10	30
Ovejas y cabras		1,5 oveja/cabra	2,5

		0,35 cordero/cabrito	2,5 con 0,5 por cordero/cabrito
Cerdas nodrizas con lechones de hasta 40 días		7,5	2,5
Cerdos de engorde	Hasta 50	0,8	0,6
	Hasta 85	1,1	0,8
	Más de 85	1,3	1
Lechones	De más de 40 días y hasta 30 kg	0,6	0,4
Cerdos reproductores		2,5 hembra	1,9
		6,0 macho	8,0

2. Aves de corral

	Zona cubierta			Zona al aire libre
	Superficie disponible por animal			Espacio disponible en rotación/cabeza (m ²)
	Número de animales/m ²	cm de percha/animal	Número de animales/nido	
Gallinas ponedoras	6	18	Ocho gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, 120 cm ² por ave	4 Siempre que no se supere el límite de 170 kg N/ha/año.
Aves de corral de engorde (en alojamiento fijo)	10, con un máximo de 21 kg de peso en vivo/m ²	20		4 pollos de carne 4,5 patos 10 pavos 15 gansos No deberá superarse el límite de 170 kg N/ha/año para ninguna de las especies arriba mencionadas
Pollitos en engorde en alojamiento móvil	16* alojamientos móviles con peso máximo de 30 kg peso en vivo/m ²			2,5 Siempre que no se supere el límite de 170 kg N/ha/año.

*Exclusivamente en caso de alojamientos móviles que no superen 150 m² de superficie disponible y no permanezcan cubiertos por la noche.

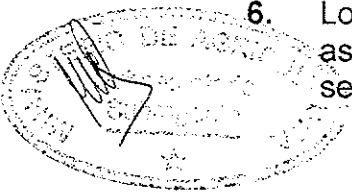
7. Las condiciones de bienestar de los animales se deben establecer de acuerdo con las necesidades específicas de salud y bienestar natural de ellos, incluyendo:
- limpieza adecuada;
 - cama seca, apropiada. Si ésta es parte de la alimentación habitual de la especie en cuestión, debe cumplir con las normas de alimentación orgánica;
 - abrigo, diseñado especialmente para que, manteniendo las condiciones naturales para el comportamiento natural y el ejercicio normal de los animales, aseguren un nivel apropiado de temperatura, ventilación y circulación del aire, según la especie de que se trate y haya reducción del riesgo de daño de los animales;

- d) pisos lisos, no resbaladizos, con a lo menos el 50% de construcción sólida. No se debe usar listones o rejillas como piso; y
 - e) acceso abierto a fuentes de agua, para su bienestar e higiene.
8. No se permite mantener animales amarrados, salvo transitoriamente, por razones de salud o bienestar. Los animales deben ser mantenidos en grupos. Los terneros de más de una semana de vida no se deben dejar en box individuales. Las aves se deben mantener en espacios abiertos y no está permitido el uso de jaulas, sino que deben tener acceso a espacios abiertos. Excepción a esta regla la constituye las cerdas preñadas, que deben ser aisladas en la última parte de su gestación y luego del parto, durante el amamantamiento.
9. No se permite el engorde de animales orgánicos en sistema intensivo. Cerdos y corderos para engorde pueden ser mantenidos en corrales por un máximo no superior a la quinta parte de su vida y nunca por más de 3 meses.
10. En los casos que se señala, se puede establecer un confinamiento transitorio:
- a) por inclemencia climática:
 - b) por etapa de la producción que lo requiera;
 - c) por condiciones especiales que constituyan un riesgo para la salud, el bienestar y/o la seguridad de los animales; y
 - d) por riesgos puntuales, debidos a cambios inesperados en la calidad del suelo y/o del agua.

Artículo 24. Faenamamiento.

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación vigente, el faenamamiento de animales de producción orgánica y el procesamiento de sus carnes, se debe hacer conforme a las normas técnicas aplicables de producción orgánica.
2. Se debe asegurar, por medio de documentos, la trazabilidad de los productos orgánicos desde sus orígenes y a través de los procesos como es el beneficio, considerando todas las operaciones unitarias inherentes, el envasado y rotulado. Se deben tomar las medidas pertinentes para evitar que se mezclen y/o confundan con productos convencionales.
3. Durante el transporte y proceso de pre-faenamamiento se debe cuidar del bienestar animal y que el estrés se reduzca al mínimo; no se permite el uso de instrumentos eléctricos para conducir a los animales; no se permite el uso de tranquilizantes ni otros productos de origen sintético.
4. El beneficio y faenamamiento de los animales de producción orgánica, se debe hacer separadamente de los provenientes de explotaciones convencionales e identificar cada uno de ellos en forma tal que dicha identificación se mantenga durante todo el proceso de faenamamiento.

5. En el evento que en el proceso de faenamiento se produzca un accidente que altere la condición de orgánica de una partida o lote, se debe dejar constancia de ese hecho en los registros de la empresa dentro de las 24 horas de ocurrido e identificar y separar los productos no orgánicos del resto de la producción. El accidente se debe comunicar al organismo de certificación o a la autoridad competente.
6. Los productos que se utilicen en la limpieza de las instalaciones y de los utensilios, así como en la desinsectación, desinfección y desratización de los recintos deben ser los indicados en Anexo A, Lista 6.



TÍTULO VII

Normas específicas para la producción apícola orgánica

Artículo 25. Principios generales.

1. La apicultura es una actividad importante coincidente con los principios básicos de la agricultura orgánica, que contribuye a la protección del medioambiente y a la producción agroforestal mediante la acción polinizadora de las abejas.
2. No se permite la producción apícola paralela.

Artículo 26. Período de conversión

1. El período de conversión normal para pasar del sistema convencional al orgánico es de 12 meses. Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos los productos apícolas primarios y procesados, después de la primera temporada, a contar desde la fecha en que se haya empezado a aplicar esta Norma. En ningún caso este lapso podrá ser inferior a 12 meses.
2. El organismo de certificación, con el consentimiento de la autoridad competente, puede extender en algunos casos los períodos indicados en el punto 1 de este artículo, de acuerdo al uso anterior de la unidad productiva correspondiente.
3. El ingreso al sistema orgánico se debe hacer al inicio de la primavera.

Artículo 27. Origen de las abejas

1. Para la crianza de abejas se deben preferir las razas locales, resistentes y adaptadas al medio, haciéndose hincapié en su vitalidad y resistencia a las enfermedades; se permite el cruzamiento, la cría o compra de reinas y enjambres naturales y artificiales o núcleos.
2. Los apiarios se deben constituir ya sea por división de colmenas, adquisición de reinas y/o núcleos, obtenidos todos ellos de colmenas explotadas en régimen de

apicultura orgánica.

3. La autoridad competente puede autorizar la reconstitución de apiarios cuando no haya disponibilidad de apiarios que cumplan las disposiciones de la apicultura orgánica, en caso de grandes mortalidades de los insectos por salud o catástrofe. Esta situación queda comprendida en las reglas para períodos de transición para la conversión de sistema convencional a orgánico.

Artículo 28. Ubicación de los colmenares

1. Los colmenares destinados a la producción apícola orgánica se deben emplazar en lugares en que haya abundancia de fuentes de néctar, mielatos y polen. Estos alimentos deben provenir mayoritariamente de vegetación espontánea o cultivos en los cuales se haya aplicado insumos permitidos en la presente Norma.
2. Su ubicación se debe hacer a una distancia mínima de 3,0 kilómetros de colmenas convencionales.
3. Las colmenas se deben ubicar a una distancia mínima de 3,0 kilómetros de zonas no agrícolas contaminantes (Por ejemplo: centros urbanos, carreteras y vertederos). Este requisito también se aplica en casos de trashumancia.
4. No se debe establecer colmenas orgánicas en lugares de enjambamiento predominante.
5. La autoridad competente puede establecer áreas en las cuales no se permite la apicultura orgánica.

Artículo 29. Alimentación

1. Las abejas deben disponer de acceso expedito a fuentes de agua limpia en abundancia.
2. En caso que las colmenas queden desprovistas de reservas, se permite el aporte de miel, polen o melaza de origen orgánico. No se permite el retiro de la miel de reserva del cuerpo de la colmena ni el reemplazo de la misma por jarabes, melaza, sucedáneos de miel u otras sustancias azucaradas.
3. En casos que, por razones ajenas a la voluntad del apicultor o apicultora, como haberse cristalizado la reserva de miel o producido crisis durante el período de transición, se autoriza alimentar artificialmente a las abejas con jarabe de azúcar producido orgánicamente, melaza o miel orgánicas. Se prohíbe el uso de otros alimentos.
4. La alimentación artificial se permite sólo en el período entre la última cosecha de la temporada y 15 días antes del inicio del flujo del néctar y mielada. La circunstancia en que se realizó la alimentación artificial debe quedar registrada, señalándose además, la causa, el producto usado, las fechas en que se realizó y las colmenas a las que se trató.

Artículo 30. Profilaxis y tratamientos veterinarios

1. Se autorizan los tratamientos para mantener la sanidad de los colmenares, con los productos indicados en Anexo A, Lista 5. No se debe realizar tratamientos preventivos utilizando medicamentos alopáticos. El método preventivo debe privilegiar la revisión sistemática de las colmenas para detectar a tiempo anomalías sanitarias, controlando sus causales. Se debe dar relevancia a la desinfección de materiales y equipos, destrucción de materiales contaminados, renovación regular de la cera y vigilancia para que se mantenga una reserva suficiente de miel y polen en las colmenas.
2. En caso de enfermedad se deben separar y alejar del resto del colmenar las colmenas enfermas. Se debe evaluar la situación mediante servicios veterinarios o de otros profesionales autorizados por la autoridad competente y preferirse tratamientos por fitoterapia y hemoterapia. No se puede emplear antibióticos de origen sintético o sulfamidas. Para el tratamiento de las enfermedades parasitarias y la varroasis, se deben realizar las prácticas descritas en el Anexo A, Lista 5.

Artículo 31. Métodos de gestión zootécnica e identificación

1. Se deberá registrar la ubicación de los colmenares y la identificación de las colmenas. Se deberá informar al organismo de certificación y a la autoridad competente la fecha y el lugar del traslado de los colmenares en el plazo acordado con el organismo o autoridad de control.
2. En el evento de producirse un accidente que altere la condición orgánica o de aplicarse productos no autorizados, por razones de fuerza mayor declaradas por la autoridad competente, se debe consignar esta circunstancia en los registros correspondientes y comunicar el hecho al organismo de certificación, dentro de las 24 horas de ocurrido. Se deberá identificar los productos contaminados y separar del resto de la producción, no pudiendo comercializarse como orgánicos.
3. En el manejo de las abejas no se debe utilizar repelentes químicos.
4. No se debe cosechar marcos con crías.
5. Se prohíbe realizar acciones que causen menoscabo a la integridad física o provoquen la muerte de las abejas, en circunstancias tales como:
 - a) dar muerte a las abejas al cepillar los marcos, en la cosecha; y
 - b) mutilar a los insectos, como es el caso de amputar las alas a la reina.
6. No obstante lo establecido en el punto 5 de este artículo, se permite:
 - a) dar muerte a la reina vieja en la operación de reemplazo; y
 - b) destruir machos en etapa de cría sellada (estados inmaduros), en operaciones de eliminación de *Varroa destructor*.

Artículo 32. Características de las colmenas y de los materiales utilizados en apicultura

1. Las colmenas que se utilicen en la producción orgánica deben ser de madera u otros materiales tradicionales. No se permiten colmenas de plástico, de fibra de vidrio o de otros materiales de origen químico sintético. Los interiores no se deben revestir con pintura, barniz y otros productos similares; tampoco se deben efectuar tratamientos a las colmenas con plaguicidas y en su reemplazo, sólo se permiten los productos indicados en Anexo A, Lista 5. Para revestir los exteriores, sólo se permite el uso de aceite de linaza o de pintura no sintética y/o sin plomo.
2. Las láminas de los marcos deben ser de cera de abeja 100% pura, reciclada, de origen orgánico. Se deben poder esterilizar. Se prohíbe agregar parafinas o sucedáneos a la cera natural. Para la conservación de la cera se puede utilizar la refrigeración, el azufrado y el control biológico. No se deben emplear productos químicos para el tratamiento o conservación de la cera, estando permitido el ahumado con combustibles vegetales secos no tóxicos. Si son restos de madera, deben ser de condición no tratada con preservantes químicos.

Artículo 33. Productos apícolas

Para certificar como orgánicos a los productos apícolas que a continuación se indican, se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Miel

- a) debe provenir de colmenas criadas según las especificaciones de esta norma;
- b) el desoperculado se debe realizar a una temperatura superior a 35°C durante el proceso;
- c) la extracción y el almacenamiento de la miel se debe hacer en recipientes de acero inoxidable, o recubiertos con pintura epóxica alimentaria, o de madera y decantadores metálicos recubiertos con cera de abeja. No se pueden emplear recipientes de plástico o de material galvanizado o estañado o chapa desnuda;
- d) la temperatura máxima a que se puede someter la miel extraída, es de 70°C por un tiempo no mayor a 2 segundos. Para efectos de derretimiento de la miel, no se debe usar una temperatura mayor de 40°C; y
- e) los envases para su comercialización a público deben ser preferentemente de vidrio, con cierre hermético, de calidad alimentaria y reciclables.

2. Polen

- a) se debe obtener de colmenas criadas según las especificaciones de esta Norma.
- b) el secado se debe efectuar mediante fuentes de calor, sin sobrepasar los 35°C; y
- c) se debe conservar en recipientes herméticos, preferiblemente oscuros y en locales secos y ventilados.

3. Jalea real

- a) Se debe extraer de colmenas criadas según las especificaciones de esta Norma;
- b) las celdas reales deben ser de cera de abeja o bien recubiertas con ella si son artificiales; y
- c) la alimentación de las colmenas se debe efectuar con miel orgánica y no se pueden efectuar estimulaciones con sucedáneos de miel.

TÍTULO VIII

Normas específicas para la producción fúngica orgánica

Artículo 34. Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos, los productos físicos primarios y procesados, obtenidos conforme a la presente norma, durante un período equivalente al ciclo propio de la especie, desde la preparación del sustrato hasta el desarrollo completo de la infraestructura.

Artículo 35. El organismo de certificación puede extender, en algunos casos, los períodos indicados en el artículo precedente, de acuerdo al uso anterior de la unidad de producción.

Artículo 36. En la unidad de producción de hongos orgánicos no debe haber residuos de ningún producto prohibido en la presente Norma.

Artículo 37. Para evitar la contaminación cruzada entre áreas de producción convencional y orgánica de hongos, el aire y el agua utilizados deben ser debidamente aislados. Si esto no fuera posible, no se debe efectuar producción mixta.

Artículo 38. El material de propagación utilizado debe haber sido producido en recintos que cumplan con las condiciones indicadas anteriormente y no debe ser modificado genéticamente. En el caso que se empleen granos (trigo, avena, mijo u otros) para producir el inóculo, éstos deben ser orgánicos y en el caso de utilizar tarugos de madera, ésta no debe ser tratada químicamente.

Artículo 39. El sustrato utilizado en la fase de producción se debe obtener mediante normas de producción orgánica.

Artículo 40. La prevención de plagas y enfermedades se debe hacer mediante manejo de las condiciones ambientales (temperatura, humedad, concentración de gases, luz y otros), en rangos apropiados según requerimientos de cada especie fúngica cultivada. También se pueden usar métodos físicos tales como mallas, trampas y tratamientos térmicos que propendan a la asepsia de los recintos asociados al proceso productivo

(compostaje, pasteurización, siembra, incubación, producción, embalaje, almacenamiento). El ingreso de personas a estos recintos no debe poner en riesgo esta condición de asepsia, lo que se logra con indumentaria específica (batas, gorros y calzado limpio y no usado en el exterior).

Artículo 41. La contaminación por bacterias, hongos u otros organismos, en cualquier fase del proceso de producción, debe ser controlada por medios físicos biológicos o mecánicos, tales como calor y eliminación física del producto. Si esto no fuera posible, se puede aplicar localmente uno de los productos indicados en Anexo A, Lista 2. La aplicación de cloro está permitida en casos extremos, siempre que la concentración de éste no supere 3mg/L (3ppm) de cloro libre.

Artículo 42. En el evento de producirse una alteración de la condición orgánica, se debe consignar esta circunstancia en los registros correspondientes y comunicar el hecho al organismo de certificación dentro de las 24 horas de ocurrido. Se deben identificar los productos contaminados y separar del resto de la producción. Dichos productos no se pueden comercializar como orgánicos.

TÍTULO IX

Normas específicas para productos procesados orgánicos

Artículo 43. Generalidades

1. Se considera producto procesado orgánico a aquel producto orgánico primario que se haya sometido a una o más de las siguientes operaciones unitarias: cocinar, escaldar, secar, mezclar, moler, batir, separar, extraer, cortar, preparar al detalle o al mayoreo, congelar, concentrar u otra operación unitaria que permita elaborar o procesar un alimento o bien cambiar las características físicas del mismo; se incluye también el envasado, o de otra manera someter un alimento en un envase primario.
2. No se considera como operación unitaria de proceso industrial las actividades de escoger, limpiar con agua, refrigerar o cualquier otro tratamiento que solamente retarde o acelere el proceso natural de maduración o descomposición.

Artículo 44. Materias primas

1. Las materias primas orgánicas empleadas en el procesamiento deben estar debidamente certificadas como tales.
2. El agua empleada como ingrediente debe cumplir con la norma chilena NCh409/1.
3. Se pueden utilizar materias primas de origen convencional (ver Anexo B), hasta un 5% en masa del producto final, a condición de que:
 - a) no puedan ser desarrolladas orgánicamente, por ejemplo el agar y la carragenina de las algas marinas; y

- b) sean indispensables en la formulación de productos, pero no estén disponibles en fuentes orgánicas.

Tales condiciones deben ser verificadas por el organismo de certificación.

- 4. Restricciones en cuanto a materias primas, aditivos y otros ingredientes:
 - a) no se debe incluir materias primas de origen químico sintético, así como sulfitos, nitritos y nitratos adicionados durante la etapa de producción o en el manejo o preparación posterior del producto, excepto en el caso de los vinos que contengan sulfitos agregados, como se establece en esta Norma;
 - b) las materias primas no orgánicas que se empleen en la elaboración del producto deben estar incluidas en Anexo B de esta Norma;
 - c) cada uno de los ingredientes debe haber sido obtenido de manera orgánica o formulado utilizando productos permitidos;
 - d) no es aceptable el uso de un ingrediente orgánico acompañado del mismo ingrediente no orgánico;
 - e) los colorantes, conservantes y saborizantes sintéticos quedan excluidos; y
 - f) no se deben incluir materias primas contaminadas con metales pesados y/o plaguicidas.

Artículo 45. Procesamiento

- 1. Los ingredientes y productos en sí, no se deben someter a tratamientos con radiaciones ionizantes.
- 2. El agua a utilizar durante el procesamiento y que toma contacto con los alimentos sin constituirse en ingrediente del producto, debe ser de calidad potable y preferentemente sin tratamientos químicos.
- 3. El proceso se debe efectuar por series completas, separadas físicamente en el tiempo. Se debe comunicar al organismo de certificación el inicio del proceso de elaboración de productos orgánicos.
- 4. Se debe identificar adecuadamente los lotes de producción orgánica y evitar que se mezclen con productos convencionales.
- 5. En el evento que durante el procesamiento se contamine accidentalmente una partida o lote, se debe dejar constancia de este hecho en los registros de la empresa y comunicar tal circunstancia al organismo de certificación, dentro de las 24 horas siguientes. Se debe identificar y separar el producto contaminado del resto de la producción, la que sólo puede ser certificada con la autorización expresa de la autoridad competente, luego que ésta evalúe debidamente la situación particular.

Artículo 46. Condiciones especiales de las instalaciones para el procesamiento

1. Los establecimientos que elaboren productos orgánicos y productos convencionales deben contar con recintos segregados para almacenar las materias primas orgánicas separadas de las convencionales, así como los productos elaborados con cada una de éstas.
2. Los establecimientos donde se elaboran o procesan los productos orgánicos deben tener un sistema que excluya la contaminación cruzada entre productos orgánicos y productos convencionales.
3. En la limpieza de los equipos y utensilios se permiten los productos indicados en Anexo A, Lista 6.

TÍTULO X

Normas específicas para el vino orgánico

Artículo 47. Principios generales

1. El vino orgánico debe cumplir con la normativa legal vigente atinente al tema.
2. Se debe establecer un sistema que asegure la trazabilidad del producto, desde su inicio y hasta el producto final.
3. La materia prima debe venir claramente identificada a la llegada a la bodega, para evitar que se mezcle con uvas convencionales.
4. Dentro de la unidad productiva se deben respetar los principios de reutilización de los residuos y subproductos de los procesos de viticultura y vinificación.

Artículo 48. Materias primas y cosecha

1. Sólo se podrán emplear uvas producto de agricultura orgánica, cultivadas de acuerdo a lo establecido por esta Norma.
2. La cosecha de las uvas puede ser manual o mecanizada.
3. Como envases para el transporte de las uvas cosechadas a la bodega, se debe utilizar cajas apilables de fácil limpieza o remolques provistos de receptáculos recubiertos, de una profundidad no mayor a 1,5 metros y evitar que la uva entre en contacto con metales (excepto acero inoxidable), o madera.

Artículo 49. Limpieza de materiales de cosecha

1. Para realizar la práctica de cosecha o vendimia manual, se debe limpiar los utensilios de cosecha y elementos de transporte cada vez que comience esta práctica. Para ello se puede limpiar y desinfectar con productos autorizados en esta Norma.

2. En el caso de vendimia mecanizada, se debe limpiar acuciosamente la maquinaria, al comenzar la vendimia, en las áreas bajo manejo orgánico. Se debe usar agentes de limpieza autorizados en esta Norma.
3. En el caso de utilización de gamelas plásticas para la disposición y transporte de uvas recién cosechadas, ellas se deben limpiar antes de comenzar la cosecha con detergentes autorizados por la presente Norma y enjuagar para evitar residuos.

Artículo 50. Vinificación

1. Todas las etapas del proceso y las medidas de tratamiento de las uvas, así como la preparación del jugo para vino orgánico deberán perseguir los siguientes objetivos:
 - a) evitar procesos que demanden un uso excesivo de agua y energía.
 - b) limitar el uso de anhídrido sulfuroso a lo mínimo indispensable; y
 - c) evitar el uso de cualquier material o sustancia que, en su fabricación, empleo y/o eliminación, sea problemática para la salud y/o el medioambiente.
2. La extracción del jugo se debe hacer por sistemas mecánicos de prensado que no dañen o desintegren los componentes sólidos del racimo (escobajo, orujo y semillas).
3. Se prohíbe el uso de maquinaria de vinificación y vasijas fabricadas o revestidas con materiales que cedan sustancias tóxicas o cualquier otro componente indeseable a los mostos o al vino.
4. Se permite realizar operaciones propias del proceso de vinificación tales como trasiegos, remontajes, rellenos y basuqueos (pisoneo, vareo).
5. La fermentación se debe realizar preferentemente con levaduras existentes en forma natural en el mosto, preparadas como pie de cuba o con levaduras autóctonas seleccionadas. Se tolera el uso de cepas puras de levaduras, bacterias lácticas y de enzimas pécticas.
6. Se prohíbe el uso de levaduras y/o bacterias y/o enzimas obtenidas de frutos o microorganismos transgénicos.
7. Se permite el empleo de técnicas de refrigeración, de acuerdo a lo establecido por esta Norma, para acondicionamiento térmico de la vendimia, control de temperaturas de fermentación, conservación, estabilización frigorífica de los vinos y paralización de la fermentación en la elaboración de vinos dulces y abocados.
8. Toda materia orgánica de residuos y/o subproductos del proceso de elaboración deberá ser tratada de manera que no contamine el medioambiente.

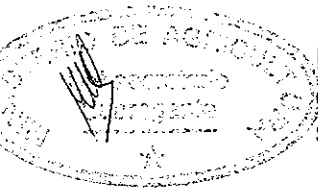
Artículo 51. Procesos enológicos

1. Control de acidez

Para la acidificación se debe preferir la edición de mostos o vinos provenientes de cosecha temprana con alto nivel de acidez.

La acidificación mediante ácidos se permite sólo por la adición de ácido tartárico cristalizado, de origen natural.

2. Enriquecimiento



En el caso de vinos generosos dulces y abocados, se permite la adición de mostos de alto contenido de azúcares obtenidos a partir de uvas orgánicas sometidas a soleo o semi deshidratación al sol, con fermentación parcial o sin ella.

En el caso de vinos espumosos se permite la adición de sacarosa orgánica, azúcar de uva o del mosto que requiera su elaboración.

3. Clarificación y estabilización

La sedimentación se debe realizar en forma natural.

Se permite utilizar los productos establecidos en Anexo A, lista 7. En caso que se demuestre la imposibilidad de obtener estos productos de origen orgánico, el organismo de certificación podrá autorizar, hasta el 1° de enero de 2009, el uso de productos convencionales que utilicen los principios de la presente Norma.

Se prohíbe utilizar plata, ferrocianuro potásico, fitato cálcico, ácido metatártico, polivinil polipirrolidona (PVPP) y/o sangre bovina.

4. Filtrado

La filtración se debe hacer a través de celulosa, tierra de perlita o Kieselguhr y otras sustancias que no confieran olor ni sabor al vino, ni contengan metales pesados, autorizadas por el organismo de certificación.

5. Mezclado

Se permite el mezclado exclusivamente entre vinos provenientes de producción orgánica.

6. Sulfitado

Se permite la combustión de azufre puro comprimido en pastillas como desinfectante y en mechas azufradas sobre soportes de celulosa, sólo en recipientes vacíos que no contengan mosto o vino.

Se permite la adición de SO₂ 100% puro, en forma gaseosa, o en soluciones acuosas que contengan entre 5,0% y 5,5% de SO₂.

El contenido de SO₂ total (mg/L) en el producto terminado deberá ser lo más bajo posible, no debiendo exceder los límites establecidos en la siguiente tabla :

Contenido máximo de SO₂ Total

Productos	Contenido máximo de SO ₂ Total (mg/L)
Vinos tintos	100
Vinos blancos	
a) secos	100
b) dulces y abocados	150
c) generosos y licorosos	150
d) espumosos	100

En casos de excepciones agroclimáticas, el organismo de certificación podrá autorizar contenidos mayores de SO₂ de los establecidos en la tabla anterior, dentro de la legislación vigente.

7. Pasteurización

Se permite el uso de técnicas de pasteurización del tipo flash y filtración amicrobica a través de filtros inertes de membrana, como procedimientos para evitar el empleo de anhídrido sulfuroso y en casos de necesidad justificada técnicamente (quiebra oxidásica).

8. Envejecimiento

Se permite la crianza y envejecimiento de los vinos por sistemas naturales en envases de madera y/o botellas y el uso de chips y duelas.

9. Almacenaje

El almacenaje de los vinos orgánicos debe asegurar la trazabilidad desde el origen.

Los estanques para el almacenaje deben ser de acero inoxidable, madera o acero esmaltado, estanques de hormigón o albañilería reforzada, recubiertos internamente por pintura epóxica, sin solventes.

Para constituir una atmósfera inerte en la conservación de los vinos, se permite el uso de gases de nitrógeno y CO₂.

Se prohíbe utilizar esmaltes que contengan plomo en los estanques.

10. Otros procesos enológicos

En los casos que el producto final lo requiera, se permite adición y/o dilución de anhídrido carbónico.

En caso de necesidad justificada técnicamente, se permite el tratamiento de los vinos con carbón purificado o con carbón activado lavado, exentos de sustancias tóxicas.

Se prohíbe utilizar ácido sórbico y sus sales como sustancias conservantes.

11. Envases y embalajes para la comercialización del producto

Se debe utilizar botellas de vidrio, convenientemente lavadas y reciclables.

Se debe utilizar tapones de corcho natural entero. En vinos espumosos se puede emplear tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho, con la salvedad que el corcho natural debe ser el que quede en contacto con el vino.

Se autoriza el uso de corchos impresos con tintas naturales. Se puede utilizar impresión a fuego.

En corchos enteros y aglomerados, la resina utilizada debe ser de alta pureza. No deben contener solventes ni formol.

El lavado de corchos se debe hacer sin adición de cloro ni desinfectantes. Se prohíbe esterilizar los corchos mediante radiaciones.

Se prohíbe el uso de cápsulas que contengan plomo, estaño o poliestireno.

En los embalajes para el transporte se prohíbe el uso de poliestireno.

Está prohibido el uso de materiales adhesivos que contengan cloruro de polivinilo (PVC).

12. Etiquetado

Todos aquellos vinos provenientes 100% de uvas orgánicas, vinificados y envasados bajo esta Norma, pueden ser etiquetados como *Vino Orgánico* en la etiqueta principal de la botella, cuando la normativa legal vigente lo permita.

Todos aquellos vinos provenientes 100% de uvas orgánicas, pero cuya vinificación y procesos enológicos no se ajusten a esta Norma, pueden ser etiquetados como *Elaborado a partir de uvas orgánicas*.

Aquellos vinos que no provienen de mostos o uvas orgánicas no pueden ser etiquetados como *Vino Orgánico*.

En la contra etiqueta se debe señalar el nombre del organismo de certificación que avala el proceso de obtención de uvas orgánicas, vinificación, embotellado y envasado del producto.

En las etiquetas está prohibido el uso de papeles y pigmentos que contengan metales pesados.

13. Limpieza y desinfección

Todos los detergentes y desinfectantes que contengan cloro están prohibidos.

La limpieza y desinfección se realizarán considerando las condiciones óptimas para la preservación del medioambiente.

TÍTULO XI

Registros

Artículo 52. Las unidades productivas y los establecimientos deben tener los registros apropiados que les permitan demostrar al organismo de certificación y a la autoridad competente, la aplicación de las normas técnicas de agricultura orgánica correspondientes.

Artículo 53. El productor o la productora de una operación de ganado orgánico debe mantener información suficiente para preservar la identidad de todos los animales manejados orgánicamente, así como de los productos animales comestibles y no comestibles producidos en la operación.

Artículo 54. El productor o la productora debe llevar una contabilidad estricta, escrita y documentada, manteniendo los documentos de comprobación para respaldar sus declaraciones del origen, naturaleza y cantidades de todas las materias primas, animales, productos e insumos comprados y/o ingresadas al sistema, así como del uso que hizo de ellos. Debe llevar un sistema similar de registros para todas las ventas. Cuando realice ventas directas a público, deberá estampar éstas diariamente en el registro. Toda esta información debe permanecer disponible para la inspección, certificación, la comprobación y la aclaración de situaciones anómalas.

TÍTULO XII

Etiquetado o rotulado

Artículo 55. Todos los productos orgánicos se deben rotular de acuerdo con la norma chilena NCh1500 y adicionalmente, con los requisitos establecidos en este Título.

Artículo 56. Los productos orgánicos primarios y procesados se deben rotular, según corresponda, con las expresiones "100% orgánico"; "orgánico"; "producido con productos orgánicos"; o "contiene ingredientes orgánicos en menos del 70%", inmediatamente a continuación de la designación del producto.

Artículo 57. El término orgánico sólo puede ser utilizado en el rotulado de productos agropecuarios naturales o procesados, incluyendo ingredientes que hayan sido producidos, manejados y comercializados de acuerdo con las especificaciones establecidas por esta Norma. El término orgánico no puede ser utilizado para denominar un producto que modifique a un ingrediente no orgánico.

Artículo 58. Para rotular un producto como *100% orgánico*, éste debe estar constituido por el 100% de sus ingredientes producidos orgánicamente, expresados en peso (masa) o volumen, excluidos el agua y la sal contenidos.

Artículo 59. Para rotular un producto como *orgánico*, éste debe estar constituido por, a lo menos, un 95% de sus ingredientes producidos orgánicamente, expresados en peso (masa) o volumen excluidos el agua y la sal contenidos. El rótulo debe identificar los 3 ingredientes orgánicos principales que contiene el producto.

Artículo 60. Para rotular un producto como *producido con productos orgánicos*, éste debe estar constituido por, a lo menos, un 70% de sus ingredientes producidos orgánicamente, expresados en peso (masa) o volumen, excluidos el agua y la sal contenidos. El rótulo debe identificar los 3 ingredientes orgánicos principales que contiene el producto.

Artículo 61. Productos orgánicos que contienen entre 70% y 95% de sus ingredientes producidos orgánicamente, sólo deben enlistar los 3 principales ingredientes orgánicamente producidos.

Artículo 62. Para rotular un producto como *contiene ingredientes orgánicos en un porcentaje inferior al 70%*, éste debe estar constituido por un porcentaje inferior al 70% de sus ingredientes producidos orgánicamente, expresados en peso (masa) o volumen, excluidos el agua y la sal. No se debe identificar específicamente los ingredientes orgánicos en el rótulo.

Artículo 63. Los ingredientes definitivos del producto deben ser producidos orgánicamente, salvo que no estén disponibles comercialmente en forma orgánica o correspondan a sustancias agrícolas, en su estado natural o procesadas, no producidas orgánicamente.

Artículo 64. En el caso de los *productos orgánicos en transición*, en la etiqueta debe constar tal situación.

Artículo 65. Los envases con productos certificados deben cumplir la normativa sobre uso del sello oficial establecida por la autoridad competente.

Artículo 66. El empleo, en la rotulación de los envases, de elementos que identifiquen al producto en alguno de los grados de orgánico, obliga al productor o productora, intermediario o comercializador, según corresponda, a mantener los registros en que consten estas certificaciones, a objeto que, de ser necesario, pueda ser corroborada la condición de orgánico del producto, registrada en el rótulo y de sus ingredientes identificados como tales.

Artículo 67. Todos los productos que utilicen denominaciones que incluyan el término *orgánico* deben consignar, expresado numéricamente, el porcentaje total de ingredientes orgánicos del producto final. Al respecto, se debe utilizar caracteres similares en tamaño y prominencia a los empleados en la denominación del producto.

Artículo 68. En operaciones de transporte de productos orgánicos, se debe rotular los envases externos, registrando el nombre y domicilio del productor o productora; el nombre y el domicilio del intermediario, cuando sea el caso y el nombre y domicilio del destinatario.

Artículo 69. Cuando un producto convencional contenga uno o más ingredientes orgánicos, se podrá explicitar esta condición en el listado de ingredientes, sin utilizar en el rótulo las expresiones que identifiquen el producto como orgánico.

Artículo 70. Los productos para la exportación, producidos y certificados para estándares orgánicos extranjeros o bajo condiciones de compradores extranjeros, diferentes a los requisitos establecidos en esta norma, deben ser rotulados de acuerdo con los requisitos específicos del país de destino.

Artículo 71. Los envases que se utilicen sólo para el despacho o almacenaje del producto final y que no accedan al consumidor final, deben ser rotulados incluyendo:

- a) identificación del producto como orgánico, utilizando la denominación específica que le corresponda, según el porcentaje de ingredientes orgánicos que posea;
- b) instrucciones especiales del manejo del envase para mantener la integridad orgánica del producto;
- c) número de lote del producto, si es aplicable;
- d) identificación de la autoridad competente y
- e) sello, logotipo marca u otra identificación del organismo de certificación.

Artículo 72. Los porcentajes de ingredientes orgánicos que se incluyan en el rotulado de los productos simples o elaborados, deben ser objeto de certificación.

Artículo 73. Al calcular el porcentaje de componentes orgánicos de un producto, las cifras que incluyan decimales se deben redondear hacia abajo, al entero más próximo.

Artículo 74. Los envases que se utilicen para el transporte del producto orgánico al mercado externo, deben ser rotulados según los requerimientos del mercado específico y de las empresas transportadoras, si éstos difieren de lo establecido en la presente Norma. En este caso se debe agregar la leyenda *Sólo para exportación*.

TÍTULO XIII

Almacenamiento, envases y embalaje

Artículo 75. Los productos orgánicos no se pueden mezclar con productos convencionales.

Artículo 76. En el caso que sólo una parte de la unidad productiva esté dedicada a la producción orgánica, los productos no orgánicos se deben almacenar y manipular en forma separada.

Los productos orgánicos deben estar identificados claramente.

Artículo 77. Las instalaciones para envasar o embalar productos orgánicos se pueden encontrar fuera de la unidad productiva en que se obtienen las materias primas. En caso que en un mismo establecimiento se envasen o embalen productos orgánicos y convencionales, tal proceso se debe efectuar en forma separada y los productos finales se deben almacenar en lugares distintos.

Artículo 78. Sólo se pueden almacenar en el mismo lugar productos orgánicos y convencionales, cuando estos 2 tipos de productos estén debidamente envasados, claramente identificados y exista una separación apropiada u otro sistema que impida cualquier contaminación cruzada.

Artículo 79. Los almacenes a granel de los productos orgánicos deben estar separados de los convencionales y estar claramente identificados para tal efecto.

Artículo 80. Antes de utilizar los lugares de almacenamiento, se debe comprobar la no contaminación de éstos debido a cualquier tipo de producto no permitido por esta Norma.

Artículo 81. Los lugares destinados al almacenamiento se deben limpiar cuidadosamente, empleando métodos adecuados al producto a almacenar y sólo con las sustancias permitidas por esta Norma.

Artículo 82. Entre los tratamientos para el control de plagas y enfermedades en los lugares de almacenamiento se pueden emplear: barreras físicas, sonido, ultrasonido, luz y luz ultravioleta; trampas (inclusive de feromonas y cebo estático); control de temperatura; atmósfera controlada (sólo CO₂, O₂ y N₂) y tierra de diatomea.

Artículo 83. Los materiales utilizados en el envase de productos orgánicos, no deben contener productos químicos de origen sintético tales como plaguicidas, conservantes o

aditivos. Además, estos materiales deben cumplir con las normas técnicas aplicables y con los requisitos reglamentarios pertinentes.

Artículo 84. En los envases de productos orgánicos no se puede utilizar ningún material que haya estado previamente en contacto con cualquier sustancia que pueda comprometer la calidad orgánica del producto.

Artículo 85. No se deben emplear materiales de embalaje que contengan plomo, PVC u otros plásticos clorados.

Artículo 86. Los productos deben ser transportados a mercados mayoristas y/o minoristas sólo en envases apropiados, cerrados de modo de impedir la sustitución del producto contenido. En operaciones de transportes de productos orgánicos, en que tanto el expedidor como el receptor estén sujetos a inspección del sistema de producción orgánica, no es obligatorio el uso de envase cerrado en la forma señalada.

ANEXO A

Insumos permitidos y sus condiciones generales de uso en la producción orgánica

1. Precauciones

- 1.1 Cualquier sustancia, compuesto o tratamiento empleado en la producción orgánica, ya sea para el abono y acondicionamiento del suelo, para el control de plagas y enfermedades, para asegurar la salud del ganado y la calidad de los productos de origen animal, o bien para la preparación, conservación y almacenamiento de un producto alimenticio, se debe ajustar a los requisitos de la normativa nacional pertinente.
- 1.2 Las sustancias o compuestos permitidos o restringidos en la producción orgánica, se deben emplear con precaución, teniendo en cuenta que incluso las sustancias permitidas o restringidas, si se usan en forma indebida, pueden alterar en forma negativa los recursos naturales de las unidades productivas.
- 1.3 Las sustancias o compuestos permitidos o restringidos deben estar libres de preservantes sintéticos y no deben haber sido tratados químicamente con productos sintéticos.
- 1.4 Las condiciones de uso para ciertos insumos o sustancias contenidas en las listas siguientes, podrán ser especificadas por el organismo de control (Por ejemplo: volumen, frecuencia de aplicación, finalidad específica, etc.).
- 1.5 La autoridad competente podrá proponer al Ministerio de Agricultura incorporar o eliminar productos, atendidas razones valederas para ello.

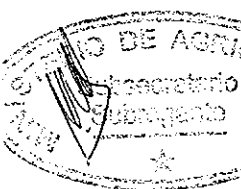
De acuerdo a las restricciones específicas, los siguientes insumos pueden ser usados en la producción orgánica.

Lista 1 – Insumos permitidos para fertilizar y/o acondicionar el suelo

Se permiten productos en cuya composición se incorporen o contengan únicamente las sustancias enumeradas en la siguiente lista y que se utilicen de acuerdo a las condiciones que se señalan para cada uno de ellos:

Denominación del producto	Composición y condiciones de utilización
Abonos foliares	De origen natural
Afrechos	
Algas y productos de algas	Las algas deben provenir de una recolección sustentable del recurso. En la medida que se obtengan directamente mediante procedimientos físicos, incluidos deshidratación, congelación y trituración, o sean extraídos con agua o soluciones acuosas ácidas y/o alcalinas, o por fermentación. Su uso está sujeto a una necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Arcilla (bentonita, perlita, vermiculita, ceolita y caolines).	
Aserrín, cortezas vegetales, virutas y residuos de madera de aserradero.	Provenientes de madera no tratada químicamente después de la tala.
Azufre elemental	Necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Carbonato de calcio de origen natural (creta, marga, roca calcárea molida, arena calcárea, creta fosfatada, etc.).	
Carbonato de calcio y magnesio de origen natural (creta de magnesio, roca de magnesio calcárea molida, etc.).	
Cascarilla de arroz	
Ceniza de madera	A base de madera no tratada químicamente después de la tala.
Cloruro de sodio	Solamente sal gema. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Compost	En el proceso se debe lograr una temperatura mínima de 55°C, por 3 días consecutivos o de 45°C por 12 días consecutivos, que asegure la muerte de los microorganismos patógenos y posibles contaminantes microbiológicos de los alimentos.
Conchas y conchillas	
Derivados orgánicos de productos alimenticios y de industrias textiles.	
Deyecciones de lombrices (humus de lombriz) e insectos.	
Escorias de desfosforación	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Estiércol compostado	Productos constituidos mediante la mezcla de excrementos de animales y de materia vegetal (cama), con indicación de la especie animal de la que proviene. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Estiércol desecado y estiércol de aves de corral (gallinaza) deshidratado.	Se debe identificar la especie de la que proviene. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Excrementos humanos aireados o compostados.	Necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente. No aplicable a cultivos para consumo humano.

Denominación del producto	Composición y condiciones de utilización
Excrementos líquidos de animales (estiércol semilíquido, orina, etc.).	Utilización tras una fermentación controlada o dilución adecuada. Se debe indicar la especie animal de la que proviene. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Fosfato aluminocálcico	Debe presentar un contenido de cadmio menor o igual a 90 mg/kg de P_2O_5 . Su utilización se limita a suelos básicos (pH mayor a 7,5).
Fosfato natural blando	Debe presentar un contenido de cadmio menor o igual a 90 mg/kg de P_2O_5 .
Guano	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Humos de gusanos e insectos	
Inoculantes naturales	
Mantillo de cortezas	Madera no tratada químicamente después de la tala.
Mantillo de excrementos sólidos de animales, incluido el guano de gallinas y el estiércol compostado.	Indicación de las especies animales. Prohibido el uso de producto proveniente de ganadería intensiva. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Mantillo de lombricultura.	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de control o la autoridad competente.
Mantillo de setas.	La composición inicial del sustrato se debe limitar a productos de la presente lista.
Melatonina	
Mezcla compuesta de materias vegetales.	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Oligoelementos (boro, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc).	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente. No se deben usar como desfoliantes, herbicidas o desecantes.
Organismos biológicos naturales (gusanos y otros)	
Polvo de roca	
Productos y subproductos de origen animal mencionados a continuación: harina de sangre, sangre seca, polvo de pezuñas, polvo de cuernos, harina o polvo de huesos o polvo de huesos desgelatinizados, harina de pescado, harina de carne, harina de plumas, lana, aglomerados de pelos y piel, pelos, productos lácteos.	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente. Para pelos y aglomerados de piel y pelos, la concentración máxima de cromo, en mg/kg de materia seca, debe ser de 0.
Productos y subproductos orgánicos de origen vegetal para abono (melaza, harina de tortas oleaginosas, cáscaras, cascarillas, cañas, paja, chalas, corontas, rastrojos, etc.).	
Purines de una fermentación controlada.	Necesidad reconocida por el organismo de certificación.
Residuos domésticos compostados o fermentados	
Roca de fosfato de aluminio calcinada.	
Roca de magnesio y de magnesio calcárea (dolomita).	
Roca fosfatada natural (hiperfosfato).	
Sal potásica en bruto (kainita, silvinita, etc.).	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.



Denominación del producto	Composición y condiciones de utilización
Solución de cloruro de calcio.	Tratamiento foliar de frutales con déficit de calcio. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de la agricultura orgánica.	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Sulfato de calcio (yeso).	Únicamente de origen natural.
Sulfato de magnesio (kieserita, sal de Epsom).	Únicamente de origen natural. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Sulfato de potasio que puede contener sal de magnesio.	Producto de sal potásica en bruto mediante proceso de extracción física. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Tierra de diatomeas calcinada.	
Turba	Utilización limitada a la horticultura (cultivo de hortalizas, floricultura, arboricultura, viveros). Uso sustentable del recurso.
Vinaza o extractos de vinaza.	Excluidas las vinazas amoniacaes.

Lista 2 – Insumos y procedimientos permitidos para el control de plagas y enfermedades vegetales

Se permiten productos en cuya composición entren o que contengan únicamente las sustancias enumeradas en la siguiente lista y que se utilicen de acuerdo a las condiciones que se señalan para cada uno de ellos.

Lista 2.1 – Sustancias de origen vegetal o animal

Denominación del producto	Composición y Condiciones de utilización
Aceites vegetales (Por ejemplo: de menta, de pino, de alcaravea).	Insecticidas, acaricidas, fungicidas e inhibidores de la germinación.
Axadiractina extraída de <i>Azadirachta Indica</i> (Árbol Neem).	Insecticida. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Caseína	
Cera de abejas	Agente de uso en poda.
Extracto de hongos (hongo Shiitake)	
Extractos naturales de plantas (ortiga, ají, ajo)	Excluye tabaco.
Gelatina	Insecticida.
Lecitina	Fungicida.
Piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i>	Insecticida.
Propóleo	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Proteínas hidrolizadas	Atrayentes. Sólo en aplicaciones en combinación con otros productos apropiados de esta lista.
Quassia extraída de <i>Quassia amara</i>	Insecticida y repelente.
Rotenona extraída de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus spp</i> y <i>Thephrosia spp</i> .	Insecticida. Uso sujeto a aprobación por el organismo de certificación.
<i>Rynania speciosa</i> (Preparaciones).	Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.

Lista 2.2 – Organismos utilizados para el control biológico de plagas

Denominación del producto	Composición y condiciones de utilización
Insectos machos, estériles.	No modificados genéticamente.
Organismos y preparados en base a microorganismos (bacterias, hongos, levaduras, nemátodos y virus).	Sólo productos derivados de organismos que no hayan sido modificados genéticamente.

Lista 2.3 – Sustancias que se utilizan sólo en trampas y/o dispensares

Denominación del producto	Composición y condiciones de utilización
Feromonas	Atrayente; perturbador de la conducta sexual. Sólo trampas y dispersores.
Fosfato diamónico	Atrayente. Sólo trampas.

Lista 2.4 – Otras sustancias utilizadas tradicionalmente en la agricultura orgánica

Denominación del producto	Composición y condiciones de utilización
Aceite de parafina	Insecticida, acaricida.
Aceites minerales	Insecticida y acaricida.
Alumbre potásico (Kalinita)	Impide maduración de los plátanos.
Arena de cuarzo	Repelente
Azufre	Fungicida, acaricida, repelente. Uso sujeto a necesidad reconocida por el organismo de certificación.
Bicarbonato de sodio	
Caldo Bordelés	Fungicida. Uso sujeto a un eventual reemplazo futuro por soluciones alternativas.
Cloruro de calcio natural	
Etileno	Desverdizado.
Hidróxido de cobre	Fungicida. Limitado a un máximo de 8 kg de cobre/ha/año. Uso sujeto a un eventual reemplazo futuro por soluciones alternativas.
Metaldehido	Molusquicida. Uso sujeto a un eventual reemplazo futuro por soluciones alternativas.
Oxicloruro de cobre	Fungicida. Limitado a un máximo de 8 kg de cobre/ha/año. Uso sujeto a un eventual reemplazo futuro por soluciones alternativas.
Oxido cuproso	Fungicida. Limitado a un máximo de 8 kg de cobre/ha/año. Uso sujeto a un eventual reemplazo futuro por soluciones alternativas.
Permanganato de potasio	Fungicida, bactericida. Sólo para árboles frutales, olivos y vides.
Piretrinas	De extracción natural del crisantemo.
Polisulfuro de calcio (sulfuro de cal)	Fungicida, insecticida, acaricida. Necesidad reconocida por el organismo de certificación o la autoridad competente.
Polvo de roca	
Propóleo	
Sal de potasio rica en ácidos grasos (jabón suave).	Insecticida.
Silicato de sodio	
Sulfato de cobre tribásico	6 kg de Cu/ha máximo /año
Trifosfato férrico	Molusquicida.
Vinagre	

Lista 2.5 – Otros tratamientos permitidos en agricultura orgánica

Tipo de tratamiento	Condiciones de utilización
Atmósfera controlada con O_2 , CO_2 , N_2 y gases inertes.	Post cosecha.
Barreras físicas, sonido y ultrasonido	
Desmalezado con fuego	Utilizando exclusivamente gas licuado.
Luz y luz ultravioleta	
Preparaciones de hierbas y biodinámicas	
Preparados Homeopáticos y ayurvédicos	
Tratamiento con frío	Preparación de almácigos. Post cosecha.
Tratamiento con vapor de agua	
Tratamiento térmico	
Uso de algas marinas, harina y extracto de algas marinas, sólo recolectadas bajo un plan de manejo sustentable, sales marinas y agua de mar.	
Vacío, atmósfera hipobárica	Post cosecha.

Lista 3 – Insumos y procedimientos permitidos para el control de plagas y enfermedades animales

Se permiten productos en cuya composición se incluyan o que contengan únicamente las sustancias enumeradas en la siguiente lista y que se utilicen de acuerdo a las condiciones que se señalan para cada uno de ellos.

Denominación del producto	Composición y condiciones de utilización
Aceite de hígado de pescado	
Acetilsalicilato de sodio	
Ácido acético	
Ácido acetilsalicílico	
Ácido láctico (leche descremada fermentada, suero, etc.).	
Ácidos minerales simples (nitrícos, fosfóricos).	Seguidos de lavado prolongado con agua. Uso restringido: sólo aplicación esporádica y debidamente diluidos.
Alcohol desnaturalizado	
Azufre	
Bicarbonato de sodio	
Cal	Uso restringido: sólo para desinfección de edificios.
Carbasalato cálcico	
Cereales germinados	
Cloruro de magnesio	En el agua de bebida. Uso restringido sólo por determinación específica de veterinario.
Detergentes biodegradables	
D. L. lisina de ácido acetilsalicílico (Dextrógira-Levógira).	
Extracto de Quassia	
Extractos naturales de plantas obtenidos por infusión.	Con exclusión del tabaco.
Fosfato bicálcico	Precipitado procedente de huesos.
Fosfatos mono y bicálcico defluorados	De origen mineral.
Jabones brutos	
Levadura de cerveza	
Lithotamne micronizado	
Magnesia anhidra (MgO_2)	Uso restringido: sólo en períodos de alto riesgo de carencia.

Denominación del producto	Composición y condiciones de utilización
Oligoelementos en forma bioquímica (oligosoles)	
Oligoelementos químicos	Minerales simples. Uso restringido: sólo en curas y en casos de carencias limitadas.
Oxidantes minerales	
Permanganato de potasio al 1%	
Piedras de sal	No deben llevar incorporados potenciadores de sabor, urea ni otros aditivos no minerales.
Piretrinas naturales	
Plantas medicinales	
Polen	
Polvo de diatomeas	
Rotenona	Uso restringido por toxicidad para peces.
Sal (NaCl)	Sal de roca molida y sal marina no refinada.
Sedimentos de plancton marino	
Soda potasa cáustica	Empleo seguido de lavado prolongado con agua. Uso restringido: sólo aplicación esporádica.
Sulfato de cobre al 1%	
Sulfato de sodio	
Sulfuros de sodio y de potasio	
Terapias naturales, aromaterapia, isopatías, homeopatías y similares.	
Trampas adhesivas; trampas eléctricas.	
Tratamientos térmicos (Por ejemplo: agua a 90°C, desinfección con vapor).	
Utilización de microbios atenuados	En tratamientos cuando permitan evitar el empleo de productos químicos y antibióticos.
Utilización de organismos estériles	
Utilización de parásitos atenuados	
Vacunas	Legalmente obligatorias.
Vitaminas naturales	
Yodo	Para prevenir infecciones.

Lista 4 – Materias primas y aditivos para la alimentación animal

Lista 4.1 – Materias primas de origen vegetal

Cereales, semillas (sus productos y subproductos)	Avena (<i>Avena sativa</i>) en grano, copos, harinilla, cáscara y salvado.	
	Arroz (<i>Oriza sativa</i>) en grano, partido, salvado de arroz y torta de presión de germen de arroz.	
	Cebada (<i>Hordeum vulgare</i>) en grano, proteína y harinilla.	
	Centeno (<i>Secale cereale</i>) en grano, harinilla, harina forrajera y salvado.	
	Espelta (<i>Triticum aestivum</i>) en grano.	
	Maíz (<i>Zea mays</i>) en grano, harinilla, salvado torta de presión de gérmenes y gluten.	
	Mijo (<i>Panicum miliaceum</i>) en grano.	
	Raicilla de malta	
	Residuos desecados de cervecería.	
	Sorgo (<i>Sorghum bicolor</i>) en grano.	
	Trigo (<i>Triticum aestivum</i>) en grano, harinilla, harina forrajera, pienso de gluten, gluten y germen.	
	Triticale (<i>Triticale secale</i>) en grano.	
	Forrajes	Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>) y harina de alfalfa.
		Forraje ensilado.
Heno.		
Hierba de plantas forrajeras y harina de hierbas forrajeras.		
Paja de cereales.		
	Raíces vegetales para forraje.	

	Trébol (<i>Trifolium sp</i>) y harina de trébol.
Semillas leguminosas (sus productos y subproductos)	Garbanzos (<i>Cicer arietinum</i>).
	Habas (<i>Vicia faba</i>).
	Lupino dulce (<i>Lupinus albus</i>).
	Porotos (<i>Phaseolus vulgaris</i>) en semillas, harinillas y salvados.
	Vevas o vicia (<i>Vicia sp</i>).
Semillas oleaginosas (sus productos y subproductos)	Algodón (<i>Gossypium sp.</i>) en semillas y torta de presión de semillas.
	Haba de soja (<i>Glycine hispida</i>) en habas, tostada, en torta de presión y cáscaras.
	Orujo de aceituna (<i>Olea europea</i>) deshuesada (extracción física de la aceituna).
	Palmiste en torta de presión.
	Semillas de calabaza (<i>Cucurbita pepo</i>) en torta de presión.
	Semillas de colza o raps (<i>Brassica sp</i>) en torta de presión y cáscara.
	Semillas de lino (<i>Linum usitatissimum</i>) en semillas y torta de presión.
	Semilla de maravilla o girasol (<i>Helianthus annuus</i>) en semillas y torta de presión.
	Semillas de nabo (<i>Brassica napus</i>) en torta de presión y cáscaras.
Semillas de sésamo (<i>Sesamum indicum</i>) en semillas y torta de presión.	
Tubérculos, raíces (sus productos y subproductos)	Camote o boniato (<i>Ipomoea batatas</i>), en raíz.
	Papas (<i>Solanum tuberosum</i>) y pulpa de papas como subproducto de fecularia, fécula de papas, proteína de papas.
	Proteína de tapioca.
	Pulpa de remolacha azucarera (<i>Beta vulgaris var. Saccharata</i>).
	Remolacha seca.
	Yuca en raíz (Género <i>Yucca</i>).
Otras plantas (sus productos y subproductos)	Especias y hierbas
	Extractos proteínicos vegetales (proporcionados sólo a las crías).
	Harina de algas (por desecación y trituración de algas y posterior lavado para reducir su contenido de yodo).
	Melaza, utilizada sólo para ligar piensos compuestos.
	Polvos y extractos de plantas.
Otras semillas y frutas (sus productos y subproductos)	Pulpa de cítricos
	Pulpa de manzanas (<i>Malus pumila</i>).
	Pulpa de tomate (<i>Lycopersicum esculentum</i>).
	Pulpa de uva (<i>Vitis vinifera</i>).
	Vainas de algarrobo (<i>Ceratonia siliqua</i>).

Lista 4.2 Materias primas de origen animal

Leche y productos lácteos	Caseína en polvo.
	Lactosa en polvo.
	Leche cruda.
	Leche descremada y leche descremada en polvo.
	Leche en polvo.
	Mazada y mazada en polvo.
	Proteínas de suero en polvo (mediante tratamiento físico).
	Suero de leche parcialmente deslactosado en polvo.
	Suero de leche y suero de leche en polvo.
Pescados, otros animales marinos (sus productos y subproductos)	Aceite de pescado, aceite refinado de pescado y aceite no refinado de hígado de bacalao, deben provenir de sistemas de extracción que resguarden la sustentabilidad del recurso.
	Autolisados, hidrolizados y proteolisados de pescados, moluscos o crustáceos obtenidos por la vía enzimática en forma soluble o no soluble; únicamente para las crías.
	Harina de pescado.
	Pescado.

Lista 4.3 – Materias primas de origen mineral

Azufre	Sulfato de sodio.
Calcio	Carbonato de calcio.
	Conchas de animales acuáticos (incluidos los huesos de sepia).
	Gluconato cálcico.
	Lactato de calcio.
	Lithothamnium y maeri.
Fósforo	Fosfato bicálcico defluorado.
	Fosfatos bicálcicos precipitados de huesos.
	Fosfato monocálcico defluorado.
Magnesio	Carbonato de magnesio.
	Magnesio anhidro.
	Sulfato de magnesio.
Sodio	Bicarbonato de sodio.
	Carbonato de sodio.
	Cloruro de sodio natural.
	Sal gema bruta de mina.
	Sal Marina sin refinar.
	Sulfato de sodio.

Lista 4.4 – Aditivos para la alimentación animal

Agentes ligantes, anti aglomerantes y coagulantes	Arcillas caoliníticas.
	Bentonita.
	Perlita.
	Sílice coloidal.
	Tierra de diatomeas.
	Vermiculita.
	Sepiolita.
Conservantes	Ácido acético para ensilaje.
	Ácido fórmico para ensilaje.
	Ácido láctico para ensilaje.
	Ácido briónico para ensilaje.
Enzimas	De origen natural en su origen y/o proceso. No se aceptan enzimas obtenidas/modificadas genéticamente o derivadas de organismos obtenidos/modificados genéticamente.
Microorganismos	De origen natural en su origen y/o proceso. No se aceptan microorganismos obtenidos/modificados genéticamente o derivados de organismos obtenidos/modificados genéticamente.
Oligoelementos	Cobalto: Sulfato de cobalto monohidratado y/o sulfato de cobalto heptahidratado; carbonato básico de cobalto monohidratado.
	Cobre: Óxido cúprico; Carbonato de cobre vésico monohidratado; sulfato de cobre pentahidratado.
	Hierro: Carbonato ferroso; Sulfato ferroso monohidratado; óxido férrico.
	Manganeso: Carbonato manganoso; óxido manganoso y mangánico; sulfato manganoso mono y/o tetrahidratado.
	Molibdeno: Molibdato de amonio; molibdato de sodio.
	Selenio: Seleniato de sodio; selenito de sodio.

	Yodo: Yodato de calcio anhidro; Yodato de calcio monohidratado; yoduro de potasio.
	Zinc: Carbonato de zinc; óxido de zinc; sulfato de zinc mono y heptahidratado.
Vitaminas, pro vitaminas y sustancias de efecto análogo, químicamente bien definidas.	Vitaminas de síntesis idénticas a las vitaminas naturales se pueden emplear únicamente para animales monogástricos. Para animales rumiantes, su uso queda sujeto a la autorización del organismo de certificación. Vitaminas derivadas preferentemente de materias primas que estén presentes de manera natural en los alimentos para animales.

Lista 4.5 – Auxiliares tecnológicos utilizados en alimentación animal

Productos	Condiciones
Azúcar	En caso que las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada, el organismo de certificación o la autoridad competente, podrán autorizar la utilización de ácidos láctico, fórmico, propiónico y acético para producir el ensilaje. No se aceptan bacterias/enzimas obtenidas/modificadas genéticamente o derivadas de organismos obtenidos/modificados genéticamente.
Enzimas	
Harina de cereales	
Levaduras	
Melaza y bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas	
Pulpa de remolacha azucarera	
Sal gema	
Sal marina	
Suero lácteo	

Lista 5 . Insumos y/o procedimientos permitidos para el control de plagas y enfermedades que afectan a la apicultura

Denominación del producto/tratamiento	Composición y condiciones de utilización
Agua	
Aislamiento de la reina	Para provocar la detención de la postura.
Caolín	Extracción de propóleos.
Captura mediante atrayentes químicos	
Cloruro de sodio natural	Control de contaminación biológica en cultivos de hongos.
Control de Varroa	Con trampas pegajosas y uso de humo de vegetales.
Cría de zánganos y eliminación de los cuadros de éstos, cuando estén operculados	
Desinfección de colmenas	
Destrucción de colonias y cuadros demasiado afectados	
Elección de una adecuada ubicación del colmenar	
Jarabe con infusiones de plantas medicinales	
Parásitos y parasitoides	
Renovación de las ceras	
Renovación de las reinas	
Selección de razas resistentes	
Terapias naturales como fitoterapia, aromaterapia, homeopatía, isopatía	
Tratamiento con aceites esenciales etéricos (alcanfor, eucaliptol, mentol, timol)	
Tratamiento con ácido oxálico	
Tratamiento con azufre	
Tratamiento con éter	

Denominación del producto/tratamiento	Composición y condiciones de utilización
Tratamiento con revestimiento vegetal, como aceite de lino	
Tratamiento térmico, con vapor o llama directa	
Tratamientos con ácido acético	
Tratamientos con ácido fórmico	
Tratamientos con ácido láctico	
Tratamientos con uno o más de los siguientes productos: cal, cal viva, hipoclorito de sodio, alcohol, formaldehído, soda cáustica	
Uso de <i>Bacillus thuringiensis</i>	
Vinagre	

Lista 6 – Insumos y procedimientos permitidos para la limpieza y desinfección

Productos	Condiciones
Acido cítrico, acético, peracético, fórmico, oxálico	
Acido nítrico y fosfórico	Uso en equipos de lechería y en sistemas presurizados de riego.
Agua y vapor	
Alcohol	
Bicarbonato de sodio	
Bórax	
Cal y cal viva	
Carbonato de sodio	
Cloro	En concentraciones máxima de 3 ppm.
Detergentes biodegradables	
Esencias naturales de plantas	
Formaldehído	
Jabón de potasa y soda	
Lechada de cal	
Peróxido de hidrógeno	
Productos de limpieza y para la desinfección de pezones y de las instalaciones de ordeña	
Potasa cáustica	
Soda cáustica	
Vapor	Exento de contaminantes.

Lista 7 – Insumos permitidos y sus condiciones generales de uso en la producción de vino orgánico

Denominación del producto	Composición y condiciones de utilización
Limpieza de áreas y equipos de procesamiento	
Los siguientes productos se permiten utilizar para reforzar el uso de agua, vapor y medios mecánicos:	
Acido cítrico	
Acido Peracético	
Acido sulfuroso	
Acido tartárico	
Agentes tensioactivos	Los que se señalan en esta Norma.
Alcohol etílico	
Hidróxido de potasio	
Hidróxido de sodio	
Ozono	
Peróxido de hidrógeno	
Vinificación	
Albúmina de huevo	De origen orgánico.
Bacterias ácido lácticas	Con certificado de no transgénicas.
Bentonitas	Pobres en hierro
Betagluconasa	

Carbón activado	
Caseína	
Clara fresca de huevo	De origen orgánico.
Cola de pescado (Ictiocola)	
Corteza de levadura	
Dióxido de silicio	En forma de gel o solución coloidal (sol o tierra de sílice).
Enzimas pectolíticas	Libres de peptidasa. Sólo para la preparación de jugo de uva y de reserva dulce.
Fosfato de Amonio	
Gelatina comestible	No hidrolizada.
Leche	De origen orgánico.
Mosto de uva concentrado	De producción orgánica.
Sacarosa	Azúcar cristalina de remolacha, de preferencia de producción orgánica.
Sales nutritivas de levadura	
Sulfato de cobre	1 ppm como máximo.
Tanino	
Tiamina	
Tierra de perlitas	Que no cedan sustancias extrañas.
Otros fines	
Agua	
Alcohol	
Anhídrido carbónico	
Anhídrido sulfuroso	
Levaduras	Con certificado de no transgénicas.
Nitrógeno	
Técnicas de refrigeración	

ANEXO B

Sustancias (aditivos, auxiliares y colorantes) que se pueden emplear en la elaboración de productos procesados orgánicos

Producto	Condiciones específicas
Acido algínico	
Acido ascórbico	Si no está disponible en forma natural.
Acido cítrico	Productos de frutas y hortalizas.
Acido láctico	Productos fermentados. Tripas o fundas de salchichas.
Acido málico	
Acido DL tartárico y ácido L tartárico	
Acido acético y láctico	De origen bacteriano.
Acidos grasos esenciales	De acuerdo a la legislación alimentaria.
Agar	
Agua potable	
Algas y subproductos	
Alginato de potasio	
Alginato de sodio	
Alholva	
Almidón no modificado químicamente	
Aminoácidos	De acuerdo a la legislación alimentaria.
Argon	
Aromatizantes naturales y preparados de aromatizantes naturales	
Azúcar	De origen orgánico
Anhídrido sulfuroso	Agente gasificado
Bentonita	
Bicarbonato de amonio	
Bicarbonato de sodio	Pasteles, galletas. Confitería.
Carbón activado	
Carbonato de amonio	

Producto	Condiciones específicas
Carbonato de calcio	Productos lácteos. No se permite su uso como colorante.
Carbonato de magnesio	
Carbonato de potasio	Trazas. Cereales, pasteles, galletas. Confitería.
Carbonato de sodio	Restricción: no se autoriza como colorante.
Carragenina, carragenano	Productos lácteos.
Cenizas de madera	Maderas no tratadas químicamente. Sólo para productos pecuarios y avícolas. Quesos tradicionales.
Cera de abejas	
Cera de candelilla	
Cera de carnauba	
Citrato de calcio	
Citrato de sodio	Salchichas; pasterización de clara de huevo; productos lácteos.
Cloruro de calcio	Productos lácteos; productos grasos; productos cárnicos; frutas y hortalizas; productos de soja.
Cloruro de magnesio	Productos de soja.
Cloruro de potasio	Frutas y vegetales congelados; frutas y vegetales en conserva; salsas vegetales, ketchup y mostaza.
Cloruro de sodio	Sin aditivos o con agregados de carbonato de calcio, como antiaglomerante.
Colorantes naturales	No se permite el uso de colorantes sintéticos.
Compuestos nitrogenados	De acuerdo a la legislación alimentaria.
Dióxido de azufre	Productos del vino
Dióxido de carbono	
Dióxido de sodio	Agente aglutinante para hierbas y especias.
Estearato de magnesio	
Extracto rico en tocoferoles	Antioxidante en grasa y aceites.
Extractos vegetales	No extraídos con solventes
Fosfato mono cálcico	Gasificante en harinas de autofermentación.
Fructosa	
Gelatinas naturales	
Glicerina	Extractos vegetales.
Goma arábica	Leche y productos lácteos; grasa y productos grasos; productos de confitería.
Goma caraya	
Goma de algarrobo	Productos lácteos; productos cárneos.
Goma guar	Productos lácteos; carnes enlatadas; productos de huevos.
Goma tragacanto	
Goma Xanthan	Producto grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.
Gomas derivadas de plantas	
Hidróxido de calcio	
Hidróxido de sodio	
Lactosa	
Levadura ahumada, no sintética	
Levadura de cerveza, no sintética	Con o sin lecitina, obtenida sin blanqueadores ni solventes.
Levadura nutricional, no sintética	
Levadura panadera, no sintética	

Producto	Condiciones específicas
Lecitina	Obtenida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos; alimentos infantiles basados en leche; productos grasos; mayonesas.
Minerales y oligoelementos (trazas de elementos)	Aceptados por la reglamentación alimentaria, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.
Mono y di glicéridos	
Nitrógeno	
Oxígeno	
Pactina	No modificada. Productos lácteos.
Preparados a base de microorganismos	Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye microorganismos obtenidos/modificados genéticamente.
Preparados de enzimas	Habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos. Excluye enzimas derivadas de ingeniería genética.
Resina de madera	
Saborizantes naturales, no sintéticos	
Sal común	Que tenga como contenidos básicos cloruro de sodio y cloruro de calcio.
Suero y sus fracciones	
Sulfato de calcio	Soporte. Portador. Pasteles y galletas; productos de soja; levadura de panadería.
Sulfato de magnesio	
Tartrato de potasio	Cereales / pastelería.
Tartrato de sodio	Pastelería / confitería.
Tocoferoles	Concentrados naturales mezclados.
Vinagre	
Vitaminas	De acuerdo a la legislación alimentaria.

ANEXO C

Coadyuvantes de procesos y otros productos que se pueden utilizar en la fabricación de productos orgánicos

Producto	Empleo
Aceites vegetales	Agente engrasante, desmoldeador, liberador, antiespumante.
Acido cítrico	Producción de aceite hidrólisis de almidón; ajuste de pH
Acido láctico	Productos lácteos; agente de coagulación; regulador de pH del baño de sal del queso.
Acido sulfúrico	Ajuste de pH en extracción del agua para la producción de azúcar.
Acido tánico	Clarificante; agente de filtración.
Acido y sales tartáricas	
Agua	
Albúmina de clara de huevo	
Bentonita	
Caolín	Extracción de propóleos
Carbón activado	
Carbonato de calcio	
Carbonato de potasio	Desecado de uvas
Carbonato de sodio	Producción de azúcar. Productos lácteos como neutralizante.
Cáscara de avellana	
Caseína	
Cera de abejas	Desmoldeador; agente liberador.
Cera de carnauba	Desmoldeador; agente liberador.

Producto	Empleo
Cloruro de calcio	Agente coagulante. Reforzador de textura en la elaboración de quesos.
Cloruro de magnesio (nigari)	Agente coagulante.
Colapez, cola de pescado o ictiocola	
Dióxido de carbono	
Dióxido de silicio	Gel; solución coloidal.
Etanol	Disolvente.
Gel de sílice o solución coloidal de dióxido de silicio	
Gelatina	
Harina de arroz	
Hidróxido de calcio	
Hidróxido de potasio	Ajuste de pH en la producción de azúcar.
Hidróxido sodico	Ajuste de pH en la producción de azúcar; producción de aceite de colsa.
Isopropanol	Producción de azúcar.
Nitrógeno	
Ovoalbúmina	
Preparaciones de componentes de corteza vegetal	
Preparaciones de microorganismos y enzimas	Empleadas normalmente como coadyuvantes en la industria alimentaria. No se acepta microorganismos/enzimas obtenidos/modificados genéticamente o derivados de organismos obtenidos/modificados genéticamente.
Sulfato de calcio	Agente coagulante.
Talco	
Tierra de diatomeas	
Tierra de perlita	
Tripas de animales	

CAPTÍTULO II

NORMATIVA ESPECIAL PARA EL REGISTRO DE NORMAS, REGISTRO DE LAS ENTIDADES CERTIFICADORAS Y PEQUEÑOS AGRICULTORES ECOLÓGICOS Y PARA EL USO DEL SELLO OFICIAL

TÍTULO I

Registro de normas

Artículo 87. El Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante el Servicio, administrará un registro de todas las normativas técnicas de producción orgánica y normas internacionales aceptadas en acreditación de organismos de certificación.



Artículo 88. Para efectos de lo dispuesto en los artículos 14 y 17 del Decreto Supremo N° 36, de 2006, del Ministerio de Agricultura, que aprobó el Reglamento de la Ley 20.089, en adelante el Reglamento, las entidades certificadoras deberán estar acreditadas en certificación de productos, conforme a las normas internacionales o chilenas oficiales registradas en conformidad al artículo 87 precedente, siempre que no se opongan a lo establecido en el presente decreto ni a lo dispuesto en el Reglamento ya referido.

TÍTULO II

Requisitos especiales de las entidades certificadoras para ingresar al Registro

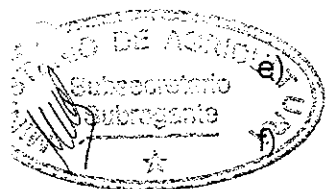
Artículo 89. Para efectos de lo señalado en el artículo 14 del Reglamento, las entidades certificadoras deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) demostrar estar acreditadas en certificación de productos de acuerdo a las normas señaladas según certificado emitido por el Instituto Nacional de Normalización (INN) o por otro organismo de acreditación que sea miembro del Foro Internacional de Acreditación (IAF) o de la Cooperación Interamericana de Acreditación (IAAC);
- b) demostrar tener personalidad jurídica vigente, otorgada conforme a la legislación nacional o extranjera, según corresponda;
- c) informar al Servicio, al momento de su inscripción, de los procedimientos a utilizar en la supervisión de los diferentes operadores que requieran sus servicios y cualquier otro procedimiento que determine el Servicio;
- d) contar con certificados adecuados a sus actividades;

- e) contar con un sistema de tarifas;

Informar al Servicio sobre el sello distintivo que será usado por la entidad certificadora, si corresponde;

- g) contar a lo menos con un responsable técnico que será contraparte del Servicio, titulado de una carrera del área silvoagropecuaria de a lo menos 8 semestres, que además cuente con experiencia de certificación de productos orgánicos de a lo menos 3 años, y
- h) contar con una organización, cuyos equipos técnicos operativos en las materias a certificar, estén integrados por profesionales o técnicos del ámbito silvoagropecuario que demuestren experiencia en certificación de productos orgánicos de a lo menos 2 años y dominio en las materias a certificar.



En el caso de tratarse de entidades extranjeras, su personal deberá contar con estudios equivalentes a los indicados precedentemente.

TÍTULO III

Obligaciones especiales de las entidades certificadoras para permanecer en el Registro

Artículo 90. Para los efectos de lo establecido en el artículo 20 del Reglamento, las entidades certificadoras y el personal de las mismas encargado de las labores de certificación, deberán mantener permanentemente las condiciones que permitieron su registro y cumplir con todas las obligaciones que este les impone.

Las entidades certificadoras deberán realizar al menos una inspección anual a los operadores.

Artículo 91. El Servicio podrá requerir, dentro del plazo que determine y en cualquier tiempo, directamente a cualquier entidad de certificación registrada, que demuestre que mantiene las condiciones que permitieron su registro. Además las entidades certificadoras deberán informar periódicamente al Servicio de los resultados de las actividades realizadas en el período, de acuerdo a los plazos y formatos que este establezca.

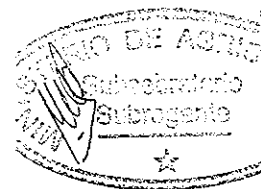
Sin perjuicio de lo anterior, las entidades certificadoras deberán mantener actualizada ante el Servicio las nóminas que incluyan a sus operadores, de acuerdo a la información contenida en los formatos que determine el Servicio.

TÍTULO IV

De los pequeños agricultores ecológicos

Artículo 92. Para los efectos del Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, son pequeños agricultores ecológicos las organizaciones (integradas por pequeños productores, familiares, campesinos e indígenas) con personalidad jurídica, cuyas ventas anuales no superen el equivalente a 25.000 Unidades de Fomento.

Los pequeños agricultores ecológicos deberán inscribirse en el Registro a que refiere el artículo 14 del decreto N° 36, de 2006, del Ministerio de Agricultura. Para dichos efectos, deberán acompañar una solicitud con los antecedentes señalados en las letras a), b), c) y d) del artículo 16 del decreto N° 36, de 2006, del Ministerio de Agricultura, que aprobó el reglamento de la Ley N° 20.089 y los documentos que respaldan la



implementación del sistema de control interno de y sus procedimientos.

El sistema de control interno a que se refiere el inciso anterior, deberá considerar, al menos, los siguientes elementos:

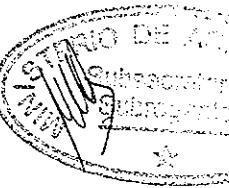
- a) lista de quienes integran el sistema interno de control;
- b) método y registros de las actividades de control que permitan establecer el nivel de supervisión a los miembros del grupo;
- c) información actualizada de los miembros del grupo (nombre, número de inscripción en el Rol Unico Tributario, nombre o singularización del predio, ubicación geográfica, superficie total del predio con especificación de la superficie de cultivo orgánico, tipos de cultivo, destino de la producción, planes de manejo, subcontrataciones si existieren, entre otros.).
- d) manual de procedimiento interno. Este manual deberá contener un esquema de la estructura del grupo, la forma en que se realizará el control de los miembros y la política de confidencialidad a seguir. Deberán especificarse en dicho manual, los derechos y deberes de los miembros; normas técnicas que utilizarán; procedimiento para la designación de inspectores internos; procedimiento para la toma de decisiones y evaluación de riesgos; periodicidad de las visitas; el procedimiento de infracciones y aplicación de sanciones por no cumplimiento de las normas técnicas u otras obligaciones; entre otros;
- e) asegurar el cumplimiento de la norma técnica chilena de producción orgánica a que se refiere el Capítulo I del presente decreto;
- f) declaración jurada o carta compromiso de cada uno de sus miembros de someterse a los procedimientos del sistema interno de control de la agrupación;
- g) designar a una persona responsable del sistema interno de control que será la contraparte del Servicio para los efectos de la fiscalización correspondiente;
- h) flujo del proceso de comercialización de los productos en sus respectivos registros y su control, y

El Servicio tramitará las solicitudes recibidas en la forma establecida en el artículo 18 del Reglamento de la ley N° 20.089 y una vez que cumplan con todos los requisitos establecidos precedentemente, procederá a inscribir a la entidad de que se trate en el Registro.

Las entidades registradas deberán dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 20 y 21 del referido reglamento.

TÍTULO V

Exigencias especiales para el uso del sello oficial



Artículo 93. Sin perjuicio de las normas sobre uso del sello oficial contempladas en la Ley 20.089 y su Reglamento, las entidades certificadoras deberán cumplir los requerimientos de administración y control de uso del sello oficial distintivo de los productos orgánicos agrícolas que determine el Servicio, de conformidad con el artículo 4 de la Ley.

En el caso de los productores orgánicos, éstos deberán utilizar el sello oficial en los respectivos certificados que acrediten su condición de orgánico, a través de los formatos que al efecto determine el Servicio. Esta obligación será supervisada por las entidades certificadoras registradas, siendo estas responsables del cumplimiento de dicha obligación.

En el caso de los pequeños agricultores ecológicos, éstos deberán utilizar el sello oficial en un lugar visible del lugar de venta o comercialización directa a los consumidores. En el caso de que dichos agricultores comercialicen en forma directa a los consumidores, tanto productos orgánicos como convencionales, deberán separar y diferenciar claramente las áreas orgánicas de aquellas que no lo son, debiendo utilizar el sello oficial en el área de exposición de productos orgánicos. La obligación mencionada en este inciso será fiscalizada por el Servicio.

Artículo 94. Los operadores mencionados en el artículo anterior podrán utilizar el sello oficial directamente en sus productos, cumpliendo las especificaciones y características técnicas de dicho sello, las que serán establecidas por resolución del Servicio.

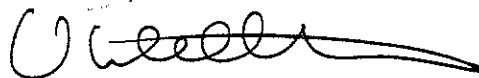
ARTÍCULOS TRANSITORIOS

Artículo 1º transitorio. La presente norma técnica entrará en vigencia a la fecha de su publicación en el Diario Oficial y será complementaria de las normas contenidas en la Ley 20.089 y su Reglamento.

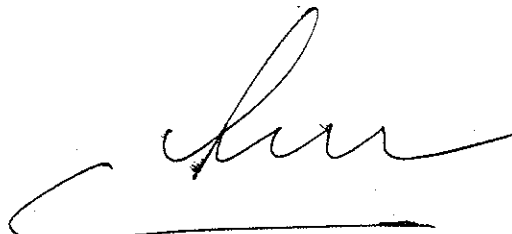
Artículo 2º transitorio. Las entidades certificadoras y los pequeños agricultores ecológicos deberán registrarse ante el Servicio dentro de los 90 días siguientes a la fecha de publicación de este decreto en el Diario Oficial,

Con posterioridad a los plazos señalados en este artículo, podrán registrarse nuevas entidades certificadoras y pequeños agricultores ecológicos, quienes deberán cumplir con la normativa establecida por la Ley 20.089, su Reglamento y la presente Norma Técnica.

ANOTESE, TOMESE RAZON Y PUBLIQUESE.

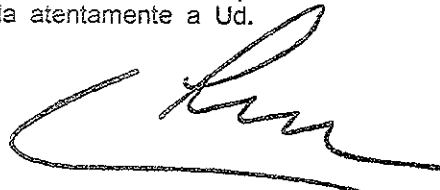


MICHELLE BACHELET JERIA
PRESIDENTA DE LA REPUBLICA



CECILIA LEIVA MONTENEGRO
MINISTRA DE AGRICULTURA (S)

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento
Saluda atentamente a Ud.



CECILIA LEIVA MONTENEGRO
SUBSECRETARIA DE AGRICULTURA