	7.1.4.2 Inf v5	Breve Información Procesamiento	01.06.2023	1/3
--	-------------------	------------------------------------	------------	-----

## Breve introducción a los requerimientos para el procesado de alimentos ecológicos

De acuerdo con la Resoluciones N°0187/06 y N°0199/16 del MADR y la interpretación de CERES Colombia Cert S.A.S. BIC de este reglamento

### 1. Procesamiento de alimentos ecológicos:

- ❖ Debe asegurarse la trazabilidad y transparencia
- ❖ Requiere un buen sistema de documentación
- ❖ No debe contaminar los productos orgánicos a través de un manejo inapropiado.
- ❖ Restringe el uso de aditivos y coadyuvantes de procesado, no permite OGM para ningún propósito.
- ❖ El plano de la planta deberá demostrar los flujos de materiales y productos de la planta.

### 2. Quiénes pueden ser certificados como procesadores ecológicos:

- ✓ Todas aquellas empresas u organizaciones que **manipulen y transformen productos ecológicos** después de la cosecha, pueden ser certificados. Tal manipulación incluye procesos como secado, congelado, lavado, mezcla, empaque o etiquetamiento.
- ✓ Todos los establecimientos donde se industrialicen “Productos Agropecuarios Ecológicos” deben cumplir con la regulación vigente establecida por el Ministerio de Salud y protección Social en materia sanitaria y de inocuidad


### 3. Materia prima e ingredientes:

- ✓ Los alimentos procesados para ser considerados “Orgánicos”, podrán contener como **máximo el 5%** de ingredientes de origen vegetal y/o animal que no cumplan con las exigencias del Reglamento nacional.
- ✓ En un alimento declarado como Ecológico, **no se permite la mezcla de un mismo ingrediente ecológico con uno que no lo sea.**
- ✓ El agua potable y la sal adicionadas como ingredientes no serán utilizadas para el cálculo del porcentaje máximo establecido.
- ✓ El alimento o sus ingredientes no deben incluir productos químicos de síntesis, ni plaguicidas, sulfitos, nitratos o nitritos.
- ✓ El alimento o sus ingredientes no deberán someterse a **radiaciones ionizantes.**
- ✓ Están prohibidos los organismos vivos genéticamente modificados o sus derivados

### 4. Separación:

- ✓ Algunos procesadores manejan solo productos orgánicos, pero la mayoría tiene **producción paralela** (producto orgánico y convencional)
- ✓ Estos últimos tienen que establecer un buen **sistema de separación entre productos orgánicos y convencionales**: desde el momento de recepción de la materia prima, a través de todos los pasos del procesado, almacenes, etc., hasta la venta. La separación tiene que asegurarse también entre productos orgánicos y en transición, o productos certificados de acuerdo con diferentes normas (p.ej. NOP / UE / JAS / Res. 0187).
- ✓ La mejor separación, es **espacial** lo cual exige disponer de almacenes y líneas de procesamiento separados para la parte orgánica. Como ello no siempre es posible, se puede hacer la separación **en el tiempo**, procesando lo orgánico en la misma línea como lo convencional, pero en diferentes momentos. Antes de procesar el producto orgánico, la línea tiene que ser **limpiada**
- ✓ En caso de **procesos continuos** (p.ej. molinos), el operador tiene que asegurar que al inicio del proceso orgánico una cantidad suficiente del producto orgánico sea usada para purgar el equipo; esta cantidad de purga tiene que ser vendida como convencional

Elaboró: Coordinador de Normas Orgánicas	Revisó: Coordinador de Calidad	Aprobó: Gerente
--	--------------------------------	-----------------

	7.1.4.2 Inf v5	Breve Información Procesamiento	01.06.2023	2/3
--	-------------------	------------------------------------	------------	-----

- ✓ Donde no se puedan construir almacenes separados, puede ser implementada una **separación en la bodega existente**: p.ej. filas separadas por una línea en el piso, o diferentes repisas, debidamente etiquetadas.
- ✓ Deberá identificarse y señalizarse cada lugar con las diferentes actividades en la zona de producción orgánica.

## 5. Documentación y etiquetado:

- ✓ Un procesador ecológico necesita un **plan de manejo orgánico**, o un capítulo en su manual de calidad, el cual se refiere específicamente al procesado de alimentos orgánicos y al programa de limpieza y control sanitario en equipos, instalaciones y transporte
- ✓ Si existe producción paralela, los sacos, contenedores, cajas y otros recipientes con producto orgánico deben ser **etiquetados** como tales, en todos los pasos a través de la planta procesadora
- ✓ El operador debe archivar copias de los **certificados de los proveedores, guías de transporte, notas de recepción, actas de procesamiento, libros de almacenamiento y facturas**; todos estos documentos tienen que hacer referencia a la condición orgánica
- ✓ Un procesador orgánico necesita un buen **sistema contable** que permita evaluar si la cantidad de materia prima adquirida es consistente con la cantidad de producto final vendido
- ✓ Con excepción de materias primas llegando directamente desde el campo, solo productos **empacados o sellados** y etiquetados deberían ser aceptados para el procesado orgánico, productos sin etiqueta deberían ser devueltos al proveedor

## 6. Trazabilidad:

- ✓ Todo lo mencionado en los numerales (3), (4) y (5), está muy relacionado con la trazabilidad; el mercado orgánico puede desarrollarse solamente en caso de que los consumidores puedan tener la seguridad de que se puede trazar el origen del producto hasta la finca orgánica
- ✓ Es imposible exigir el mismo nivel de trazabilidad para procesos tan diferentes como empaquetadoras de fruta fresca (donde la trazabilidad hasta el nivel del lote debería ser fácil de alcanzar), fábricas de productos lácteos, molinos aceiteros o fábricas de fideos. Sin embargo, como regla general, se debería buscar alcanzar el **más alto nivel de trazabilidad que sea posible** en una situación dada.

## 7. Etiquetado de productos con múltiples ingredientes :

La siguiente tabla, resume los requerimientos de **etiquetado** de la norma nacional:


Alimento Ecológico
≥ 95% de ingredientes orgánicos
El resto de los ingredientes, de acuerdo con lo indicado en el Anexo II
Cuando se trate de productos con menos del 95% de materia prima ecológica, sólo se podrá incorporar dicha denominación a continuación de cada ingrediente (si corresponde, en el listado de los mismos)

\* más agua y sal

## 8. Control de plagas, limpieza, sustancias contaminantes:

El operador tiene que asegurar que el producto orgánico no entre en contacto en ningún momento con **sustancias contaminantes** (p.ej. lubricantes, detergentes, plaguicidas, conservantes de madera, polvo, moho)

Elaboró: Coordinador de Normas Orgánicas	Revisó: Coordinador de Calidad	Aprobó: Gerente
--	--------------------------------	-----------------

	7.1.4.2 Inf v5	Breve Información Procesamiento	01.06.2023	3/3
--	-------------------	------------------------------------	------------	-----

- ✓ Para el **control de plagas en productos almacenados**, se deberán usar solo las sustancias mencionadas en el Anexo II.
- ✓ Se deberá evitar la contaminación de las instalaciones y proceder a su desinfección con técnicas y productos acordes con el Anexo IV del Reglamento nacional.
- ✓ Los establecimientos de procesamiento de alimentos ecológicos deben cumplir con la regulación vigente establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia sanitaria y de inocuidad.



*Por favor, tenga en mente que esto es solo una selección de los requerimientos básicos de los reglamentos orgánicos, a manera de una introducción. Desde luego, el operador tiene que conocer y poner en práctica todas las exigencias del respectivo reglamento.*

Elaboró: Coordinador de Normas Orgánicas	Revisó: Coordinador de Calidad	Aprobó: Gerente
--	--------------------------------	-----------------