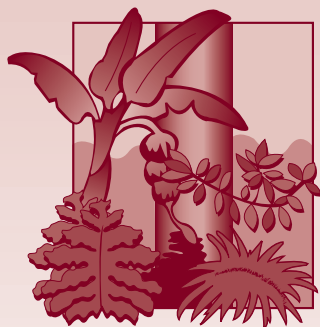


HOJAS VERDES

EL REGLAMENTO 29782 MAG

(Normas para el mercado de Costa Rica y Europa)

BOLETIN: Agosto 2012



Eco-LOGICA

Agencia Internacional de Certificación

Una Empresa Nacional Con
Reconocimiento Internacional



¿QUIÉNES SOMOS?

Nuestro Origen

Eco-LOGICA S.A. inició con la certificación de sistemas de producción orgánicos, para lo cual fue la primera certificadora acreditada ante el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (MAG), nació como respuesta a la necesidad de garantizar la legitimidad de estos productos, ofreciendo credibilidad al consumidor y protección al productor.

Eco-LOGICA fue creada en 1997 por un esfuerzo de la Asociación Nacional de Agricultura Orgánica (ANAO), por lo cual ha crecido a la luz de una base social comprometida con el desarrollo sostenible e integral del sector agropecuario.

Propósito Institucional

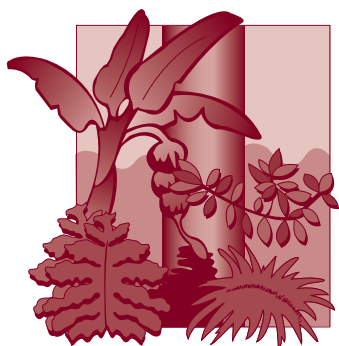
“Mejorar el acceso a los servicios de certificación de producción sostenible para que sean una herramienta que abra oportunidades a los productores de la región especialmente a los pequeños productores”

San José, Costa Rica

Teléfonos: (506) 2297.6676 – 2235.2811 – Fax: (506) 2235.1638

Correo Electrónico: info@eco-logica.com

Sitio Web: www.eco-logica.com



Eco-LOGICA

Agencia Internacional de Certificación

**HOJAS
VERDES**

Boletín especial: El Reglamento 29782 MAG
(Normas para el mercado de Costa Rica y Europa)



HOJAS VERDES

LAS NORMAS PARA EL MERCADO DE COSTA RICA Y EUROPA
(Reglamento 29782 MAG)

BOLETIN: Agosto 2012

Estimad@s amig@s, **Eco-LOGICA** continúa cumpliendo su propósito de apoyar a los productores orgánicos en todos los temas relacionados a la certificación. En esta oportunidad estamos contando con el apoyo del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), a través del Pitta de Agricultura Orgánica y Fittacori.

Como es conocido por tod@s, las normas de certificación de la producción orgánica están en constante cambio, y es por eso que agradecemos este esfuerzo del MAG para poder llevar a ustedes este Boletín que, esperamos, será de gran utilidad.

Además de este Boletín que contiene la Norma 29782 MAG de Costa Rica, les facilitaremos otro adicional que incluye el Resumen actualizado de la Norma NOP de los Estados Unidos.

El proyecto que estamos realizando, llamado **DESARROLLO DE CAPACIDADES LOCALES EN LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA DE LOS GRUPOS DE PRODUCTORES ORGANIZADOS (GPO)**, no solamente incluye la elaboración de material informativo, sino que también muchos productores se han visto beneficiados con talleres de capacitación en el tema de la Certificación Orgánica.

También queremos comentarles que desde mediados del año anterior se inició el programa de capacitación de Inspectores Orgánicos en el que participan profesionales del Programa de Extensión Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) de Costa Rica.

Este programa de capacitación permite al MAG ofrecer, a partir de este año, a los productores orgánicos que lo soliciten, el servicio de inspección gratuito según lo estipula el artículo 21 de la 8591 “Ley de desarrollo promoción y fomento de la actividad agropecuaria orgánica”, con lo cual los productores orgánicos de todo el país serán beneficiados con la disminución del costo de la certificación.



Este esfuerzo del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica, contratado a Eco-LOGICA, significa una importante inversión que representa un logro para el sector, que esperamos incentive en gran manera la producción orgánica.

No quisiéramos dejar pasar la oportunidad para agradecer la confianza puesta en Eco-LOGICA, ya que como única agencia nacional, seguimos siendo líderes en la certificación de los productores orgánicos del país.

REGLAMENTO 29782 MAG:

REGLAMENTO NACIONAL DE AGRICULTURA ORGÁNICA

Les recordamos que todos los productores certificados deben cumplir con las normas del Reglamento Nacional, incluso los que exportan la totalidad de sus productos.

Costa Rica cuenta con el beneficio de reconocimiento como tercer país ante la Unión Europea, lo que significa que nuestro reglamento de agricultura orgánica es considerado como si fuera el mismo de la Unión Europea.

¡ESTO ES UN GRAN PRIVILEGIO, QUE HAY QUE APROVECHAR!

DATOS PERSONALES

NOMBRE: _____

DIRECCION: _____

TELEFONO: _____



1. Producir alimentos de elevada calidad nutritiva y en cantidad suficiente.
2. Interactuar constructivamente y potenciando la vida con los sistemas y ciclos naturales.
3. Fomentar e intensificar los ciclos biológicos dentro del sistema agrario, lo que comprende los microorganismos, la flora y fauna del suelo, las plantas y los animales.
4. Mantener e incrementar la fertilidad de los suelos constantemente.
5. Promover el uso sostenible y el cuidado apropiado del agua, los recursos acuáticos y la vida que sostienen.
6. Ayudar en la conservación del suelo y el agua.
7. Emplear, en la medida de lo posible, los recursos renovables en sistemas agrarios organizados localmente.
8. Trabajar, en la medida de lo posible, dentro de un sistema cerrado con respecto a la materia orgánica y los nutrientes minerales.
9. Trabajar, en la medida de lo posible, con materiales y sustancias que puedan ser utilizados de nuevo o reciclados.
10. Proporcionar a los animales condiciones de vida que le permitan desarrollar las funciones básicas de su comportamiento innato.
11. Minimizar todas las formas de contaminación que puedan ser producidas por las prácticas agrícolas.
12. Mantener la diversidad genética del sistema agrícola y de su entorno, incluyendo la protección de los hábitats de plantas y animales silvestres.
13. Utilizar materiales auxiliares, en la medida de lo posible, a partir de recursos renovables y que sean biodegradables (empaques, embalajes, tutores, coberturas, etc).



14. Progresar hacia una cadena de producción enteramente ecológica, que sea socialmente justa y ecológicamente responsable.
15. Los organismos genéticamente modificados u obtenidos a través de ingeniería genética y los productos provenientes de tales organismos no son compatibles con los principios de producción orgánica.

CAPITULO II DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 7. TÉRMINOS

COMENTARIO DE ECO-LOGICA:

Las normas orgánicas tienen valor de leyes. En cualquier ley, el significado de cada palabra es muy importante; por ello, es de suma importancia que todos tengamos una sola definición de cada cosa y que entendamos lo mismo cuando hablamos de “transición” o “insumo” o de otros conceptos fundamentales.

AGRICULTURA ORGÁNICA: todos los sistemas agrícolas que promueven la producción ecológica, social y económicamente sana de alimentos, tomando la fertilidad del suelo como un elemento fundamental para la producción, respetando la capacidad natural de las plantas, los animales y los terrenos, para optimizar la calidad en todos los aspectos de la agricultura y el ambiente.

CERTIFICADO ORGÁNICO: es el documento que da fe de que el producto ha cumplido en todas sus etapas con los principios, las normativas y requisitos del reglamento.

CERTIFICACIÓN: es el procedimiento mediante el cual las agencias de certificación oficialmente reconocidas, proveen seguridad escrita de que los productos y los sistemas de control se ajustan a los requisitos establecidos en el reglamento.

COMPOST: se entiende por compost, llamado también “abono compuesto” o “bioabono”, al producto natural resultante de transformaciones biológicas y químicas de la mezcla de sustancias de origen vegetal, animal y mineral, utilizado como fuente de nutrimento y mejorador de suelos.

DERIVADOS DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS: es una sustancia u organismo obtenido a partir de o utilizando ingredientes provenientes



de la utilización de organismos genéticamente modificados pero que no contienen los organismos genéticamente modificados; entre ellos se incluyen aditivos y aromatizantes, suplementos alimenticios para animales, productos fitosanitarios, abonos y mejoradores del suelo, medicamentos para animales, semillas y material vegetativo, ingredientes alimenticios y cualquier otro producto o sustancia proveniente de organismos genéticamente modificados.

ELABORACIÓN O PROCESAMIENTO: operaciones de transformación, envasado, conservación y empaque de productos agropecuarios.

GRUPO DE PRODUCTORES: productores en un área geográfica común con cultivos comunes, con un sistema interno de control y con una administración central responsable del cumplimiento del reglamento.

INGREDIENTE: es cualquier sustancia, incluyendo un aditivo alimentario, empleado en la manufactura o preparación de un alimento y presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

INSPECCIÓN: es la labor de evaluar, visitar, fiscalizar o verificar la naturaleza orgánica de la producción, los procesos o las instalaciones apropiadas para los mismos, que realiza un inspector a requerimiento de una agencia certificadora, de la Dirección o el productor.

INSUMO ORGÁNICO: todo aquel material de origen orgánico o de síntesis biológica utilizado en la producción agropecuaria.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM): son todos los materiales producidos por los métodos modernos de biotecnología, y todas las otras técnicas que emplean biología celular y o molecular para alterar la constitución genética de organismos vivientes en formas o con resultados que no ocurren en la naturaleza o mediante la reproducción tradicional.

PERIODO DE TRANSICIÓN: tiempo que debe transcurrir entre otros sistemas de producción y el sistema orgánico de acuerdo con un plan de transformación debidamente establecido.

PRODUCTO CONVENCIONAL: producto proveniente del sistema agrario dependiente del empleo de fertilizantes y/o plaguicidas artificiales, o que no se ajuste a lo establecido en el reglamento.

TRANSICIÓN O CONVERSIÓN: el proceso de cambio de otros sistemas de producción al sistema orgánico.



ESTIÉRCOL PROCEDENTE DE “AGRICULTURA INDUSTRIAL”: “agricultura industrial” se refiere a los sistemas de producción animal que dependen considerablemente de productos veterinarios y de pastos no permitidos en la agricultura orgánica.

NOTAS:

CERTIFICACIÓN

ARTÍCULO 8. REQUISITOS PARA TERRENOS

Para que una finca pueda ser considerada como orgánica deberá haber pasado un periodo de 3 años en los cuales se hayan implementado las normas del RN.

ARTÍCULO 9. PERIODO DE TRANSICIÓN

Cuando un terreno se encuentre en descanso o abandono sin haberse utilizado insumos prohibidos durante por lo menos 3 años, se podrá acortar el periodo de transición a un año. Esto, siempre y cuando el productor pueda demostrar que no se han aplicado insumos prohibidos en dicho terreno durante ese período (3 años). Cuando se acorta el periodo de transición, el programa de Acreditación y Registro de Agricultura Orgánica (ARAO) realiza un análisis de residuos en el suelo.



Es un requisito que exista manejo orgánico del o los cultivos conforme a las normas del Reglamento Nacional durante un año como mínimo (incluyendo llevar todos los registros necesarios); esto quiere decir que en cultivos anuales como las hortalizas, si se demuestra el cumplimiento del periodo de transición, los productos deben ser vendidos como convencionales un año para después ser vendidos como orgánicos. En el caso de los cultivos perennes aplica la misma regla, pero en general, como éstos tardan alrededor de un año para ser cosechados se cumple con este requisito.

A través de la Ley 8591 “Ley de desarrollo promoción y fomento de la actividad agropecuaria orgánica”, el periodo de transición puede ser acortado o hasta suprimido del todo en fincas que logren demostrar a la Agencia de certificación que han sido manejadas de manera orgánica por al menos 2 años seguidos, sin haber realizado aplicaciones de insumos prohibidos. Estos “permisos especiales” se dan estudiando caso por caso y debe haber una inspección de la Agencia de certificación y de ARAO para otorgarse.

COMENTARIO DE ECO-LOGICA:

Para demostrar que no se han aplicado insumos prohibidos en los terrenos, entre otras evidencias se pueden utilizar cartas de vecinos (declaración jurada) y fotografías.



REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL Y MEDIDAS PRECAUTORIAS PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

ARTÍCULO 11. BARRERAS Y ZONAS DE AMORTIGUAMIENTO

Las fincas que vayan a ser certificadas deben tener límites y zonas de amortiguamiento definidos (barreras vivas, zanjas, zonas de barbecho, otros) para evitar cualquier contaminación del cultivo orgánico.

Si el productor almacena insumos prohibidos (para agricultura convencional) o cosechas convencionales en la finca orgánica, estos deben estar claramente separados de los insumos o cosechas orgánicas.



NOTAS:

ARTÍCULO 12. PLAN DE MANEJO

Un productor o procesador orgánico deberá escribir una planificación anual de su sistema de producción. Este plan debe ser aprobado por el productor y la Agencia certificadora.

EL PLAN DE MANEJO DEBE INCLUIR:

1. Una descripción completa de la unidad en la que se indiquen las parcelas y áreas de proceso
2. Las medidas que se implementarán para garantizar el cumplimiento del reglamento, como por ejemplo, la forma de evitar que haya contaminación con producto convencional
3. El compromiso del productor de cumplir con el reglamento

COMENTARIO DE ECO-LOGICA:

Todas las agencias certificadoras tiene formatos del plan de manejo. Estos formatos ya tienen todos los temas del plan, el productor nada más debe llenar los espacios en blanco con la información necesaria. Consulte a su certificadora para obtener el plan de manejo.



De acuerdo al Artículo 13 el productor deberá presentar su Plan de Manejo actualizado anualmente antes de la inspección.

ARTÍCULO 14. REGISTROS

El productor debe llevar registros de:

- Insumos adquiridos (facturas de compra u otro documento para conocer de donde viene el insumo, cuál insumo es y la cantidad del insumo adquirida)
- Aplicación de los insumos (cual insumo se aplica, dónde se aplica y cuándo se aplica)
- Venta de productos (cantidad y destinatarios)

Si un productor no aplica ningún insumo, solamente debe guardar los documentos de venta de su cosecha (factura a los clientes o registros de ventas)



ARTÍCULO 15. RIESGO DE CONTAMINACIÓN

Es prohibido almacenar materias primas o insumos que no estén permitidos en el reglamento sin separación de la finca. No es obligatorio tener bodegas (una para orgánico y otra para productos prohibidos) pero, **si es obligatorio almacenar estos productos de forma claramente separada para que no haya riesgos de contaminación.**



ARTÍCULO 16. TRANSPORTE

El transporte de los productos orgánicos debe realizarse en envases o recipientes cerrados para evitar que puedan ser sustituidos fácilmente por otros productos no certificados. No es obligatorio transportar los productos certificados en envases cerrados si el transporte se realiza entre un productor certificado y un procesador u otro productor certificado también. Por ejemplo, el transporte de café del productor al beneficio o de la finca de piña a la planta empacadora certificada. En este caso, no es obligatorio cerrar los sacos o las cajas.

Los envases (sacos, cajas, canastos ...) utilizados deben estar rotulados con el Nombre del producto y el Nombre y dirección de la persona responsable de la producción o del proceso.

ARTÍCULO 17. PRODUCCIÓN MIXTA (ORGÁNICA Y NO ORGÁNICA DE PRODUCTOS DIFERENTES)

Los productores que manejen fincas o parcelas orgánicas y convencionales al mismo tiempo, deberán implementar las medidas necesarias que garanticen la separación de ambos productos (los certificados y los convencionales).

La Agencia de certificación tendrá que inspeccionar también la producción convencional para verificar este punto.



ARTICULO 24. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

No se permite la utilización de organismos genéticamente modificados o que se sean obtenidos a través de ingeniería genética y los productos provenientes de OGM, tanto en el campo como en el proceso de los productos.

ARTICULO 25. PRODUCCIÓN PARALELA (ORGÁNICA Y NO ORGÁNICA DE LOS MISMOS PRODUCTOS)

Un productor puede manejar cultivos iguales orgánicos y convencionales al mismo tiempo, siempre y cuando puedan demostrar a través de registros que existe una adecuada separación de los insumos y productos. Por ejemplo, un productor de café puede hacer la transición poco a poco, convirtiendo su cafetal a orgánico de forma gradual.

El productor no puede manejar ambas producciones por un periodo mayor a 5 años. Después de este tiempo debe producir solamente orgánicamente

En el ejemplo dado, el productor tiene 5 años para que toda su producción de café sea orgánica.

No hay límite para la producción mixta (cultivos orgánicos y convencionales que sean diferentes).

ARTÍCULO 26. ZONAS DE AMORTIGUAMIENTO

Las fincas orgánicas que estén cerca de fincas convencionales y en las que haya riesgo de que sean contaminadas, deben tener barreras físicas como zanjas o barreras vivas u otros medios (como zonas de amortiguamiento, es decir, cosecha separada de bordes), que garanticen de que no haya contaminación.

En caso de que haya una contaminación involuntaria, los lotes deberán ser identificados y separados de los demás, y de inmediato se debe comunicar a la Agencia de certificación.





ARTÍCULO 27. INSUMOS

La lista de los ingredientes activos que se pueden utilizar como insumos se encuentra en los Anexos A, B, C y D; algunas de las sustancias presentan usos aprobados o restringidos, por lo que, se debe consultar el reglamento para conocer cuáles sustancias presentan algún tipo de restricción. En estos casos el uso debe ser aprobado por la Agencia de certificación.

ANEXO A

SUSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO

- Estiércol de ganado o gallinaza que no provenga de explotaciones industriales donde haya hacinamiento
- Guano
- Paja
- Compost de:
 1. Sustratos de hongos y ermicultura
 2. Desechos domésticos orgánicos
 3. Residuos vegetales
 - Productos animales procedentes de mataderos e industria pesquera



- Subproductos de la industria alimentaria y textil, que no hayan sido tratados con aditivos sintéticos
- Algas marinas y sus derivados
- Aserrín, cortezas de árbol y desechos de madera
- Cenizas de madera
- Escoria básica
- Potasa mineral, sales de potasio de extracción mineral
- Sulfato de potasio
- Carbonato de calcio (debe ser de origen natural)
- Roca de magnesio
- Roca calcárea de magnesio
- Sales de Epsom (sulfato de magnesio)
- Yeso (sulfato de calcio)
- Vinaza y sus extractos (excepto vinaza amónica)
- Cloruro sódico (solo del sal mineral)
- Fosfato cálcico de aluminio (máximo 90 mg/kg P2O5)
- Oligoelementos (boro, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc)
- Azufre
- Polvo de piedra
- Arcilla (bentonita, perlita, caolita)
- Organismos biológicos naturales
- Vermiculita
- Turba (excluidos los aditivos sintéticos: permitida para semilla, macetas y compostes modulares)
- Humus de gusanos e insectos
- Ceolitas
- Carbón vegetal
- Cloruro de cal
- Subproductos de la industria azucarera
- Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de agricultura orgánica

NOTAS:



I. VEGETALES Y ANIMALES

- Preparaciones a base de piretrinas extraídas de *Chrysanthemum cinerariaefolium*, que posiblemente contiene una sustancia sinérgica
- Preparaciones de rotenona obtenidas de *Derris elliptica*, *Lonchocarpus*, *Thephrosia* spp.
- Preparaciones de *Quassia amara*
- Preparaciones de *Ryania speciosa*
- Preparaciones a base de Neem (*Azadirachtin*) obtenidas de *Azadirachta indica*
- Propóleos
- Aceites vegetales y animales
- Algas marinas, sus harinas, extractos, sales marinas y agua salada (no tratadas químicamente)
- Gelatina
- Lecitina
- Caseína
- Ácidos naturales (vinagre)
- Producto de fermentación de *Aspergillus*
- Extracto de hongos (hongo Shiitake)
- Extracto de *Chlorella*
- Preparados naturales de plantas, excluido el tabaco
- Compuestos inorgánicos (Mezcla de burdeos, hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, caldo bordelés)
- Sales de cobre
- Azufre
- Polvos minerales (polvo de piedra, silicatos)
- Tierra diatomácea

II. MINERALES

- Silicatos, arcilla (bentonita)
- Silicato de sodio
- Bicarbonato de sodio
- Permanganato de potasio
- Aceite de parafina

III. MICROORGANISMOS UTILIZADOS PARA EL CONTROL BIOLÓGICO DE PLAGAS

- Microorganismos (bacterias, virus, hongos), *Bacillus thuringiensis*, Virus granulosis, etc.



IV. OTROS

- Dióxido de carbono y gas de nitrógeno
- Jabón de potasio
- Alcohol etílico
- Preparados homeopáticos y ayurvédicos
- Preparaciones de hierbas y biodinámicas
- Insectos machos esterilizados
-

V. TRAMPAS

- Preparados de feromona
- Preparaciones basadas en metaldehídos que contengan un repelente para las especies de animales mayores, siempre y cuando se aplique en trampas.

ANEXO C

INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRÍCOLA (ADITIVOS ALIMENTARIOS, INCLUIDOS LOS PORTADORES)

- Carbonatos de calcio
- Dióxido de azufre
- Acido láctico
- Dióxido de carbono
- Acido málico
- Acido ascórbico
- Tocoferoles, concentrados naturales mezclados
- Lecitina
- Acido cítrico
- Tartrato de sodio
- Tartrato potásico
- Monofosfato de calcio (solo como gasificante de la harina)
- Acido algínico
- Alginato sódico
- Alginato potásico
- Agar
- Carragenina
- Goma de algarrobo
- Goma de guar
- Goma de tragacanto
- Goma arábica
- Goma Xantan
- Goma Karaya
- Pectinas (sin modificar)
- Carbonatos de sodio
- Carbonatos potásicos
- Carbonatos de amoníaco
- Carbonatos de magnesio
- Cloruro de potasio
- Cloruro de calcio
- Cloruro de magnesio
- Sulfato de calcio
- Hidróxido de sodio
- Argón
- Nitrógeno
- Oxígeno



AGENTES AROMATIZANTES

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en Codex Alimentarius.

AGUA Y SALES

Agua potable.

Sales (con cloruro de sodio o cloruro potásico como componentes básicos utilizados generalmente en la elaboración de alimentos).

PREPARACIONES DE MICROORGANISMOS Y ENZIMAS

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente empleados en la elaboración de alimentos, a excepción de microorganismos obtenidos / modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética.

MINERALES

(Incluyendo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y ácidos grasos esenciales y otros compuestos de nitrógeno. Aprobados solamente si su uso se requiere legalmente en los productos alimentarios a los que se incorporan.

ANEXO D

COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN / PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA

- Agua
- Cloruro de calcio
- Carbonato de calcio
- Hidróxido de calcio
- Sulfato de calcio
- Cloruro de magnesio
- Carbonato de potasio
- Dióxido de carbono
- Nitrógeno
- Etanol
- Ácido tánico
- Albúmina de clara de huevo
- Caseína
- Gelatina
- Colapez
- Aceites vegetales
- Dióxido de silicio
- Carbón activado
- Talco
- Bentonita
- Caolina
- Tierra diatomácea
- Perlita
- Cáscaras de avellana
- Cera de abeja
- Cera de carnauba
- Ácido sulfúrico
- Hidróxido de sodio



- Acido y sales tartáricas
- Carbonato de sodio
- Preparaciones de componentes de corteza
- Hidróxido de potasio
- Acido cítrico
- Goma de guar
- Goma de tragacanto
- Goma arábica
- Goma Xantán
- Goma Karaya
- Pectinas (sin modificar)
- Carbonatos de sodio
- Carbonatos potásicos
- Carbonatos de amoníaco
- Carbonatos de magnesio
- Cloruro de potasio
- Cloruro de calcio
- Cloruro de magnesio
- Sulfato de calcio
- Hidróxido de sodio
- Argón
- Nitrógeno
- Oxígeno

PREPARACIONES DE MICROORGANISMOS Y ENZIMAS

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente como coadyuvante en la elaboración de alimentos, exceptuando los microorganismos y enzimas modificados genéticamente o derivados de organismos obtenidos modificados genéticamente.

El uso de productos que no aparezcan en estas listas se pueden incluir si cumplen con los siguientes criterios:

1. Es consistente con los principios de producción orgánica
2. La utilización de la sustancia es necesaria para el uso al que se le destina
3. El uso de la sustancia no contribuye a efectos dañinos al ambiente
4. Tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales
5. No hay disponibles alternativas autorizadas en cantidad y/o calidad
6. Debe darse una descripción detallada del producto

COMENTARIO DE ECO-LOGICA:

Un insumo restringido (R) significa que se debe tener la autorización de la certificadora para usarlo. El productor debe indicar el uso de estos insumos en su plan de manejo. Si la agencia acepta dicho plan, el productor puede usar los insumos restringidos.

ARTÍCULO 29. CONTROL DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS

Para el control de plagas, enfermedades y malas hierbas se deben implementar las siguientes medidas: En primer lugar PREVENCIÓN, luego MANEJO y como último recurso CONTROL CON PRODUCTOS AUTORIZADOS.



1. Selección de variedades
2. Adecuado programa de rotación
3. Medios mecánicos de cultivo
4. Protección de los enemigos naturales de las plagas
5. Quema de malas hierbas

En caso de que las medidas anteriores no funcionen, se puede recurrir a los insumos del Anexo B.

ARTÍCULO 30. SEMILLAS Y ALMÁCIGOS

Primero se debe recurrir al uso de semilla o almácigo orgánico cuando haya disponibilidad, preferiblemente de la zona del cultivo.

Las semillas pueden ser tratadas con las sustancia del Anexo B.

No se permite el uso de semillas genéticamente modificadas.

Si no hay disponibilidad de semillas orgánicas el productor debe demostrar a la certificadora que ha buscado las semillas orgánicas y que realmente, éstas no existen. Solamente con estas pruebas se pueden usar semillas no orgánicas.

ARTÍCULO 31. AGUA

Cuando se utilice agua para riego, se debe contar con un plan para su conservación y evaluar los riesgos de contaminación de la misma.

Se debe también evaluar la calidad del agua (química y biológica) con el fin de prevenir el riesgo de contaminación a través de ésta, ya que no debe poner en riesgo la inocuidad del producto.

ARTÍCULO 32. COSECHA

Durante la cosecha del producto también se deben implementar las prácticas necesarias para garantizar la integridad orgánica del producto.

ARTÍCULO 33. MANEJO POS-COSECHA

Para el manejo después de la cosecha se permitirán las siguientes prácticas:

1. Almacenamiento bajo atmósferas controladas (dióxido de carbono o nitrógeno)
2. Tratamientos con agua caliente, aire caliente o tratamientos por vapor



3. Secado natural o con aire forzado
4. Uso de ceras o recubrimientos comestibles
5. Enfriamiento
6. Lavado en agua con cloro, de acuerdo con las concentraciones establecidas en la legislación vigente (actualmente es de 4 ppm)
7. Otras prácticas que no sean contrarias al reglamento

ARTICULO 34. IRRADIACIÓN IONIZANTE

Esta práctica está prohibida tanto en los productos como en los ingredientes.

ARTÍCULO 35. MANEJO DEL SUELO

Debe implementarse un programa de manejo y conservación de suelos que incluya lo siguiente:

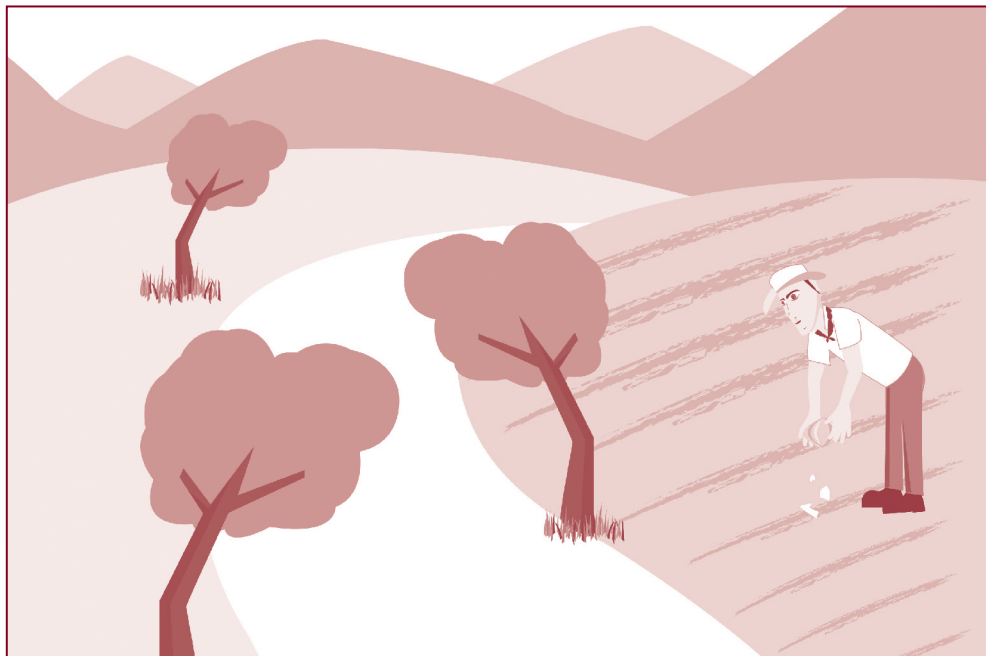
1. Siembras siguiendo curvas de nivel, con barreras y coberturas vivas, cortinas rompevientos, sistemas de drenaje
2. El cultivo de leguminosas, abonos verdes o plantas de enraizamiento profundo
3. La incorporación al terreno de abonos orgánicos
4. Aplicaciones de fertilizantes orgánicos y minerales a las plantas para mantener e incrementar la productividad, de acuerdo al Anexo A
5. Promover el uso de prácticas culturales en el manejo de la finca

Un productor orgánico puede usar subproductos de la agricultura convencional para fertilizar sus cultivos certificados siempre y cuando no haya contaminación de la cosecha orgánica debido al subproducto de origen convencional (por ejemplo, se puede usar pulpa de café convencional para hacer compost para un cultivo orgánico siempre y cuando no aparezca contaminación del cultivo con algún agroquímico aplicado al café).

En el caso del uso de estiércoles o cuitas de granjas no-orgánicas intensivas, el productor podrá usarlos solamente con:

1. La aprobación de la Agencia certificadora (indíquelo en su plan de manejo)
2. Después de haber sido fermentado o composteado





ELABORACIÓN (PROCESAMIENTO)

ARTICULO 43. PRODUCCIÓN PARALELA

Si se procesan tanto productos orgánicos como convencionales, se debe garantizar la separación de ambas actividades

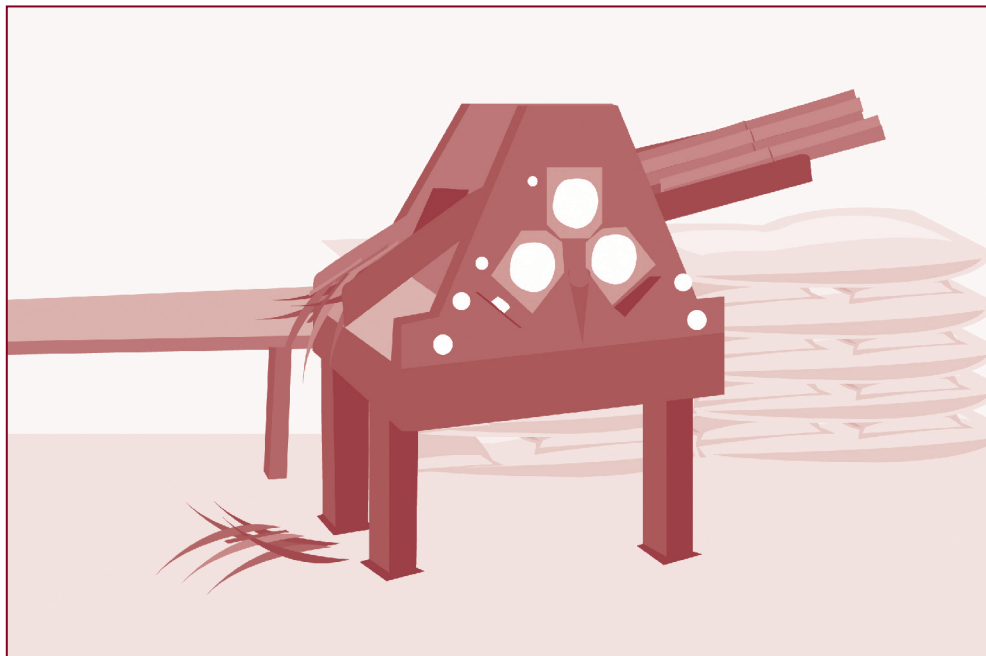
ARTÍCULO 44. INGREDIENTES

Solamente se permite agregar los ingredientes de los Anexos C y D.

Los desechos del proceso deben tratarse de manera que no haya contaminación ambiental.

Un producto orgánico no puede tener un mismo ingrediente de manera orgánica y convencional.





ARTÍCULO 45. INSTALACIONES

Las instalaciones donde se elaboren productos orgánicos deben contar con permiso del Ministerio de Salud y cualquier otra normativa que aplique.

Se deben implementar medidas de limpieza y desinfección de las instalaciones; éstas medidas al mismo tiempo deben garantizar la integridad orgánica del producto.

ARTÍCULO 46. EMPAQUES

Los empaques deben cumplir con las normativas vigentes en el país y en la medida de lo posible deberán estar fabricados con materiales reciclables y biodegradables.

ARTÍCULO 47. ETIQUETADO

Las etiquetas de los productos orgánicos deben cumplir con la ley nacional, y además deben indicar lo siguiente:

1. El contenido y propiedades del producto
2. Los ingredientes en orden de porcentaje en peso



- Si son productos en transición debe indicarse: “producido en conversión hacia la agricultura orgánica”, y si se utilizan las palabras como “agricultura orgánica, ecológica o biológica”, éstas no deben destacar más que la primera.
- Para poder etiquetar los productos como “producto en transición”, deben haber sido manejados por al menos 12 meses de acuerdo a la norma

ARTICULO 48.

Se pueden utilizar productos de origen agrario que no sean certificados orgánicos en no más de un 5% en peso de los ingredientes, siempre y cuando:

- Su uso sea indispensable
- No sean OGM o derivados
- No haya disponibilidad de estos mismos ingredientes en forma orgánica

El cálculo del porcentaje de ingredientes orgánicos se realiza de la siguiente manera:

Peso total neto de los Ingredientes Orgánicos /
Peso total del producto final * 100 = %

En ambos pesos se debe restar el peso del agua y de la sal.

Por ejemplo, si una barra de chocolate pesa 200 g y los ingredientes orgánicos pesan 194 g, el cálculo para obtener el % de ingredientes orgánicos, se realiza de la siguiente manera:

$$194 \text{ g} / 200 \text{ g} = 0.97$$

$$0.97 \times 100 = 97\%$$

Por lo tanto, este producto tendría un 97% de ingredientes orgánicos; el 3% restante debería ser un ingrediente que cumpla con las características anteriores.

Es importante saber entonces que, por cada 100 g de producto final no puede haber más de 5 g que sean de origen no agrícola, y este 5% debe cumplir con las condiciones indicadas.

NO SE TOMAN EN CUENTA EL AGUA NI LA SAL PARA CALCULAR LOS PORCENTAJES.



ARTÍCULO 49.

Cuando los ingredientes orgánicos de un producto sean menores al 95%, solo se podrá indicar en la etiqueta con el término “orgánico” después de cada ingrediente y solamente en la lista de ingredientes. Por ejemplo, “Vinagre de banano” en el panel principal y “banano orgánico” en el panel de ingredientes.

ARTÍCULO 50.

En la lista de ingredientes, los ingredientes que no sean orgánicos deberán indicarse como ingrediente convencional. Por ejemplo, azúcar convencional.

ARTÍCULO 51.

Los ingredientes de los productos orgánicos y en transición procesados solo pueden contener ingredientes que no sean agrícolas de la lista del Anexo C.

No están permitidos:

- Productos con metales pesados o pesticidas
- Sulfitos, nitratos o nitritos
- Colorantes, conservantes y saborizantes sintéticos

Se debe tener cuidado también con el agua a utilizar, ya que ésta debe ser potable. Si el agua es utilizada en la elaboración del producto, no se tomará en cuenta en el cálculo del porcentaje.

ARTÍCULO 52.

En las etiquetas de los productos debe incluirse el nombre y logotipo de la Agencia certificadora.





REGISTRO DE FINCAS EN TRANSICIÓN

Para el registro de fincas en transición se debe contactar a la oficina de Acreditación y Registro de Agricultura Orgánica (ARAO) del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE). Para contactarlos puede llamar a los teléfonos 2549-3547 ó 2549-3548, a las extensiones 1147 o 1148; allí le darán más información acerca del registro.

Los requisitos para el registro de las fincas, de acuerdo al Artículo 80, son los siguientes:

1. Llenar formulario N° AO 11 y presentar los documentos que se solicitan
2. Someterse a las inspecciones y supervisión realizadas por la Dirección



CERTIFICACIÓN DE GRUPOS DE PRODUCTORES ORGANIZADOS (GPO)



ARTÍCULO 91. CARACTERÍSTICAS DE LOS GPO

Son productores en un área geográfica común con un cultivo o cultivos comunes, con una administración central responsable y un sistema interno de control.

ARTÍCULO 92. REQUISITOS PARA SER UN GPO

- Tener una administración central
- Tener un sistema interno de control (SIC)
- Tener información en forma centralizada de cada uno de los productores
- Velar porque la administración central y el responsable del SIC tengan relación directa con los productores



ARTÍCULO 93. RESPONSABILIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN CENTRAL

- Instalar un sistema interno de control (SIC)
- Velar por la implementación de dicho sistema
- Capacitar a sus miembros para el cumplimiento de la norma
- Responder ante la Agencia certificadora y el órgano de control por el cumplimiento de sus productores de la normativa y comunicar cualquier cambio o anomalía en el grupo
- Designar y capacitar inspectores internos
- Evaluar los casos de nuevas incorporaciones al grupo y exclusiones y comunicarlas a la Agencia certificadora
- Informar a sus productores sobre las bases de la producción orgánica

ARTÍCULO 94. RESPONSABILIDADES DEL SIC

- Mantener centralizada, completa y actualizada la información de cada uno de los productores
- Contar con un registro escrito de inclusiones y exclusiones
- Realizar la inspección del 100% de los productores al menos una vez al año

Llevar registros de los productores con la siguiente información:

- * Nombre completo
- * Número de cédula
- * Área productiva
- * Cultivos orgánicos y no orgánicos (con área)
- * Estimaciones de producción de cada uno de los cultivos
- * Número de parcela
- * Producción
- * Croquis y/o mapas de ubicación de la finca
- * Hojas de visitas firmadas por el inspector interno y el productor
- * Recibos (o copias) de venta de productos
- * Observaciones



ARTÍCULO 95. REQUISITOS PARA LA INSPECCIÓN INTERNA

- Las inspecciones internas del grupo deben ser realizadas por inspectores internos debidamente capacitados por la Agencia certificadora y la administración central del grupo
- En cada inspección el inspector interno debe completar una hoja de visita

COMENTARIO DE ECO-LOGICA:

Es importante que esta hoja de visita evalúe los puntos de la norma y el SIC realice un seguimiento a esta evaluación; también es muy importante que tanto el productor como el inspector interno firmen la hoja de visita.

ARTÍCULO 96. RESPONSABILIDAD DE LA AGENCIA CERTIFICADORA

- Deberá inspeccionar anualmente al menos el 20% de los productores
- Tiene la responsabilidad de verificar que el SIC esté funcionando
- Deberá poner énfasis en la capacitación sobre estimaciones de producción por parte de los inspectores internos
- Deberá confirmar que el 100% de los productores fueron inspeccionados por el SIC durante el período de la certificación
- Deberá enviar a ARAO la lista actualizada de los productores del grupo cuando se otorga el certificado de la renovación anual



CALENDARIO 2013

ENERO 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

FEBRERO 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
		1	2	3		
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

MARZO 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
			1	2		
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIO 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

SEPTIEMBRE 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

OCTUBRE 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

NOVIEMBRE 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DICIEMBRE 2013						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

CALENDARIO 2014

ENERO 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

FEBRERO 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
			1	2		
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

MARZO 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ABRIL 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

MAYO 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

JUNIO 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

JULIO 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOSTO 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SEPTIEMBRE 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

OCTUBRE 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

NOVIEMBRE 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DICIEMBRE 2014						
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIÉ	SÁB	DOM
						1
2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FECHAS DE MIS PROXIMAS RENOVACIONES DE CERTIFICACION

2013

2014

Fecha de Vencimiento: Día ____ Mes ____

Fecha de Vencimiento: Día ____ Mes ____

Inicio de Renovación: Día ____ Mes ____

Inicio de Renovación: Día ____ Mes ____



Redacción:
Sue Wei
swei@eco-logica.com

Revisión:
Philippe Descamps A.
bioutopia@hotmail.com

Diseño y Diagramación:
HMBdesigner
info@hmbdesigner.com



La publicación de este boletín es posible gracias al apoyo del
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Eco-LOGICA
Sitio web: www.eco-logica.com
Correo electrónico: info@eco-logica.com
Dirección postal: 132-2020 San José, Costa Rica
Teléfonos: (506) 2297-6676, (506) 2235-2811 - Fax (506) 2235-1638