



Tipo Norma	:Decreto 2
Fecha Publicación	:09-04-2016
Fecha Promulgación	:22-01-2016
Organismo	:MINISTERIO DE AGRICULTURA
Título	:APRUEBA NORMAS TÉCNICAS DE LA LEY N° 20.089, QUE CREA EL SISTEMA NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS AGRÍCOLAS
Tipo Versión	:Última Versión De : 10-01-2019
Inicio Vigencia	:10-01-2019
Id Norma	:1089227
Ultima Modificación	:10-ENE-2019 Decreto 123
URL	: https://www.leychile.cl/N?i=1089227&f=2019-01-10&p=

APRUEBA NORMAS TÉCNICAS DE LA LEY N° 20.089, QUE CREA EL SISTEMA NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS AGRÍCOLAS

Núm. 2.- Santiago, 22 de enero de 2016.

Visto:

Lo dispuesto en el artículo 32 N° 6, de la Constitución Política de la República de Chile; el DFL N° 294, de 1960, del Ministerio de Hacienda, Orgánica del Ministerio de Agricultura; la Ley N° 18.755, que establece la Organización y Atribuciones del Servicio Agrícola y Ganadero; la Ley N° 20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas; el DFL N° 1/19.653, de 2000, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; el decreto N° 17, de 2007, del Ministerio de Agricultura, y la resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República.

Considerando:

Que la Ley N° 20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, dispone en su artículo 5° 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. El reglamento y las normas técnicas referidas precedentemente serán aprobadas y oficializadas, respectivamente, mediante decretos del Ministerio de Agricultura, los que, en consecuencia, tendrán el carácter de obligatorios".

Que con fecha 27 de agosto de 2007, se publicó en el Diario Oficial el decreto N° 17, del Ministerio de Agricultura, que oficializa las Normas Técnicas de la Ley N° 20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, el cual fue modificado por el decreto N° 86, de 2011, del Ministerio de Agricultura, con el objeto de cumplir con las exigencias internacionales sobre la materia.

Que la agricultura orgánica constituye una actividad dinámica, cuyos requisitos y procedimientos van variando en el tiempo, por lo que existe la necesidad de una actualización constante de la normativa que regula dicha actividad.

Que se ha decidido dictar una nueva Norma Técnica de



la Ley N° 20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, para cumplir, entre otros, con los siguientes objetivos:

- a) Adecuar ciertas definiciones a criterios más acordes con las "Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias -NIMF- N°5", respecto del "Glosario de Términos Fitosanitarios";
- b) Incorporar las definiciones que se encuentran en las Normativas de la International Federation of Organic Agriculture Movements (en adelante IFOAM), para la producción y el Procesamiento de Orgánicos, y
- c) Considerar las directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente, cuyo objetivo es facilitar la armonización de los requisitos para los productos orgánicos a nivel internacional que han sido adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius (programa conjunto de FAO/OMS).

Decreto:

1.- Apruébanse las Normas Técnicas de la Ley N° 20.089, que crea el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, cuyo texto es el siguiente:

NORMA TÉCNICA CHILENA DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

TÍTULO 1° Introducción

Artículo 1°. Los crecientes niveles de deterioro de los ecosistemas determinan la necesidad de buscar alternativas de producción más amigables con el medio ambiente. La producción silvoagropecuaria, que no es ajena a este problema global, ha generado alternativas sustentables y ecológicas de producción, destacando en este ámbito 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 de éstos 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 y, al mismo tiempo, 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 2º

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.

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 3º

Términos y definiciones

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

1. Abono verde: Material vegetal (cultivado o espontáneo) incorporado al suelo con el propósito de mejorar su estructura y fertilidad.

2. Acondicionador orgánico de suelos: Material o mezcla de materiales orgánicos, cuya función consiste en modificar favorablemente las propiedades físicas, químicas y/o biológicas del suelo, sin ser considerado como fertilizante.

3. Acreditación oficial: Procedimiento mediante el cual un organismo oficial con autoridad para ello, reconoce formalmente la competencia de un organismo de certificación para prestar servicios de certificación.

4. Agente de control biológico: Enemigo natural, antagonista, competidor u otro organismo, utilizado para el control de plagas.

5. Agricultura convencional: Sistema de producción distinto al establecido en esta Norma.

6. Agricultura orgánica, ecológica o biológica: Sistema holístico 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.

7. Alimentos para animales o pienso: Sustancia(s) comestible(s) consumida(s) por los animales que aportan energía y/o nutrientes a su dieta y que no son de consumo humano. Pueden ser concentrados proteicos o energéticos (Ejemplo: granos de una o varias especies, enteros, triturrados y/o molidos, y sus subproductos); forrajes conservados (Ejemplo: Pasto, heno, ensilajes, pienso) y forraje verde.

8. Área de cultivo: Superficie de suelo identificada como una unidad dentro de la operación de producción orgánica.

9. Área de pecoreo: Superficie de terreno debidamente



delimitada, en la cual la unidad productiva orgánica apícola, recolecta o extrae néctar, mielato, polen, propóleo y agua.

10. Autoridad Competente: El Servicio Agrícola y Ganadero.

11. 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 propietario mantener un registro del manejo realizado.

12. Biodegradable: Sustancia sujeta a descomposición biológica en componentes bioquímicos o químicos simples.

13. Certificación: Procedimiento por el cual el organismo de certificación, verifica y 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.

14. Certifi de transacción: Documento emitido por un organismo de certificación, declarando que un lote específico o consignación de bienes, provienen de una producción que ha sido certificada.

15. 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.

16. Coformulante: Toda sustancia, distinta de la sustancia activa incorporada intencionalmente a la formulación de un insumo agrícola.

17. 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.

18. Compuestos biológicos: Virus, sueros, toxinas y productos análogos de origen natural o sintético, sea que se trate de organismos vivos o muertos, ya sea que se use para diagnósticos, antitoxinas o vacunas; y, los antígenos o componentes inmunológicos de microorganismos destinados al uso en diagnósticos, tratamientos o prevención de enfermedades animales.

19. Contaminación: Contacto físico de sustancias prohibidas con una operación orgánica, parte de ella o con productos orgánicos o con sus ingredientes, la cual se puede producir por movimiento físico.

20. Contaminante: Todo elemento, compuesto, sustancia, derivado químico o biológico, radiación, o una combinación de ellos, cuya presencia en la unidad de producción orgánica, producto o procesado orgánico pueda constituir un riesgo a la certificación orgánica.

21. Control: Aplicación de cualquier método que reduce o limita daños a los productos agrícolas, causados por plagas, malezas o enfermedades, reduciéndolos a niveles que no disminuyan significativamente la productividad.

22. Control Obligatorio u Oficial: Todas las acciones que se ejercen por la autoridad competente para controlar, suprimir o erradicar una plaga cuarentenaria que esté presente en alguna zona del país, así como proteger las áreas libres.



23. Cosecha: Operaciones de recolección de productos generados por una explotación agrícola.
24. 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.
25. Detergentes: Compuestos tensioactivos que tienen la propiedad de disminuir la tensión superficial de los líquidos en los que se hallan 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 o praderas: Suelo recubierto de vegetación herbácea, utilizado para el pastoreo del ganado, que es manejado para proveer alimento a los animales y mantener o mejorar el suelo, el agua y los recursos vegetativos.
28. Entidad de certificación o entidad certificadora: Organismo encargado de verificar que la producción silvoagropecuaria se realice de acuerdo a normas técnicas aplicables para la obtención de productos orgánicos u orgánicos en transición, la que incluye a los organismos de certificación y organizaciones de agricultores ecológicos.
29. 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.
30. Estiércol: Fecas, orinas y productos de cama de animales, que no ha sido compostado.
31. 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.
32. Forraje: Material vegetal en estado fresco, seco o ensilado (pasto, heno o ensilaje) con el cual es alimentado el ganado.
33. 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.
34. Guano: Materia excrementaria de aves.
35. 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.
36. Hidroponía: Método de cultivo de plantas con sus raíces introducidas en una solución de nutrientes minerales, únicamente o en un medio inerte, en sustitución del suelo agrícola.
37. 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.
38. Inspección: Evaluación de la conformidad de esta normativa de producción orgánica, por medio de la observación y dictamen, acompañada cuando sea apropiado por medición, ensayo/prueba o comparación con patrones.
39. Lodos: Residuos sólidos, semisólidos o líquidos generados de procesos productivos distintos a los resultantes de tratamientos de aguas servidas domiciliarias.
40. Lodos domiciliarios: Residuos sólidos, semisólidos o líquidos generados durante el tratamiento de aguas servidas domiciliarias.
41. Lote: Conjunto de envases que contiene un producto agropecuario de la misma clase ubicados en el mismo



transporte, bodega o lugar de empaque.

42. Materia orgánica: Remanentes, residuos o desechos de cualquier organismo vivo.

43. Material de propagación: Todo órgano vegetal y sus partes (rizomas, tubérculos, esquejes, raíces, corte de hoja o de tallo, yemas, entre otros) que se utilizan en la producción y propagación de plantas, incluyendo plantines o plántulas.

44. 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 bis. Métodos excluidos: Técnicas utilizadas para modificar genéticamente a organismos o influenciar su crecimiento y desarrollo a través de técnicas que no son posibles en condiciones naturales o procesos que no son compatibles con la producción orgánica. Estos métodos incluyen, entre otros, micro encapsulación, macro encapsulación y tecnologías de recombinación de ADN. Estos métodos no incluyen el uso tradicional de selección, conjugación, fermentación, hibridación, fertilización in vitro o cultivo de tejido.

45. Mulch: Cubierta o acolchado 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.

46. Normas técnicas: Normas oficializadas mediante decreto del Ministerio de Agricultura.

47. Orgánico, biológico o ecológico: Términos equivalentes utilizados en el rotulado, identificación, denominación o comercialización de productos producidos y manejados de acuerdo a las normas de producción orgánica.

48. Organismo genéticamente modificado (OGM): Organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural.

Las técnicas de modificación genética conocidas son, entre otras, las siguientes:

1) Técnicas de recombinación del ácido desoxirribonucleico (ADN), que incluyan la formación de combinaciones nuevas de material genético mediante la inserción de moléculas de ácido nucleico obtenidas por cualquier medio fuera de un organismo, en un virus, plásmido bacteriano u otro sistema de vector y su incorporación a un organismo hospedero en el que no se encuentren de forma natural pero puedan seguir reproduciéndose.

2) Técnicas que suponen la incorporación directa en un organismo de material hereditario preparado fuera del organismo, incluidas la microinyección, la macroinyección y la microencapsulación.

3) Técnicas de fusión de células (incluida la fusión de protoplasto) o de hibridación en las que se formen células vivas con combinaciones nuevas de material genético hereditario mediante la fusión de dos o más células utilizando métodos que no se producen naturalmente.

49. Operador/a: Persona natural o jurídica que ha suscrito un convenio de certificación de productos orgánicos con un organismo de certificación u organización de agricultores ecológicos registrada por el Servicio Agrícola y Ganadero, que puede producir, procesar y/o comercializar productos orgánicos y tiene la responsabilidad de asegurar que éstos cumplan con los

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 1 a), a.1)
D.O. 10.01.2019



requisitos de certificación. Asimismo, se considerarán operadores a los comercializadores nacionales que no realicen labores de producción ni de procesamiento y que son fiscalizados directamente por el Servicio y que de igual forma deben cumplir con lo dispuesto en la normativa vigente.

50. 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.

51. Plaga: Cualquier organismo vivo o de naturaleza especial que, por su nivel de ocurrencia y dispersión, constituya un grave riesgo para el estado sanitario de las plantas o sus productos, tales como insectos, microorganismos, malezas, nemátodos, hongos, parásitos, entre otros.

52. 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.

53. Plan de Manejo Orgánico (PMO): Programa de actividades y tareas anuales que se desarrollen en la unidad de producción o procesamiento, que permitan garantizar que el producto obtenido cumple con la normativa orgánica nacional, dicho Plan de Manejo debe ser aprobado por la entidad certificadora.

54. Preparación: Operaciones de preservación, clasificación, selección y/o procesamiento de un producto agropecuario, 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, apertizado (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 animal extensiva: Sistema de producción animal, que permite satisfacer los requerimientos del ganado, piño u otro, a partir de los recursos de la misma unidad productiva, sin depender de fuentes externas.

59. 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. Esta producción que debe realizarse de acuerdo a la ley N° 20.089 y normas técnicas vigentes.

60. Producción paralela: Producción simultánea, en la misma unidad productiva, de cultivos o animales convencionales y cultivos o animales orgánicos o en transición de la misma especie.

61. 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.

62. Producto natural o producto no sintético: Sustancia que deriva de material mineral, vegetal o animal y

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 1 a), a.2)
D.O. 10.01.2019



no ha sido objeto de un proceso de síntesis.

63. Producto orgánico agrícola: Producto silvoagropecuario que ha sido recolectado, producido, procesado, manipulado y/o comercializado en cumplimiento de las normas de producción orgánica cuyo origen puede ser vegetal, pecuario, apícola o fúngico.

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/a: 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 o fúngico, en su estado natural, sin alterar su condición orgánica.

67. Productos orgánicos procesados: Productos y subproductos de origen vegetal, pecuario, apícola o 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 u hongo que ha sido recolectado o cosechado de un sitio que no se mantiene bajo cultivo u otro manejo agrícola, por lo menos en los últimos 3 años.

69. Producto sintético: Sustancia obtenida artificialmente a través de un proceso químico.

70. Profilaxis: Prevención o conjunto de medidas para evitar una enfermedad.

71. Purines: Mezcla producida por excretas y agua de limpieza de los corrales.

72. 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.

73. Recursos naturales de la operación: Características físicas, hidrológicas y biológicas de una operación de producción, incluyendo suelo, aguas, humedales, terrenos boscosos y vida silvestre.

74. Registro: Cualquier información suficiente o necesaria en forma escrita, visual o electrónica que documente las actividades realizadas por el productor/a, intermediario u organismo de certificación en cumplimiento de las especificaciones establecidas por esta Norma y por la autoridad competente.

75. Residuos: Presencia de cualquier sustancia o vestigio que pueda ser fehacientemente observada, encontrada en una muestra o por métodos de análisis aprobados.

76. 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.

77. Rótulo o Etiqueta: Todo dato por escrito, impreso, o gráfico, sobre el producto agropecuario que lo identifique en almacenaje, transporte y establecimientos de venta.

78. Sistema: Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas.

79. 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.

80. Sustancia activa de un plaguicida: Componente que confiere la acción biológica esperada a un plaguicida, o modifica el efecto de otro plaguicida.

81. Sustancias permitidas: Aquellas determinadas de acuerdo a los criterios definidos en los anexos de esta Norma.

82. Sustancias prohibidas: Elementos, compuestos o materias cuyo uso, en algún aspecto de la producción o preparación de un producto orgánico, no ha sido autorizado por la autoridad competente.

83. Sustentable: Capacidad de satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad que tendrán las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades.

84. 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.

85. 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.

86. Unidad productiva orgánica o unidad de producción orgánica: Área o superficie debidamente delimitada, en la cual se producen, procesan o recolectan productos vegetales, pecuarios, apícolas y/o fúngicos, de acuerdo a normas de producción orgánica, que tengan una trazabilidad separada donde se incluyan los registros productivos, de proceso y comerciales de cada unidad, los que deberán estar incluidos en el plan de manejo.

87. Zona de amortiguamiento, zona de amortiguación o zona buffer: Área o espacio localizado entre una unidad de producción 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 unidad de producción orgánica. Las zonas de amortiguación no deben recibir tratamientos convencionales.

TÍTULO 4°

Requisitos generales para la producción orgánica

Artículo 4. Para que en la denominación de un producto primario o elaborado se pueda utilizar el término orgánico y/o en 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, lodos domiciliarios u otros residuos del proceso de tratamiento de aguas servidas o industriales.
- c) No incluir formas orgánicas y no orgánicas de un mismo ingrediente; y
- d) Utilizar solamente las sustancias permitidas que se encuentran en los anexos de esta Norma, para los fines que



se señalan.

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 periodos específicos establecidos en esta Norma. Para la determinación del periodo de transición, se considerará que el operador/a se ha incorporado al Sistema, la fecha en la cual se realiza la primera visita de inspección.

Artículo 6. Se prohíbe, en la producción orgánica, la utilización de organismos genéticamente modificados, de productos derivados de éstos y aquellos provenientes de métodos excluidos, 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; plaguicidas; fertilizantes; acondicionadores del suelo; semillas y materiales de propagación vegetativa.

El operador/a deberá solicitar una declaración jurada al proveedor de cualquiera de los insumos o productos señalados en el inciso anterior o algún otro que le especifique al organismo de certificación o la Autoridad Competente, que indique que es libre de OGM o aquellos provenientes de métodos excluidos. Estarán excluidas de dicha obligación aquellos insumos o productos que hayan sido autorizados para su uso en agricultura orgánica por el Servicio Agrícola y Ganadero.

Las entidades de certificación deberán evaluar las declaraciones juradas señaladas en el inciso precedente y podrán autorizar los insumos o productos, considerando las directrices de la Autoridad Competente. La entidad de certificación deberá dejar constancia, en forma expresa, de la autorización del uso de los insumos o productos en el plan de manejo orgánico del operador, el cual deberá estar disponible al momento de la fiscalización

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 1 b)
D.O. 10.01.2019

Artículo 7. Se prohíbe la producción paralela de productos orgánicos y convencionales. Sin embargo, excepcionalmente y durante un plazo de 3 años a partir del ingreso de la unidad productiva al Sistema, se permitirá la producción paralela. El operador/a deberá presentar un plan de conversión que demuestre el cumplimiento de lo señalado en el artículo 11° de la presente Norma, previa autorización del organismo de certificación. Lo señalado en el presente artículo es sin perjuicio de lo indicado en el numeral primero del Artículo 30 de la presente Norma.

Artículo 8. Se prohíbe la hidroponía en la producción orgánica.

Artículo 9. Se prohíbe la quema para destrucción de rastrojos, residuos de poda u otros similares producidos en



la unidad de producción, a excepción de que se pueda utilizar para contener propagación de plagas y enfermedades, o aquellas indicadas como un método de control obligatorio.

Artículo 10. Las superficies transformadas no se deben alternar entre producción orgánica y convencional; en caso contrario, perderán la condición de orgánicas, hasta que cumplan nuevamente los requisitos de la producción orgánica.

Artículo 11. La producción agropecuaria orgánica se debe practicar en unidades de producción o partes de éstas, cuya producción se encuentre separada de la producción convencional por una zona de amortiguamiento de al menos 6 metros de distancia, que garantice la imposibilidad de la presencia de contaminantes directos o indirectos. El organismo de certificación debe verificar la zona de amortiguamiento, y solicitar cuando corresponda alguna medida adicional.

Artículo 12. El operador/a deberá preparar un plan de manejo orgánico (PMO) que establezca las condiciones en la etapa de transición, producción, prácticas de preparación, manipulación y gestión, de acuerdo con la normativa vigente. Este plan deberá ser actualizado anualmente para informar en el sistema de gestión los problemas encontrados en su ejecución y las medidas adoptadas para superar esos problemas.

El PMO deberá incluir una descripción de la producción o procesamiento que incluya planes escritos actualizados de todos los aspectos descritos en el Título 11 de la presente normativa.

Artículo 13. La maquinaria agrícola usada en los predios orgánicos deberá ser de uso exclusivo para producción orgánica. Excepcionalmente, en el caso de no contar con maquinaria exclusiva, se deberán realizar las limpiezas correspondientes y éstas deben ser registradas según el Título 11 de esta Norma.

El operador/a deberá contar con un espacio segregado, delimitado e identificado para el almacenamiento de los insumos agrícolas usados en los predios orgánicos.

En caso de producción convencional y orgánica en la misma unidad productiva, el operador/a deberá demostrar que ha tomado todas las medidas precautorias para evitar contaminantes en los predios orgánicos.

TÍTULO 5°

Normas específicas para la producción vegetal orgánica

Artículo 14: Principios generales.

1. Sólo pueden ser certifi 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. Las entidades de certificación podrán solicitar a la Autoridad Competente que se prorroguen o reduzcan los periodos indicados en el numeral 1 precedente, de acuerdo al uso anterior de la unidad productiva, siempre que cuente con los registros correspondientes. Para los efectos de la reducción del plazo, la unidad productiva deberá tener al menos 3 años sin la utilización de sustancias prohibidas, siempre que ésta tenga un periodo no menor a 12 meses en el sistema. Los criterios de evaluación de estas solicitudes serán determinados por la Autoridad Competente.

3. Los productos vegetales no procesados obtenidos en una unidad productiva, en la cual se ha aplicado la presente Norma, por un periodo no menor a 12 meses, y que no cumplen con los plazos establecidos en los numerales 1 y 2 de este artículo, se denominarán Productos Orgánicos en Transición. Esta condición debe ser verificada por el organismo de certificación, el que otorgará un certificado de tal condición y, además, evaluará las condiciones de etiquetado de acuerdo a lo indicado en el artículo 68 de la presente Norma.

Artículo 15. Origen de las semillas y material de propagación

1.- Sólo se deben utilizar semillas u otros materiales de propagación orgánicos, con la excepción de:

a) Semillas u otros materiales de propagación convencionales no tratados o aquellos tratados con los productos indicados en Anexo A, Lista 2 de esta Norma; cuando se demuestre, a satisfacción del organismo de certificación, la imposibilidad de obtener en el mercado, semillas u otros materiales de propagación orgánica, en la cantidad requerida, de la especie y variedad pertinente. Esta excepción no se aplica para la producción de brotes comestibles.

b) Semillas u otros materiales señalados en el numeral anterior, en caso de desastres naturales o emergencias agrícolas decretadas por la autoridad, que impidan la obtención de semillas y material de reproducción orgánica. El uso de estas semillas u otros materiales deberá ser autorizado por la Autoridad Competente en forma temporal y por especie-variedad específica, mediante resolución fundada.

c) Semillas u otros materiales de propagación convencionales tratados con otros productos que no se encuentran autorizados para su uso en agricultura orgánica, en casos que la autoridad de control fitosanitario determine un control obligatorio por razones sanitarias a toda la especie.

2.- La producción de semillas y material de propagación, debe cumplir, según corresponda, con lo siguiente:

a) Para la producción de semillas y material de propagación, el material parental femenino en el caso de las semillas y el parental en el caso del material de reproducción vegetativa, deberán haberse producido de conformidad con las normas establecidas en la presente Norma durante al menos una generación o, en el caso de los cultivos perennes, dos temporadas de vegetación.

b) Las entidades de certificación deberán informar, a la Autoridad Competente, los productores de semillas y material de propagación, las especies y cantidades disponibles.

c) Respecto al material de propagación que se utilice como reposición de plantas, se deberán cumplir las siguientes condiciones, en orden prioritario:

1.- Antes de realizar la reposición de plantas, el



operador/a deberá solicitar la autorización al organismo de certificación, y en ningún caso posterior a la ejecución de la labor.

2.- El material de propagación debe provenir de un vivero inscrito en el Servicio Agrícola y Ganadero.

3.- El material de propagación que se utilice para reposición de plantas, requiere tener un manejo orgánico de al menos un año antes de ser cosechado como tal.

d) El material de propagación utilizado para la formación de almácigos debe cumplir con el numeral 1 del presente artículo, y durante el periodo de crianza en almacigueros se debe cumplir con lo estipulado en la presente Norma. No se permite la utilización de almácigos convencionales.

e) Al elegir las especies y/o variedades a cultivar, se deben considerar 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 o reposición genéticamente modificados.

f) Cuando la aplicación de sustancias no autorizadas en producción orgánica en semillas, plantas anuales de semillas y plantas de vivero sea un requisito de la normativa fitosanitaria establecidos por la autoridad competente, como excepción, se permitirá su utilización para producción orgánica.

Artículo 16. Riego.

1. El agua de riego debe cumplir la normativa vigente y no debe poner en riesgo la condición orgánica de la unidad productiva. En presencia de circunstancias que hagan presumir la existencia de contaminación o contaminantes, el organismo de certificación o la Autoridad Competente podrán exigir análisis para corroborar el cumplimiento de dicha normativa.

2. El diseño del sistema de riego y su manejo, debe evitar la degradación de los recursos naturales, lo que deberá ser evaluado por el organismo de certificación.

3. Se deberán utilizar los recursos hídricos de manera eficiente sin afectar la sustentabilidad del ecosistema.

Artículo 17. 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) Laboreo mínimo, que mantenga o aumente la actividad biológica del suelo y mejore sus características físicas;

b) Cultivo de leguminosas, abono verde o plantas de raíces profundas, de acuerdo con un programa adecuado de rotaciones;

c) El productor/a debe implementar un sistema de rotación de cultivos 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;

d) Incorporación de material orgánico en el suelo, procedente de unidades productivas que apliquen normas de agricultura orgánica. Se podrán emplear subproductos de la cría de ganado, tal como estiércol compostado, de acuerdo a los criterios establecidos en el Anexo A de esta Norma;



e) Incorporación de productos y subproductos de origen vegetal o animal procedentes de fuentes convencionales extensivas, siempre y cuando éstos hayan sido previamente compostados bajo los criterios y condiciones establecidas en la presente Norma y se haya verificado la ausencia de contaminantes. Las restricciones de uso de estiércoles frescos se describen en el Artículo 26 de la presente norma;

f) Uso de microorganismos apropiados o preparados de origen vegetal, animal, y/o mineral (tales como preparados biodinámicos, homeopáticos y ayurvédicos), bajo los criterios y condiciones establecidos en la presente Norma, para la activación del compost y del suelo. Con este propósito se autoriza también el uso de compuestos nitrogenados permitidos;

g) Incorporación de fertilizantes y/o acondicionadores de suelo, contenidos en la Lista 1 del Anexo A de esta Norma, sólo cuando la nutrición adecuada de los vegetales no sea posible a través de la rotación de cultivos o el acondicionamiento del suelo;

h) La adición de nitrógeno, a través de los sistemas permitidos, se limitará a un máximo de 170 kg/ha/año, evitando que estas puedan contaminar las napas de los acuíferos respectivos.

Se debe poner énfasis en la calidad orgánica de los fertilizantes y en caso de dudas se deben realizar los análisis correspondientes, como por ejemplo, metales pesados, salinidad, conductividad eléctrica, entre otros, para asegurar que estos no afecten las condiciones del sistema productivo.

Artículo 18. Manejo de Plagas.

1. Las plagas 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, uso de agentes de control biológico nativos y/o exóticos autorizados de acuerdo a la normativa vigente;
- 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, autorizados de acuerdo a la normativa vigente;
- y
- n) Remoción de tejidos enfermos de las áreas de cultivo.

2. Cuando las prácticas dispuestas en el numeral 1 del



presente artículo, no sean suficientes para manejar las plagas, se pueden aplicar plaguicidas con sustancias activas naturales permitidas, y cumpliendo con los requisitos y condiciones generales establecidos para tales sustancias, autorizados de acuerdo a la normativa vigente.

En caso de no tener la disponibilidad de un producto con una sustancia activa natural, se pueden utilizar los productos cuyas sustancias activas sintéticas estén permitidas por la presente Norma y cumpla con los requisitos y consideraciones generales establecidos para tales sustancias, autorizados de acuerdo a la normativa vigente.

3. 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 deberá exigir el establecimiento de barreras apropiadas y medidas precautorias que minimicen el riesgo de contaminación o contaminantes por deriva u otras causales.

4. 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.

En el evento de aplicarse insumos no incluidos en la Lista 2 del Anexo A de la presente Norma, por razones de controles obligatorios 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. Deberán identificarse los productos y las áreas afectadas, separando los productos comprometidos del resto de la producción. Dichos productos no podrán ser certificados como orgánicos.

En los casos señalados en el párrafo anterior, el área afectada podrá mantener la condición de certificación orgánica previa autorización de la Autoridad Competente, a solicitud del interesado.

Artículo 19. Productos de origen silvestre.

1. Pueden tener la calidad de orgánicos los productos silvestres provenientes de sistemas desprovistos de fuentes de contaminación o contaminantes.

2. Se considera que un sistema de recolección silvestre es orgánico cuando la recolección de plantas, partes de ellas u hongos comestibles que crecen en áreas silvestres, bosques nativos y áreas agrícolas, estas últimas sin un uso productivo de al menos 3 años, que cumplan con las siguientes condiciones:

- a) Las áreas de recolección que no hayan sido afectadas por aplicaciones de productos distintos de los que se indican en Anexo A, por un período de 36 meses antes de la recolección; y
- b) La recolección no perturbe la estabilidad del hábitat natural ni la conservación de las especies existentes en la zona en que se efectúa.

El sistema de recolección silvestre, debe contar con un plan de manejo orgánico, cuyo contenido será definido por la Autoridad Competente, que asegure, al menos, la sustentabilidad y el cumplimiento de las condiciones indicadas en las letras a) y b) precedentes.

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 6°



Normas específicas para la producción pecuaria orgánica

Artículo 20. 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 la presente Norma. 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.

8. Sólo se permite la cría de animales asociados a una superficie de terreno, de acuerdo a lo establecido en el artículo 27, numeral 5 de la presente Norma.

Artículo 21. Transición.

1. En el caso de aquellos predios agrícolas certificados que deseen iniciar una producción pecuaria orgánica certificada, 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 al Sistema 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 numeral 1 de este artículo, de acuerdo al uso anterior de la unidad productiva correspondiente.

3. Como excepción a lo dispuesto precedentemente en este artículo, cuando la transición afecte simultáneamente a toda la unidad de producción, incluidos los animales, las tierras de pasto y/o cualquier parcela utilizada para la alimentación animal intrapredial, el período total de transición 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) 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 transición; y
- b) Los animales se deberán alimentar principalmente con productos de la unidad de producción.

Se podrá solicitar la reducción del período de transición, cuando se hayan cumplido al menos 12 meses bajo el Sistema. El organismo de certificación podrá conceder o rechazar esta solicitud previa autorización de la Autoridad Competente.

Artículo 22. 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, según corresponda, 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. 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. Para hacer uso de estas excepciones se deberá



solicitar una autorización al organismo de certificación.

Artículo 23. Alimentación.

1. Todos los sistemas de producción animal deben alcanzar el nivel óptimo de 100% del régimen alimentario de conformidad con esta Norma (Ver anexo A, Listas: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4 y 4.5). No obstante, en condiciones climáticas extremas u otras circunstancias de fuerza mayor, calificadas por la Autoridad Competente y con la autorización de ésta, se podrá utilizar alimentos convencionales, en una cantidad no superior al 20% para rumiantes y 25% para no rumiantes. Se debe registrar esta circunstancia y contar con un programa de incorporación progresiva de alimentos certificados.

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 operador/a debe alimentar al ganado con una dieta compuesta de productos agrícolas, incluidos pastos y forrajes que hayan sido producidos y manejados orgánicamente. 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 estará sujeto a la autorización por parte de la Autoridad Competente, siempre que exista alguna justificación suficiente, por razones sanitarias. 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, entre otros. El origen y los principales alimentos considerados es el siguiente (Ver Anexo A, listas: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4 y 4.5):

- 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 (Ver Anexo A, lista 4.1);
- 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 (Ver Anexo A, lista 4.2);
- c) Alimentos de origen mineral: aditivos alimentarios, trazas de hierro, yodo, cobalto, cobre, manganeso, zinc, molibdeno, selenio (Ver Anexo A, lista 4.3); y
- d) Alimentos que pueden ser originados en más de uno de los grupos anteriores: enzimas, microorganismos, sustancias preservantes, aglutinantes, coagulantes, ablandadores y coadyuvantes (Ver Anexo A, listas: 4.4 y 4.5).

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, el organismo de certificación podrá autorizar, en el caso de animales destinados a la producción lechera, que el citado porcentaje se reduzca al 50% durante un período máximo de

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 1 c)
D.O. 10.01.2019



3 meses al principio de la lactación.

6. El productor/a 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;
- d) Usar fórmulas que contengan urea o estiércol;
- e) Utilizar subproductos del benefi 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 24. Profilaxis y cuidados veterinarios.

1. Sólo se deben certificar como orgánicos los animales que se encuentren en buen estado sanitario. Los productores 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, antibióticos, anabolizantes u otros similares. Sin embargo, podrán utilizarse medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química o antibióticos bajo la responsabilidad de un veterinario, para lo cual se debe respetar un período de carencia equivalente al doble de lo establecido por el Servicio Agrícola y Ganadero, y con un mínimo de 48 horas, en el caso de un animal enfermo que no responda a los tratamientos prescritos por la presente Norma, y si fuere indispensable administrar un tratamiento que evite sufrimientos o trastornos innecesarios a los animales, o riesgo a la salud pública.

4. Con excepción de las vacunaciones, los tratamientos antiparasitarios y los programas de control o erradicación obligatorios, cuando un animal o un grupo de animales reciban más de tres tratamientos con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química o antibióticos en un período de 12 meses (o más de un tratamiento si su ciclo de vida productiva es inferior a un año), los animales o los productos derivados de los mismos no podrán venderse como productos orgánicos y los animales deberán someterse a los períodos de transición establecidos en el artículo 21.

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 aceites esenciales. Asimismo, se debe utilizar productos homeopáticos, biodinámicos y ayurvédicos 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. Deberán identificarse los productos contaminados y separarse 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 numeral 2 de este artículo.

Artículo 25. 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/a debe establecer y mantener medidas preventivas para promover el bienestar animal, minimizando en forma drástica las acciones que inflijan 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 inflija sufrimiento o menoscabo a la constitución natural del animal;

c) Todos los casos de amputaciones necesarias deben estar debidamente justifi 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
Ñandúes	240
Codornices	50



Los productores que utilicen razas de mayor precocidad deben registrar este hecho en su plan de manejo 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.

6. Las entidades de certificación pueden establecer áreas de trashumancia para la alimentación de animales orgánicos.

Artículo 26. Estiércol.

1. El productor/a 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 27 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, preferentemente compostado, deberá ser retirado de la superficie agrícola utilizada y podrá ser destinado a otras explotaciones.

3. El estiércol fresco de animal, proveniente de ganadería extensiva, para ser aplicado en los terrenos de cultivo debe estar compostado, a menos que:

- a) Se aplique en terrenos usados para cultivos no destinados para el consumo humano;
- b) Se incorpore al suelo con un mínimo de 120 días antes de cosechar un producto cuya porción comestible tenga contacto directo con la superficie del terreno o con partículas del suelo;
- c) Se incorpore al suelo con un mínimo de 90 días antes de cosechar un producto cuya porción comestible no tenga contacto con la superficie del terreno o con partículas del suelo.

Artículo 27. 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, con el objetivo de producción 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
Terneros 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:



6.1. 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

6.2. 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.
Codornices	28	18	siete como máximo si se trata de un espacio de 50x50 cm	4 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. En casos de sistemas de producción pecuaria con características particulares que no cumplan con las densidades mencionadas en las tablas anteriores, el organismo de certificación podrá analizar caso a caso y autorizar otras densidades en la medida que no se vulneren los principios generales para la producción pecuaria orgánica de esta Norma.

8. Las condiciones de bienestar de los animales deben cumplir con la normativa vigente en la materia, especialmente con lo dispuesto en la Ley N° 20.380, sobre Protección Animal, y su normativa complementaria, independiente del diseño del sistema productivo. La producción ganadera orgánica debe tomar en cuenta las necesidades específicas de salud y bienestar natural de los animales, y cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Limpieza adecuada;
- b) Cama que no afecte la salud y no impida el comportamiento natural de la especie. Si ésta es parte de la alimentación habitual de la especie en cuestión, debe cumplir con las normas de alimentación orgánica;
- c) Abrigo y protección para climas diversos, diseñado especialmente para que, manteniendo las condiciones del 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, evitando el estrés térmico;
- d) Pisos lisos, no resbaladizos, con a lo menos el 50% de construcción sólida.
No se deben usar listones o rejillas como piso; y
- e) Acceso abierto a fuentes de agua limpia, para su bienestar e higiene.

9. 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 individuales que impidan tener acceso al aire libre. La excepción a esta regla la constituyen las cerdas preñadas, que deben ser aisladas en la última parte de su gestación y luego del parto, durante el amamantamiento.

10. Sólo se permite la cría de animales orgánicos en sistema extensivo. Los cerdos y corderos para cría pueden ser mantenidos en corrales por un periodo máximo no superior a la quinta parte de su vida y nunca por más de 3 meses.

11. Se puede establecer un confinamiento transitorio, en los siguientes casos:

- 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 28. Faenamiento.

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación vigente, el faenamiento de animales de producción orgánica y el procesamiento de sus carnes, se debe hacer conforme a la presente Norma.

2. Se debe asegurar, por medio de documentos, la trazabilidad de los productos orgánicos desde sus orígenes



y a través de los procesos, tales como 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. Se debe cumplir la normativa vigente en materia de bienestar animal y transporte.

4. El beneficio y faenamiento 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 faenamiento.

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. Las sustancias y procedimientos 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 el Anexo A de esta Norma.

TÍTULO 7º Normas específicas para la producción apícola orgánica

Artículo 29. Principios generales.

1. La apicultura es una actividad importante coincidente con los principios básicos de la agricultura orgánica, que contribuye a la protección del medio ambiente y a la producción sustentable de los ecosistemas agroforestales, mediante la acción polinizadora de las abejas.

2. Sólo pueden ser certificados como productos orgánicos apícolas, la miel, polen, jalea real, cera y propóleo, obtenidos conforme a la presente Norma.

3. No se permite la producción apícola paralela. Sin embargo, de forma excepcional y previa autorización del organismo de certificación, se permitirá que, en caso que la unidad de producción orgánica se encuentre expuesta a limitaciones climáticas, geográficas o estructurales, el/la operador/a podrá tener unidades de producción apícola no orgánica con fines de polinización, siempre que se cumpla con los requisitos de esta Norma, salvo las disposiciones relativas a la ubicación de los colmenares o apiarios establecidas en el artículo 32 de la presente Norma. Los productos derivados de las unidades de producción apícola no orgánica, no podrán venderse como orgánicos. El operador/a deberá garantizar la trazabilidad y el control diferenciado de ambos sistemas de producción.

Artículo 30. Período de Transición.

1. El período de transición 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.

2. El organismo de certificación, con el consentimiento de la Autoridad Competente, puede extender en algunos casos los períodos indicados en el numeral 1 de este artículo, de acuerdo al uso anterior de la unidad



productiva correspondiente.

Artículo 31. Origen de las abejas.

1. El origen de la unidad de producción orgánica apícola, puede formarse a partir de paquetes de abejas, colmenas, enjambres naturales y/o artificiales o núcleos.
2. 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.
3. La renovación o ampliación de colmenas se debe efectuar por división de colmenas o adquisición de reinas, paquete de abejas y/o núcleos, obtenidos todos ellos de unidades de producción orgánicas. A su vez, se podrá sustituir hasta un 10% anual las reinas, los paquetes de abejas o los enjambres por otros provenientes de colmenas no certificadas, los que deberán ser colocados en colmenas con panales o láminas de cera procedente de unidades de producción orgánica. Para ello, el/ la operador/a debe registrar tanto la procedencia como las colmenas que albergan estas abejas y/o reinas, en la unidad de producción orgánica respectiva.
4. La autoridad competente podrá autorizar la reconstitución de apiarios cuando no haya disponibilidad de colmenas que cumplan las disposiciones de la apicultura orgánica, en caso de grandes mortalidades de abejas por enfermedades, plagas, catástrofe o emergencia agrícola declarada por la autoridad competente. Las colmenas sometidas a esta situación deberán quedar en transición.

Artículo 32. Ubicación de los colmenares o apiarios.

1. Los colmenares o apiarios, destinados a la producción apícola orgánica se deben emplazar en áreas de pecoreo, que cuenten mayoritariamente con vegetación silvestre o de cultivos tratados con métodos y productos que no afecten la calidad orgánica de la producción apícola.
2. Los colmenares o apiarios, se deben ubicar a una distancia mínima de 3,0 kilómetros de zonas expuestas al uso de métodos, productos o actividades que pueden afectar la condición orgánica de la producción apícola, tales como centros urbanos, industriales y vertederos. Este requisito también se aplica en casos de trashumancia de colmenas en la condición de producción orgánica.

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 1 d), d.1), d.2)
D.O. 10.01.2019

Artículo 33. 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 de alimento debido a emergencia climática o catástrofe calificada por la Autoridad Competente y ello comprometa la supervivencia de las colmenas, se podrá alimentar artificialmente a las abejas con miel y/o polen de origen orgánico, jarabe de azúcar o azúcar producida orgánicamente o productos alimenticios que estén autorizados por la Autoridad Competente para la apicultura orgánica. 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. Al final de la estación productiva deberán dejarse en las colmenas abundantes reservas de miel y de polen para



la hibernación de las colmenas. En el caso de alimentación artificial de las colmenas, con fines suplementarios o de mantención, se podrá usar miel y/o polen de origen orgánico o los productos autorizados por esta Norma para la apicultura, entre la última cosecha de miel de la temporada y 15 días antes del inicio del primer flujo del néctar y mielada.

4. Deben registrarse las circunstancias en que se realizó la alimentación artificial, señalando la causa, el producto usado y su origen, las fechas y las colmenas o apiarios tratados.

Artículo 34. 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 de esta Norma. Se prohíben los tratamientos preventivos con medicamentos alopáticos. El método preventivo debe privilegiar la revisión sistemática de las colmenas para detectar a tiempo anomalías sanitarias, controlando sus causales. Se priorizará 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 las colmenas enfermas y alejar del resto del apiario. No se debe emplear antibióticos de origen sintético o sulfamidas. Para el tratamiento de las enfermedades parasitarias y la varroasis, se deben realizar las prácticas y utilizar los productos descritos en el Anexo A, Lista 5 de esta Norma.

Artículo 35. Métodos de gestión zootécnica e identificación.

1. El operador/a debe registrar la o las ubicaciones de los apiarios, con su respectiva identificación y cantidad de colmenas, con la finalidad de acreditar la trazabilidad de los productos apícolas.

2. El operador/a debe informar al organismo de certificación, la fecha y el lugar del traslado o movimiento de las colmenas. El organismo de certificación comunicará de manera oportuna a la autoridad competente esta información.

3. 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 apiarios y/o los lotes de producción afectados y separarlos del resto de la producción, no pudiendo comercializarse como orgánicos.

4. En el manejo de las abejas no se deben utilizar repelentes químicos.

5. No se deben cosechar marcos con crías.

6. 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.

7. No obstante lo establecido en el numeral 6 de este artículo, se permite:

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 1 e)
D.O. 10.01.2019



- a) Dar muerte a la reina vieja o defectuosa en la operación de reemplazo;
- b) Destruir celdas de machos en etapa de cría sellada (estados inmaduros), en operaciones de eliminación de Varroa destructor;
- c) Destruir celdillas reales no deseadas; y
- d) Sacrificar abejas y/o crías sólo con fines de muestreo o control sanitario.

Artículo 36. 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 de la presente Norma. Para revestir los exteriores, sólo se permite el uso de aceites vegetales o de pintura no sintética y/o sin plomo.

2. Las láminas de los marcos deben ser de cera de abeja pura, reciclada, de origen orgánico. 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. La cantidad de cera producida deberá registrarse, indicando el método de extracción y procesamiento. En el caso que se requiera servicio externo de estampado de las láminas de cera, deberá registrarse el método, lugar, época e identificación del prestador del servicio de estampado de las láminas de cera, el cual sólo podrá realizarse con la cera producida de colmenas orgánicas. El organismo de certificación, deberá supervisar, a través del muestreo de las láminas estampadas, que la cera del/la operador/a, está libre de sustancias prohibidas en la producción orgánica.

3. Se podrá utilizar como combustible del ahumador, sólo productos de origen vegetal que no comprometan la calidad orgánica de la miel, polen, jalea real, propóleo y cera.

Artículo 37. 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 manejadas según las especificaciones de esta Norma;
- b) El desoperculado se debe realizar a una temperatura no superior a 35 °C durante el proceso;
- c) La extracción y el almacenamiento de la miel se debe hacer en recipientes y maquinarias de acero inoxidable, o recubiertos con pintura epóxica de calidad alimentaria. No se pueden emplear recipientes de plástico o de material galvanizado 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, o en su defecto no se debe usar una temperatura mayor de 40 °C;



- e) Los envases para su comercialización deben ser de calidad alimentaria, preferentemente de vidrio, con cierre hermético y reciclable;
- f) La extracción debe realizarse en salas de cosecha autorizadas por el organismo de certificación, sin perjuicio de los requerimientos de la legislación vigente;
- g) Debe dar cumplimiento a las exigencias de trazabilidad establecidas por la autoridad competente;
- h) Se deberá identificar el respectivo lote de producción de los tambores o envases destinados a la alimentación artificial de las colmenas; e
- i) Se deberá llevar un registro de producción y comercialización mensual por apiario, según lo establecido en el Título 11 de la presente Norma.

2. Polen

- a) Se debe obtener de colmenas manejadas según las especificaciones de esta Norma.
- b) El secado del polen se debe efectuar mediante fuentes de calor, sin sobrepasar los 35 °C y no expuesto directamente a la luz del sol;
- c) Se debe conservar en recipientes herméticos, refrigerados o en lugares secos y ventilados, preferiblemente oscuros;
- d) La extracción de polen se debe efectuar durante el período en que las colmenas se encuentren en producción de miel (alzadas), para no comprometer la nutrición de la colmena;
- e) Se deberá llevar un registro de producción y comercialización mensual por apiario; y
- f) Se deberán registrar e identificar los envases y su respectiva cantidad de polen almacenado, que se destinará para la alimentación artificial de las colmenas, según lo establecido en el Título 11 de la presente Norma.

3. Jalea real

- a) Se debe extraer de colmenas manejadas según las especificaciones de esta Norma;
- b) Las celdas reales destinadas a la producción de jalea real, deben ser de cera de abeja o bien recubiertas con ella si son artificiales;
- c) La alimentación de las colmenas se debe efectuar con miel y/o polen de origen orgánico y no se pueden efectuar estimulaciones con sucedáneos de miel o polen;
- d) La producción de jalea real deberá ser refrigerada y guardada en envases de calidad alimentaria, sin que sea afectada por la luz del día; y
- e) Se deberá llevar un registro de producción y comercialización mensual por colmena, según lo establecido en el Título 11 de la presente Norma.

4. Propóleo

- a) Se debe extraer de colmenas manejadas según las especificaciones de esta Norma;
- b) Para la extracción de propóleo desde la colmena, se podrá emplear trampas de plástico de calidad alimentaria, mallas de acero inoxidable o raspado directo de los materiales de la colmena;
- c) Se debe conservar en recipientes herméticos, refrigerados o en lugares secos y ventilados; y
- d) Se deberá llevar un registro mensual de producción diferenciado por método de extracción por apiario o colmena, según corresponda, y un registro de comercialización mensual por apiario, de acuerdo a lo establecido en el Título 11 de la presente Norma.

5. Cera

- a) Se debe extraer de marcos de colmenas manejadas según las especificaciones de esta Norma;
- b) Para la extracción de cera, desde los marcos, se podrá emplear tratamiento a vapor, agua caliente o



radiación solar. Se deberá utilizar recipientes que no contaminen la cera, de preferencia deben ser de acero inoxidable.

c) Se debe conservar la cera en recipientes cerrados y en lugares secos y ventilados;

d) Se debe llevar un registro anual de producción, y un registro mensual de comercialización, según lo establecido en el Título 11 de la presente Norma; y

e) Para la fabricación de láminas estampadas de cera, debe emplearse sólo sustancias autorizadas en el Anexo A de esta Norma, y se debe garantizar en todo momento la calidad orgánica del producto.

TÍTULO 8°

Normas específicas para la producción fúngica orgánica

Artículo 38. 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 39. 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 40. En la unidad de producción de hongos orgánicos no debe haber residuos de ninguna sustancia prohibida.

Artículo 41. Para evitar la contaminación cruzada o de contaminantes 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 paralela.

Artículo 42. 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 43. El sustrato utilizado en la fase de producción se debe obtener mediante normas de producción orgánica.

Artículo 44. 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 45. La contaminación por bacterias, hongos u otros organismos o por contaminantes, 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 de esta Norma. La aplicación de cloro está permitida en casos extremos, siempre que la concentración de éste no supere 3mg/L (3ppm) de cloro libre.

Artículo 46. 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 9º Normas específicas para productos procesados orgánicos

Artículo 47. 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.

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, siempre y cuando se realice en la misma unidad de producción agropecuaria.

Artículo 48. Materias primas, aditivos y coadyuvantes.

1. Las consideraciones de las materias primas, aditivos y coadyuvantes en la elaboración de productos procesados son:

- a) Se debe utilizar materias primas certificadas orgánicamente;
- b) Los aditivos, auxiliares y colorantes que se empleen en la elaboración del producto, deben estar incluidos en el Anexo B de la presente Norma;
- c) Los coadyuvantes que se empleen en la elaboración del producto, deben estar incluidos en el Anexo C de la presente Norma; y
- d) El agua empleada como ingrediente debe cumplir con la



normativa vigente.

2. Las restricciones para las materias primas, aditivos y coadyuvantes en la elaboración de productos procesados son:

- a) No es aceptable el uso de una materia prima orgánica acompañada de la misma materia prima no orgánica;
- b) No se permiten colorantes, conservantes y saborizantes sintéticos;
- c) 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; y
- d) No se deben incluir materias primas contaminadas con metales pesados y/o plaguicidas.

3. Cuando los ingredientes no se encuentren disponibles en cantidades suficientes en el mercado nacional, ni puedan ser desarrollados orgánicamente y sean indispensables en la formulación del producto, como excepción se podrán utilizar ingredientes agropecuarios no orgánicos hasta en un 5% del peso del producto, sin considerar agua y sal. Se deberá demostrar el cumplimiento a lo señalado en el numeral 7 del artículo 49 de la presente Norma.

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 1 f)
D.O. 10.01.2019

Artículo 49. 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.

3. El proceso orgánico se debe efectuar por series completas. Se debe comunicar al organismo de certificación el inicio del proceso de elaboración de productos orgánicos, en cada temporada.

4. Siempre que se realicen procesos tanto de productos orgánicos como convencionales, estos deben ser en tiempos distintos y cumplir con las condiciones de limpieza previa al inicio del proceso orgánico. Se deben tomar todas las medidas precautorias para evitar la contaminación cruzada o contaminantes de los productos orgánicos y tener disponibles los procedimientos y registros para demostrar el cumplimiento de estas medidas.

5. Se debe identificar adecuadamente los lotes de producción orgánica y asegurar que no se mezclen con productos convencionales, así mismo, se deberá garantizar la trazabilidad de los insumos y/o materias primas de los lotes de producción.

6. 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 unidad de producción orgánica y comunicar tal circunstancia al organismo de certificación, dentro de las 24 horas siguientes de ocurrido el hecho. 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.

7. Ingredientes de origen agropecuario no orgánicos

Cuando un ingrediente orgánico se requiera para el procesamiento de un alimento y éste no se produce en cantidad suficiente de conformidad con las normas de

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 1 g), g.1)
D.O. 10.01.2019



producción orgánica o no puede importarse, se podrá utilizar un ingrediente de origen agropecuario no orgánico, cuando se cumpla lo siguiente:

- a) La solicitud de autorización de uso debe presentarse a la autoridad competente, previa evaluación favorable del organismo de certificación;
- b) Si la Autoridad Competente ha autorizado provisionalmente su empleo durante un período máximo de 12 meses, tras haber comprobado la no disponibilidad de los ingredientes en cuestión con las condiciones de calidad orgánica; y
- c) Si no se han modificado las condiciones que motivaron la autorización concedida con respecto al ingrediente en cuestión, la Autoridad Competente podrá prolongar la autorización contemplada en la letra b) un máximo de tres veces en períodos de 12 meses cada uno.

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 19), g.2)
D.O. 10.01.2019

El procedimiento para la autorización de usos de ingredientes de origen agropecuario no orgánico será establecido por la Autoridad Competente.

Artículo 50. Condiciones especiales de las instalaciones para el procesamiento.

1. Los establecimientos que elaboren productos orgánicos y productos convencionales deben contar con recintos segregados, diferenciados, e identificados 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 o contaminantes 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 de esta Norma.

4. Entre los tratamientos para el control de plagas y enfermedades (desinsectación, desinfección, desratización) en los lugares de procesamiento 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 y N₂), sin perjuicio de lo que indique la autoridad competente.

5. Los establecimientos que procesen productos orgánicos para la exportación no quedan eximidos de la obligación de certificarse bajo la presente Norma.

TÍTULO 10°

Normas específicas para el vino orgánico

Artículo 51. 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 al llegar 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;

5. Se debe evitar procesos que demanden un uso excesivo de agua y energía;

6. Se debe limitar el uso de anhídrido sulfuroso a lo mínimo indispensable; y

7. Se debe evitar el uso de cualquier material o sustancia que, en su fabricación, empleo y/o eliminación, represente un riesgo para la salud y/o el medio ambiente.

Artículo 52. 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 o bins apilables de fácil limpieza, remolques o tinas provistos de receptáculos recubiertos, de una profundidad no mayor a 1,2 metros y evitar que la uva entre en contacto con metales (excepto acero inoxidable), o madera.

Artículo 53. 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 envases plásticos para la disposición y transporte de uvas recién cosechadas, se deben limpiar antes de comenzar la cosecha con agentes de limpieza autorizados por la presente Norma y enjuagar para evitar residuos.

Artículo 54. Vinificación.

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:

1. La extracción del jugo se debe hacer por sistemas mecánicos.

2. 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.

3. Se permite realizar operaciones propias del proceso de vinificación tales como trasiegos, remontajes, rellenos y basuqueos (pisoneo o vareo).

4. 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 pectolíticas.

5. Se prohíbe el uso de levaduras, bacterias y/o enzimas obtenidas de frutos o microorganismos genéticamente



modificados, según lo establecido en el artículo 6 de esta Norma.

6. 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 de vinos en frío y paralización de la fermentación en la elaboración de vinos dulces y abocados.

7. Toda materia orgánica de residuos y/o subproductos del proceso de elaboración deberá ser tratada de manera que no contamine el medioambiente.

8. En la vinificación se permite el uso de envases como barricas y cubas de madera y/o botellas y el uso de chips y duelas de madera de roble sin ningún tratamiento.

Artículo 55. Procesos enológicos.

1. Control de acidez

Para la acidificación se debe preferir la corrección a través de adición 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 I (+) tartárico, de origen natural.

2. Enriquecimiento

En el caso de vinos generosos dulces y abocados, se permite la adición de mostos orgánicos de alto contenido de azúcares obtenidos a partir de uvas sometidas a asoleo 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 mostos concentrados orgánicos que se requieran para su elaboración.

3. Clarificación y estabilización

La sedimentación se debe realizar preferentemente en forma natural.

Se permite utilizar los productos establecidos en Anexo A, Lista 7 de esta Norma. En caso que se demuestre la imposibilidad de obtener estos productos de origen orgánico, el organismo de certificación podrá autorizar el uso de productos convencionales que se encuentren listados en el Anexo A, Lista 7 de esta 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 filtros de membranas o de tierra de perlita, tierra diatomeas (kieselguhr), u otras sustancias que no confieran olor ni sabor al vino, ni contengan metales pesados, autorizadas por el organismo de certificación.

5. Mezcla o blend

Se permite la mezcla 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 anhídrido sulfuroso (SO₂) 100% puro, en forma gaseosa, o en soluciones acuosas de SO₂ (metabisulfito de K).

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:

Decreto 123,



AGRICULTURA
N° 1 h), h.1)

Contenido máximo de SO ₂ total		
Producto	Azúcar residual	Contenido máximo de SO ₂ total (mg/L)
Vinos tintos		
	<2 gr. azúcar residual	100
	>2 gr. y <5 gr. azúcar residual	120
	>5 gr. azúcar residual	170
Vinos blancos y rosados		
	<2 gr. azúcar residual	120
	>2 gr. y <5 gr. azúcar residual	150
	>5 gr. azúcar residual	170
Espumosos		155

D.O. 10.01.2019

En casos de excepciones agroclimáticas, la autoridad competente podrá autorizar contenidos mayores de SO₂ de los establecidos en la tabla anterior, dentro de la legislación vigente, con un límite máximo de 160mg/L en vinos tintos y de 210mg/L en vinos blancos o rosados.

7. Pasteurización

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

8. Envejecimiento

Se permite la crianza y envejecimiento de los vinos por sistemas naturales en envases de madera y/o botellas, además del uso de chips y duelas de madera de roble sin ningún tratamiento.

9. Almacenaje

La conservación de los vinos orgánicos debe asegurar la trazabilidad desde el origen.

Las vasijas para el almacenaje deben ser de acero inoxidable, madera o acero esmaltado de uso enológico, 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 con 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 para desodorizar.

Se prohíben los siguientes tratamientos en los procesos enológicos: eliminación del anhídrido sulfuroso (SO₂) mediante procedimientos físicos, tratamiento por electrodiálisis y tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino, desalcoholización parcial del vino, filtraciones con diámetro de poros menor a 0.2 µm, uso de electro membranas y en el caso de tratamientos térmicos, la temperatura no debe superar los 70 °C.

Se prohíbe utilizar ácido sórbico y sus sales como



sustancias conservantes.

11. Envases y embalajes para la comercialización del producto

Los envases de los vinos orgánicos deberán ser elaborados con materiales inertes, permitidos para el contacto con el vino e impermeables al oxígeno y a los contaminantes, lo cual debe ser aprobado por la entidad de certificación. Asimismo, estos envases deberán cumplir con lo establecido en los artículos 88 y 89 de la presente Norma.

En caso de botellas, se deben utilizar tapones o tapas de material inerte o corcho natural entero. Se pueden 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 no autorizados en la presente Norma. Se prohíbe esterilizar los corchos mediante radiaciones ionizantes.

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 de uvas 100% orgánicas, vinificados y envasados bajo esta Norma, pueden ser etiquetados como Vino orgánico, en la etiqueta principal del envase, cuando la normativa legal vigente lo permita.

Aquellos vinos que no provienen de mostos o uvas orgánicas, no pueden ser etiquetados como vino orgánico.

En la contraetiqueta se debe señalar el nombre del organismo de certificación que certifica 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, con productos autorizados en la presente Norma.

TÍTULO 11º Registros

Artículo 56. Las unidades productivas y los establecimientos deben mantener los registros necesarios que les permitan demostrar al organismo de certificación y a la autoridad competente, la aplicación de las normas técnicas de agricultura orgánica correspondientes. Los archivos se deben adaptar de acuerdo al sistema productivo que se quiere certificar, deben mostrar todas las actividades de campo y transacciones con suficiente detalle para que puedan ser

Decreto 123,
AGRICULTURA
Nº 1 h), h.2)
D.O. 10.01.2019

Decreto 123,
AGRICULTURA
Nº 1 h), h.3)
D.O. 10.01.2019



revisados y auditados y ser mantenidos por lo menos 5 años desde su creación.

En el caso de unidades productivas o de proceso que realicen además actividades convencionales, se deberá mantener un registro de estas operaciones, el cual deberá estar a disposición de las entidades de certificación y la autoridad competente cuando sea requerido.

Artículo 57. El productor/a 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 58. El productor/a debe llevar una contabilidad estricta, escrita, documentada y actualizada, 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 ingresados 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, comprobación y la aclaración de situaciones anómalas detectadas por el organismo de certificación y/o la autoridad competente.

Artículo 59. El operador/a para dar cumplimiento a esta norma deberá mantener registros y los documentos justificativos pertinentes relativos a las entradas y los detalles de uso, producción, preparación y manipulación orgánica de productos agropecuarios. El operador/a deberá garantizar la integridad orgánica del producto a través de trazabilidad continua, desde la recepción de la materia prima hasta la liberación del producto.

Los registros deben permitir rastrear el origen, naturaleza y cantidades de los productos orgánicos que se han entregado en la unidad de producción.

TÍTULO 12º

Etiquetado o rotulado

Artículo 60. Todos los productos orgánicos se deben rotular de acuerdo con la normativa nacional vigente y, adicionalmente, con los requisitos establecidos en este Título.

Artículo 61. Los productos orgánicos primarios y procesados se deben rotular, según corresponda, con las expresiones "100% orgánico", "orgánico", "producido con ingredientes orgánicos"; o "contiene ingredientes orgánicos en menos del 70%", inmediatamente a continuación de la designación del producto. El rotulado debe ser autorizado por el organismo de certificación, el cual deberá estar identificado en la etiqueta del producto final.

Artículo 62. 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 63. Se podrá rotular como "carne producidas a partir de animales criados bajo producción orgánica" a los productos cárnicos pecuarios, que hayan sido obtenidos de animales certificados orgánicos. Esta denominación deberá ser autorizada por el organismo de certificación.

Artículo 64. 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, excluidas el agua y la sal contenidas.

Artículo 65. 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 excluidas el agua y la sal contenidas. El rótulo debe identificar los 3 ingredientes orgánicos principales que contiene el producto.

Artículo 66. Para rotular un producto como "producido con ingredientes orgánicos", éste debe estar constituido por, a lo menos, un 70% de sus ingredientes producidos orgánicamente, expresados en peso (masa) o volumen, excluidas el agua y la sal contenidas. El rótulo debe identificar los 3 ingredientes orgánicos principales que contiene el producto.

Artículo 67. Eliminado.

Decreto 123,
AGRICULTURA
N° 1 i)
D.O. 10.01.2019

Artículo 68. En el caso de los "productos orgánicos en transición", en la etiqueta debe constar tal situación, siempre que:

- a) Se haya respetado un período de transición de al menos 12 meses antes de la cosecha; y
- b) La indicación aparezca escrita en un mismo color, tamaño y tipo de letra.

Este etiquetado es solamente permitido para los productos frescos en transición.

Artículo 69. Los envases con productos certificados como orgánicos deben cumplir la normativa sobre uso del sello oficial establecida por la autoridad competente.

Artículo 70. El empleo, en la rotulación de los envases, de elementos gráficos que identifiquen al producto en alguno de los grados de orgánico, obliga al productor/a,



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 71. 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 deben utilizar caracteres similares en tamaño y prominencia a los empleados en la denominación del producto.

Artículo 72. En operaciones de transporte de productos orgánicos, se deben rotular los envases externos, registrando el nombre y domicilio del productor/a; el nombre y el domicilio del intermediario, cuando sea el caso y el nombre y domicilio del destinatario.

Artículo 73. Los productos para la exportación, producidos y certificados bajo 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. Asimismo, estos productos deberán contar con un documento que señale el estado de cumplimiento de la presente Norma, emitido por un organismo de certificación registrado en el Servicio Agrícola y Ganadero.

Artículo 74. Cuando exista un acuerdo de equivalencia o un reconocimiento de normas con otros países, para las exportadoras que envíen productos a dichos países, será obligatoria la certificación bajo la presente Norma.

Artículo 75. Los envases que se utilicen para el despacho o almacenaje del producto final y aquellos 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) Nombre y dirección de la unidad de origen del producto;
- c) Número de lote del producto, si es aplicable; y
- d) Identificación del organismo de certificación.

Artículo 76. Las etiquetas del producto deben incluir, al menos, las siguientes menciones:

- a) Identificación del producto como orgánico, utilizando la denominación específica que le corresponda, según el porcentaje de ingredientes orgánicos que posea;
- b) Nombre y dirección de la última unidad de producción o proceso en que se manipuló el producto;
- c) Número de lote del producto, mes y año de cosecha, si es aplicable;
- d) Identificación del organismo de certificación; y
- e) Sello del "Sistema Nacional de Certificación de



Productos Orgánicos".

Artículo 77. Los porcentajes de ingredientes orgánicos que se incluyan en el rotulado de los productos primarios o elaborados, deben ser objeto de certificación.

Artículo 78. 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 79. 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 13°

Almacenamiento, envases, embalaje y comercialización

Artículo 80. Los productos orgánicos no se pueden mezclar con productos convencionales.

Artículo 81. 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 82. 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.

Artículo 83. 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 o el contacto con contaminantes.

Artículo 84. Los almacenes a granel de los productos orgánicos deben estar separados de los convencionales y estar claramente identificados para tal efecto.

Artículo 85. Antes de utilizar los lugares de almacenamiento, se debe comprobar la no contaminación o la ausencia de contaminantes en éstos respecto de cualquier tipo de producto no permitido por esta Norma.



Artículo 86. 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 87. 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 88. 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 89. 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 90. No se deben emplear materiales de embalaje que contengan plomo, PVC u otros plásticos clorados.

Artículo 91. 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.

Artículo 92. Los establecimientos de ventas y ferias libres que comercialicen productos orgánicos no requieren certificación cuando no realicen procesos al producto. No obstante, éstos deberán contar con toda la documentación necesaria para su comercialización y la publicidad utilizada debe ser clara y no inducir a confusión al consumidor.

Los establecimientos de ventas y ferias libres deberán permitir que el Servicio Agrícola y Ganadero tenga acceso a sus instalaciones y documentación para su fiscalización.

2.- Derógase el decreto N° 17, de 2007, del Ministerio de Agricultura.

Anótese, tómese razón y publíquese.- MICHELLE BACHELET JERÍA, Presidenta de la República.- Carlos Furche G., Ministro de Agricultura.

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



atentamente a Ud., Claudio Ternicier G., Subsecretario de Agricultura.

ANEXO A

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

1. Criterios para la incorporación, modificación o eliminación de sustancias activas, compuestos y/o procedimientos en las listas de este anexo.

1.1 En el presente Anexo se indicarán las sustancias activas, compuestos y/o procedimientos que pueden utilizarse en la agricultura orgánica como:

- a) Fertilizantes y acondicionadores de suelos.
- b) Plaguicidas y procedimientos para el control de plagas.
- c) Insumos y procedimientos para el control de plagas y enfermedades animales.
- d) Materias primas y aditivos para la alimentación animal.
- e) Insumos y/o procedimientos para el control de plagas y enfermedades que afectan a la apicultura.
- f) Insumos y procedimientos para la limpieza y desinfección.
- g) Insumos y sus condiciones generales de uso en la producción de vino orgánico.

Las sustancias activas, compuestos y organismos biológicos, podrán ser utilizados en la medida que estén autorizados de acuerdo a la legislación vigente, según corresponda.

1.2 La autorización de las sustancias activas, compuestos y procedimientos a que se refiere el numeral 1.1 estará supeditada a los requisitos generales establecidos en el Título 4 de esta Norma y a los siguientes criterios, los que se evaluarán en su conjunto para proteger la integridad de la producción orgánica:

1.2.1 Se podrán usar las sustancias activas y compuestos procedentes de la agricultura orgánica, de sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales y fertilizantes minerales de baja solubilidad.

1.2.2 Todas las sustancias activas y compuestos activos deberán ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, salvo si no se dispone de cantidades suficientes de sustancias o compuestos de esas fuentes, si su calidad no es adecuada o si no se dispone de alternativas.

1.2.3 Su utilización deberá ser necesaria para una producción sostenible y deberán ser esenciales para el uso que se pretende darles.

1.2.4 La fabricación, el uso y la eliminación de la sustancia activa o compuesto no debe tener, ni contribuir a producir, efectos perjudiciales para la salud de las personas, la salud de los animales o para el medio ambiente.

1.2.5 Sustancias activas fertilizantes y acondicionadoras de suelo.

El uso de estos insumos deberá ser esencial para lograr o mantener la fertilidad del suelo o para satisfacer necesidades nutricionales específicas de los cultivos o con fines específicos de acondicionamiento del suelo.

1.2.6 Sustancias activas plaguicidas para uso en la Agricultura Orgánica.

a) Su empleo deberá ser esencial para el control de un organismo dañino o de una determinada enfermedad para los cuales no se disponga de otras alternativas biológicas, físicas o de selección, u otras prácticas de cultivo o de



gestión eficaces.

b) Si las sustancias activas y compuestos no son de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y no son idénticos a los que se dan en la naturaleza, solo podrán ser permitidos o restringidos si sus condiciones de uso impiden todo contacto directo con las partes comestibles del cultivo, siempre que cumpla con el punto 1.2.4 del presente Anexo.

1.2.7 Materias Primas y Aditivos para la Alimentación Animal.

En el caso de los productos mencionados en las listas 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 y 4.5, se aplicarán los siguientes criterios:

- a) Deben resultar necesarios para mantener la salud, bienestar y vitalidad de los animales, y contribuir a una alimentación adecuada que cubra las necesidades fisiológicas y etológicas de la especie o bien, sin recurrir a dichas sustancias es imposible producir o conservar esos piensos;
- b) Los piensos de origen mineral, los oligoelementos, las vitaminas o provitaminas serán de origen natural. En caso de que no se disponga de estas sustancias, se podrá utilizar sustancias análogas químicamente definidas para su uso en la producción orgánica, contenidas en el presente Anexo.

1.3 Establecimiento de las condiciones de uso y modificación o eliminación de sustancias activas, compuestos y/o procedimientos de las listas.

1.3.1 Las condiciones y límites (el modo de uso, la dosificación, los plazos límites de uso y el contacto con los productos agrícolas, entre otros), relativos a los productos agrícolas a los que pueden ser aplicados las sustancias activas, compuestos y/o procedimientos referidos en el numeral 1.1, serán las contenidas en el presente Anexo.

1.3.2 Mediante la modificación del presente decreto, se podrá, por razones fundadas, incorporar o eliminar de las listas las sustancias activas, compuestos y/o procedimientos referidos en el numeral 1.1, o modificar su uso referido en el numeral 1.3.1.

2. Requisitos y consideraciones generales para la evaluación y autorización de insumos para uso en Agricultura Orgánica.

El Servicio Agrícola y Ganadero será el encargado de evaluar y autorizar los productos formulados que contengan las sustancias indicadas en el Anexo A de esta Norma.

En el proceso de evaluación, el Servicio Agrícola y Ganadero podrá solicitar la documentación y antecedentes técnicos que respalden el cumplimiento de los criterios establecidos en la presente Norma.

2.1 Cualquier insumo (sustancia activa, sustancia, compuesto, producto formulado, entre otros) y/o procedimiento empleado en la producción orgánica, ya sea para el abono y acondicionamiento del suelo, para el control de plagas, 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.

2.2 Las sustancias activas, compuestos e insumos 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.

2.3 En los productos formulados, las sustancias activas permitidas o restringidas deben estar acompañados por coformulantes naturales. Como excepción, podrá aceptarse algún coformulante sintético que no provoque efectos adversos en la salud humana, a los animales o al medio ambiente.

2.4 En el proceso de autorización de insumos para uso en agricultura orgánica ante el Servicio Agrícola y Ganadero, se debe asegurar que las sustancias activas permitidas o restringidas sean tratadas mediante procesos físicos, químicos, biológicos/enzimáticos y/o microbianos y con sustancias (reactivos o disolventes) cuyo uso no produzca impurezas que provoquen efectos adversos en la salud humana, a los animales o al medio ambiente.

2.5 Se deberán respetar las condiciones de uso (volumen, frecuencia de aplicación, finalidad específica, entre otros), para insumos, sustancias y compuestos y organismos biológicos contenidos en este Anexo y especificados por el Servicio Agrícola y Ganadero.

2.6 Los insumos, sustancias activas, compuestos y organismos biológicos incluidos en las listas de la presente Norma, únicamente podrán utilizarse en la medida en que el uso de ellos o de los productos que los contienen, estén autorizados de acuerdo con la legislación vigente.

2.7 Fertilizantes y acondicionadores de suelos.

2.7.1 Sólo se podrán utilizar sustancias activas de origen vegetal, animal, microbiano o mineral contenidos en el presente Anexo.

Excepcionalmente, se permitirán sustancias activas idénticas a las naturales o sintéticas de acuerdo a los criterios establecidos en el Anexo A y detalladas en la Lista 1.

2.7.2 Los coformulantes deberán ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral.

2.7.3 Los agentes quelantes y complejantes que se emplean en la fabricación de los fertilizantes pueden ser sustancias naturales tales como, algas marinas, aminoácidos, ácidos orgánicos, ácidos glucónicos, ácidos húmicos y fúlvicos, flavonoides y poliflavonoides.

El sulfonato de lignina (ácido lignosulfónico, lignosulfonato de calcio y lignosulfonato de sodio) se permite como agente quelante. El lignosulfonato de amonio está prohibido.

2.7.4 En relación a la elaboración de compost, se deberán considerar las siguientes condiciones:

- a) Las materias primas empleadas en la elaboración del compost se deben encontrar en la Lista 1 de este Anexo y cumplir con las condiciones de uso descritas.
- b) Los compost elaborados deben demostrar su origen. Sus materias primas no deben provenir de fuentes que pongan en riesgo el sistema de producción orgánica (por sus contenidos de organismos de importancia sanitaria, metales pesados, contaminantes orgánicos persistentes, plaguicidas sintéticos y sus residuos, sustancias antibióticas, restos de plásticos u otros inertes sintéticos, entre otros).
- c) No se debe emplear organismos genéticamente modificados o productos derivados de estos.
- d) En la elaboración del compost se debe controlar periódicamente la temperatura del mismo, siguiendo las pautas que se encuentran en la Lista 1 del presente Anexo, con el fin de asegurar la muerte de organismos patógenos y de posibles contaminantes biológicos.
- e) Se prohíbe el uso de lodos.
- f) En el compost de elaboración intrapredial se debe



emplear preferentemente materiales presentes en el predio para prevenir el ingreso de contaminantes a la unidad productiva. El organismo de certificación podrá solicitar antecedentes que permitan verificar la calidad del compost si corresponde.

g) Los compost comerciales no deben exceder los niveles máximos aceptados para el compost de acuerdo a los procedimientos de evaluación de insumos que determine la autoridad competente, respecto a los parámetros de metales pesados, coliformes fecales, *Salmonella* Sp., huevos de helmintos viables indicados en Lista 1 del presente Anexo. La autoridad competente podrá solicitar antecedentes adicionales a los ya establecidos por esta Norma, para verificar la calidad del compost.

2.7.5 Los productos fertilizantes importados que en su composición contienen materias primas, sustancias o compuestos de origen animal, deben ser previamente autorizados por la Autoridad Competente.

2.7.6 En base a los criterios de la presente Norma, la autoridad competente podrá autorizar productos comerciales para uso en producción orgánica nacional, con las indicaciones en la respectiva etiqueta o rotulo."

2.8 Plaguicidas

Las instrucciones de uso de los plaguicidas estarán indicadas en la etiqueta que el Servicio Agrícola y Ganadero autoriza en el proceso de registro de estos productos.

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

Lista 1 - Fertilizantes y acondicionadores de suelos.

Se permiten productos 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:

NOTA

.



NOTA

La letra j del numeral 1 del Decreto 123, Agricultura, publicado el 10.01.2019, modifica la presente norma en el sentido de eliminar la expresión "Uso de agua declorada" de la "Descripción, composición y condición de utilización", que corresponde al producto o sustancia activa "Agua" de la lista 7, denominada "Insumos permitidos y sus condiciones generales de uso en la producción de vino orgánico.

ANEXO B

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

1. Criterios para la incorporación, modificación o eliminación de sustancias de este anexo.

1.1 Sólo se pueden emplear en la elaboración de productos procesados orgánicos las sustancias y compuestos (aditivos, auxiliares y colorantes) que, que se incluyen en la lista de este Anexo, siempre que estos cumplan con la legislación nacional vigente.

Las sustancias y compuestos podrán ser utilizados en la medida que estén autorizados por el Servicio Agrícola y Ganadero de acuerdo a la legislación vigente, cuando corresponda.

1.2 La autorización de las sustancias y compuestos a que se refiere el numeral 1.1 estará supeditada a los requisitos generales establecidos en el Título 4, "Requisitos Generales para la Producción Orgánica" de la presente norma y a los siguientes criterios, los que se evaluarán en su conjunto para proteger la integridad del producto orgánico:

1.2.1 Se podrán usar las sustancias y compuestos procedentes de la agricultura orgánica y las sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales.

1.2.2 Estas sustancias y compuestos se utilizarán solamente si se ha demostrado que, sin recurrir a ellos, es imposible producir o conservar los alimentos, que no existen otras tecnologías que satisfagan estas disposiciones, que no menoscaban la calidad general del producto y que mantienen su autenticidad.

1.2.3 Deberán ser esenciales para el uso que se pretende darles.

1.2.4 Las sustancias y compuestos podrán ser sometidos a los siguientes procesos: mecánicos/físicos, biológicos/enzimáticos y/o microbianos.

1.2.5 El uso de sustancias y compuestos sintéticos se limitará estrictamente a situaciones en las que las sustancias y compuestos referidos en el numeral 1.2.1 no se encuentren disponibles en el mercado, no estén disponibles en cantidades suficientes a través de los métodos y tecnologías mencionados en el numeral 1.2.4, la calidad de éstos no sea adecuada o el uso de los productos y sustancias referidas en el numeral 1.2.1 contribuyan a efectos ambientales dañinos o inaceptables.

1.2.6 La fabricación, el uso y la eliminación de la sustancia o compuesto no debe tener, ni contribuir a producir, efectos perjudiciales para la salud humana, la salud animal o el medio ambiente.

1.3 Las condiciones y límites relativos a los aditivos, auxiliares y colorantes que se pueden utilizar en la fabricación de productos orgánicos, el modo de uso, la dosificación y los plazos límites de uso, serán los establecidos en la presente Norma.

1.4 Mediante la modificación del presente decreto, se podrá, por razones fundadas, incorporar o eliminar de las listas las sustancias y compuestos referidos en el numeral



1.1, o modificar su uso referido en el numeral 1.3.

Sustancias permitidas en la elaboración de productos procesados orgánicos.

Las sustancias y compuestos cuyas funciones de aditivos, auxiliares y colorantes permitidos para su utilización en la elaboración de productos orgánicos, son los enumerados en la siguiente lista: ANEXO C Coadyuvantes de procesos y otros productos que se pueden utilizar en la fabricación de productos orgánicos.

.



Producto o sustancia activa	Condiciones específicas
Ácido alginico	
Ácido ascórbico	Si no está disponible en forma natural.
Ácido cítrico	Productos de frutas y hortalizas.
Ácido láctico	Productos fermentados. Tripas o fundas de salchichas.
Ácido málico	
Ácido DL tartárico y ácido L tartárico	
Ácido acético y láctico	De origen bacteriano.
Ácidos 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.
Argón	
Aromatizantes naturales y preparados de aromatizantes naturales	
Azúcar	De origen orgánico
Anhidrido sulfuroso	Agente gasificado
Bentonita	
Bicarbonato de amonio	
Bicarbonato de sodio	Pasteles, galletas. Confitería.
Carbono activado	
Carbonato de amonio	
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; pasteurización de clara de huevo; productos lácteos.
Cloruro de calcio	Productos lácteos; productos grasos; productos cármicos; 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 autolevadadura.
Fructosa	
Gelatinas naturales	
Glicerina	Extractos vegetales.
Goma arábiga	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 de xantano	Productos grasos, frutas y hortalizas, ensaladas, pasteles y galletas.
Gomas derivadas de plantas	
Hidróxido de calcio	
Hidróxido de sodio	
Lactosa	
Levadura ahumada, no sintética	

Producto o sustancia activa	Condiciones específicas
Levadura de cerveza, no sintética	Con o sin lecitina, obtenida sin blanqueadores ni solventes.
Levadura nutricional, no sintética	
Levadura panadera, no sintética	
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 legislación alimentaria, habitualmente utilizados en la elaboración de alimentos.
Mono y di glicéridos	
Nitrógeno	
Oxígeno	
Pectina	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.

1. Criterios para la incorporación, modificación o eliminación de sustancias de este anexo.

1.1 Sólo se pueden emplear en la elaboración de productos orgánicos los coadyuvantes de procesos y otros productos, que se incluyen en la lista de este Anexo, siempre que estos cumplan con la legislación nacional vigente. Los coadyuvantes de procesos y otros productos podrán ser utilizados en la medida que estén autorizados por el Ministerio de Agricultura, previo informe del Servicio Agrícola y Ganadero, de acuerdo a la legislación vigente, cuando corresponda.

1.2 La autorización de las sustancias y compuestos a que se refiere el numeral 1.1 estará supeditada a los requisitos generales establecidos en el Título 4° y a los siguientes criterios, los que se evaluarán en su conjunto para proteger la integridad del producto orgánico:

1.2.1 Se podrán usar las sustancias y compuestos procedentes de la agricultura orgánica y las sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales.

1.2.2 Los coadyuvantes se utilizarán solamente si se ha demostrado que sin recurrir a ellos es imposible producir o conservar los alimentos, que no existen otras tecnologías que satisfagan estas disposiciones y que no menoscaban la calidad general del producto.

1.2.3 Deben ser esenciales para el uso que se pretende darles.

1.2.4 Las sustancias y compuestos podrán ser sometidos a los siguientes procesos: mecánicos/físicos, biológicos/enzimáticos y/o microbianos.

1.2.5 El uso de sustancias y compuestos sintéticos se limitará estrictamente a situaciones en las que las sustancias y compuestos referidos en el numeral 1.2.1 no se encuentren disponibles en el mercado, no estén disponibles en cantidades suficientes a través de los métodos y tecnologías mencionados en el numeral 1.2.4, la calidad de éstos no sea adecuada o el uso de los productos y sustancias referidas en el numeral 1.2.1 contribuyan a efectos dañinos o inaceptables a la salud de las personas, a la salud de los animales o al medio ambiente.

1.2.6 La fabricación y la eliminación de la sustancia no debe tener, ni contribuir a producir, efectos perjudiciales para la salud de las personas, la salud de los animales o el medio ambiente.

1.3 Las condiciones y límites relativos a los coadyuvantes de procesos y otros productos que se pueden utilizar en la fabricación de productos orgánicos, el modo de uso, la dosificación y los plazos límites de uso, serán los establecidos en la presente Norma.

1.4 Mediante la modificación del presente decreto, se podrá, por razones fundadas, incorporar o eliminar de las listas, los productos y sustancias referidas en el numeral 1.1, o modificar su uso referido en el numeral 1.3.

Coadyuvantes y otros productos permitidos en la fabricación de productos orgánicos.

Los coadyuvantes de procesos y otros productos permitidos para su utilización en la elaboración de productos orgánicos, son los enumerados en la siguiente lista.

.



Producto o sustancia activa	Empleo
Aceites vegetales	Agente engrasante, desmoldeador, liberador, antiespumante.
Ácido cítrico	Producción de aceite hidrólisis de almidón; ajuste de pH
Ácido láctico	Productos lácteos; agente de coagulación; regulador de pH del baño de sal del queso.
Ácido sulfúrico	Ajuste de pH en extracción del agua para la producción de azúcar.
Ácido tánico	Clarificante; agente de filtración.
Ácido 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.
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 sódico	Ajuste de pH en la producción de azúcar; producción de aceite de colsa.
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 modificados genéticamente o derivados de organismos modificados genéticamente.
Sulfato de calcio	Agente coagulante.
Talco	
Tierra de diatomeas	
Tierra de perlita	
Tripas de animales	