

**Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**



CODEX ALIMENTARIUS

ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

SEGUNDA EDICIÓN



**Organización de las Naciones Unidas
para la Agricultura y la Alimentación
Organización Mundial de la Salud**



Para más información sobre las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius, diríjense a la:

Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura
y la Alimentación
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma, Italia

Teléfono: (39) 06 57051
Fax: (39) 06 57054593
Correo electrónico: Codex@fao.org
Télex: 625852 ó 625853
Sito web: www.codexalimentarius.net

Las publicaciones del Codex se pueden obtener a través de los puntos de venta de la FAO en todo el mundo o escribiendo a la siguiente dirección:

Grupo de Ventas y Comercialización
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura
y la Alimentación
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma, Italia
Fax: (39) 06 57053360
Correo electrónico: publications-sales@fao.org

**Publicado por el Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Roma**

**Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**



CODEX ALIMENTARIUS

ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

SEGUNDA EDICIÓN



**Organización de las Naciones Unidas
para la Agricultura y la Alimentación
Organización Mundial de la Salud
Roma, 2005**



Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación o de la Organización Mundial de la Salud, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

Se autoriza la reproducción y divulgación del material incluido en la presente publicación para fines educativos y otros fines ajenos al comercio sin que para ello se necesite el permiso escrito previo de los titulares de los derechos de autor, siempre que se indique la fuente claramente. Reservados todos los derechos. El material de esta publicación no se podrá reproducir para la reventa u otros fines comerciales sin el permiso escrito de los titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal permiso deberán enviarse al Jefe del Servicio de Publicaciones y Multimedia, Dirección de Información, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, o por correo electrónico a: copyright@fao.org.

©FAO y OMS 2005

El *Codex Alimentarius* (del latín, «legislación alimentaria» o «código alimentario») reúne una serie de normas alimentarias internacionalmente adoptadas. El etiquetado de los alimentos es el instrumento de comunicación primordial entre el productor y el vendedor de alimentos, por una parte, y el comprador y el consumidor, por otra. Las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* se ofrecen en un formato compacto que permite su uso y comprensión amplios por los gobiernos, las autoridades de reglamentación, las industrias de alimentos y minoristas, y los consumidores.

PREFACIO

LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

La Comisión del Codex Alimentarius se encarga de ejecutar el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. El *Codex Alimentarius* (que en latín significa ley o código de alimentos) es un compendio de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de modo uniforme. Contiene también códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas para ayudar a alcanzar los fines del Codex Alimentarius. La publicación del Codex Alimentarius tiene por finalidad servir de orientación y fomentar la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos, para contribuir a su armonización, y de esta forma, facilitar el comercio internacional.

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

El etiquetado de los alimentos constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos, por una parte, y por otra sus compradores y consumidores. Las normas y directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos se han recopilado en un volumen específico: *Etiquetado de los alimentos: textos completos*. In adición a las recomendaciones generales, el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos da recomendaciones sobre declaraciones de propiedades específicas que se encuentran frecuentemente en el mercado, con el fin de proporcionar informaciones claras al consumidor.

El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos elaboró las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* teniendo en cuenta el incremento de la producción y del comercio internacional de los alimentos producidos orgánicamente. El objetivo de las Directrices es facilitar la armonización de los requisitos para los productos orgánicos a nivel internacional, y pueden también asesorar los gobiernos que desean establecer reglamentos nacionales en esta área.

Las Directrices incluyen secciones generales con respecto al concepto de producción orgánica y el ámbito de aplicación del texto; descripciones y

definiciones; etiquetado y declaraciones de propiedades (incluyendo los productos en transición/conversión); reglas de producción y preparación; sistemas de inspección y certificación; y control de las importaciones.

La Comisión del Codex Alimentarius adoptó las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* en su 23º período de sesiones en 1999, con la excepción de las secciones sobre ganado y productos pecuarios, adoptadas en su 24º período de sesiones en 2001.

La Comisión del Codex Alimentarius adoptó la Sección 5. revisada *Requisitos para la inclusión de substancias en el Anexo 2 y Criterios para la elaboración de listas de substancias por países* en su 26º período de sesiones en 2003 y la Tablas 1 y 2 revisadas en el Anexo 2: *Substancias permitidas para la producción de alimentos orgánicos* en su 27º período de sesiones 2004.

Para más información sobre los textos sobre etiquetado o sobre cualquier otro aspecto relacionado con la Comisión del Codex Alimentarius, sírvanse dirigirse a:

*Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma, Italia*

Fax: (3906) 5705 4593

Correo electrónico: codex@fao.org

Dirección Internet: <http://www.codexalimentarius.net>

ÍNDICE

**DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN,
ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE**

GL 32 – 1999, Rev. 1 - 2001

PREÁMBULO	1
SECCIÓN 1. AMBITO DE APLICACION	4
SECCIÓN 2. DESCRIPCION Y DEFINICIONES	5
2.1 Descripción	5
2.2 Definiciones	6
SECCIÓN 3. ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES.....	9
Etiquetado de productos en transición/conversión a orgánicos	11
Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.....	12
SECCIÓN 4. REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN	12
SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PAISES.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
Carácter abierto de las listas.....	15
SECCIÓN 6. SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN	19
SECCIÓN 7. IMPORTACIONES.....	19
SECCIÓN 8. REVISIÓN CONSTANTE DE LAS DIRECTRICES	19
ANEXO 1: PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA.....	21
A. PLANTAS Y PRODUCTOS VEGETALES	21
B. GANADO Y PRODUCTOS PECUARIOS.....	24
Principios generales.....	24
Procedencia del ganado/origen.....	24

Conversión	26
Nutrición.....	27
Cuidados de salud.....	29
Manejo del ganado, transporte y sacrificio.....	31
Alojamiento y condiciones de movimiento libre.....	32
Manejo del estiércol	34
Mantenimiento de registros e identificación.....	35
Requisitos específicos según la especie.....	35
Apicultura y productos de la apicultura.....	35
C. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ELABORACIÓN Y ENVASADO.....	39
Control de plagas.....	39
Elaboración y fabricación.....	40
Envasado	40
Almacenamiento y transporte.....	40
ANEXO 2: SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS	42
ANEXO 3: REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL MARCO DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACION	60
A. Unidades de producción.....	60
B. Unidades de preparación y envasado	63
C. Importaciones.....	65