



# Naturland

## **Normas de Naturland Procesamiento**

### **Parte general y anexos**

Naturland – Asociación para la agricultura orgánica  
Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing, Alemania  
Tel.: +49 (0)89 / 89 80 82-0, Fax: +49 (0)89 / 89 80 82-90  
[naturland@naturland.de](mailto:naturland@naturland.de)  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

## **Estructura de las Normas de Naturland**

### **Parte A. Reglamentaciones generales para la producción**

- I. Contratación y procedimientos de la certificación
- II. Requerimientos generales (para el manejo de la empresa) y otras reglamentaciones primordiales
- III. Responsabilidad social

### **Parte B. Reglamentos para las diferentes ramas de producción**

- I. Producción vegetal
- II. Producción pecuaria
- III. Horticultura
- IV. Cultivo de hongos
- V. Cultivo de plantas ornamentales, arbustos, plantas leñosas, árboles de navidad
- VI. Fruticultura
- VII. Viticultura y el manejo de bodegas
- VIII. Cultivos perennes tropicales
- IX. Recolección silvestre
- X. Apicultura
- XI. Acuicultura
- XII. Manejo ecológico forestal

Anexos - Producción

### **Parte C. Normas generales para el procesamiento y la transformación**

- I. Objetivos
- II. Contratos y procedimientos de la certificación
- III. Reglamentos generales para la producción
- IV. Responsabilidad Social

### **Parte D. Normas para el procesamiento y la transformación de productos específicos**

- I. Normas para el procesamiento y la transformación de carne y productos cárnicos
- II. Normas para el procesamiento y la transformación de leche y productos lácteos
- III. Normas para el procesamiento y la transformación de pan y productos de panadería
- IV. Normas para el procesamiento y la transformación de cereales, productos de cereales y pastas alimenticias
- V. Normas para el procesamiento y la transformación de forrajes
- VI. Normas para el procesamiento y la transformación de productos de la acuicultura
- VII. Normas para el procesamiento y la transformación de productos de cervecería
- VIII. Normas para el procesamiento y la transformación de verduras y frutas
- IX. Normas para el procesamiento y la transformación de aceites y grasas alimenticios
- X. Normas para el procesamiento y la transformación de levadura, productos de levadura, masa a base de fermentación

Anexos de Procesamiento

## Índice

<b>Índice .....</b>	<b>3</b>
<i>Prefacio.....</i>	<i>4</i>
<b>Parte C. Normas generales para el procesamiento y la transformación .....</b>	<b>5</b>
<b>I. Objetivos .....</b>	<b>5</b>
<b>II. Contratos y procedimientos de la certificación.....</b>	<b>5</b>
1. Área de aplicación de estas normas .....	5
2. Contratos .....	5
3. Inspección y certificación.....	6
4. Etiquetado.....	6
<b>III. Reglamentos generales de la producción .....</b>	<b>7</b>
1. Exigencias generales a las empresas procesadoras.....	7
2. Ingredientes, aditivos y coadyuvantes de procesamiento .....	7
3. Procedimientos para el procesamiento .....	9
4. Embalajes .....	9
5. Almacenaje, envase y transporte .....	10
6. Limpieza e higiene .....	10
7. Control de plagas.....	10
8. Aseguramiento de calidad y control de sustancias nocivas .....	11
9. Documentación y comprobación obligatoria.....	11
<b>IV. Responsabilidad social .....</b>	<b>12</b>
1. Condiciones laborales.....	12
2. Derechos humanos.....	13
3. Trabajo forzado .....	13
4. Libertad de reunión, acceso a sindicatos .....	13
5. Equidad.....	13
6. Trabajo infantil .....	13
7. Salud y seguridad .....	13
<b>Anexos – Procesamiento.....</b>	<b>14</b>
Anexo 1: Densidad de carga.....	14
Anexo 2: Detergentes y desinfectantes.....	15
Anexo 3: Forrajes autorizados.....	16
Anexo 4: Productos permitidos para el control de plagas.....	18

### **Prefacio**

La agricultura orgánica reconocida según las Normas de la Asociación Naturland, ha adquirido un firme grado de importancia. Si comparamos la primera versión de las "Normas para la agricultura orgánica", que datan de 1982 cuando se fundó la Asociación, con la versión actual, obtenemos un espejo que refleja dinamismo y capacidad de desarrollo, por un lado, y constancia y consecuencia de esta forma contemporánea de agricultura, por otro. El desarrollo de normas y su implementación práctica es la clave de las actividades de una Asociación para la agricultura orgánica. Las normas tienen que probar su eficacia. Dichas normas tienen que ser flexibles, tanto modificables al cambio de las condiciones marco como aplicables a nuevos sectores. El crecimiento de la asociación Naturland y de sus respectivas organizaciones desde su fundación refleja el éxito de sus actividades, lo que confirma la amplia aceptación de esta forma de producción por parte de agricultores, productores de alimentos y consumidores.

### **Normas para sectores especiales**

La Asociación Naturland introdujo sus normas mucho antes de que la Unión Europea aprobara las primeras reglamentaciones para la agricultura orgánica. El consecuente perfeccionamiento de nuestras normas sigue dando hoy importantes impulsos, ideas e incentivos que son tomados en cuenta en la legislación correspondiente.

Hoy en día las Normas Naturland para la agricultura orgánica ya no se limitan a cubrir sólo una determinada forma de agricultura, como se indica concretamente en las ramas de producción vegetal y producción pecuaria. Ya hace tiempo Naturland elaboró normas para muchos sectores especiales, p.ej. horticultura, viticultura, apicultura, recolección de especies silvestres, acuicultura, etc. Tomando en cuenta los alcances y la amplitud de estos principios, las Normas de Naturland hoy en día incluyen también el sector post-cosecha, es decir, el procesamiento de los productos. La producción y el procesamiento de alimentos como p.ej.: productos de panadería y pastelería, leche y productos lácteos, cerveza, embutidos etc. ya se encuentran reglamentados en las normas de cada rama. El punto central de Naturland es el sector alimenticio. Otros sectores como el manejo ecológico de bosques y el procesamiento de madera también han sido reglamentados por las normas.

### **La fidelidad con el principio holístico**

Para el perfeccionamiento consecuente de las Normas es determinante que la agricultura orgánica según las Normas de Naturland respete los principios originales, resista el influjo de tendencias pasajeras y que en la búsqueda de éxitos a corto plazo no haga concesiones que atenten contra los contenidos elementales.

Las normas sólo definen el marco exterior. La agricultura orgánica no puede funcionar sólo a base de reglamentos y normas, lo esencial son los objetivos comunes de todos los actores. En la práctica se necesitan indicaciones exactas, sobre todo obligatorias, que en su implementación sean flexibles ante la situación específica de cada empresa. Los expertos - agricultores, consumidores, procesadores y científicos- que participan en la elaboración y desarrollo de las normas de Naturland han sabido enfrentar este desafío con éxito. Los fundamentos centrales establecidos por la agricultura orgánica definen el marco exterior de las Normas, representan el ideal de manejar con cuidado y responsabilidad nuestros recursos vitales. El principio integral, el manejo sostenible de recursos, la protección de la naturaleza y del clima, la conservación y protección de los suelos, aire y agua, y la protección del consumidor, es el punto central de las Normas de Naturland.

### **Las Normas de Naturland: La base para la certificación**

Las normas son duraderas y efectivas cuando se las somete a una prueba creíble y luego se la implementa consecuentemente. Las decisiones hay que tomarlas en forma neutral y sin influencias exteriores. Todo eso queda garantizado tanto por las instancias independientes y responsables de sus propios actos: Comisión de Normas, agencia de control y Comisión de Certificación como de los gremios constituidos por diferentes grupos de interés tales como; científicos, agricultores y consumidores. Supervisión independiente e implementación consecuente con las Normas Naturland son la base para la elaboración de productos de calidad especial, proceso que abarca también aspectos de protección de la naturaleza y medio ambiente. El sello de calidad es el logotipo de Naturland®.

### **Aseguramiento de calidad en Naturland a nivel nacional e internacional**

La Asociación Naturland es miembro de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM) que define las normas básicas tanto para el sector productivo como también para el sector de procesamiento. Tanto para el productor como para el procesador, así como para el consumidor mismo, la acreditación de Naturland ante la IFOAM representa seguridad internacional en la certificación de productos orgánicos, desde su fase de producción hasta el producto acabado.

Naturland fue la primera asociación certificadora alemana en aprobar el proceso de certificación independiente por la IFOAM y está acreditada por dicha federación desde 1997. A parte de ello, en 1998, se consiguió la acreditación según la Norma Europea DIN EN 45011/ISO 65.

La acreditación oficial de Naturland por la IFOAM comprueba que cumple plenamente las normas y exigencias que dicta dicha federación.

## **Parte C. Normas generales para el procesamiento y la transformación**

### **I. Objetivos**

Las empresas procesadoras de productos originarios de la agricultura orgánica producen alimentos, estimulantes, alimentos para animales y artículos de consumo (artículos naturales). Así dan continuidad a los esfuerzos de los agricultores orgánicos, para conservar a largo plazo las condiciones de vida natural de las plantas, los animales y del ser humano. También todos los que aplican estas normas contribuyen de manera activa a la conservación del medio ambiente y de los recursos naturales.

Los objetivos del procesamiento de productos procedentes de la agricultura orgánica según estas normas, son en lo posible, mantener las sustancias valiosas del producto, lograr una alta calidad sensorial, así como asegurar un alimento sano. Las normas para el procesamiento deberán garantizar en el producto final, un alto estándar fisiológico-nutricional y orgánico. A su vez se deberá lograr un alto grado de compatibilidad social en los procesos de comercialización y procesamiento.

Mediante la máxima transparencia se deberá proteger al consumidor ante cualquier tipo de engaño y fraude.

Se deberá emplear exclusivamente maquinaria y procedimientos;

- que no generen en los alimentos sustancias nocivas para la salud;
- que aseguren un uso racional de los recursos naturales como agua, aire y fuentes energéticas;
- que no perjudiquen la salud de las personas involucradas en la producción.

Los procedimientos en el procesamiento se deberán optimizar según estas normas tomando en cuenta conocimientos científicos.

### **II. Contratos y procedimientos de la certificación**

#### **1. Área de aplicación de estas normas**

Estas normas son obligatorias para todas las empresas que han firmado un contrato de sublicencia con la Naturland Zeichen GmbH (compañía del logotipo de Naturland). Ellas describen las exigencias mínimas que deberán ser respetadas para el procesamiento y la transformación de materias primas de alimentos y estimulantes procesados. Las normas para el procesamiento rigen igualmente para el procesamiento de productos que no están directamente destinados al consumo humano.

Tendrá validez siempre la versión actualizada de las normas, debidamente aprobada por los gremios de la Asociación Naturland.

La Asociación pondrá en conocimiento a las empresas procesadoras de cualquier cambio que se introduzca de estas normas.

Tiene validez el Reglamento de la Unión Europea CEE 2092/91 para la agricultura orgánica y sus modificaciones correspondientes. Están en vigencia los reglamentos legales, especialmente la “Ley de Alimentos y Artículos de Consumo”.

Naturland – la Asociación para la agricultura orgánica - se reserva el derecho de modificar las normas. Cualquier modificación se realizará de acuerdo con la práctica y se comunicará a tiempo. Las empresas procesadoras tienen la obligación de comunicar cualquier tipo de preguntas o dudas a Naturland. Solamente actuando conjuntamente y en cooperación se pueden ir desarrollando las normas según los reglamentos orgánicos.

#### **2. Contratos**

Con la firma del contrato de sublicencia con la Naturland Zeichen GmbH, las empresas procesadoras se comprometen a respetar desde el inicio las normas de procesamiento y adicionalmente a respetar las normas de procesamiento para grupos de productos específicos. (Éstas están disponibles en la sede central de Naturland – La Asociación para la agricultura orgánica, Kleinhadener Weg 1, 82166 Gräfelfing, Alemania o en la página web: [www.naturland.de](http://www.naturland.de) o por e-mail: [naturland@naturland.de](mailto:naturland@naturland.de)).

El contrato de sublicencia regula también el uso del logotipo de Naturland.

### 3. Inspección y certificación

Las exigencias de control a las empresas procesadoras corresponde por lo menos a las disposiciones del Reglamento CEE 2092/91 y a las normas de Naturland C. III. 9. El cumplimiento de las Normas, así como de los reglamentos legales, se comprueban mediante visitas a las empresas por personal encargado por la Asociación Naturland, con o sin previo aviso y por lo menos una vez al año. A estas personas se les deben facilitar acceso ilimitado a todas las secciones de la empresa. Cuando se requiera se deben presentar todos los documentos que conciernan a los productos y dar las informaciones respectivas. Si la empresa (titular de la licencia) encarga a terceros por la prestación de servicios (p.ej. preparación, almacenamiento, procesamiento, transporte), ella debe tomar las medidas necesarias (p.ej. firmar un contrato de prestación de servicios) para asegurar la aplicación de las normas y que su cumplimiento pueda ser controlado por Naturland.

En adición a esto, en la inspección se debe controlar:

- que el etiquetado corresponda a las reglamentos de Naturland;
- que se lleve un diario de producción.

Tienen validez las obligaciones detalladas para la documentación de Reglamento CEE 2092/91 (anexo III B, párrafo 2).

Mediante el aviso anual de certificación, la Comisión de Certificación de Naturland confirma que la empresa procesadora cumple con las normas. Las infracciones de las normas vigentes por parte de la empresa procesadora, serán sancionadas según el catálogo de sanciones.

### 4. Etiquetado

El etiquetado de alimentos, estimulantes, alimentos para animales y artículos naturales con indicación de "Naturland", o a la certificación por Naturland, o bien usando el logotipo de Naturland a base de un contrato de licencia vigente, es posible siempre que las materias primas y los ingredientes hayan sido producidos y procesados conforme a las normas de Naturland, así como a las normas adicionales vigentes para grupos de productos específicos. Productos procesados cuyos ingredientes y materias primas corresponden al menos a los requisitos de origen mencionado en la parte C.III. 2.2, pueden ser etiquetados con el logotipo de Naturland.

El etiquetado de los productos hace posible identificar a la persona/empresa que introduce el producto al mercado y que es responsable por el producto ante la ley. El etiquetado y la declaración de los ingredientes se hará conforme a la verdad, de manera clara y comparable. Todos los ingredientes (incluyendo los ingredientes compuestos) tienen que figurar de manera completa y en el orden de su proporción al peso total. Para especias y condimentos se puede usar el término de tipo, si su porcentaje al peso del producto es menor al 2%. En particular, se prestará especial atención en declarar el uso de sal comestible yodada, gelatina, aromatizantes y azúcar en preparaciones de frutas. Para el consumidor debe estar claro cuales de los ingredientes proceden de la agricultura orgánica. Aditivos figurarán con su nombre completo.

La producción con el logotipo de Naturland puede ser etiquetada suelta o en surtido. Los productos que se venden tanto sueltos como también en surtido, se deben marcar de manera clara e inconfundible para el cliente, separando estos productos visualmente y físicamente del otro surtido.

Otras condiciones para el etiquetado están reguladas en las normas de Naturland para el procesamiento de grupos de productos específicos.

A aquellos procesadores (circulantes) que tienen contratos de suministro y de trabajos previos con otras empresas, se les recomienda la declaración "elaborado por... por encargo de .....", para mayor información al cliente.

### III. Reglamentos generales de la producción

#### 1. Exigencias generales a las empresas procesadoras

Además de las empresas procesadoras, que elaboran y/o transforman exclusivamente productos según las normas de Naturland, existen empresas que, después de concertar con la empresa Naturland Zeichen GmbH, producen sólo una parte de su surtido de productos según lo establecido en estas normas. A largo plazo deberá tenderse a adecuar todo el surtido de productos a estas normas.

Entretanto, estas empresas deben garantizar conforme a estas normas una separación clara de las materias primas, ingredientes y artículos crudos producidos y aquellos de origen de producción convencional. Esto significa concretamente:

- Los diferentes pasos del procesamiento deben ser ejecutados en secuencias cerradas por partidas enteras y deben estar separadas en forma espacial o temporal de secuencias de procesamientos similares para productos convencionales.
- Los productos Naturland deben ser elaborados en lo posible antes de los productos convencionales. Si esto no es posible, se realizará una limpieza general de las máquinas y herramientas antes del procesamiento del producto orgánico (esto significa que se dejarán las máquinas en funcionamiento al vacío o con cierta cantidad de producto orgánico como descarte).

Cada empresa procesadora que comercializa productos orgánicos debe asegurarse de tomar todas las medidas para evitar una contaminación de los productos o del medio ambiente con sustancias prohibidas. Esto incluye, tanto la contaminación con sustancias prohibidas directamente, como también posibles contaminaciones con sustancias permitidas, por ejemplo a causa del uso incorrecto. El tipo de medida y la realización se documentarán de manera clara para la entidad de control.

- Aquellos procesos de trabajo que no se ejecutan frecuentemente deberán ser notificados anticipadamente, en plazos acordados con Naturland Zeichen GmbH.
- En el surtido entero no deben aparecer productos paralelos, lo cual significa que el surtido elaborado según las Normas de Naturland deberá diferenciarse en la preparación, forma y composición del restante surtido de productos.

#### 2. Ingredientes, aditivos y coadyuvantes de procesamiento

##### 2.1 Generalidades

Ingredientes para el procesamiento de productos de la agricultura orgánica pueden ser tanto de origen agrícola como no agrícola.

Las normas de procesamiento para grupos de productos específicos contienen listas positivas con los ingredientes, aditivos y sustancias coadyuvantes al procesamiento permitidos.

Es prohibido el tratamiento de las materias primas, ingredientes, artículos crudos, aditivos y coadyuvantes del procesamiento con microondas o rayos ionizados.

La empresa procesadora garantizará que aquellas sustancias y procedimientos no se apliquen ni en forma directa (como materias primas, ingredientes, artículos crudos, aditivos o coadyuvantes del procesamiento) ni indirecta (a través de productos semi-elaborados) en el procesamiento de productos elaborados bajo estas normas.

##### Exclusión de tecnología transgénica

Organismos que han sido genéticamente manipulados (OGM), así como sus derivados no son compatibles con la agricultura orgánica. Productos fabricados de acuerdo a estas Normas de Naturland, deberán ser elaborados sin emplear organismos de ingeniería genética (OGM) y/o derivados de este tipo de organismos.

Un derivado de OGM es una sustancia que ha sido elaborada con un OGM sin contener un OGM en sí. "El uso de OGM o de derivados de OGM" se define como el uso de dichos como; alimento, ingrediente de alimentos (incluyendo aromas y sustancias adicionales), sustancias coadyuvantes en el procesamiento (incluyendo medios de extracción), forraje, mezclas de forraje, materia prima para forraje, sustancias adicionales de forraje, así como sustancias coadyuvantes para la elaboración de forraje, determinados productos para alimentación animal, productos fitosanitarios, fertilizantes, mejoradores de suelos, semillas y simientes, material de reproducción vegetativo y animales.

Esto significa para la interpretación correcta de esa norma: 1. Organismo: cada unidad biológica capaz de reproducirse o transmitir material genético. 2. Organismos que han sido manipulados genéticamente (OGM): un organismo, que su material genético ha sido manipulado en una forma que no es posible en forma natural por medio de cruza y/o por recombinaciones naturales.

También si una contaminación de los productos orgánicos por OGM ha ocurrido sin intención, esto puede influir en el nivel de certificación.

Indicaciones acerca de la tecnología transgénica que aparecen en el contexto de las normas (p.ej. en los envases) se limitan a la declaración “sin uso de OGM”.

## **2.2 Ingredientes de origen agropecuario (lista de prioridades)**

Los productos que llevan el logotipo de Naturland o cualquier indicio de Naturland o de la certificación de Naturland, contienen materia prima certificada por Naturland. En caso de que tal materia prima no abastezca (en cuanto a la calidad y cantidad), se podrá solicitar el uso de ingredientes de otra procedencia, respetando la lista de preferencias que se señalan a continuación.

### **2.2.1 Origen**

- a. Se debe dar la máxima prioridad en el uso de materias primas e ingredientes certificados directamente por Naturland. Otras materias primas e ingredientes certificados, según una certificación que Naturland considere equivalente<sup>1</sup>, se pueden usar sin limitaciones previa autorización escrita de Naturland.
- b. Si tales productos no están disponibles se pueden usar materias primas recertificadas<sup>2</sup> por Naturland e ingredientes certificados por otras certificadoras, previa autorización de Naturland.
- c. En caso de que las materias primas y los artículos crudos según a. y b. no estén disponibles se puede usar, en casos excepcionales y sólo durante un plazo limitado, materias primas y artículos crudos, que al menos cumplan los requisitos legales para productos orgánicos bajo las leyes vigentes respectivas (p.ej. reglamento de la UE, USDA NOP). Para ello se precisa de la previa autorización escrita de Naturland. La empresa procesadora tiene la obligación de reemplazar lo más pronto posible dichas materias primas y artículos crudos por otros ingredientes certificados por Naturland.
- d. Ingredientes convencionales solamente se podrán usar con previa autorización de Naturland y hasta un límite máximo de contenido en el producto final de un 5% (sin contar agua y sal). Esto solamente cuando no hay materiales de origen orgánico y los ingredientes no son modificados genéticamente.

El cálculo del porcentaje de los ingredientes se realiza en relación a la parte del peso total que tienen los ingredientes en el momento de su uso en el procesamiento del producto.

Periódicamente, Naturland realiza evaluaciones para saber qué ingredientes están disponibles y en qué calidades. Posibles autorizaciones otorgadas a base de la lista de prioridades son temporales.

### **2.2.2 Calidad del procesamiento**

Para el procesamiento están permitidas materias primas, ingredientes y artículos crudos de origen agropecuario, que fueron elegidos según la lista de prioridades señalada (véase parte C. III. 2.2). Para los ingredientes preelaborados, son válidas las normas de Naturland para el procesamiento de productos específicos. Si estos no están disponibles, valen para el procesamiento las normas generales de Naturland.

### **2.2.3 Ingredientes compuestos**

Ingredientes compuestos son aquellos que en el procesamiento de un producto solamente son utilizados por razones tecnológicas. El consumo de dichos ingredientes compuestos no es posible sin su previo procesamiento.

El uso de ingredientes compuestos en productos con indicación a Naturland y la misma identificación de los ingredientes compuestos deben ser verificados y decididos en cada caso particular. Una autorización general no es posible por razones de aseguramiento de control de calidad.

---

<sup>1</sup> La aprobación de otros certificadores se realiza una vez por año por Naturland

<sup>2</sup> Recertificación significa una certificación de materia prima o ingredientes por un plazo limitado, a base de una documentación disponible (p.ej. informes de inspección) por terceros, que en un principio no se realizó por parte de Naturland.

### 2.3 Ingredientes de origen no agrícola y sustancias coadyuvantes al procesamiento

Para el procesamiento de productos de agricultura orgánica son permitidos los siguientes productos de origen no agrícola:

- El uso general de aromatizantes no es permitido. Sólo en casos particulares - que son claramente definidos en las normas para el procesamiento de productos específicos - se permite el uso de aromatizantes naturales.
- Agua de acuerdo a un decreto para agua potable.
- sal comestible, sal comestible yodada (se permite el uso de carbonato de Calcio (E 170) y carbonato de Magnesio (E 504) para evitar que la sal apelmace).
- cultivos de microorganismos (según disponibilidad se debe usar microorganismos producidos sobre sustrato orgánico o bien sustrato que cumpla los requerimientos de estas normas).
- Enzimas.
- aditivos comestibles.
- minerales, microelementos, vitaminas u otras sustancias elaboradas mediante enriquecimiento o aislamiento (su uso es sujeto a los reglamentos legales).

Las normas para el procesamiento de grupos de productos específicos contienen listas positivas con los ingredientes, aditivos y sustancias coadyuvantes al procesamiento permitido.

Hasta que no se hayan formulado normas para el procesamiento de grupos de productos específicos, es obligatorio solicitar a la Naturland Zeichen GmbH el uso de ingredientes, aditivos y sustancias coadyuvantes al procesamiento, en particular el uso de aromatizantes y enzimas. Las autorizaciones se otorgarán a base de un catálogo de criterios<sup>3</sup>.

Las definiciones de aditivos y sustancias coadyuvantes técnicas son reguladas en la Ley "Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz (LMBG)"

### 3. Procedimientos de procesamiento

Los procedimientos permitidos son definidos en las normas para grupos de productos específicos. Generalmente se permite los siguientes pasos en el procesamiento:

- métodos mecánicos y físicos
- métodos biológicos
- ahumar
- extracción (exclusivamente utilizando agua, etanol, aceites vegetales y grasas animales, vinagre, dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>), nitrógeno y ácido de carbono, las sustancias extractivas deben cumplir la calidad de alimentos y ser aptas para la extracción).
- precipitación
- filtración sólo con materiales libres de amianto y mientras sea garantizado que el proceso de filtración no perjudique la calidad del producto. Antes de emplear técnicas de filtración a base de reacciones químicas que modifiquen la estructura molecular de los alimentos se debe solicitar una autorización.

Es prohibido el uso de microondas, de rayos ionizados, así como organismos genéticamente manipulados (plantas animales u otros), partes de organismos genéticamente manipulados o células (material genético y otras) y productos de organismos genéticamente manipulados o células.

### 4. Embalajes

Para la utilización de embalajes se procurará tener un uso ahorrativo con las materias primas y se minimizará la sobrecarga medio ambiental a través del procesamiento, utilización y evacuación de materiales de empaque. Por ello, la cantidad de embalaje debe limitarse a satisfacer las exigencias higiénicas y en la conservación de la calidad sanitaria y sensorial del producto. El material de embalaje no debe influir en la calidad del producto (p.ej. por migración de sustancias). Los embalajes que p.ej.

---

<sup>3</sup> Este se puede pedir a Naturland Zeichen GmbH, Am Haag 5, 82166 Gräfelfing, Alemania

contienen fungicidas sintéticos, conservantes o sustancias nocivas para eliminar insectos en alimentos, o bien que han estado en contacto con aquellas sustancias, no se pueden usar.

En las decisiones de comercialización se deben considerar con mayor prioridad las exigencias ecológicas (evitar basura tiene prioridad ante el reciclaje de basura). Se dará preferencia a embalajes retornables a no ser que esto no sea posible o razonable, p.ej. cuando los embalajes han estado en contacto con sustancias que puedan influir negativamente en la calidad del producto. Los materiales de empaque deben ser reutilizables en el sentido de un aprovechamiento de desechos (p.ej. empaque de un solo material o de combinaciones de dos materiales diferentes pero separables).

Los materiales de embalaje figuran en listas positivas de las normas del procesamiento para grupos de productos específicos.

## **5. Almacenaje, envase y transporte**

Los productos, las materias primas, ingredientes o artículos crudos elaborados según estas normas, deben ser almacenados y transportados de tal manera que sean minimizadas posibles mermas cualitativas o también cargas medioambientales. Por ello las distancias de transporte deberán ser cortas. El almacenamiento bajo condiciones especiales es permitido (ambiente controlado, control de temperatura y humedad, así como la deshidratación del producto a almacenar).

No se podrán usar almacenes, recipientes o silos que tengan presencia de p.ej. productos OGM, fungicidas sintéticos, conservantes o sustancias nocivas para la eliminación de insectos en alimentos.

Durante el almacenaje y el transporte, los productos deben ser claramente e inconfundiblemente etiquetados; esto es válido especialmente para empresas que aparte de productos elaborados orgánicamente, también almacenan, elaboran y transportan productos convencionales.

La mezcla de materias primas no producidas según estas normas debe ser excluida.

## **6. Limpieza e higiene**

La limpieza de las instalaciones de la empresa, así como de las herramientas y máquinas, se realizará en condiciones higiénicas correctas y en lo posible en condiciones óptimas para la preservación del medio ambiente. Se deben priorizar procedimientos mecánico-físicos frente a una desinfección química, siempre que estos sean posibles y adecuados. Se realizará un sondeo higiénico exacto durante la primera inspección de control, que entre otros debe contemplar los siguientes aspectos:

- los ambientes a ser limpiados
- frecuencia de limpiezas a efectuarse
- detergentes y su composición
- personal responsable de la limpieza

Cada empresa procesadora debe asegurarse de tomar todas las medidas necesarias para evitar una contaminación de los productos con detergentes. El método de limpieza y los detergentes usados se documentarán de manera clara para la agencia de control. Los detergentes y desinfectantes permitidos figuran en el anexo 2.

En caso de duda, métodos y productos de limpieza deben ser aclarados con Naturland.

## **7. Control de plagas**

Medidas de prevención deben ser efectuadas en forma íntegra y con cuidado para evitar la presencia de plagas, lo cual se debe documentar mediante un monitoreo. En caso de detectar una infección - si se puede identificar y eliminar el foco de infección a tiempo - en la mayoría de los casos bastan medidas reforzadas de limpieza. En el caso de que medidas de controles adicionales sean inevitables, se debe dar preferencia para la erradicación a métodos mecánico-físicos antes que la aplicación de sustancias químicas.

El uso de medios químicos de protección de almacenes, especialmente el uso de óxido de etileno y Lindan es prohibido. En caso de que medidas de fumigación sean necesarias, se solicitará una autorización previa a la Naturland Zeichen GmbH, dando a conocer la sustancia a aplicar, el período de espera previsto y la fecha de aplicación.

Al contratar empresas especializadas en el control de plagas se les debe informar sobre las normas de Naturland. Las medidas de control propuestas deben ser presentadas a la Naturland Zeichen GmbH para su evaluación y autorización.

Al tomar medidas de control de plagas se asegurará siempre que los productos producidos según las normas de Naturland no tengan contacto directo ni indirecto con sustancias no permitidas. Se tomarán las precauciones correspondientes que impidan o eviten una contaminación de los productos. Esto se refiere a las edificaciones, construcciones e instalaciones o bien herramientas/equipamiento que se usan para elaborar productos según las normas de Naturland.

Cuando en la elaboración de productos según las normas de Naturland se emplean de manera directa sustancias o tecnologías no permitidas, tales productos no se pueden etiquetar con indicación de las normas de Naturland o usando el logotipo de Naturland.

#### **8. Aseguramiento de calidad y control de sustancias nocivas**

En la producción agropecuaria según las normas de Naturland, serán evitados en lo posible, procedimientos y sustancias que perjudiquen el medio ambiente. Sin embargo, debido a la carga medioambiental en general, sustancias nocivas pueden introducirse también en productos elaborados orgánicamente.

Como medida adicional del aseguramiento de calidad, Naturland recomienda a los comerciantes y procesadores llevar a cabo muestras al azar de los productos orgánicos para verificar posibles sustancias nocivas. Para evitar contaminaciones con sustancias no permitidas, respectivamente sustancias que puedan perjudicar la calidad de los productos orgánicos, puede ser necesario tomar ciertas medidas preventivas. Cuando parece probable que la calidad de los productos se ha afectado considerablemente, se debe informar a Naturland. Naturland puede exigir un análisis correspondiente para identificar la contaminación o bien la fuente de dicha, disponiendo de otras medidas si es necesario.

Cualquier queja por parte de terceros que se dirija a la empresa y que concierna a requerimientos de la certificación por Naturland debe ser investigada, además se deben documentar dicha queja y las medidas tomadas.

#### **9. Documentación y comprobación obligatoria**

Para su propio aseguramiento y para comprobar el cumplimiento de las normas de Naturland, cada empresa debe tener disponibles los siguientes documentos e informaciones, siempre actualizados y con efecto retroactivo.

- Listado de todos los productos con indicación de todos los ingredientes y calidad de certificación
- Listado de los suministradores con indicación de las materias primas y su certificación
- Resumen del sistema de aseguramiento de calidad, incluyendo los resultados de controles/análisis
- Listado de todos los materiales de embalaje
- Listado de todos los detergentes y pesticidas/insecticidas
- Resumen de todos los procedimientos del procesamiento
- Resumen de las instalaciones de producción, almacén, maquinaria, y herramientas con sus respectivas funciones.

Cualquier queja por parte de terceros que se dirija a la empresa y que concierna a requerimientos de la certificación por Naturland debe ser investigada, además se deben documentar dicha queja y las medidas tomadas.

## **IV. Responsabilidad social**

Las normas de Naturland tienen la exigencia de ser holísticas, lo cual también incluye el trato social de las personas que viven y trabajan en las empresas.

### **1. Condiciones laborales**

Los empleados en el sentido de estas normas son, aparte de las personas con contrato permanente, también personas contratadas por temporadas, así como personas que trabajan en empresas subcontratadas.

Todas las empresas con al menos 10 empleados se comprometen a cumplir los siguientes requerimientos:<sup>4</sup>

#### **1.1. Contratos**

Todos los empleados reciben un contrato laboral por escrito lo cual regula las condiciones de la relación laboral<sup>5</sup>. El patrón debe documentar las relaciones laborales y los contratos, de manera que en cualquier momento puedan ser chequeados. El contrato laboral tiene que regular por lo menos los siguientes puntos: descripción del trabajo, marco y límites del trabajo, así como el tipo y el monto de sueldo. Las relaciones laborales con todos los empleados deben corresponder al menos a los requerimientos más exigentes de los reglamentos nacionales y de las normas de ILO respectivamente.

#### **1.2. Igualdad de trato**

Las diferentes formas de las relaciones laborales no deben llevar a un trato desigual de los empleados. Para todos los empleados – que realizan las mismas tareas y asumen la misma responsabilidad – tienen validez los mismos derechos y condiciones laborales, incluyendo servicios sociales y bonificaciones (véase IV.5)

#### **1.3 Sueldos**

Los sueldos deben corresponder al menos a los sueldos mínimos nacionales de acuerdo a las leyes, o bien a los estándares industriales (en caso de empresas procesadoras). Los empleados reciben sus sueldos en efectivo o bien de otra manera deseada por ellos.

#### **1.4 Pagos para alimentación y alojamiento**

Los empleados pueden decidir libremente, si prefieren recibir una parte de su sueldo mediante alojamiento, alimentación u otros servicios prestados por la empresa. El contravalor de estos servicios será justo y adecuado. No se permite una reducción obligatoria del sueldo mínimo por la empresa.

#### **1.5 Horarios laborales**

Para facilitar la flexibilidad y las horas extras durante las temporadas altas (p.ej. cosecha) se debe fijar un límite de horas laborales anuales, o bien llegar a un acuerdo sobre el trabajo en temporadas altas (máx. de 6 semanas). Este acuerdo debe corresponder a las leyes nacionales y a la Convención ILO C184.

#### **1.6. Servicios sociales**

El patrón asegurará que sus empleados tengan seguridad básica en caso de maternidad, enfermedad y al jubilarse. Cada empresa con más de 10 empleados debe elaborar una política de sueldos y seguridad social, a la cual todos los empleados tendrán acceso.

---

<sup>4</sup> Las empresas con menos de 10 empleados quedan excluidas de los requerimientos bajo IV.1 No obstante tienen validez para tales empresas los requerimientos bajo IV.2.

Naturland puede llegar a la conclusión que en ciertos países el control estatal de las condiciones laborales es suficiente para asegurar el cumplimiento de estas normas.

<sup>5</sup> También para empleados no registrados se deben hacer acuerdos obligatorios, en este caso especial no necesariamente por escrito. Además se debe informarles sobre sus derechos.

## **2. Derechos humanos**

Se deben respetar los derechos fundamentales de las personas que viven y trabajan en las empresas certificadas por Naturland. Estos derechos corresponderán al menos a los reglamentos nacionales, o bien a los derechos humanos según la Convención de las NNUU, a las convenciones y recomendaciones de la ILO (International Labour Organisation Conventions and Recommendations)<sup>6</sup> y a las convenciones para los Derechos Infantiles de las NNUU<sup>7</sup>, en caso de que estos sean más exigentes.

Un producto que se haya producido bajo infracción de los derechos humanos y en casos obvios de injusticia social no se puede comercializar como producto certificado por Naturland.

## **3. Trabajo forzado**

Las empresas se comprometen de descartar todo tipo de trabajo forzado o involuntario.

La empresa no puede retener ningún tipo de sueldo, bonificación, propiedad o documentación de los empleados para obligarles a quedarse en la empresa.

## **4. Libertad de reunión, acceso a sindicatos**

Todos los empleados tienen el derecho y la libertad de reunirse y organizarse para defender sus intereses. Una persona no debe ser discriminada por ser miembro de un sindicato.

## **5. Equidad**

En las empresas no debe existir una desigualdad en el trato de los empleados ya sea por las siguientes razones; raza, creencia, sexo, pertenencias o convicciones políticas.

Los empleados que realicen el mismo trabajo y asuman la misma responsabilidad deben recibir los mismos sueldos y oportunidades independiente de su sexo, color de piel y confesión.

## **6. Trabajo infantil**

La colaboración de niños en la empresa no debe perjudicar la educación escolar de ellos. Los niños al colaborar o ayudar en la empresa solamente deben hacer trabajos - también con respecto a las horas de trabajo<sup>8</sup> - que correspondan a su edad y que no perjudiquen su salud o seguridad ni que vayan en contra de su moral.

## **7. Salud y seguridad**

Todos los trabajadores, empleados y sus familias deben tener acceso a agua potable, alimentación, alojamiento y servicios médicos básicos.

El patrón asume la responsabilidad por la seguridad y la salud en el lugar de trabajo. Esto puede incluir cursos de capacitación para los empleados para sensibilizarlos con respecto a posibles peligros en el lugar del trabajo. Empresas con más de 10 empleados deben elaborar una política de “seguridad en el puesto de trabajo.”

---

<sup>6</sup> <http://www.ilo.org/public/spanish/standards/norm/index.htm>

<sup>7</sup> <http://www.ohchr.org/spanish/law/crc.htm>

<sup>8</sup> Se debe limitar la colaboración o el trabajo con contrato a un máximo de 7 horas diarias para niños entre 12 y 14 años de edad, o bien a 10 horas para adolescentes entre 15 y 17 años, incluidas las horas de escuela/colegio u otro tipo de educación.

## Anexos – Procesamiento

### Anexo 1: Densidad de carga

Estas recomendaciones para las densidades máximas y tamaños de grupos de animales a sacrificar durante el transporte se adaptan a las indicaciones del *Deutscher Tierschutzbund* (Asociación Alemana para la Protección de Animales)

Especie de animal y peso vivo	núm. max. de animales por m <sup>2</sup> superficie de carga
cerdos	
hasta 30 kg	3
30 - 70 kg	2
más de 70 kg	1
ganado bovino	
hasta 200 kg	0,9
200 - 500 kg	0,7
más de 500 kg	0,4
ovejas/cabras	
hasta 30 kg	3
30 - 70 kg	1,5
más de 70 kg	1
caballos	
hasta 200 kg	0,7
más de 200 kg	0,4
aves de corral	
hasta 1,5 kg	10
1,5 - 5 kg	7
5,0 - 10,0 kg	4
más de 10,0 kg	2

A parte de las indicaciones sobre la densidad se debe respetar los siguientes tamaños de grupos:

- ganado vacuno hasta 100 kg. 15 animales
- ganado vacuno a partir de 100 kg. 8 animales
- cerdos a partir de 60 kg. 15 animales (machos y hembras viejas se deben transportar aparte)
- caballos 5 animales
- ovejas 30 animales

**Anexo 2: Detergentes y desinfectantes**

- Alcohol
- Potasio cáustica
- Soda cáustica
- Cal no apagada
- Ácido acético
- Jabones de potasio y sodio
- Cal
- Leche de cal
- Ácido lácteo
- Hipoclorito de sodio
- Carbonato de sodio
- Ácido oxálico
- Ácido peracético,
- Esencias vegetales naturales
- Ácido fosfático (equipamiento para ordeñar)
- Ácido nítrico (equipamiento para ordeñar)
- Agua y vapor
- Agua oxigenada (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)
- Ácido cítrico
- Detergentes y desinfectantes para tetillas y ordeñadoras

### Anexo 3: Forrajes autorizados

Si adicionalmente se compran forrajes, estos deberán ser certificados por Naturland o según una certificación que Naturland considere equivalente. Si tales no están disponibles se podrán adquirir, previa autorización por Naturland, forrajes de otras empresas agrícolas siguiendo las prioridades que se señala a continuación:

#### Origen

- a. Se debe dar la máxima prioridad en el uso de materias primas e ingredientes certificados directamente por Naturland. Otras materias primas e ingredientes certificados según una certificación que Naturland considere equivalente,<sup>9</sup> se pueden usar sin limitaciones previa autorización escrita de Naturland.
- b. Si tales productos no están disponibles se pueden usar materias primas recertificadas<sup>10</sup> por Naturland y ingredientes certificados por otras certificadoras, previa autorización de Naturland.
- c. En caso de que las materias primas y los artículos crudos según a. y b. no estén disponibles, se puede usar en casos excepcionales y sólo durante un plazo limitado, materias primas y artículos crudos, que al menos cumplan los requisitos legales para productos orgánicos bajo las leyes vigentes respectivas (p.ej. reglamento de la UE, USDA NOP). Para ello se precisa de la previa autorización escrita de Naturland. La empresa procesadora tiene la obligación de reemplazar lo más pronto posible dichas materias primas y artículos crudos por otros ingredientes certificados por Naturland.
- d. Ingredientes convencionales<sup>11</sup>

Al usar productos no certificación por Naturland se pueden exigir, según grado de riesgo, medidas adicionales para el aseguramiento de calidad (transparencia de conducta del producto, análisis).

#### Ingredientes permitidos de origen convencional

La proporción de ingredientes de origen agrícola se refiere, en caso de **forrajes**, al peso seco de la sustancia orgánica.

#### Ganado vacuno, ovejas, cabras, caballos, animales salvajes criados, conejos

Siempre que se haya demostrado que la disponibilidad de forraje proveniente de producción orgánica no sea suficiente, se podrán añadir a la ración diaria de los rumiantes los siguientes alimentos en un porcentaje máximo de un 10% en el producto final (es decir el forraje compuesto certificado por Naturland)

- Semillas de lino y colza, tortas y residuos de colza<sup>12</sup>.
- Levadura de cerveza
- Productos lácteos
- Orujo

#### Cerdos

Los siguientes alimentos se pueden usar para cerdos, hasta un 15% de la ración (es decir forraje dado en la empresa orgánica), siempre y cuando se demuestre que son necesarios para el refuerzo proteínico y que su disponibilidad y procedencia de producción orgánica sean limitadas:

- Semillas de lino girasol y colza, tortas y residuos de colza<sup>13</sup>
- Proteína de papas
- Levadura de cerveza
- Productos lácteos
- Gluten de maíz y trigo

---

<sup>9</sup> La aprobación de otros certificadores se realiza una vez por año por Naturland

<sup>10</sup> Recertificación significa una certificación de materia prima o ingredientes por un plazo limitado, a base de una documentación disponible (p.ej. informes de inspección) por terceros, que en un principio no se realizó por parte de Naturland.

<sup>11</sup> Se deben respetar los requerimientos de Reglamento CEE para la compra de productos convencionales

<sup>12</sup> La extracción química (p.ej. mediante hexano) no se permite.

<sup>13</sup> La extracción química (p.ej. mediante hexano) no se permite.

### Aves de corral

Los siguientes alimentos se pueden usar para aves de corral, hasta un 15% de la ración (es decir forraje dado en la empresa orgánica), siempre y cuando se demuestre que son necesarios para el refuerzo protéico y que su disponibilidad y procedencia de producción orgánica sean limitadas:

- Semillas de lino y colza, tortas y residuos de colza<sup>14</sup>.
- Proteína de papas
- Levadura de cerveza
- Productos lácteos
- Gluten de maíz
- Huevos y productos a base de huevos

Exclusivamente para la alimentación de animales jóvenes:

Pescado, otros mariscos, sus productos y productos derivados (en caso de provenir del mar sólo de captura de red o restos del procesamiento de pescados comestibles).

### Pescado:

- pigmentos naturales (p.ej. en forma de caparazón de camarones, levadura “Phaffia”)
- Si a nivel nacional todavía no están disponibles alimentos vegetales de producción orgánica certificada (el jefe de empresa debe comunicar esta situación y presentar pruebas), se pueden usar alimentos de producción tradicional y extensiva o bien de recolección silvestre, siempre que se pueda asegurar, mediante sistemas de control adecuados, este origen y el cumplimiento de los requerimientos generales.
- Harina/Aceite de pescado (en caso de peces predadores con necesidad elevada de proteínas, parte del alimento dado debe ser de origen animal). Para ello, tienen validez los siguientes principios:
  - Harina/Aceite de pescado, en el cálculo para el etiquetado del producto, se considera ingrediente de origen agrícola según la normas de Naturland, parte C. III. 2.2.1 b.
  - Harina/Aceite de pescado generalmente debe proceder de la misma región donde se realiza el cultivo
  - Harina/Aceite de pescado que procede de pesquería sostenible, certificada por una certificadora independiente. Se debe prestar especial atención a la influencia en la especie principal de pesca, como también en las capturas complementarias y en el ecosistema; y/o
  - harina/aceite procedente de restos del procesamiento de pescado comestible, y/o
  - capturas complementarias de la pescadería alimenticia,
  - La proporción de alimentos animales se debe reducir al máximo, o bien se debe sustituir por productos vegetales. El porcentaje de harina de pescado para alimentos en camarones no debe exceder el 20%, así como el contenido total de proteína no debe exceder el 25%.
  - Sólo con fines del aseguramiento de calidad<sup>15</sup> se puede pedir la autorización de harina/aceite de pescado de otro origen, hasta una proporción limitada (30% de toda la harina/aceite de pescado, en relación al período total de vida de pez).

### Para toda especie de animales

- Melaza
- Harina de alga marina
- Extractos y polvos de plantas jóvenes (solamente para animales jóvenes)
- Condimentos y aromatizantes

---

<sup>14</sup> La extracción química (p.ej. mediante hexano) no se permite.

<sup>15</sup> particularmente para reducir el contenido de fosfato en caso de aguas interiores

#### **Anexo 4: Productos permitidos para el control de plagas**

##### **Medidas biológicas y biotecnológicas**

- Fomento y movilización de enemigos naturales de agentes patógenos y parásitos de cultivos (p.ej. ácaros voraces, avispas icneumoníidas)
- Trampas para insectos (p.ej. feromonas, láminas de colores)
- Defensas mecánicas (p.ej. trampas)
- Medios intimidatorios y de expulsamiento libres de sustancias químico-sintéticas (p.ej. aromatizantes)

##### **Sustancias para el control de plagas animales**

- Preparados de tipo viral, micótico y bacteriano (p.ej. *Bacillus thuringiensis*)
- Elaboración de *Ryania speciosa*\*, *Derris elliptica*\*, *Azadirachta indica* (Neem)\*
- Extracto de piretro\* (está prohibido el empleo de piretroides sintéticos así como sinergentes)
- *Quassia amara*\*
- Emulsiones de aceite (sin contener insecticidas químico-sintéticos) a base de aceites parafínicos\* y/o de aceites vegetales
- Jabón verde o blando
- Harinas de rocas
- Gelatinas
- Fosfato de hierro-III

**\* Previa autorización por parte de la agencia de control a cargo**