



GUÍA BÁSICA PARA LA CERTIFICACIÓN SEGÚN EL PROGRAMA NACIONAL ORGÁNICO (N.O.P.) -REQUISITOS TÉCNICOS-

¿Qué es el N.O.P.?

El nombre completo es National Organic Program Final Rule (Title 7 Agriculture: part 205). Estas son las normas que se aplican a los productos que se comercializan en U.S.A. con la mención "organic".

Desde la entrada en vigor de esta norma el 21 de octubre de 2002, es obligatorio estar certificado por un Agente Certificador Acreditado para que los productos puedan etiquetarse y comercializarse como "organic" en los U.S.A.

El Servicio de Certificación CAAE es la única entidad privada de España acreditada para la certificación de esta norma.

La publicación de estas normas, la acreditación y supervisión de los Agentes Certificadores Acreditados se realiza por el A.M.S. (Servicio de Mercados Agrícolas) adscrito al U.S.D.A. (Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos). Para el desarrollo de estas funciones el A.M.S. ha creado un departamento denominado también N.O.P.

Recientemente, la norma N.O.P. ha sufrido una modificación y se ha editado en inglés una nueva revisión de fecha 17/02/2010. Aunque la versión oficial de esta norma está en inglés, el SC CAAE dispone de una traducción (no oficial) al español, por lo que en caso de duda hay que dirigirse a la versión oficial.

La norma N.O.P. no es equivalente con la norma de la Unión Europea (RCE 834/2007) y necesita de una certificación específica, aunque muchos de los requisitos son similares, es necesario conocer las diferencias entre ambas para asegurar su cumplimiento.

Además del contenido de la norma el N.O.P., periódicamente se publican directrices e interpretaciones sobre la aplicación de los requisitos de la norma que se compilan y actualizan en un documento denominado "Program Handbook".

Tanto la norma NOP como el Program Handbook esta accesible en la página web del NOP (www.ams.usda.gov/nop/) y del Servicio de Certificación CAAE (www.caae.es)

¿Cuál es el contenido de la norma NOP?

La norma N.O.P. está dividida en varios apartados que contienen la siguiente información:

- **Definiciones.** Aclara determinados conceptos y tienen un significado equivalente o similar al que se utiliza en la norma de la Unión Europea (RCE 834/2007)
- **Aplicabilidad.** Determina que es lo que se puede certificar y que es lo que no se puede certificar.
- **Requisitos de producción y manejo orgánico.** Describe todos los requisitos técnicos que deben cumplir los operadores tanto en los cultivos, en la cría de animales como en la elaboración de alimentos.
- **Rótulos, rotulación e información de mercado.** Describe los requisitos de etiquetado de los productos y sus diferentes categorías según la composición.
- **Certificación.** Enumera las etapas que deben cubrir los operadores para obtener la certificación y las condiciones que deben aplicarse.
- **Acreditación de agentes certificadores.** Enumera las etapas que deben cubrir los agentes certificadores para obtener la acreditación y las condiciones que deben aplicarse.
- **Lista nacional de sustancias permitidas y prohibidas.** Enumera las sustancias que pueden y no pueden utilizarse en los cultivos, en la cría del ganado y en el procesado de alimentos.
- **Programas orgánicos de los estados.** Este apartado no es aplicable ya que hace referencias al desarrollo de normas aplicables en los diferentes Estados de U.S.A., que deben cumplir los operadores allí ubicados.
- **Honorarios.** Describe los conceptos que deben aplicarse en el cobro de tarifas tanto en el proceso de certificación (hacia los operadores), como de acreditación (hacia los agentes certificadores).
- **Cumplimiento.** Describe diferentes mecanismos que utiliza el A.M.S. para asegurar el cumplimiento de la norma N.O.P., tanto por parte de los operadores como de los agentes certificadores acreditados.
- **Inspección y pruebas, informes y exclusión de venta.** Describe las medidas que deben tomar los agentes certificadores acreditados en los casos de sospecha de productos que no cumplen con los requisitos de la norma N.O.P.
- **Proceso de apelación de acción adversa.** Enumera las etapas y condiciones que deben cumplir para recurrir decisiones adversas (desfavorables) tanto en el proceso de certificación (de los operadores hacia su agente certificador acreditado) como en el proceso de acreditación (de los agentes de certificación acreditados hacia el A.M.S.)

¿Cuál es el contenido del Program Handbook?

El Program Handbook es un compendio de directrices e instrucciones elaboradas por el U.S.D.A. que desarrollan y complementan la norma NOP. Hay que tener en cuenta, que en función del contenido, cada uno de estos capítulos puede ser aplicable a las entidades de certificación o a los operadores, o no ser aplicable.

Nº	Título	Contenido
NOP 5006	Estiércol procesado en la producción de cultivos orgánico	El estiércol procesado puede utilizarse como fertilizante sin necesidad de aplicar un intervalo de tiempo entre la aplicación y la recolección. El estiércol procesado debe someterse a unas condiciones concretas de temperatura, humedad, contenido en microorganismos
NOP 5008	Reevaluación de ingredientes inertes	La lista 4 de la EPA ha sido modificada con eliminación de varias sustancias, y la lista 3 también ha sufrido modificaciones pero no se han actualizado las listas de la web de la EPA. (Consultar al SC CAEE los listados actualizados)
NOP 5012	Aprobación de fertilizantes líquidos para su uso en producción orgánica	Los fertilizantes líquidos con un contenido superior al 3% para determinar su conformidad con la norma NOP tiene que someterse a un programa de evaluación con los requisitos siguientes: 1) Que los fabricantes cumplan con la norma NOP, 2) que mantengan un sistema de registros, 3) faciliten la información de los ingredientes, procesos, análisis 4) y someterse a una auditoria in situ.
NOP 5014	Certificación de levadura orgánica	La certificación de la levadura como "organic" o "100% organic" depende de si todos los ingredientes (incluida la levadura utilizada para el arranque de la fermentación) están o no certificados como orgánicos
NOP 5016	Utilización de residuos vegetales en sistemas de producción orgánica	La utilización del compost para la fertilización del suelo esta condicionado a la utilización de sustancias permitidas (según uso y restricciones de la lista nacional) y al uso de restos de plantas y estiércoles, restos de comida,... El compost de lodos de depuradoras, plantas de reciclaje, y el uso de urea esta prohibido. Se admite la posibilidad de que las sustancias vegetales o animales tengan residuos de pesticidas, siempre que estén reconocidos por el reglamento de contaminación residual inevitable (UREC). Estos niveles serán admisibles si no contribuyen a la contaminación del suelo, los cultivos o el agua.
NOP 5017	Información sobre la cantidad de materia seca en el acceso a los pastos	Directrices no aplicables, afecta a la ganadería
NOP 2601	Cinco etapas en el certificación orgánica	Los requisitos y responsabilidades de cada unas de las etapas de la certificación: 1) Solicitud, 2) Revisión de la solicitud, 3) Inspección, 4) Revisión del informe de inspección, 5) Decisión de certificación
NOP 2602	Mantenimiento de los registros de los operadores	Los diferentes tipos de registros (y su contenido) que deben mantener los operadores y verificar las entidades de certificación
NOP 2603	Certificados orgánicos	La información que deben incluir los certificados de conformidad
NOP 2604	Responsabilidades de los operadores en el cambio de entidades de certificación	Las medidas que deben tomar los operadores y las entidades de certificación cuando un operador se cambiar de entidad que lo certifica.
NOP 2605	Restitución de la certificación a operadores en suspensión temporal	Las medidas y etapas a cumplir (tanto el operador como la entidad de certificación) cuando un operador con la certificación suspendida solicita al USDA su restitución
NOP 2606	Procedimiento para las solicitudes de autorizaciones temporales	La norma NOP establece diversos casos en los que pueden solicitarse autorizaciones temporales para determinadas prácticas. La entidad de certificación puede recibir de los operadores una solicitud de autorización, debe valorarla y argumentarla técnicamente para su envío al USDA, quien la estudiara y decidirá sobre su aceptación o denegación.
NOP 2607	Divulgación de la información concerniente a las entidades de certificación y operadores bajo el NOP	La información de los operadores que puede ser considerada como pública y como confidencial a efectos de divulgarla o facilitarla a terceros.
NOP 2000	Procedimientos y políticas generales de acreditación	El proceso y requisitos de acreditación desde la solicitud, la revisión de la solicitud, la auditoria inicial, la auditoria de seguimiento, la renovación, la ampliación, etc.
NOP 2004	Como solicitar la acreditación para el NOP	Indicaciones para la cumplimentación de la solicitud de acreditación
NOP 2026	Envío de la lista anual de operadores certificados	Indicaciones para la elaboración y envío de la lista anual de operadores certificados bajo la norma NOP
NOP 2100	Procedimiento de determinación de equivalencia	No es aplicable, afecta a procedimiento de reconocimiento entre gobiernos
NOP 2200	Procedimiento general de reconocimiento	No es aplicable, afecta a procedimiento de reconocimiento entre gobiernos
NOP 2610	Procedimiento de muestreo para el análisis de residuos	Etapas, responsabilidades y requisitos en el procedimiento de muestreo desde la preparación de los equipos y materiales, la selección de las muestras elementales, la identificación y etiquetado de las muestras, el envío y conservación
NOP 2611	Criterios para la selección de laboratorios de análisis de residuos de pesticidas	Criterios a aplicar para la selección de los laboratorios subcontratados para la realización de análisis de pesticidas
NOP 2611-1	Listado de pesticidas objetivo	Listado de pesticidas a incluir como "objetivo" en los análisis multiresiduos
NOP 4011	Procedimiento para la gestión de reclamaciones	Etapas, plazos, responsabilidades y requisitos sobre el tratamiento de las reclamaciones que se reciben de operadores certificados (tanto el USDA como directamente las entidades de certificación)
NOP 4002	Aplicación de las políticas	Tipos de decisiones de certificación que puede emitirse, condiciones, y contenido.

NOTA INFORMATIVA: Este documento es una guía, la información que se presenta es un resumen para facilitar la comprensión de la norma N.O.P., por lo que en caso de duda o necesidad de ampliar la información, se debe consultar el texto íntegro de la norma.

NOP 4003	Control de la conformidad con las acciones de cumplimiento del NOP	Control y seguimiento de determinadas decisiones de certificación que implican no conformidades (como denegaciones, no conformidades, suspensiones, retiradas, resoluciones sobre apelaciones, etc) tanto a través de la comprobación de las acciones correctivas declaradas en las inspecciones, como con la notificación al USDA.
S/N	Proceso de apelación de una acción adversa. Operadores certificados o solicitantes de la certificación	Etapas, plazos, responsabilidades y requisitos del proceso de apelación que puede realizar un operador que no esté de acuerdo con una decisión que ha tomado su entidad de certificación
S/N	Proceso de apelación de una acción adversa. Apelación de acreditación	Etapas, plazos, responsabilidades y requisitos del proceso de apelación que puede realizar una entidad de certificación que no esté de acuerdo con una decisión que ha tomado durante proceso de acreditación
PM 10-1	Las entidades de certificación acreditadas autoridad de agentes de inspección	El AMS y el NOP como autoridades en materia de cumplimiento de la norma NOP puede solicitar a las entidades acreditadas la realización de controles adicionales sobre operadores.
PM 10-2	Dióxido de azufre en los vinos elaborados con frutas orgánicas	El uso del Dioxido de azufre únicamente está permitido en vino de uva y no de otras frutas, y confirma que el uso de este aditivo obliga a etiquetar el producto con la mención "made with organically grown grapes"
PM 10-3	Declaración de conformidad de los productos agrícolas certificados bajo el Acuerdo de Equivalencia entre EE.UU. - Canadá	Los productos certificados bajo la norma NOP por entidades acreditadas por el USDA pueden ser comercializados en Canada como orgánicos si se comprueba que no han usado nitratos ni sistemas de producción hidropónica o aeropónica. En tal caso se indicará la mención en el certificado, factura, albarán,... "certified in compliance with the terms of the US-Canada Organic Equivalency Arrangement"
PM 11-1	El uso de saborizantes naturales	Define lo que el NOP considera como saborizantes naturales y por lo tanto permitidos para su uso
PM 11-2	Certificación de productos agrícolas que cumplen las normas NOP	Los productos se pueden etiquetar como orgánicos mientras cumplan la norma NOP independientemente de su uso final.
PM 11-3	Etiquetado de bebidas alcohólicas	Menciones específicas para el etiquetado de las bebidas alcohólicas. Menciona una guía con las condiciones de etiquetado. Estas menciones específicas son: El grado alcohólico "00,0% Alc./Vol." La advertencia del gobierno "GOVERNMENT WARNING:(1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEM" Referencia "organic" en los vinos: En los vinos 100% organic" se debe incluir la mención "100% Organically Grown Grapes". Contenido en sulfitos en los vinos: Los vinos (categoría "made with organic grapes") a los que se ha adicionado sulfitos deben llevar la mención "Contain sulfites"; los vinos sin adición de sulfitos deben disponer de una análisis que garantice que están libres de esta sustancia por debajo de 10 ppm
PM 11-4	Verificación de los insumos	Todas las sustancias que se utilicen en el cultivo y procesado de productos orgánicos tiene que recibir la verificación y aprobación de la entidad de certificación. Este proceso de verificación se puede hacer de tres maneras distintas: 1) Comprobación de la lista completa de ingredientes (inertes incluidos), 2) Solicitud de una certificación conforme al NOP emitida por alguna entidad de certificación acreditada por el USDA, 3) Inclusión en alguna lista realizada por entidades reconocidas como OMRI.
PM 11-5	Acceso al exterior para el ganado	Directrices no aplicables, afecta a la ganadería
PM 11-6	Los informes sobre violaciones de salud y de seguridad	Las entidades de certificación tiene la obligación de informar al NOP y a las agencias competentes de cualquier incumplimiento que pueda afectar a la salud o a seguridad.
PM 11-7	Marcas privadas de certificación	El etiquetado puede incluir la marca privada de la entidad de certificación que certifica la última operación (etiquetado, comercialización o intermediario) siempre que se mantenga un sistema de trazabilidad y contabilidad que permita identificar al operador que envaso y elaboro el producto, cuando lo solicite un tercero.
PM 11-8	Requisitos adicionales del programa de certificación orgánica del estado de California	Directrices no aplicables, afecta a operadores ubicados en el Estado de California.
PM 11-9	Cálculo del porcentaje de ingredientes producidos orgánicamente	El agua cuando aparece como ingrediente no debe tenerse en cuenta a efectos del cálculo de ingredientes salvo: 1) si forma parte de la composición de un producto normalizado y reconocido por la FDA y que a su vez formará parte de la composición de un producto multiingrediente. 2) si se utiliza para reconstituir un alimento o un ingrediente que estaba concentrado o deshidratado
PM 11-10	Certificación de grupos	Directrices no aplicables, afecta a la certificación de grupos de operadores
PM 11-11	Declaraciones del NOP sobre la clonación y la producción ganadera ecológica	Directrices no aplicables, afecta a la ganadería
PM 11-12	Confinamiento de las aves de corral	Directrices no aplicables, afecta a la ganadería
PM 11-13	Aclaración en la Norma del uso de OGM en producción orgánica.	No está permitido el uso de OGM. La presencia accidental de residuos de OGM en semillas, no constituye una violación de las Normas NOP. Si un operador tiene plantación de OGM cerca, debe presentar un plan donde describa las prácticas y barreras físicas para prevenir el contacto. Los cultivos certificados orgánico, podrán ser vendidos, etiquetados y representados como orgánicos, incluso con la presencia accidental de OMG, siempre que todos los requisitos orgánicos bajo el 7 CFR Part 205 se hayan seguido.

NOTA INFORMATIVA: Este documento es una guía, la información que se presenta es un resumen para facilitar la comprensión de la norma N.O.P., por lo que en caso de duda o necesidad de ampliar la información, se debe consultar el texto íntegro de la norma.

¿Qué conceptos utiliza la norma N.O.P.?

La norma N.O.P. utiliza determinados conceptos, que en su traducción al español tiene su equivalencia o similitud con conceptos utilizados en la norma de la U.E (RCE 834/2007), entre los que están:

- A.M.S (Servicio de Mercados Agrícolas): Equivalente ~ Autoridad Competente
- Operación Certificada: Equivalente ~ Operador
- Manejo: Equivalente ~ Procesar o Comercializar
- Producción: Equivalente ~ Cultivar o Criar ganado
- Plan de manejo/producción orgánico: Equivalente ~ Solicitud de certificación o renovación
- Rotulo: Equivalente ~ Etiquetado
- Records: Equivalente ~ Registros
- Prueba: Equivalente ~ Análisis
- Orgánico: Equivalente ~ Ecológico/Biológico
- Agente certificador acreditado. Equivalente ~ Organismo de control o entidad de certificación

¿Qué productos se pueden y no se pueden certificar?

Bajo la norma N.O.P. se pueden certificar los productos procedentes de cultivos (incluida la recolección silvestre), la ganadería, productos transformados de la ganadería o de la agricultura.

Esta obligación de certificarse bajo la norma NOP afecta a todas las etapas de la producción: Desde las parcelas hasta la industria de transformación y también a los comercializadores que envasen y/o etiqueten el producto final para la exportación, y afecta también a todos los posibles pasos intermedios. Por ejemplo: [cultivo del trigo- molino donde se hace la harina- panadería que hace dulces orgánicos: Todos tiene que estar certificados- Además, la panadería tendría que buscar todos los demás ingredientes: huevos, azúcar, etc. entre productores certificados según la norma N.O.P. por un organismo certificador acreditado por el A.M.S.]

La norma N.O.P. prevé una serie de exenciones y exclusiones en la certificación, pero en la práctica no son aplicables fuera de los U.S.A.

Todos los operadores certificados deben disponer de un sistema de registros que:

- Se adapte a las circunstancias de su actividad
- Identifique de manera completa todas las actividades y movimientos para que puedan ser comprendidas y auditadas
- Se mantenga durante 5 años desde su creación
- Demuestre el cumplimiento de los requisitos de la norma N.O.P.
- Esté disponible para las auditorias y para el A.M.S.

Los productos, para que puedan certificarse y etiquetarse para la venta con la mención "organic" (en sus diferentes categorías), deben producirse sin la utilización de sustancias prohibidas (según la Lista nacional de sustancias), sin la utilización de métodos prohibidos, sin la utilización de radiaciones ionizantes y sin la utilización de fangos (Iodos) residuales.

¿Qué requisitos deben cumplir los cultivos certificados bajo la norma N.O.P.?

El operador que solicite la certificación N.O.P. debe elaborar y presentar al SC CAAE un plan de producción orgánico, que forma parte de la Solicitud de certificación.

Las prácticas de cultivo que se utilicen deben ir dirigidas a mantener o mejorar los recursos naturales de la finca, incluidos el agua y el suelo.

Los terrenos para poder obtener la certificación de "orgánica", deben mantenerse durante 3 años sin la aplicación de sustancias prohibidas (incluidos los inertes), antes de la recolección.

Las zonas que pueden verse afectadas por tratamientos de los vecinos tienen que identificarse como zonas de amortiguamiento.

Las prácticas de laboreo y cultivo deben realizarse de tal manera que se mejore el suelo (física, química y biológicamente) y se minimice la erosión.

El aporte de nutrientes para los cultivos debe realizarse mediante la rotación de los cultivos, los abonos verdes y la aplicación de abonos de origen vegetal y animal.

Los materiales de origen vegetal y animal que se apliquen no deben contribuir a la contaminación del suelo, el agua o los cultivos, minimizando el contenido en patógenos, metales pesados y residuos de pesticidas.

El estiércol fresco puede aplicarse siempre y cuando pasen al menos 120 días si la parte comestible de los cultivos va a estar en contacto con el suelo o 90 días si no va a estar en contacto.

El material vegetal y animal que se utilice como abono debe compostarse y obtener una relación C/N de entre 25:1 y 40:1 y haberse sometido a unas temperaturas de 114°C y 152°C durante 3 días.

Los materiales de origen vegetal no compostados pueden utilizarse como abono.

Las sustancias incluidas en la Lista nacional pueden utilizarse como nutrientes o correctores del suelo.

Las sustancias de origen mineral extraído y de baja solubilidad pueden utilizarse como nutrientes o corrector del suelo y si son de alta solubilidad tienen que cumplir las condiciones de la Lista nacional.

Las cenizas de material vegetal pueden utilizarse como nutrientes o correctores del suelo, siempre que el material quemado no contenga sustancias prohibidas en la Lista nacional o si las cenizas no se incluyen en la Lista nacional.

Los materiales de origen vegetal o animal que se alteren químicamente durante un procesado, no pueden utilizarse como abono o corrector del suelo salvo que se incluya expresamente en la Lista nacional.

Cualquier material que contenga sustancias prohibidas en la Lista nacional no puede utilizarse.

Los fangos de aguas residuales no pueden utilizarse.

El incendio de los restos de cosechas no puede utilizarse salvo que se emplee como método para contener la presencia de semillas de hierbas, plagas o enfermedades.

Las semillas, plántulas y material de reproducción que se utilicen, deben ser orgánicos certificados bajo la norma N.O.P., en caso de no estar disponibles comercialmente variedades equivalentes se pueden utilizar semillas y material de reproducción no orgánico no tratadas o tratadas con sustancias incluidas dentro la Lista nacional (siempre que las semillas no se destinen al consumo como brotes comestibles).

NOTA INFORMATIVA: Este documento es una guía, la información que se presenta es un resumen para facilitar la comprensión de la norma N.O.P., por lo que en caso de duda o necesidad de ampliar la información, se debe consultar el texto íntegro de la norma.

Si se utiliza material de reproducción vegetativa tratado con sustancias no incluidas en la Lista nacional para obtener cosechas perennes, se pueden vender las cosechas como orgánicas después de un año.

El productor debe realizar rotación de cultivos para mejorar el contenido de materia orgánica, favorecer el control de plagas y enfermedades, promover el control de la erosión y mejorar el manejo de nutrientes.

El productor debe utilizar prácticas para prevenir la aparición de hierbas, plagas y enfermedades como:

- Rotaciones de cultivos,
- Medidas fitosanitarias para evitar la presencia de semillas de hierbas y patógenos.
- Selección de especies.
- Medios físicos y mecánicos.
- Introducción de predadores,
- Desarrollo y conservación de los hábitats de los predadores.
- Utilización de trampas, señuelos y repelentes no sintéticos.

Los problemas de hierbas se pueden controlar mediante:

- Acolchados con materiales biodegradables.
- Siega.
- Pastoreo.
- Escarda.
- Medios térmicos.
- Acolchados con plásticos y otros materiales sintéticos siempre que se retiren.

Los problemas de plagas, enfermedades y hierbas se pueden controlar mediante el uso de las sustancias permitidas en la Lista nacional.

El productor no puede usar madera tratada con arseniato u otros materiales prohibidos si van a estar en contacto con el suelo o los productos que se cosechen.

¿Qué requisitos deben cumplir los productos de recolección silvestre certificados bajo la norma N.O.P.?

Las zonas donde se recolecten los productos no pueden haber estado sometidas a tratamientos con sustancias prohibidas en los últimos 3 años antes de la recolección.

Los métodos de recolección no pueden ser destructivos y tiene que asegurar la conservación del medio ambiente y de las especies que se recolectan.

¿Qué requisitos deben cumplir los productos elaborados bajo la norma N.O.P.?

El operador que solicite la certificación N.O.P. debe elaborar y presentar al SC CAAE un plan de manejo orgánico, que forma parte de la Solicitud de certificación.

Los métodos mecánicos, térmicos y biológicos se pueden emplear para conservar y preparar los productos.

Las sustancias (aditivos y auxiliares) no agrarios e ingredientes agrarios no orgánicos, pueden utilizarse si están incluidos en la Lista nacional. Los ingredientes no orgánicos pueden utilizarse si no están disponibles comercialmente como orgánicos.

El control de las plagas en las instalaciones debe hacerse mediante prácticas como la eliminación del hábitat, las fuentes de alimentación y las áreas de reproducción; prevenir el acceso a las instalaciones, controlar los factores como luz, temperatura, humedad y circulación de aire; mediante controles mecánicos y físicos como trampas, señuelos, repelentes incluidos la Lista nacional.

Si estas prácticas no son efectivas se pueden aplicar sustancias incluidas en la Lista nacional.

Si la utilización de estas prácticas y de sustancias incluidas en Lista nacional no es efectiva, se pueden utilizar sustancias no incluidas siempre que se notifique al SC CAAE y se describan los métodos de aplicación y medidas para evitar el contacto con los productos o ingredientes orgánicos.

La industria debe adoptar medidas efectivas para evitar la mezcla o contacto entre productos orgánicos y no orgánicos o con sustancias prohibidas.

Los materiales de envasado y los envases que contengan fungicidas sintéticos, conservantes o fumigantes, no pueden utilizarse en productos orgánicos.

Las bolsas o envases que hayan tenido contacto con cualquier sustancia que pueda comprometer la integridad del producto o ingrediente orgánico no pueden utilizarse, salvo que se limpien y se eliminen los restos de estas sustancias.

¿Cómo tramitar excepciones temporales en la aplicación de los requisitos de la norma N.O.P.?

El U.S.D.A. puede autorizar excepciones temporales de la norma NOP en los casos siguientes:

- Desastres naturales declarados por el U.S.D.A.
- Daños por sequía, viento, inundaciones, humedad excesiva, granizo, tornado, terremoto, incendio, u otras causas
- Prácticas para investigaciones, pruebas de técnicas, variedades o ingredientes para el cultivo o procesado.

El SC CAAE podrá recomendar al U.S.D.A. la aplicación de excepciones temporales.

El U.S.D.A. notificar las decisiones sobre las excepciones temporales autorizadas al SC CAAE para que su aplicación sea verificada.

¿Cómo etiquetar los productos certificados bajo la norma N.O.P.?

Los productos certificados bajo la norma N.O.P. se deben etiquetar utilizando unas menciones concretas en función de las distintas categorías establecidas según su composición:

Categoría	Información obligatoria	Información Opcional	Prácticas prohibidas y excepciones
<p>"100 % organic" (100% de los ingredientes producidos como orgánicos)</p>	<p>Nombre y dirección del manipulador o distribuidor del producto final y a continuación: Nombre de la entidad de certificación tras la frase "Certified organic by..." u otra similar. Para SC CAAE deberá aparecer "Certified organic by SC CAAE"</p>	<p>La frase "100 % organic" + nombre producto El término "organic" tras cada ingrediente orgánico en productos de múltiples ingredientes El logo USDA y / o El logo del organismo certificador Los datos de contacto del organismo de certificación (dirección, dirección de Internet ó teléfono)</p>	<p>Los productos identificados como "100% organic" no podrán: Utilizar radiaciones ionizantes Usar ingredientes, aditivos o auxiliares que no sean de origen ecológico certificado. Añadir sulfitos, nitratos o nitritos Utilizar el mismo ingrediente en forma orgánica y no orgánica</p>
<p>"Organic" (Al menos el 95% de sus ingredientes son de origen orgánico)</p>	<p>Identificar los ingredientes orgánicos con la palabra "organic", ó diferenciándolos con un asterisco u otra marca similar. Nombre y dirección del manipulador o distribuidor del producto final y a continuación: Nombre de la entidad de certificación tras la frase "Certified organic by..." u otra similar. Para SC CAAE deberá aparecer "Certified organic by SC CAAE"</p>	<p>El término "organic" + nombre producto % de ingredientes orgánicos El logo USDA y / o El logo del organismo certificador Los datos de contacto del organismo de certificación (dirección, dirección de Internet ó teléfono)</p>	<p>Los productos o ingredientes identificados como "orgánico", no podrán: Utilizar radiaciones ionizantes Utilizar ingredientes, aditivos o auxiliares que no se autoricen en la Lista nacional Añadir sulfitos, sulfatos o nitritos Utilizar ingredientes no orgánicos cuando haya ingredientes orgánicos disponibles Utilizar el mismo ingrediente en forma orgánica y no orgánica</p>
<p>"Made with organic ingredients" (Entre un 70 y un 95% de sus ingredientes son de origen orgánico)</p>	<p>Lista de ingredientes Identificar los ingredientes orgánicos con la palabra "organic", ó diferenciándolos con un asterisco u otra marca similar. Nombre y dirección del manipulador o distribuidor del producto final y a continuación: Nombre de la entidad de certificación tras la frase "Certified organic by..." u otra similar. Para SC CAAE deberá aparecer "Certified organic by SC CAAE"</p>	<p>La frase "Made with organic + ingredientes o grupos de ingredientes". (El producto no puede incluir más de 3 ingredientes o grupos de alimentos). % de ingredientes orgánicos del producto. El sello del organismo certificador. Los datos de contacto del organismo de certificación (dirección, dirección de Internet ó teléfono).</p>	<p>Los productos identificados como orgánicos, no podrán: Utilizar radiaciones ionizantes. Utilizar ingredientes, aditivos o auxiliares que no se autoricen en la Lista nacional. Añadir sulfitos, sulfatos o nitritos (excepción: sulfitos en vinos). Utilizar ingredientes no orgánicos cuando haya ingredientes orgánicos disponibles. Utilizar el mismo ingrediente en forma orgánica y no orgánica. Para los ingredientes comprendidos hasta el 70%. 95%, los requerimientos son los mismos que los expuestos para la categoría anterior, "organic". NO PUEDEN utilizar el sello USDA Para los ingredientes no orgánicos comprendidos hasta el 30% de ingredientes no ecológicos: -Sí pueden producirse con ingredientes, aditivos o auxiliares que no se permitan en la Lista Nacional -Sí se pueden añadir sulfitos, sulfatos o nitritos. (En el caso del vino, también pueden añadirse sulfitos a la parte del 70% de origen orgánico) -Sí se pueden usar ingredientes no orgánicos aunque estén disponibles en forma orgánica -Sí se puede usar el mismo ingrediente, parte en forma orgánica y parte en forma no orgánica</p>

Dado que un mismo producto eventualmente puede tener varias certificaciones y éstas, estar concedidas por diferentes entidades, es necesario que en el etiquetado se indique de manera clara la relación entre la certificación N.O.P. y la entidad (agente de certificación acreditado) que concede esta certificación.

NOTA INFORMATIVA: Este documento es una guía, la información que se presenta es un resumen para facilitar la comprensión de la norma N.O.P., por lo que en caso de duda o necesidad de ampliar la información, se debe consultar el texto íntegro de la norma.

En estos casos y para evitar posibles confusiones también se puede utilizar la mención "Certified organic NOP by SC CAAE".

Dentro del 5% de ingredientes no ecológicos permitidos dentro de la categoría "organic" y del 30 % de la categoría "Made with organic...", se incluyen todas las sustancias de origen no orgánico que se puedan utilizar, tanto si son de origen agrario como si no, y tanto si se emplean como ingrediente, aditivo o auxiliar para la elaboración.

En consecuencia, el porcentaje de productos agrarios de origen no orgánico que se puede utilizar en el NOP es menor que en el caso de la norma UE (RCE 834/2007).

El cálculo del % de ingredientes ecológicos se debe realizar de la siguiente manera: Dividiendo el peso total (o volumen en caso de líquidos) de todos los ingredientes de origen orgánico entre el peso total (o volumen total) del producto final, excluyendo el peso de agua y sal

El único término protegido por la norma N.O.P. y el único que se puede utilizar en el etiquetado es el término en inglés "Organic", ningún otro puede utilizarse, ni tampoco derivados como "Bio" o "Eco". La norma N.O.P. no contempla la posibilidad de etiquetar productos en conversión.

La declaración de ingredientes no puede utilizar una letra que sea mayor de la mitad de la letra más grande de la etiqueta y todas las letras de la declaración de ingrediente deben ser de igual tamaño, color y tipo.

La norma N.O.P. también establece como debe ser exactamente el sello USDA que se use en la etiqueta, en cuanto a color, diseño, etc; y en caso de utilizar la marca CAAE (u otra marca privada) esta no puede destacar (en tamaño y posición) frente al sello USDA.



¿Qué sustancias puede utilizarse en el cultivo de productos bajo certificación N.O.P.

§ 205.601 Sustancias sintéticas permitidas para el uso en la producción de cosechas orgánicas.

De acuerdo con las restricciones especificadas en esta sección, las sustancias sintéticas siguientes se podrán usar en la producción de cosechas orgánicas:

- (a) Como algicida, desinfectantes, y asépticos, incluyendo sistemas de limpieza para sistemas de irrigación:
- (1) Alcoholes
 - (i) Etanol
 - (ii) Isopropanol
 - (2) Materiales de cloro - Excepto, Que, los niveles residuales de cloro en el agua no excederán el límite máximo residual de desinfectantes según la Ley de Agua Potable Segura.
 - (i) Hipoclorito de calcio
 - (ii) Dióxido de cloro
 - (iii) Hipoclorito de sodio
 - 3) Sulfato de cobre-para su uso como alguicida en los sistemas de arroz acuático, se limita a una aplicación por terreno durante un periodo de 24 meses. Las tasas de aplicación se limitan a los que no aumentan los valores de referencia en análisis de suelo para el cobre en un plazo acordado por el productor y agente certificador acreditado
 - (4) Peróxido de hidrógeno
 - (5) El ozono para su uso solamente como limpiador de sistema de riego.
 - (6) El ácido peracético - utilización en la desinfección de equipos, semillas y material de propagación.
 - (7) Base jabonosa - Alguicida/ demossers
 - (8) Peroxihidrato carbonato sodico (CAS # -15630-89-4)-La ley federal restringe el uso de esta sustancia en la producción de cultivos alimentarios a los usos de alimentos aprobados identificados en la etiqueta del producto. *Se fabrica mediante un proceso seco, húmedo o spray de carbonato de sodio y peróxido de hidrógeno. Puede ser utilizado en la acuicultura, arroz/arroz salvaje, invernaderos comerciales, viveros y centros de jardinería.*
- (b) Como herbicidas, barreras de maleza, tal como sea pertinente:
- (1) Herbicidas, con base jabonosa - para el uso en el mantenimiento de la granja (caminos, zanjas, vías preferenciales, perímetros para construcción) y cosechas ornamentales
 - (2) Mulchin
 - (i) Periódicos u otra clase de papel reciclable, sin tintas brillantes o de color.
 - (ii) Pajotes y cubiertas de plástico (con base en petróleo que no sea cloruro polivinilo (PVC))
- (c) Como insumos para convertir en abono Periódicos u otra clase de papel reciclable, sin tintas brillantes o de color
- (d) Como repelentes para animales Jabones, amoniaco - para usar como un repelente para animales grandes únicamente, sin contacto con el suelo o con la parte comestible de la cosecha
- (e) Como insecticidas (incluyendo acaricidas o control para acáridos):
- (1) Carbonato de amonio - para uso como carnada en trampas para insectos únicamente, sin contacto directo con la cosecha o con el suelo
 - (2) Silicato de potasio acuoso. (CAS # -1312-76-1). La sílice, que se utilice en la fabricación de silicato de potasio, debe proceder de forma natural de arena. *Es fabricado por la fusión de compuestos naturales (arena de sílice y carbonato de potasio) y puede ser utilizado para los cultivos agrícolas: frutos secos, frutas, enredaderas, césped y plantas ornamentales. Puede reducir los daños de ácaros, moscas blancas y otros insectos, oidio, botrytis y enfermedades de la raíz*
 - (3) Ácido bórico - Para el control de plagas en instalaciones, no debe entrar en contacto directo con alimentos o cultivos orgánicos.
 - (4) Sulfato de cobre - como control de camarón en la producción de arroz acuático, se limita a una aplicación por terreno durante 24 meses. Las tasas de aplicación se limitan a niveles que no aumentan los valores de referencia de análisis de suelo para el cobre en un plazo acordado por el productor y agente certificador acreditado.
 - (5) Azufre elemental
 - (6) Azufre de cal - incluyendo polisulfuro de calcio.
 - (7) Aceites, para horticultura - aceites de escaso alcance como aceites inactivos, sofocantes y de estío.
 - (8) Jabones, para insecticida
 - (9) Trampas pegajosas/barreras
- (f) Sustancias atrayentes para insectos. Feromonas
- (g) Como raticidas:
- (1) Dióxido de azufre - control subterráneo para roedores únicamente (bombas de humo)
 - (2) Vitamina D3
- (h) Como carnada de babosa o caracol <Ninguna>
- (i) Como control de enfermedades de plantas
- (1) Silicato de potasio acuoso. (CAS # -1312-76-1). La sílice, que se utilice en la fabricación de silicato de potasio, debe proceder de forma natural de arena. *Es fabricado por la fusión de compuestos naturales (arena de sílice y carbonato de potasio) y puede ser utilizado para los cultivos agrícolas: frutos secos, frutas, enredaderas, césped y plantas ornamentales. Puede reducir los daños de ácaros, moscas blancas y otros insectos, oidio, botrytis y enfermedades de la raíz.*
 - (2) Cobres, fijos - hidróxido de cobre, óxido de cobre, oxiclورو de cobre, incluye productos exentos de tolerancia EPA, Siempre que, Los materiales con base de cobre se deben usar de una manera que minimicen la acumulación en el suelo y no se deberá usar para herbicidas.
 - (3) Sulfato de cobre - La sustancia se deberá usar de una manera que minimice la acumulación del cobre en el suelo.
 - (4) Cal hidratada - se deberá usar de una manera que minimice la acumulación del cobre en el suelo.
 - (5) Peróxido de hidrógeno

NOTA INFORMATIVA: Este documento es una guía, la información que se presenta es un resumen para facilitar la comprensión de la norma N.O.P., por lo que en caso de duda o necesidad de ampliar la información, se debe consultar el texto íntegro de la norma.

- (6) Azufre de cal
 - (7) Aceites, para horticultura - aceites de escaso alcance como aceites inactivos, sofocantes y de estío.
 - (8) Ácido peracético - para controlar la roya
 - (9) Bicarbonato de potasio
 - (10) Azufre elemental
 - (11) Estreptomina para control de la roya en manzanas y peras únicamente.
 - (12) La tetraciclina, solamente para el control de la roya y sólo hasta el 21 de octubre 2012.
- (j) Como enmiendas para el suelo y plantas:
- (1) Extractos de plantas acuáticas (que no sean hidrolizadas) - El proceso de extracción está limitado al uso de hidróxido de potasio o hidróxido de sodio; la cantidad de solvente usada se limita a tal cantidad como sea necesaria para extracción.
 - (2) Azufre elemental
 - (3) Ácidos de humus - depósitos de ocurrencia natural, extractos de agua y alcalinos únicamente
 - (4) Sulfonato de lignina - agente quelante, supresor de polvo, agente de flotación
 - (5) Sulfato de magnesio - permitido con una deficiencia documentada del suelo
 - (6) Micronutrientes - no para usarse como un desfoliante, herbicida, o desecante. Los que se hacen de nitratos o cloruros no se permiten. La deficiencia del suelo se debe documentar por medio de pruebas.
 - (i) Productos de boro soluble
 - (ii) Sulfatos, carbonatos, óxidos, o silicatos de zinc, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, selenio, y cobalto,
 - (7) Productos pesqueros líquidos - se pueden equilibrar con un pH de ácido sulfúrico, cítrico o fosfórico. La cantidad de ácido usada no excederá el mínimo necesario para bajar el pH a 3.5
 - (8) Vitaminas, B1, C, y E
 - 9) El ácido sulfuroso (CAS 7782-99-2 #), para la generación en la explotación de sustancias que utiliza el 99% de pureza de azufre elemental por el párrafo (j) (2) de esta sección.
- (k) Como reguladores del crecimiento de plantas Etileno - para regular del florecimiento de la piña
- (l) Como agentes flotantes en el manejo posterior a la recolección de la cosecha:
- (1) Sulfonato de lignina
 - (2) Silicato de sodio - para procesar frutas y fibra de árboles
- (m) Como ingredientes sintéticos inertes según la clasificación de la Agencia para la Protección Ambiental (EPA), para uso con sustancias no sintéticas o sustancias sintéticas enumeradas en esta sección y usadas como ingrediente de pesticida activo de acuerdo con cualquier limitación de uso de tales sustancias:
- (1) Lista 4 de EPA - Inertes de importancia mínima
 - (2) Lista 3-EPA inertes de toxicidad desconocida. Solo para uso en dispensadores pasivos de feromonas.
- (n) Preparaciones de semillas. El cloruro de hidrógeno (CAS 7647-01-0 #) para limpieza de semilla de algodón para la siembra.
- (o)-(z) [Reservado]

§ 205.602 Sustancias no sintéticas prohibidas para el uso en la producción de cosechas orgánicas.

Las sustancias no sintéticas siguientes no se podrán usar en la producción de cosechas orgánicas:

- (a) Cenizas del fuego del estiércol
- (b) Arsénico
- (c) Cloruro de calcio, el proceso de salmuera es natural cuyo uso está prohibido, excepto como spray foliar para tratar un desorden fisiológico asociado a la captación de calcio.
- (d) Sales de plomo
- (e) Cloruro de potasio, a menos que derive de una extracción de minas y se apliquen de manera que minimice la acumulación de cloruro en el suelo.
- (f) Fluoroaluminato de sodio (extraído de minas)
- (g) Nitrato de sodio - a menos que el uso se limite a no más del 20% de la demanda total de nitrógeno del cultivo; el uso en la producción de espirulina no está restringida hasta el 21 de octubre 2005.
- (h) Estricnina
- (i) Polvo de tabaco (sulfato de nicotina)
- (j)-(z) [Reservado]

¿Qué sustancias puede utilizarse en el procesamiento de productos bajo certificación N.O.P.

§ 205.605 Sustancias no agrícolas (no orgánicas) permitidas como ingredientes dentro de y en productos procesados rotulados como "orgánico" o "elaborado con orgánico (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos)".

Las siguientes sustancias no agrícolas se podrán usar como ingredientes dentro de o en un producto procesado rotulado como —orgánico|| o —elaborado con orgánico (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos)|| únicamente de acuerdo con cualquier restricción especificada en esta sección.

(a) No sintéticos permitidos:

- (1) Ácidos
 - (i) Alginatos
 - (ii) Cítrico - producido por fermentación microbial de sustancias de carbohidratos
 - (iii) Láctico
- (2) El agar-agar.
- (3) Enzimas animales - (derivados cuajo animales, hígado catalasa bovina; lipasa animal; pancreatina, pepsina y tripsina).
- (4) Bentonita
- (5) Carbonato de calcio
- (6) Cloruro de calcio
- (7) Sulfato de calcio-(extracción minera)
- (8) Carrageno
- (9) Culturas lácteas
- (10) Tierra diatomácea - para filtrar alimentos únicamente
- (11) Lisozima de huevo blanco (CAS 9001-63-2 #)
- (12) Encimas - se deberán derivar de plantas comestibles, no tóxicas, hongos no patógenos o bacteria no patógenas
- (13) Sabores de fuentes no sintéticas únicamente, no se deberán producir usando sistemas de solventes y portadores sintéticos o cualquier preservativo artificial.
- (14) Goma Gellan (CAS # 71010-52-1). Solo la forma nativa, de alto acilo. *Funciona como un agente espesante para producir textura en una gama de productos tales como rellenos de panadería, postres y salsas. Se trata de un polvo de color blanquecino soluble en agua, que forma geles en presencia de los iones con carga positiva, y su espesor puede ser manipulado para funciones específicas mediante la adición de potasio, magnesio, calcio y/o sales de sodio.*
- (15) Glucano delta-lactona-La producción por la oxidación de D-glucosa con agua de bromo está prohibido.
- (16) Caolín
- (17) Acido L- Mállico
- (18) Sulfato de magnesio, de fuentes no sintéticas únicamente
- (19)-Microorganismos - cualquier bacteria de la categoría alimenticia, hongos y otros microorganismos
- (20) Nitrógeno - grados libres de aceite
- (21) Oxígeno - grados libres de aceite
- (22) Perlita - para el uso como una ayuda como filtro en el procesamiento de alimentos únicamente
- (23) Cloruro de potasio
- (24) Yoduro de potasio
- (25) Bicarbonato de sodio
- (26) Carbonato de sodio
- (27) Ácido tartárico - elaborado a partir de uva de vinificación.
- (28) Ceras - no sintéticas
 - (i) Cera carnauba
 - (ii) Resina de madera
- (29) Levadura - no sintética, crecimiento en sustrato petroquímico y en el líquido de desperdicio de sulfito se prohíbe
 - (i) Autolisato
 - (ii) Horneadores
 - (iii) Levadura de Cerveza
 - (iv) Nutricional
 - (v) Ahumado - el proceso no sintético de sabor ahumado se deberá documentar.

(b) Sintéticos permitidos:

- (1) El carbón activado (CAS 7440-44-0 # s; 64365-11-3)-sólo de fuentes vegetales, para uso sólo como una ayuda de filtrado.
- (2) Alginatos
- (3) Bicarbonato de amonio - para el uso como agente de fermentación únicamente
- (4) Carbonato de amonio - para el uso como agente de fermentación únicamente
- (5) Ácido ascórbico
- (6) Citrato de calcio
- (7) Hidróxido de calcio
- (8) Fosfatos de calcio (monobásico, dibásico, y tribásico)
- (9) Dióxido de carbón
- (10) Celulosa - para uso en cubiertas de regeneración, como un agente anti-aglomerante (no blanqueado con cloro) y de la filtración

NOTA INFORMATIVA: Este documento es una guía, la información que se presenta es un resumen para facilitar la comprensión de la norma N.O.P., por lo que en caso de duda o necesidad de ampliar la información, se debe consultar el texto íntegro de la norma.

(11) Materiales de cloro - para desinfectar y sanear superficies de contacto con alimentos, Excepto, Que, niveles residuales de cloro en el agua no deberán exceder el máximo del límite de desinfectantes residuales según La Ley de Agua Potable Segura.

- (i) Hipoclorito de calcio
- (ii) Dióxido de cloro
- (iii) Hipoclorito de sodio

(12) Ciclohexitamina (CAS # 108-91-8) para su uso sólo como una caldera de agua como aditivo para la esterilización de envases.

(13) Dietilaminoetanol (CAS # 100-37-8) para su uso sólo como una caldera de agua como aditivo para la esterilización de envases.

(14) Etileno - permitido para madurar la fruta tropical después de la recolección de la cosecha

(15) Sulfato ferroso - para enriquecer con el hierro o fortificar los alimentos cuando los reglamentos lo requieran o recomienden (organización independiente)

(16) Gliceridas (mono y di) - únicamente para el uso de secar los alimentos en cilindro

(17) Glicerina - producido por hidrólisis de grasas y aceites

(18) Peróxido de hidrógeno

(19) Lecitina - blanqueada

(20) Carbonato de magnesio - únicamente para el uso en productos agrícolas rotulados —elaborado con orgánico (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos)||, prohibido en productos agrícolas rotulados —orgánico||

(21) Cloruro de magnesio - derivado del agua del mar

(22) Estearato de magnesio - para el uso en productos agrícolas rotulados —elaborado con orgánico (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos)||, prohibido en productos agrícolas rotulados como —orgánico||

(23) Vitaminas y minerales nutrientes de acuerdo con 21 CFR 104.20, Pautas de la Calidad de Nutrición para Alimentos

(24) Octadecilamina (CAS # 124-30-1) para su uso sólo como una caldera de agua como aditivo para la esterilización de envases.

(25) Ozono

(26) Pectina (de bajo metóxido)

(27) El ácido Peracético / Peroxiacético (CAS # 79-21-0) para su uso en lavado y / o agua de enjuague de acuerdo a las limitaciones de la FDA. Para su uso como desinfectante en las superficies de contacto con alimentos.

(28) Ácido fosfórico - para limpieza de superficies y equipo con contacto con alimentos únicamente

(29) Tartrato de ácido de potasio

(30) Carbonato de potasio

(31) Citrato de potasio

(32) Hidróxido de potasio - prohibido para el uso de pelar frutas y vegetales con lejía

(33) Yoduro de potasio - únicamente para el uso en productos agrícolas rotulados —elaborado con orgánico (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos)||, prohibido en productos agrícolas rotulados —orgánico||

(34) Fosfato de potasio - únicamente para el uso en productos agrícolas rotulados —elaborado con orgánico (ingredientes especificados o grupo(s) de alimentos)||, prohibidos en productos agrícolas rotulados —orgánico||

(35) Dióxido de silicio

(36) Pirofosfato ácido de sodio (CAS 7758-16-9 #) para su uso sólo como agente fermentador

(37) Citrato de sodio

(38) Hidróxido de sodio - prohibido para el uso de pelar frutas y vegetales con lejía

(39) Fosfatos de sodio - para el uso en alimentos lácteos únicamente

(40) Dióxido de azufre - para uso en vino rotulado —elaborado con uvas orgánicas|| únicamente; Siempre que, El total de la concentración de sulfito no exceda 100 ppm.

(41) Ácido tartárico - a partir del ácido málico.

(42) Tetrasodio pirofosfato (CAS 7722-88-5 #), para uso exclusivo en productos análogos de carne.

(43) Tocoferoles - derivados del aceite vegetal cuando extractos de romero no sean una alternativa conveniente

(44) Goma xantata

(c)-(z) [Reservado]

§ 205.606 Productos agrícolas producidos no orgánicamente permitidos como ingredientes dentro de o en productos procesados rotulados como orgánico o elaborados con ingredientes orgánicos.

Sólo los siguientes productos agrícolas producidos no orgánicamente, pueden ser utilizados como ingredientes en productos procesados, etiquetados como "orgánicos", sólo de acuerdo con las restricciones especificadas en esta sección, y sólo cuando el producto no esté disponible comercialmente en forma orgánica.

(a) Tripas, de los intestinos tratados.

(b) Polvo de apio.

(c) Chía (Salvia hispanica L.).

(d) Colorantes derivados de productos agrícolas:

(1) Extracto de color Annato (pigmento CAS # 1393-63-1) de agua y aceite soluble.

(2) Extracto de jugo de color de la remolacha (pigmento CAS # 7659-95-2).

(3) Extracto de color de Betacaroteno, derivado de zanahorias (CAS 1393-63-1 #).

(4) Color negro zumo de grosella (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7 y 134-04-3).

(5) Negro / Color púrpura jugo de zanahoria (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7, y 134-04-3).

(6) Jugo color de arándano (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7 y 134-04-3).

(7) Jugo color de zanahoria (CAS # 1393-63-1 pigmento).

(8) Jugo color de cereza (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7 y 134-04-3).

(9) Jugo color de chokeberry-Aronia (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7, y 134-04-3).

(10) Jugo color de la baya del saúco (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7 y 134-04-3).

NOTA INFORMATIVA: Este documento es una guía, la información que se presenta es un resumen para facilitar la comprensión de la norma N.O.P., por lo que en caso de duda o necesidad de ampliar la información, se debe consultar el texto íntegro de la norma.

- (11) Color Zumo de uva (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7 y 134-04-3).
- (12) Color extracto de piel de la uva (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7 y 134-04-3).
- (13) Color pimentón (CAS # 68917-78-2), secos, y el aceite extraído.
- (14) Jugo color de calabaza (pigmento CAS # 127-40-2).
- (15) Jugo de patata violeta (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7 y 134-04-3).
- (16) Extracto color Col lombarda (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7 y 134-04-3).
- (17) Extracto color de rábano rojo (pigmento CAS # 's: 528-58-5, 528-53-0, 643-84-5, 134-01-0, 1429-30-7 y 134-04-3).
- (18) Extracto color de azafrán (pigmento CAS # 1393-63-1).
- (19) Extracto color de cúrcuma (CAS # 458-37-7).
- (e) Aceite de eneldo (CAS 8006-75-5 #).
- (f) El aceite de pescado (ácidos grasos CAS # 's: 10417-94-4, 25167-62-8 y) estabilizada con ingredientes orgánicos o sólo con los ingredientes en la Lista Nacional, § § 205,605 y 205,606.
- (g) Vinos fortificados de cocina. *Sólo cuando no están disponibles comercialmente en forma orgánica. Ambos vinos son los ingredientes que le confieren un sabor único a una variedad de alimentos como sopas y platos principales. Marsala se produce mediante la adición de levaduras al jugo de uvas machacadas y prensadas. Sherry se produce mediante la adición de los licores después de la fermentación. Ambos vinos se convierten en no-bebidas, vinos para cocinar con la adición de sal.*
- (1) Marsala
- (2) Sherry
- (h) Fructooligosacáridos (CAS # 308066-66-2).
- (i) Gengibre -congelado.
- (j) Gelatina (CAS 9000-70-8 #).
- (k) Gomas-Solo extraídas con agua (arábica, guar, algarroba y de semillas de algarrobo).
- (l) El lúpulo (*Humulus lupulus*).
- (m) La inulina enriquecida con oligofruktosa, (CAS # 9005-80-5).
- (n) Algas marinas para uso sólo como un espesante y suplemento dietético.
- (o) Harina de konjac (CAS # 37220-17-0).
- (p) La lecitina-sin blanquear.
- (q) Hierba limón (*Cymbopogon citratus*)- congelado.
- (r) Laca color naranja – sin blanquear (CAS 9000-59-3 #).
- (s) Pectina (alto-metoxi).
- (t) Pimientos (Chile Chipotle).
- (u) Almidones:
- (1) Almidón de maíz (autóctono).
- (2) El almidón de arroz, no modificado (CAS # 97 ...)- para su uso en el manejo ecológico hasta 21 de junio 2009.
- (3) Fécula de patata dulce - solo para producción de fideos celofán.
- (v) Goma tragacanto (CAS # -9000-65-1). *Sólo cuando no esté disponibles comercialmente en forma orgánica. Proporciona textura, viscosidad y estabilidad a la emulsión en alimentos tales como aderezos para ensaladas y salsas. Se cosecha de los tallos y ramas de *Astragalus gummifer* Labillardière y otras especies asiáticas de *Astragalus* (Fam. Leguminosae) en el desierto y zonas áridas del Medio Oriente. La goma seca se limpia, se corte mecánicamente, se disuelve en agua y se filtra antes de que se utilice en la elaboración de alimentos.*
- (w) Hojas de laurel turca.
- (x) Algas Wakame (*Undaria pinnatifida*).
- (y) Proteína de suero concentrado.

NOTA INFORMATIVA: Este documento es una guía, la información que se presenta es un resumen para facilitar la comprensión de la norma N.O.P., por lo que en caso de duda o necesidad de ampliar la información, se debe consultar el texto íntegro de la norma.