

MANUAL PARA LA CERTIFICACIÓN DE ELABORACIONES ECOLÓGICAS POR CPAEN-NNPEK

El presente documento tiene como objeto informarle de los requisitos básicos y el proceso a seguir para obtener el certificado de elaborador ecológico. Para completar esta información tiene a su disposición la reglamentación de producción ecológica en nuestra web www.cpaen.org.

Únicamente las producciones agrarias y alimentarias sujetas a control y con certificación en vigor podrán hacer uso de las marcas de conformidad de CPAEN-NNPEK y de los términos protegidos “ecológico”, “biológico”, “orgánico” o sus abreviaturas.

CPAEN-NNPEK dispone de los siguientes Manuales con información sobre cada una de las actividades que se pueden certificar (en color rojo el presente Manual):

ACTIVIDADES	MANUALES INFORMATIVOS
Producción (con o sin almacenamiento de las producciones, incluye operaciones sin transformación de las propias producciones).	
“Subactividad” Vegetal.	Producción Vegetal (MAN001)
“Subactividad” Animal (incluye apicultura).	Producción Ganadera Mamíferos (MAN002); Producción Ganadera Apícola (MAN003); Producción Ganadera Avícola (MAN008)
“Subactividad” Acuícola.	Producción Ganadera Acuícola (MAN004);
Elaboración o Preparación (con o sin almacenamiento, incluye la transformación y otras operaciones diferentes como sacrificio, envasado, etiquetado).	Elaboración (MAN005)
Importación (de países de fuera de la Unión Europea, con o sin almacenamiento).	Importación (MAN007)
Distribución/Comercialización (con o sin almacenamiento de producto, incluye actividades de “puesta en el mercado” sin transacción económica vinculada al producto).	Distribución/Comercialización (MAN006)

ASPECTOS GENERALES:

No podrá haber simultáneamente un ingrediente ecológico y el mismo ingrediente obtenido de forma no ecológica o procedente de una explotación en fase de conversión.

No se podrán utilizar sustancias o técnicas que reconstituyan propiedades que se hayan perdido en la transformación y el almacenamiento de alimentos ecológicos, que corrijan las consecuencias de una actuación negligente al transformar estos productos o que por lo demás puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza del producto.

No se podrán utilizar organismos modificados genéticamente (OMG) ni productos obtenidos a partir de o mediante OMG.

Cuando existan modificaciones reglamentarias o en los requisitos de certificación CPAEN-NNPEK las pondrá a su disposición a través de la página web (www.cpaen.org) y actualizará la versión consolidada de la reglamentación. Podrá consultar las modificaciones y las versiones actualizadas en el siguiente enlace: <https://www.cpaen.org/es/normativa/reglamentos>.

Deberá notificar a CPAEN-NNPEK todos los cambios que se produzcan en sus unidades, actualizando la descripción de las mismas siempre que sea necesario (altas o bajas de instalaciones de almacenamiento o transformación de producciones, etc).

Deberá adoptar y mantener unas medidas preventivas y de precaución enfocadas a garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios y reducir el riesgo de posibles contaminaciones con productos o sustancias no autorizadas.

Deberá abonar a CPAEN-NNPEK los importes establecidos en sus tasas anuales por la prestación de sus servicios.

Deberá poner a disposición de CPAEN-NNPEK toda la documentación que se considere razonablemente necesaria para realizar los controles, así como permitir el acceso a los auditores a todos los elementos (instalaciones, etc) de su unidad/actividad.

En caso de sospecha de que un producto producido o recibido no sea conforme con el reglamento de producción ecológica, deberá separar e identificar el producto, si la sospecha puede demostrarse, no comercializar o usar el producto como eco (o conversión) a menos que pueda descartar la sospecha, y en caso de no poder descartar la sospecha informar a CPAEN-NNPEK.

ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y TRANSPORTE ESPECIFICO DE PIENSOS

Para fabricación de piensos se podrán utilizar, además de los ingredientes agrarios ecológicos, los productos y sustancias recogidos en el Anexo III del reglamento UE 2021/1165.

Deberá adoptar unas medidas de limpieza y separación específicas para aplicar en el caso de utilización de medios de transporte mixtos (pienso ecológico y no ecológico). Dichas acciones deberán ser registradas junto con la valoración de su eficacia y las cantidades suministradas durante los repartos.

Los piensos transformados ECO podrán hacer referencia en su etiquetado al método de producción ecológico y usar los términos protegidos en la denominación de venta siempre que todos los ingredientes de origen agrario sean ecológicos y al menos el 95% de la materia seca del producto sea eco. También deberán llevar el logotipo de Agricultura Ecológica de la Unión Europea y podrán llevar el logotipo de Agricultura Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK).

Para los piensos compuestos que no se puedan etiquetar conforme al párrafo anterior, podrán llevar la indicación de que “pueden utilizarse en la producción ecológica de conformidad con el Reglamento UE 2018/848”.

Cuando proceda el etiquetado de los piensos compuestos, éste deberá contener los % en materia seca de:

- Total de materias primas ecológicas y sus nombres.
- Total de materias primas “en conversión” y sus nombres.
- Total de materias primas distintas de ecológicas o “en conversión”.
- Total de origen agrícola.

ELABORACION ESPECIFICA DE VINOS

Para la elaboración de vino se podrán utilizar los productos y sustancias mencionados en la Parte D del Anexo V del reglamento UE 2021/1165.

Las prácticas enológicas prohibidas son:

- Concentración parcial por frío.
- Desalcoholización parcial de los vinos.
- Eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos.
- Tratamiento por electrodiálisis para la estabilización tartárica del vino.
- Tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino.

En caso de tratamientos térmicos la temperatura no podrá superar los 75°C.

En el caso de la centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, el tamaño de los poros no podrá ser inferior a 0,2 micrómetros.

PRODUCCION SIMULTÁNEA ECOLÓGICA Y NO ECOLÓGICA

Su actividad podrá ser mixta (elaboración ecológica y no ecológica) siempre que se tomen las medidas de separación adecuadas. Las producciones ecológicas deberán estar separadas en el espacio o en el tiempo de las producciones no ecológicas.

ALIMENTOS CERTIFICABLES, USO DE TÉRMINOS Y ETIQUETADO

Existen 4 categorías de certificación de alimentos transformados para las que se puede hacer referencia al sistema de producción ecológico en el etiquetado:

- ECO (más de 95% agrario eco).
- En CONVERSIÓN.
- Con INGREDIENTES ECO (menos de 95% agrario eco).
- Con INGREDIENTES ECO y cuyo principal ingrediente sea de caza o pesca.

Productos certificados ECO (más de 95% agrario eco):

Los alimentos certificados ECO deberán estar elaborados con ingredientes agrarios certificados ecológicos (al menos hasta el 95%). Los ingredientes agrarios ecológicos podrán ir acompañados de los siguientes ingredientes:

- Agua
- Sal ecológica y no ecológica (que tenga como componentes básicos el cloruro de sodio o el cloruro de potasio).
- Aditivos y coadyuvantes mencionados en el Anexo V del reglamento UE 2021/1165.
- Aromas naturales y preparaciones aromatizantes naturales.
- Colorantes para el marcado de la carne y cáscaras de huevo.
- Microorganismos y enzimas utilizados habitualmente en la transformación de alimentos (si las enzimas se utilizan como aditivos, sólo si se encuentran en el listado de aditivos autorizados). Las levaduras y extractos de levaduras se consideran ingredientes agrarios.
- Minerales (incluidos los oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y micronutrientes, únicamente en la medida en que la normativa haga obligatorio su empleo en los alimentos a los que se incorporen, o su uso esté autorizado en ciertos alimentos comercializados con la pretensión de poseer características particulares o efectos en relación con la salud/nutrición, o en relación con necesidades de grupos específicos de consumidores (niños hasta 3 años de edad).
- Ingredientes no ecológicos si se encuentran listados en el Anexo V del reglamento UE 2021/1165 y no están simultáneamente con el mismo ingrediente eco o “en conversión”.
- Ingredientes “en conversión” si no están simultáneamente con el mismo ingrediente eco o no eco.

Los alimentos certificados ECO podrán hacer referencia en su etiquetado al método de producción ecológico y usar los términos protegidos en la denominación de venta. También deberán llevar el logotipo de Agricultura Ecológica de la Unión Europea y podrán llevar el logotipo de Agricultura Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK).

Productos certificados en CONVERSIÓN:

Los alimentos certificados en CONVERSIÓN sólo podrán etiquetarse con la mención “en conversión” y con la condición de que se haya elaborado a partir de un único ingrediente vegetal de origen agrario. No podrán llevar el logotipo de Agricultura Ecológica de la Unión Europea pero sí el logotipo de Conversión a la Agricultura Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK). El único ingrediente de origen vegetal podrá ir acompañado de los siguientes ingredientes:

- Agua
- Sal ecológica y no ecológica (que tenga como componentes básicos el cloruro de sodio o el cloruro de potasio).
- Aditivos y coadyuvantes mencionados en el Anexo V del reglamento UE 2021/1165.
- Aromas naturales y preparaciones aromatizantes naturales.
- Microorganismos y enzimas utilizados habitualmente en la transformación de alimentos (si las enzimas se utilizan como aditivos, sólo si se encuentran en el listado de aditivos autorizados). Las levaduras y extractos de levaduras se consideran ingredientes agrarios.
- Minerales (incluidos los oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y micronutrientes, únicamente en la medida en que la normativa haga obligatorio su empleo en los alimentos a los que se incorporen, o su uso esté autorizado en ciertos alimentos comercializados con la pretensión de poseer características particulares o efectos en relación con la salud/nutrición, o en relación con necesidades de grupos específicos de consumidores (niños hasta 3 años de edad).

Productos certificados con INGREDIENTES ECO (menos de 95% agrario eco):

Los alimentos certificados con INGREDIENTES ECO sólo podrán llevar referencias al método de producción ecológico en la lista de ingredientes, en aquellos ingredientes de origen agrario que sean ecológicos, y no podrán llevar el logotipo de Agricultura Ecológica de la Unión Europea pero sí el logotipo de Agricultura Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK). El resto de ingredientes de este tipo de productos podrán ser los siguientes:

- Agua
- Sal ecológica y no ecológica (que tenga como componentes básicos el cloruro de sodio o el cloruro de potasio).
- Aditivos y coadyuvantes mencionados en el Anexo V del reglamento UE 2021/1165.
- Aromas naturales y preparaciones aromatizantes naturales.
- Microorganismos y enzimas utilizados habitualmente en la transformación de alimentos (si las enzimas se utilizan como aditivos, sólo si se encuentran en el listado de aditivos autorizados). Las levaduras y extractos de levaduras se consideran ingredientes agrarios.
- Minerales (incluidos los oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y micronutrientes, únicamente en la medida en que la normativa haga obligatorio su empleo en los alimentos a los que se incorporen, o su uso esté autorizado en ciertos alimentos comercializados con la pretensión de poseer características particulares o efectos en relación con la salud/nutrición, o en relación con necesidades de grupos específicos de consumidores (niños hasta 3 años de edad).
- Ingredientes de origen agrario no ecológico si no están simultáneamente con el mismo ingrediente eco.
- Ingredientes “en conversión” si no están simultáneamente con el mismo ingrediente eco.

Este tipo de productos deberán informar del % de ingredientes ECO sobre el total de ingredientes de origen agrario.

Productos certificados con INGREDIENTES ECO y cuyo principal ingrediente sea de caza o pesca:

Los alimentos certificados con INGREDIENTES ECO cuyo principal ingrediente sea de la caza o de la pesca podrán llevar referencias al método de producción ecológico en la lista de ingredientes, en aquellos de origen agrario que sean ecológicos, y en la denominación de venta claramente relacionado con otro ingrediente eco diferente del principal (caza o pesca). No podrán llevar el logotipo de Agricultura Ecológica de la Unión Europea pero sí el logotipo de Agricultura Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK). El resto de ingredientes de este tipo de productos podrán ser los siguientes:

- Agua
- Sal ecológica y no ecológica (que tenga como componentes básicos el cloruro de sodio o el cloruro de potasio).
- Aditivos y coadyuvantes mencionados en el Anexo V del reglamento UE 2021/1165.
- Aromas naturales y preparaciones aromatizantes naturales.
- Microorganismos y enzimas utilizados habitualmente en la transformación de alimentos (si las enzimas se utilizan como aditivos, sólo si se encuentran en el listado de aditivos autorizados). Las levaduras y extractos de levaduras se consideran ingredientes agrarios.
- Minerales (incluidos los oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y micronutrientes, únicamente en la medida en que la normativa haga obligatorio su empleo en los alimentos a los que se incorporen, o su uso esté autorizado en ciertos alimentos comercializados con la pretensión de poseer características particulares o efectos en relación con la salud/nutrición, o en relación con necesidades de grupos específicos de consumidores (niños hasta 3 años de edad).

Este tipo de productos deberán informar del % de ingredientes ECO sobre el total de ingredientes de origen agrario.

En el etiquetado de todas las categorías de productos se deberá identificar en la lista de ingredientes aquellos que sean ecológicos o “en conversión”.

En el etiquetado de todas las categorías de productos se deberá indicar el origen (lugar de cultivo o cría de animales) de las materias primas mediante el uso de las siguientes menciones:

- “Agricultura UE”: si al menos el 95% de los ingredientes agrarios tienen origen en la UE.
- “Agricultura no UE”: si al menos el 95% de los ingredientes agrarios tienen origen fuera de la UE.
- “Agricultura UE/no UE”: si los ingredientes agrarios tienen origen en la UE y fuera de la UE.

La mención «UE» o «no UE» que se refiere podrá ser sustituida por el nombre de un país o por el nombre de un país y una región o completada con dicho nombre en el caso de que todas las materias primas agrarias de que se compone el producto hayan sido obtenidas en el país de que se trate, y en su caso en esa región.

Podrá solicitar a CPAEN-NNPEK la revisión de las nuevas etiquetas de alimentos certificados para garantizar el cumplimiento de la normativa en el etiquetado. Esta revisión deberá ser solicitada mediante el envío a CPAEN-NNPEK de la propuesta de etiqueta y del formulario destinado a tal efecto.

LIMPIEZA

Deberá adoptar las medidas de limpieza necesarias, así como evaluar su eficacia, para evitar la mezcla o contaminación de producciones ecológicas y no ecológicas.

MOVIMIENTO DE PRODUCCIONES Y REGISTROS OBLIGATORIOS

Todos los productos que envíe a otras unidades ecológicas deberán ir correctamente identificados conforme a los requisitos reglamentarios, mediante documentos de acompañamiento de los que deberá conservar una copia y entregar otra al destinatario. Los albaranes o facturas podrán ser considerados como documentos de acompañamiento siempre que lleven la información obligatoria (identificación de CPAEN-NNPEK como certificadora del producto, identificación del producto eco o en conversión, identificación del emisor y destinatario del producto, cualquier información necesaria para garantizar la trazabilidad del producto).

Deberá llevar los registros obligatorios y mantener los justificantes necesarios para avalar el cumplimiento de la normativa. CPAEN-NNPEK pondrá a su disposición unos modelos de registros que podrá utilizar en caso de no disponer ya de ellos, registros de cantidades elaboradas, de operaciones de limpieza y hojas de reclamaciones. Sus registros deberán asegurar la trazabilidad del producto y permitir el cálculo del balance de entradas y salidas. Deberá mantener los registros actualizados y cumplimentados con la información requerida en los mismos.

PROCESO DE CERTIFICACIÓN y REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN:

El proceso de certificación será el siguiente:

1. Entrega en CPAEN-NNPEK del formulario de solicitud de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, con la documentación adjunta que requiera. El formulario está disponible en nuestra web www.cpaen.org.
2. Firma del Acuerdo de Certificación. El presupuesto se elaborará y se le enviará de acuerdo a las tasas vigentes en el momento de la solicitud. La solicitud de certificación no se considerará completada y aceptada si no se hace entrega del Acuerdo de Certificación firmado.
3. CPAEN-NNPEK realizará una auditoría inicial para evaluar su solicitud. En caso de no ser favorable la evaluación, podrá adoptar e implantar acciones correctivas en el plazo que se determine.
4. CPAEN-NNPEK le comunicará la resolución favorable o desfavorable de su solicitud una vez que el Comité de Certificación estudie su expediente. El plazo de decisión será inferior a 6 meses desde que complete la solicitud.
 - En caso de resolución desfavorable dispondrá de un plazo de 6 meses para realizar las correcciones necesarias para que el Comité pueda volver a valorar su solicitud. Una vez pasado este plazo sin realizar correcciones se entenderá que no desea continuar con el proceso y el expediente quedará cerrado.
 - En caso de resolución favorable CPAEN-NNPEK le enviará el certificado, el cual tendrá una vigencia de 24 meses y para los alcances indicados.

Una vez inscrito como operador ecológico podrá solicitar la ampliación del alcance de su certificación utilizando para ello los formularios que le facilite CPAEN-NNPEK en su página web (www.cpaen.org). El proceso de certificación del nuevo alcance será el mismo que para la certificación inicial.

Ante las decisiones desfavorables de sus solicitudes de certificación podrá realizar apelación al Comité de Partes, por escrito y en el plazo de 15 días desde que reciba la notificación. CPAEN-NNPEK hará acuse de recibo de su apelación y le informará por escrito del resultado de la misma. No obstante, en caso de que aporte nueva documentación técnica en la apelación, ésta será resuelta por el mismo Comité de Certificación ya que tendrá nueva documentación con la que no contó en su primera decisión. En este hipotético caso en el que el Comité

de Certificación resuelva una apelación por contar con nueva documentación, y en caso de resolución desfavorable, se le informará de que sigue teniendo la posibilidad de apelación al Comité de Partes.

CPAEN-NNPEK le informa de que también podrá realizar quejas o reclamaciones por el servicio prestado o por otros motivos relacionados con la actividad de control y certificación, CPAEN-NNPEK hará acuse de recibo de la misma y se compromete a gestionarla conforme a sus procedimientos, tomando y documentando las acciones adecuadas y dándole una respuesta por escrito en la que se le informará de las acciones que pudieran llevarse a cabo en cada caso.

Una vez concedida la certificación, CPAEN-NNPEK realizará auditorías de control con la frecuencia mínima que establezca la reglamentación y determine la evaluación de riesgos que realice CPAEN-NNPEK, mientras se mantenga el acuerdo de certificación y no cause baja en el Consejo. Además del control visual y documental, CPAEN-NNPEK podrá realizar tomas de muestra en su explotación. En caso de que los análisis realizados indiquen un posible incumplimiento, CPAEN-NNPEK le informará y le notificará su derecho a la realización del contraanálisis y, en caso de confirmarse, con necesidad o no de análisis dirimente, realizará la investigación correspondiente.

CPAEN-NNPEK le informa de que subcontrata a laboratorios la realización de los análisis de las muestras tomadas. Por lo tanto, en caso de toma de muestra, podrá oponerse en la misma auditoría de control a que dicha muestra sea analizada por algún o algunos laboratorios en concreto, justificando la objeción al auditor.

En función de los resultados de los controles realizados CPAEN-NNPEK renovará su certificado todos los años o retirará/suspenderá la certificación, de forma global o a lotes o elementos concretos de producción.

Deberá adoptar acciones correctoras/repadoras para solucionar los incumplimientos que se detecten en su actividad certificada, en los plazos que se establezcan para cada caso. En caso de no solución de dichos incumplimientos CPAEN-NNPEK le informará de acciones pendientes y de la concesión de un plazo de 1 mes para poder cerrarlos. Las medidas aplicadas en función de los incumplimientos podrán ser:

- Presentación de un plan de corrección por parte del operador.
- Retirada de certificado a un lote de producción, a elementos de la unidad (retirada de calificación a parcelas o animales) o a referencias certificadas.
- Combinación de las anteriores u otras similares.
- Suspensión del certificado (prohibición de uso de los términos referidos al método de producción ecológico durante un periodo determinado).
- Retirada del certificado (baja del operador).

Las medidas se aplicarán en función de la importancia del requisito que se haya infringido y con la índole y circunstancias concretas de las actividades irregulares. CPAEN-NNPEK le informará en la notificación de las mismas sobre su derecho a apelación.

En caso de suspensión de certificado, si pasaran más de 6 meses desde la notificación de dicha medida sin dar solución a los motivos que la hayan ocasionado, la suspensión se podrá convertir en baja del operador. En el caso de que se decida la baja del operador, no podrá darse de alta de nuevo como operador en un plazo de 12 meses.

El acuerdo de certificación que firme con CPAEN-NNPEK recogerá los derechos, obligaciones y responsabilidades de ambas partes. Bajo solicitud, CPAEN-NNPEK pondrá a su disposición sus derechos, deberes y compromisos, así como también los compromisos y responsabilidades de CPAEN-NNPEK.

Para información de las tasas en vigor, consultas o aclaraciones puede contactar con nosotros en el 948-178332.

Dpto. Control y Certificación
CPAEN-NNPEK