



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca

Quadern de Normes Tècniques de la producció agrària ecològica



Aprovat per Resolució de la Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries de 26 de juliol de 2006 (modificat per la Resolució de la DG de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries de 20 de novembre de 2006)

índex

Introducció

INTRODUCCIÓ AL QUADERN DE NORMES TÈCNIQUES

Relació entre el Reg. (CEE) 2092/91 i el Quadern de Normes Tècniques.....	11
Objectius del Quadern de Normes Tècniques	11
Abast del Quadern de Normes Tècniques	11
Classificació de les normes per categories	11
Revisió del Quadern de Normes Tècniques	12

Normes generals

Capítol 1

NORMES DE CARÀCTER GENERAL

01.01	Qualificació per a l'agricultura ecològica d'empleats i treballadors.....	15
01.02	Prohibició d'ús d'OMG en l'agricultura ecològica	15
	Prevenió de contaminació per OMG i els seus derivats	15
01.03	Compliment de la normativa general	16

Producció vegetal

Capítol 2

NORMES GENERALS PER A LA PRODUCCIÓ VEGETAL

02.01	Conversió de les parcel·les a l'agricultura ecològica.....	19
	Pla de conversió.....	19
	Període de conversió.....	19
02.02	Condicions ambientals	19
	Conservació del medi ambient i foment de la diversitat	19
	Control de la contaminació causada pels fems i els purins	20
	Contaminació per metalls pesants	20
	Contaminació per deriva de tractaments no ecològics en parcel·les veïnes	20
	Contaminació per tractaments aeris.....	21
	Risc de contaminació per OMG	22

	Qualitat de l'aigua de reg	22
	Entorn de les parcel·les	22
02.03	Maneig del sòl	23
02.04	Rotacions de conreus	23
02.05	Programa d'adobatge	24
	Fems de bestiar.....	24
	Altres matèries orgàniques.....	25
	Adobs minerals i nutrients suplementaris	25
	Autorització d'ús d'adobs comercials.....	25
02.06	Control de plagues i malalties	26
02.07	Control de males herbes	26
02.08	Estimuladors del creixement i altres substàncies.....	26
02.09	Llavors, material de propagació vegetativa i plàntules	26
	Tractament de llavors i patates de sembra	26
02.10	Collita, tractaments postcollita i emmagatzematge	27
02.11	Materials d'envasat.....	30
02.12	Transport	30

Capítol 3

NORMES ESPECÍFIQUES PER A LA PRODUCCIÓ VEGETAL

03.01	Conreus herbacis extensius (excepte prats i pastures)	31
03.02	Maneig de prats i pastures	31
03.03	Hortalisses conreades a l'aire lliure i en hivernacle.....	32
03.04	Vivers. Producció de llavors per a la reproducció, planters i materials de reproducció vegetativa.....	33
03.05	Producció de fongs comestibles.....	33

Recol·lecció de productes silvestres

Capítol 4

NORMES PER A LA RECOL·LECCIÓ DE PRODUCTES SILVESTRES

04.01	Recol·lecció, tractaments post-recol·lecció i emmagatzemament.....	37
04.02	Prevenió de contaminacions i de tractaments amb productes no autoritzats.....	37
04.03	Materials d'envasat	37
04.04	Transport.....	38

Cria d'animals

Capítol 5

NORMES GENERALS PER A LA CRIA D'ANIMALS

05.01	Principis generals de la ramaderia ecològica.....	41
	Pasturatge en parcel·les, pastures i terres comunes inscrites.....	41
	Pastures compartides amb bestiar criat de forma no ecològica.....	41
05.02	Conversió del bestiar a l'agricultura ecològica.....	42
	Període de conversió de terres associades a produccions animals ecològiques.....	42
	Període de conversió d'animals i productes animals.....	42
05.03	Origen dels animals	42
05.04	Tècniques de maneig i benestar dels animals.....	43
	Benestar animal	43
	Reproducció.....	43
	Tècniques d'identificació dels animals	43
05.05	Allotjaments per al bestiar i la càrrega ramadera	43
	Allotjaments del bestiar	43
	Condicions específiques per a allotjaments oberts a l'exterior	44
05.06	Alimentació	44
	Racionament del bestiar	44
05.07	Profilaxi i cures veterinàries.....	45
	Normes generals sobre els tractaments veterinaris.....	45
05.08	Munyida i conservació de la llet en la granja.....	45
05.09	Maneig i transport d'animals vius i aviram.....	46
	Transport d'animals.....	46
	Espera en l'escorxador	47

Capítol 6

NORMES ESPECÍFIQUES PER A LA CRIA D'ANIMALS

06.01	Bestiar boví	49
	Origen del bestiar boví.....	49
	Maneig, lactància i cria dels vedells	49
	Benestar i allotjament del bestiar boví.....	50
	Sanitat del bestiar boví.....	50
	Desqualificació per brucel·losi i/o tuberculosi.....	50
	Identificació del bestiar boví.....	50
06.02	Ovelles i cabres	51
	Benestar i allotjament d'ovelles i cabres.....	51
	Alimentació d'ovelles i cabres.....	51
	Sanitat d'ovelles i cabres.....	51
	Desqualificació per brucel·losi i/o tuberculosi.....	52
	Identificació d'ovelles i cabres	52
06.03	Porcs	52
	Origen dels porcs	52
	Benestar i allotjament del bestiar porcí.....	52
	Benestar per a les truges gestants i de cria.....	52
	Maneig de les cries i lactància dels garrins.....	53
	Benestar dels porcs d'engreix	53
	Alimentació dels porcs.....	53
	Sanitat dels porcs	53
	Identificació del bestiar porcí.....	54
06.04	Aviram.....	54
	Origen de l'aviram	54
	Benestar i allotjament de l'aviram	55
	Alimentació de l'aviram.....	55
	Sanitat de l'aviram	56
	Identificació de les aus.....	56
06.05	Conills.....	56
	Origen dels conills	56
	Conversió dels conills	57
	Maneig dels conills	57
	Allotjaments dels conills.....	58
	Alimentació dels conills.....	58
	Sanitat dels conills	58
	Transport i sacrifici dels conills	59
	Identificació dels conills	59
06.06	Bestiar equí	59
	Origen del bestiar equí	60
	Maneig, lactància i cria dels poltres.....	60

Benestar i allotjament del bestiar equí.....	60
Sanitat del bestiar equí.....	60
Desqualificació per brucel·losi i/o tuberculosi	61
Identificació del bestiar equí	61

Apicultura

Capítol 7

NORMES PER A L'APICULTURA I PRODUCTES DE L'APICULTURA

07.01	Principis generals.....	65
	Identificació dels abellars i comunicació dels trasllats.....	65
07.02	Ubicació dels abellars	65
07.03	Característiques de les arnes i dels materials utilitzats	65
07.04	Productes apícoles	66
	Mesures generals durant la recol·lecció.....	66
	Mel.....	66
	Pollen.....	67
	Gelea reial.....	67

Elaboració de productes per a l'alimentació humana

Capítol 8

NORMES GENERALS PER A L'ELABORACIÓ

08.01	Requisits generals per a les unitats d'elaboració.....	71
	Unitats que també elaboren productes no ecològics.....	72
08.02	Procediments d'elaboració permesos	73
08.03	Ingredients permesos.....	74
08.04	Ús restringit d'ingredients agraris no ecològics	75
08.05	Materials d'envasat	75
08.06	Transport.....	76
08.07	Procediments de neteja i desinfecció.....	77
08.08	Control de plagues i conservació dels productes	78

Capítol 9

NORMES ESPECÍFIQUES PER A DETERMINADES INDÚSTRIES D'ELABORACIÓ

09.01	Indústries làcties.....	81
	Recollida de la llet en l'explotació.....	81
	Maneig i higiene de productes en la fase d'elaboració	81
09.02	Escorxadors i sales d'especejament.....	82
	Disposicions generals.....	82
	Identificació de les canals en l'escorxador	82
	Identificació de les peces de la canal en la sala d'especejament	83
	Recollida de sang durant el sacrifici	83

Capítol 10

NORMES ESPECÍFIQUES PER A PRODUCTES ELABORATS

10.01	Cereals, lleguminoses, tubercles i derivats.....	85
	Arròs.....	85
	Cereals diferents de l'arròs i lleguminoses	85
	Tubercles.....	85
	Cereals en flocs o expandits.....	85
	Llavors germinades	86
	Fècula de patata.....	86
10.02	Farines i derivats.....	86
	Farines i sèmols.....	86
	Polenta.....	86
	Pa, pans especials, biscotes i pa torrat	86
	Brioxeria, pastisseria i rebosteria	87
	Galetes.....	87
	Pastes alimentàries	87
10.03	Hortalisses, fruites i derivats.....	88
	Hortalisses i fruites fresques	88
	Hortalisses i fruites dessecades i deshidratades	88
	Confitats	88
	Xucrut.....	88
	Extractes d'hortalisses.....	89
	Fruita seca i llavors oleaginoses.....	89
	Olives de taula.....	89
	Sucs i nèctars de fruites i de vegetals.....	89
10.04	Edulcorants naturals i derivats.....	90
	Sucre roig de canya integral.....	90
	Mel	90
	Xarops	90

	Torrans i massapans	90
10.05	Condiments i espècies.....	91
	Sal	91
	Vinagre de vi i de sidra.....	91
	Espècies i condiments preparats	91
10.06	Greixos comestibles	92
	Oli d'oliva verge.....	92
	Greixos animals	92
10.07	Llet i derivats	93
	Llet de consum	93
	Llet concentrada, evaporada i en pols	93
	Nata líquida	93
	Mantega	93
	Quallada.....	93
	Recuit i mató.....	94
	Formatges	94
	Iogurt	94
10.08	Ous i productes derivats	94
10.09	Gelats	95
10.10	Aliments estimulants i plantes per infusions.....	95
	Cafè.....	95
	Succedanis del cafè i derivats.....	95
	Te.....	95
	Cacau i xocolata	95
	Plantes per a infusions	96
10.11	Begudes refrescants.....	96
10.12	Begudes alcohòliques.....	96
	Vins.....	96
	Sidra natural.....	98
	Sidra.....	99
	Cervesa	100
10.13	Carns, productes carnis i derivats	101
	Carns.....	101
	Embotits crus curats	101
	Salaons.....	101
	Productes carnis tractats pel calor	102
	Productes carnis crus adobats	102
	Productes carnis frescos	102
	Fumat de productes carnis	102
	Tripes naturals	103

10.14	Conserves	103
	Conserves vegetals.....	103
10.15	Preparats alimentaris sota fórmula específica	104
	Caldos i sopes deshidratades.....	104
	Preparats per a flams, cremes i postres instantanis	104
	Müsli	104

Elaboració d'aliments per a animals

Capítol 11

NORMES RELACIONADES AMB L'ELABORACIÓ D'ALIMENTS PER A ANIMALS

11.01	Requisits generals per a les unitats d'elaboració	107
	Unitats que també elaboren aliments convencionals per a animals	108
11.02	Normes addicionals per a la formulació de pinsos.....	109
11.03	Procediments de neteja i higiene.....	109
11.04	Control de plagues i conservació dels productes.....	109

Comerços minoristes d'alimentació

Capítol 12

NORMES ESPECÍFIQUES PER A COMERÇOS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ

12.01	Certificació de comerços minoristes d'alimentació.....	113
12.02	Venda fraccionada de productes alimentaris	113
12.03	Envasat de productes alimentaris.....	114
12.04	Indicacions utilitzades en rètols i etiquetes.....	114

Secció

0

0. Introducció

INTRODUCCIÓ AL QUADERN DE NORMES TÈCNIQUES

Relació entre el Reglament (CEE) 2092/91 i el Quadern de Normes Tècniques

El Consell de les Comunitats Europees va aprovar, el 24 de juny de 1991, el Reglament (CEE) núm. 2092/91 sobre la producció agrícola ecològica i la seva indicació en els productes agraris i alimentaris (a partir d'ara el R. 2092/91). Posteriorment, el Consell de la Unió Europea i la Comissió de les Comunitats Europees han anat aprovant nous reglaments que modifiquen o completen el R. 2092/91.

Les disposicions del R. 2092/91 són les normes bàsiques per a l'agricultura ecològica consensuades a nivell comunitari. L'àmbit d'aplicació del R. 2092/91, però, no regula totes les tècniques ni els productes susceptibles d'ésser obtinguts o utilitzades segons els sistemes de la producció agroalimentària ecològica. En aquests casos, el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, com autoritat competent en matèria de producció agrària ecològica a Catalunya, pot aprovar normes pròpies, ja sigui per pròpia iniciativa, a proposta del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (a partir d'ara el Consell) o, en alguns casos, consensuades a nivell estatal, sempre i quan aquestes normes no suposin una contradicció o desvirtuació de les normes establertes per la normativa europea vigent, o qualsevol altra de superior rang jurídic.

Objectius del Quadern de Normes Tècniques

Els objectius d'aquest Quadern de Normes Tècniques de la producció agrària ecològica són:

- concretar certs aspectes normatius contemplats pel R. 2092/91 però que no queden suficientment clars i donen peu a interpretacions diferents.
- establir la normativa tècnica aplicable pels operadors a certes produccions i en relació a certs aspectes tècnics no contemplats pel R. 2092/91.
- ajustar la normativa que defineix el sistema de producció agroalimentària a les característiques i especificitats pròpies de l'àmbit territorial de Catalunya.

Abast del Quadern de Normes Tècniques

L'actual versió del Quadern de Normes Tècniques serà d'obligat compliment, en l'àmbit territorial de Catalunya, per a tota persona física o jurídica que intervingui en la producció, elaboració, importació de països tercers, emmagatzematge i/o comercialització (en endavant operador) dels productes que a continuació s'indiquen, sempre que aquests productes portin o vagin a portar indicacions referents al mètode ecològic de producció i fins el moment en que aquests productes estiguin disposats per a la seva venda final al consumidor en un envàs o recipient que no permeti la seva manipulació:

- a) productes agrícoles vegetals no transformats;
- b) animals i productes animals no transformats;
- c) productes vegetals de recol·lecció silvestre;
- d) productes vegetals i animals transformats destinats a l'alimentació humana;
- e) aliments per a animals, pinsos compostos i matèries primeres per a l'alimentació animal.

Classificació de les normes per categories

En el present Quadern de Normes Tècniques algunes pràctiques i matèries estan agrupades en les categories: permès, restringit i prohibit. El significat d'aquests termes, tal com són utilitzats en el Quadern de Normes Tècniques, és el següent:

Permès: pràctiques i matèries l'ús de les quals està autoritzat, però que no són necessàriament les estratègies òptimes de gestió, d'acord amb els fins de la producció agrària ecològica. En alguns casos resten subjectes a determinats requisits i condicions.

Restringit: pràctiques i matèries autoritzades sobre les quals pot haver-hi certa controvèrsia, o la utilització de les quals s'hagi de limitar o restringir d'alguna manera. En els casos determinats en el present Quadern de Normes Tècniques, l'operador ha d'aportar documentació que en justifiqui l'ús i aquesta necessitat ha de ser reconeguda i aprovada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica abans que puguin ser utilitzades per l'operador. Els operadors han de procedir amb cautela quan apliquin pràctiques o matèries restringides.

Prohibit: pràctiques i matèries no permeses en agricultura ecològica sota cap circumstància.

Revisió del Quadern de Normes Tècniques

El Quadern de Normes Tècniques es revisarà, com a mínim, cada dos anys, tot i que, si s'escau, les revisions es podran efectuar amb una freqüència menor de temps.

Secció

A

NORMES GENERALS

01. Normes de caràcter general

Capítol 1

NORMES DE CARÀCTER GENERAL

01.01 Qualificació per a l'agricultura ecològica d'empleats i treballadors

- 01.01.01 És obligació de l'operador que totes les persones que intervinguin, directament o indirectament, en la producció, elaboració, importació i/o comercialització de productes agraris amb dret a les indicacions d'agricultura ecològica, coneguin la normativa d'agricultura ecològica que afecti l'àmbit de les seves activitats i estiguin qualificades per a evitar els problemes originats pel seu incompliment.
- 01.01.02 L'operador haurà d'identificar les necessitats de formació del personal involucrat en l'agricultura ecològica i proporcionar-li la formació adequada per a assegurar la seva competència en el desenvolupament de les tasques que li siguin assignades i perquè compregui la importància d'evitar, durant el procés de producció, elaboració, importació i/o comercialització, riscos de mescles amb productes no ecològics o la seva contaminació.

01.02 Prohibició d'ús d'OMG en l'agricultura ecològica

- 01.02.01 Segons s'indica a l'article 6 del R. 2092/91, en el mètode ecològic de producció no podran utilitzar-se organismes modificats genèticament (OGM) ni productes obtinguts a partir d'aquests. L'ús d'organismes modificats genèticament i dels seus derivats, popularment anomenats "organismes transgènics", està prohibit en la producció i elaboració ecològiques atesa la seva incompatibilitat amb els principis de l'agricultura ecològica, la seva naturalesa no reversible i els riscos potencials que plantegen per a la naturalesa i per a la salut humana.
- 01.02.02 L'única excepció al punt 01.02.01 anterior, la constitueix l'ús de medicaments veterinaris obtinguts a partir de derivats d'OMG, que poden ser utilitzats després de la seva sol·licitud al Consell en els casos en què no hi hagi un tractament alternatiu efectiu i quan l'absència del tractament compromet la salut dels animals afectats.

Prevenició de contaminació per OMG i els seus derivats

- 01.02.03 Els productes de l'agricultura ecològica han d'estar lliures de contaminació per OMG i pels seus derivats. En conseqüència, els operadors han d'adoptar, dins de l'àmbit de la seva responsabilitat, totes les mesures necessàries per tal d'evitar aquest tipus de contaminació en els seus productes durant la producció, l'elaboració, l'emmagatzematge i el transport.
- 01.02.04 Els operadors han de notificar al Consell qualsevol possible font de contaminació per OMG i els seus derivats de la qual siguin conscients i que pugui suposar un risc per a les seves parcel·les i per als seus cultius, animals o productes.

- 01.02.05 Quan un operador utilitzi en la producció o elaboració productes que no provenguin de l'agricultura ecològica i tingui dubtes sobre si aquests productes poden contenir OMG o derivats d'OMG, ha de sol·licitar al proveïdor una declaració o carta signada indicant que el producte no conté OMG ni els seus derivats. Aquesta verificació, cal reflectir-la en el registre d'entrades de la unitat i els productes només es podran utilitzar quan el proveïdor hagi confirmat que no contenen OMG ni derivats d'aquests.
- 01.02.06 Quan l'operador no hagi realitzat la verificació esmentada en la norma 01.02.05 anterior, o el Consell consideri que hi ha riscos raonables que els productes produïts o elaborats per l'operador continguin OMG o derivats d'OMG, el Consell pot sol·licitar que es realitzin anàlisis a càrrec de l'operador per tal de confirmar l'absència d'OMG i derivats d'OMG en mostres de productes, ingredients o altres inputs abans d'autoritzar que els productes duguin indicacions referents al mètode de producció ecològica.
- 01.02.07 La certificació d'agricultura ecològica es retirarà d'aquells cultius o productes en els quals el Consell constati la presència de contaminació per presència d'OMG. El període de retirada de la qualificació per a les parcel·les afectades d'aquesta contaminació, si s'escau, el decidirà el Consell segons cada cas particular.
- 01.02.08 En aquells casos en que el Consell consideri que hi pot haver un risc elevat de contaminació d'OMG, podrà demanar a l'operador afectat la implantació de mesures específiques d'autocontrol encaminades a evitar aquesta contaminació, a més de les mesures comuns d'autocontrol a que obliga el R. 21092/91.
- 01.02.09 En unitats amb producció simultània ecològica i no ecològica, està prohibit l'ús d'organismes modificats genèticament en la part no ecològica de la unitat.

01.03 Compliment de la normativa general

- 01.03.01 L'aplicació i compliment de la normativa específica que regula la producció agrària i alimentària ecològica no eximeix als operadors del sotmetiment i compliment de tota la normativa general i específica que li sigui d'aplicació en cada cas.

Secció

B

PRODUCCIÓ VEGETAL

- 02. Normes generals per a la producció vegetal
- 03. Normes específiques per a la producció vegetal

Capítol 2

NORMES GENERALS PER A LA PRODUCCIÓ VEGETAL

02.01 Conversió de les parcel·les a l'agricultura ecològica

Pla de conversió

- 02.01.01 Els operadors que siguin titulars de parcel·les de producció ecològica amb diferents qualificacions (ecològica, en conversió, any zero), com a norma general hauran de produir varietats diferents i fàcilment diferenciables en les parcel·les amb cadascuna d'aquestes qualificacions. Tanmateix, també es permet la producció de vegetals de la mateixa espècie i varietat en parcel·les de producció ecològica amb diferents qualificacions quan l'operador pugui justificar, a satisfacció del Consell, que cada producte s'utilitza amb la seva qualificació corresponent.
- 02.01.02 Quan les parcel·les que s'inscriuen a producció ecològica han estat sotmeses a pràctiques molt intensives de producció en el passat immediat, el pla de conversió ha d'establir específicament, en la seva fase inicial, les pràctiques previstes per a la millora de la fertilitat del sòl, mitjançant l'aplicació d'adobs orgànics, el conreu de lleguminoses, etc.

Període de conversió

- 02.01.03 Les parcel·les convertides a l'agricultura ecològica no poden estar alternant entre producció ecològica i convencional.
- 02.01.04 En el cas específic de vivers i unitats de producció de planters que realitzen tot el procés en safates o testos, col·locats en prestatges i no sobre el sòl, els locals utilitzats (hivernacles, umbracles, etc.) no hauran de passar per un període de conversió per a la seva inscripció quan, a més de la norma 03.04.02, també compleixin els següents requisits:
- 1) En el cas d'unitats de producció mixtes (ecològica i convencional), les safates i els testos utilitzats per la producció ecològica han de ser nous o estar reservats exclusivament a la producció de planter ecològic. En aquest segon cas, les safates i els testos han d'estar marcats per a la seva identificació (per exemple, amb una marca de pintura verda).
 - 2) El substrat utilitzat únicament pot contenir productes que estiguin inclosos a la part A de l'Annex II del R. 2092/91.

02.02 Condicions ambientals

Conservació del medi ambient i foment de la diversitat

- 02.02.01 L'aplicació del sistema de producció agrària ecològica s'ha de realitzar pensant, entre altres objectius, en la conservació i millora del medi ambient i en el foment de la diversitat.

Control de la contaminació causada pels fems i els purins

- 02.02.02 La gestió dels fems del bestiar i dels residus vegetals produïts en l'explotació o provinents de l'exterior, ha de tenir com a objectiu assolir el màxim reciclat de nutrients amb el mínim de pèrdues.
- 02.02.03 Cal tenir molta cura durant l'aplicació de fems sòlids o líquids (purins, orins, etc.), per tal d'evitar la contaminació dels cursos d'aigua i de les aigües subterrànies. Quan les condicions siguin desfavorables i hi hagi possibilitat de contaminació, no s'han d'aplicar sota cap concepte.
- 02.02.04 **Prohibit**
- 1) Sistemes d'emmagatzamament de fems sòlids i líquids de bestiar o de compost que puguin originar la contaminació de cursos d'aigua o d'aigües subterrànies.

Contaminació per metalls pesants

- 02.02.05 El Consell pot denegar la qualificació ecològica a parcel·les amb risc d'acumulació excessiva de metalls pesants (mercuri, cadmi, plom, níquel, coure, crom i zenc) a causa de la contaminació de l'entorn, proximitat a carreteres de trànsit elevat, anteriors pràctiques agrícoles o el tipus de sòl. En cas de dubte, el Consell podrà realitzar una anàlisi de residus de metalls pesants en el sòl, els adobs o els conreus abans d'acordar la inscripció o renovació en el Registre d'operadors del Consell.
- 02.02.06 Els metalls pesants i altres elements metàl·lics són presents de forma natural en el sòl i alguns són essencials, com elements traça, per a les plantes i els animals. Tanmateix, cal mantenir un equilibri correcte i la seva concentració en el sòl no s'ha d'incrementar per damunt de nivells acceptables mitjançant l'aplicació d'adobs orgànics i minerals rics en aquests elements, o de fungicides a base de coure.

Es prohibeix la comercialització de productes que facin referència a l'agricultura ecològica conreats en sòls amb nivells de metalls pesants que superin les quantitats màximes següents:

Metall	mg/kg	kg/ha
Zenc	150	336
Crom	150	336
Coure	100	220
Plom	100	220
Níquel	50	116
Cadmi	2	4,4
Mercuri	1	2

Contaminació per deriva de tractaments no ecològics en parcel·les veïnes

- 02.02.07 Quan les parcel·les en conreu ecològic limitin amb parcel·les conreades de forma no ecològica i hi hagi el risc de contaminació per deriva dels tractaments convencionals realitzats en les parcel·les veïnes, s'haurà d'establir alguna mesura per evitar la contaminació. Es pot situar una tanca vegetal o un tallavents en els marges afectats per aquest risc perquè actuï com a barrera, o qualsevol altre mètode que el Consell accepti com a efectiu per a minimitzar aquest risc, a proposta del productor en qüestió.

- 02.02.08 Fins que s'hagin establert de forma efectiva les mesures indicades en la norma 02.02.07 anterior, el Consell pot sol·licitar que es respecti una franja de seguretat de 10 m. quan els conreus no ecològics veïns siguin conreus llenyosos (fruiters, olivera, vinya, etc.), dins de la qual els productes collits no es podran comercialitzar fent servir cap de les indicacions protegides de la producció agrària ecològica.
- 02.02.09 En una parcel·la on s'hagin d'aplicar les franges de seguretat indicades en la norma 02.02.08 anterior, si la superfície que resta després de descomptar les franges de seguretat és menor del 50% de la superfície conreada total de la parcel·la, aleshores els productes obtinguts en la totalitat de la parcel·la no es podran comercialitzar fent servir cap de les indicacions protegides de la producció agrària ecològica.
- 02.02.10 Les franges de seguretat indicades en la norma 02.02.08 també s'hauran de cultivar d'acord amb les normes de l'agricultura ecològica.
- 02.02.11 La destinació que s'hagi donat als productes conreats en les franges de seguretat indicades en la norma 02.02.08 haurà de figurar en els registres de l'explotació que han de dur els productors. També caldrà conservar les factures i altres documents que justifiquin la venda d'aquests productes, per tal d'acreditar que s'han venut sense fer ús de la denominació ecològica o en conversió.
- 02.02.12 Els productors hauran de comunicar al Consell sense dilació qualsevol contaminació en els seus conreus causada per deriva de tractaments amb productes no autoritzats en agricultura ecològica. Els conreus contaminats no es podran comercialitzar fent servir cap de les indicacions protegides de la producció agrària ecològica.

Contaminació per tractaments aeris

- 02.02.13 Els productors amb parcel·les de conreu situades en zones on es realitzin tractaments aeris contra determinades plagues, hauran de notificar-ho en el moment de la sol·licitud d'inscripció o de renovació d'inscripció en el Registre d'operadors del Consell. Llevat que es respectin escrupolosament les mesures indicades en la norma 02.02.14 següent, els productes obtinguts de les parcel·les afectades no es podran comercialitzar fent servir cap de les indicacions protegides de la producció agrària ecològica.
- 02.02.14 Els productes obtinguts en les parcel·les situades en zones de tractament aeri es podran certificar en producció ecològica quan els operadors titulars d'aquestes parcel·les compleixin la totalitat dels requisits següents:
- a) sol·licitar per escrit a l'oficina de l'Associació de Defensa Vegetal de la seva comarca i al Servei de Sanitat Vegetal del DARP que no siguin tractades les parcel·les inscrites per l'operador en el Registre d'operadors del Consell i que són en producció agrària ecològica o en conversió;
 - b) adjuntar a l'escrit les dades cadastrals de les parcel·les afectades pels tractaments (municipi, i número cadastral de polígon i parcel·la);
 - c) senyalitzar cada una de les cantonades de les parcel·les afectades amb una perxa acabada en una banderola de material reflectant que sobresorti per damunt del cultiu, o amb qualsevol altre sistema que indiqui a l'agricultor l'oficina de l'Associació de Defensa Vegetal (ADV) de la comarca, per a facilitar als pilots de les avionetes responsables dels tractaments la localització de les parcel·les;
- Els operadors estaran eximits de complir els requisits establerts en les lletres a) i b) en aquells casos en que el propi Consell realitzi aquesta comunicació directament al Servei de Sanitat Vegetal del DARP.

- 02.02.15 En el cas que les parcel·les hagin estat tractades, ja sigui per que no s'han complert els requisits indicats en la norma 02.02.14 anterior, o malgrat haver adoptat les mesures anteriorment indicades, els operadors hauran de notificar-ho al Consell sense dilació, i els productes obtinguts de les parcel·les afectades no es podran comercialitzar fent servir cap de les indicacions protegides de la producció agrària ecològica i les parcel·les afectades podran ser desqualificades i haver de passar per un nou període de conversió.

Risc de contaminació per OMG

- 02.02.16 En el cas de realitzar conreus amb risc de contaminació per altres conreus modificats genèticament, s'haurà d'aplicar el que preveu l'apartat 01.02.07 d'aquest document.

Qualitat de l'aigua de reg

- 02.02.17 Cal prendre totes les mesures que siguin necessàries per tal d'evitar la sobreexplotació dels aqüífers subterranis i per a prevenir-ne la salinització.

- 02.02.18 El productor ha de prendre mesures escaients per a no utilitzar l'aigua de reg quan hagi estat contaminada amb aigües residuals o amb productes químics provinents de l'agricultura o de la indústria.

- 02.02.19 ***Permès***

- 1) Utilització d'aigua regenerada provinent de depuradores d'indústries i/o explotacions exclusives certificades com a ecològiques, sens perjudici de l'aplicació de la normativa vigent aplicable en l'aigua de reg.

- 02.02.20 ***Restringit***

- 1) Utilització d'aigua regenerada provinent de depuradores que compleixin els paràmetres de qualitat de l'aigua regenerada segons els diferents usos que marca l'Agència Catalana de l'Aigua. La utilització d'aquesta aigua regenerada per a reg de conreus ecològics queda supeditada a la seva autorització pel Consell. El Consell demanarà les anàlisis de l'aigua pertinents per tal de comprovar que es compleixin aquests paràmetres.

- 02.02.21 ***Prohibit***

- 1) Utilització d'aigües residuals per al reg.
- 2) Utilització d'aigua de reg contaminada amb aigües residuals o amb productes químics.

Entorn de les parcel·les

- 02.02.22 El Consell podrà denegar la qualificació ecològica o en conversió a parcel·les que estiguin situades massa properes a fonts importants de contaminació: indústries, carreteres de trànsit intens, boscos que rebin tractaments aeris contra plagues amb productes no autoritzats en agricultura ecològica, etc.

02.03 Maneig del sòl

- 02.03.01 El sòl s'ha de manejar buscant com a objectiu desenvolupar i protegir una estructura, activitat biològica i fertilitat del sòl òptimes. El maneig del sòl, per tant, ha d'assegurar:
- a) una aplicació regular de residus orgànics en forma de fems i/o restes vegetals;
 - b) un nivell d'activitat microbiana suficient per a iniciar la descomposició dels materials orgànics i la meteorització dels minerals del sòl, tot permetent així la formació de nutrients en forma de sals solubles que puguin ser utilitzats per les plantes;
 - c) unes condicions del sòl que permetin l'acció continuada dels cucs i d'altres organismes edàfics que milloren i estableixen l'estructura del sòl mitjançant la producció d'excrements granulars, l'excavació de galeries profundes i la incorporació i barreja de la matèria orgànica.
- 02.03.02 **Prohibit**
- 1) Feines de conreu que afavoreixin l'erosió del sòl.
 - 2) Crema de rostolls de cereals.

02.04 Rotacions de conreus

- 02.04.01 En la producció ecològica de conreus extensius i hortalisses té una gran importància el disseny correcte de les rotacions, ja que aquestes ajuden al control de plagues, malalties i plantes adventícies, i al manteniment de la fertilitat, el nivell de matèria orgànica i l'estructura del sòl, mentre que asseguren que hi ha suficients nutrients disponibles i minimitzen les pèrdues de nutrients. Mentre que no hi hagi una rotació de conreus definida, cal tenir en compte els següents requisits:
- a) cal aconseguir un equilibri entre conreus que augmenten la fertilitat i conreus molt exigents;
 - b) s'han d'incloure conreus amb diferents sistemes radiculars, que explotaran nivells diferents del sòl;
 - c) s'han d'incloure en la rotació conreus de la família de les lleguminoses per a enriquir el sòl en nitrogen, el qual podrà ser utilitzat per als conreus posteriors;
 - d) les plantes amb susceptibilitats similars a plagues i malalties han d'estar separades en la rotació per un interval de temps apropiat que permeti d'interrompre el cicle biològic dels patògens;
 - e) en la rotació s'han d'alternar conreus susceptibles a les males herbes amb conreus que en són supressors;
 - f) quan s'escaigui, cal introduir adobs verds en la rotació.
- 02.04.02 Les pràctiques següents no es consideren escaients per a la producció agrària ecològica:
- 1) Monoconreu de cereals.
 - 2) La pràctica de conreus extensius basats únicament en inputs externs per a l'aportació de nutrients i el control de plagues, malalties i males herbes.

02.05 Programa d'adobatge

Fems de bestiar

02.05.01 *Restringit*

Quan no sigui possible aconseguir per a l'adobatge fems de bestiar criat de forma ecològica, es podran utilitzar fems provinents de bestiar criat de forma no ecològica, sempre que es compleixin les condicions següents:

- 1) Fems procedents de sistemes de cria extensiva no ecològica en les quals no es superin les dues unitats de bestiar major (UBM) per hectàrea de superfície farratgera, després de ser correctament compostats. Per a la conversió en UBM, s'utilitzaran els següents coeficients:
 - a) els toros, les vaques i altres animals de l'espècie bovina de més de 2 anys, i els èquids de més de sis mesos equivalen a 1 UBM;
 - b) els animals de l'espècie bovina de 6 mesos a 2 anys equivalen a 0,5 UBM;
 - c) les ovelles i les cabres equivalen a 0,15 UBM.
- 2) Fems d'aus (gallinassa) procedent dels sistemes de cria no ecològica d'aviram per a la producció de carn següents, en què les aus tenen accés durant el dia a espais a l'aire lliure, després de ser correctament compostats:
 - a) granja a l'aire lliure;
 - b) galliner amb sortida lliure;
 - c) granja de cria en llibertat.
- 3) Fems d'aus (gallinassa) procedent dels sistemes de cria no ecològica d'aviram per a la producció d'ous següents, en què les gallines tenen accés durant tot el dia a corrals a l'aire lliure, després de ser correctament compostats:
 - a) gallines de camp;
 - b) gallines criades en parc.
- 4) Fems procedents del sistema de cria convencional de porcs següent, després de ser correctament compostat:
 - a) cria extensiva a l'aire lliure, amb utilització de jaç de palla o altres materials en els allotjaments d'estabulació lliure, sempre que la concentració màxima d'animals no superi les 10 truges o els 17 porcs d'engreix per hectàrea.
- 5) Fems sòlids procedents de bestiar criat de forma no ecològica i diferent a la indicada en els punts 1) a 4), després de ser correctament compostat. El sistema de cria ha de complir els requisits següents:
 - a) el bestiar ha de poder efectuar lliurement un gir de 360°, rebre il·luminació natural i disposar de jaç.
- 6) Amb l'autorització prèvia del Consell, fems procedents de granges de cria no ecològica que formin part d'una explotació inscrita en producció ecològica. En aquests sistemes la cria del bestiar ha d'estar unida a les activitats agrícoles de la pròpia explotació, com pot ser l'adobat de les parcel·les de l'explotació amb els fems del bestiar. Els fems hauran d'estar correctament tractats i compostats, tant si són sòlids com líquids.

Altres matèries orgàniques

02.05.02 *Permès*

Les matèries orgàniques següents, incloses a l'Annex II.A del R. 2092/91, es podran utilitzar després dels processos o per a les finalitats indicades:

- 1) Restes vegetals i subproductes d'origen vegetal originats en indústries no ecològiques de transformació d'aliments, després de ser correctament compostats.
- 2) Torba utilitzada com a substrat en planters i en mescles per a testos.

02.05.03 *Restringit*

També es podran utilitzar les matèries orgàniques següents, incloses a l'Annex II.A del R. 2092/91, sempre que es compleixin, si s'escau, les restriccions indicades per al producte i que es compti amb l'autorització prèvia del Consell:

- 1) Guano d'aus només per a ajudar a la fermentació de la pila de compost i en conreus que no siguin hortalisses ni conreus que acumulin nitrats amb facilitat.
- 2) Farina de peix, de carn i de sang, solament per a ajudar a la fermentació de la pila de compost i en conreus que no siguin hortalisses ni conreus que acumulin nitrats amb facilitat.
- 3) Compost elaborat a partir de barreges de matèries vegetals no ecològiques fermentades aeròbicament durant un mínim de tres mesos.
- 4) Compost de residus domèstics procedents de la recollida selectiva d'escombraries, elaborat en plantes en que els seus sistemes de control anàlitic garanteixin que el producte resultant compleix les restriccions indicades a l'Annex II.A del R. 2092/91.

Adobs minerals i nutrients suplementaris

02.05.04 Els adobs minerals s'han de considerar com a un suplement o esmena i no com a substituïdors dels adobs orgànics. Cal aplicar-los només quan no és possible assegurar la correcta nutrició del conreu amb les tècniques, els fems de bestiar i les matèries orgàniques autoritzades.

02.05.05 En les parcel·les conreades de forma ecològica, no hi poden haver envasos amb adobs minerals o químics no autoritzats. Tampoc no es podran emmagatzemar adobs minerals o químics no autoritzats en aquest apartat en instal·lacions o locals que estiguin situats dins de les parcel·les ecològiques.

Autorització d'ús d'adobs comercials

02.05.06 Quan l'operador desitgi utilitzar un adob comercial, abans d'utilitzar-lo s'haurà d'assegurar que es tracta d'un producte adequat per al seu ús en agricultura ecològica i que tots els seus components estan inclosos a l'Annex II.A. del R. (CEE) 2092/91. En cas de dubte, i abans de la seva utilització, haurà de sol·licitar i obtenir autorització al Consell.

02.06 Control de plagues i malalties

- 02.06.01 Si l'equip utilitzat per a l'aplicació de productes fitosanitaris no és d'ús exclusiu per als productes autoritzats, l'operador ha de netejar curosament l'equip per a tractaments abans d'utilitzar-lo per a aplicar els productes permesos en agricultura ecològica.
- 02.06.02 En unitats en què hi hagin parcel·les conreades de forma no ecològica, no es podran emmagatzemar fitosanitaris no autoritzats ni herbicides en instal·lacions que estiguin situades dins de les parcel·les ecològiques. A més, si tots els fitosanitaris utilitzats en l'explotació s'emmagatzemen junts en un local situat fora de les parcel·les ecològiques, caldrà separar els productes autoritzats dels no autoritzats i assenyalar amb un rètol cada una de les zones per a evitar confusions accidentals.

02.07 Control de males herbes

- 02.07.01 **Permès**
- 1) Feines mecàniques de desherbatge abans i després de la sembra.
 - 2) Pràctica de les "falses sèmres" deixant que germinin i destruint diversos cops les males herbes abans de la sembra definitiva del conreu.
 - 3) Desherbatge tèrmic mitjançant cremadors de propà, de flama directa i d'infrarojos, tant en preemergència com en postemergència.
 - 4) Encoixinat amb làmines i malles de polietilè, sempre que es retirin de la parcel·la les restes de plàstic després el conreu i es gestionin adequadament aquests residus.
 - 5) La pràctica de la "solarització" en hivernacles i planters.
 - 6) Destrucció mecànica de l'herba dels marges dels conreus, bardisses i camins mitjançant sega, desbrossatge, etc.

02.08 Estimuladors del creixement i altres substàncies

- 02.08.01 **Permès**
- 1) Ús d'extractes d'algues per tal d'estimular el creixement de les plantes i afavorir la floració, la fecundació i el quallat dels fruits, obtinguts d'acord amb els procediments especificats a l'Annex II.A. del R. 2092/91.

02.09 Llavors, material de propagació vegetativa i plàntules

Tractament de llavors i patates de sembra

- 02.09.01 **Permès**
- 1) Aplicació de calor i aigua calenta (termoteràpia) a les llavors de sembra.
 - 2) Tractament de les llavors de sembra amb terra de diatomees durant l'emmagatzematge.

- 3) Tractament de les llavors i patates de sembra amb productes fitosanitaris autoritzats: oxíclorur de coure, piretrines naturals, etc.

02.10 Collita, tractaments postcollita i emmagatzematge

- 02.10.01 Després de la collita, tots els tractaments posteriors dels productes vegetals (neteja, rentat, assecatge, emmagatzematge, conservació en cambres frigorífiques, envasat, elaboració, etc.) s'han de realitzar en la mateixa explotació o en unitats inscrites en el Registre d'operadors del Consell. En ambdós casos, caldrà aplicar totes les mesures necessàries per tal d'evitar contaminacions i barreges accidentals amb productes que no procedeixin de l'agricultura ecològica.
- 02.10.02 Les rutines de neteja han d'assegurar que els productes ecològics estiguin nets i lliures de residus de collites no ecològiques i de qualsevol altre material que pogués contaminar els productes:
- a) l'equip de collita, inclosos els vehicles i els contenidors utilitzats per a transportar els productes de l'agricultura ecològica;
 - b) abans de ser utilitzades, les zones d'emmagatzematge utilitzades per als productes de l'agricultura ecològica;
 - c) abans de ser utilitzat, l'equip d'assecatge, inclosos els transportadors i altres equips auxiliars.
- 02.10.03 Qualsevol contaminació produïda durant o després de la collita amb productes no autoritzats o qualsevol barreja amb productes que no procedeixen de l'agricultura ecològica ha de ser comunicada immediatament al Consell. Aquests productes no es podran comercialitzar fent ús de cap de les indicacions protegides de la producció agrària ecològica.
- 02.10.04 Si es fan servir sacs per a l'emmagatzematge, aquests han de ser de qualitat alimentària i han d'estar nets i lliures de residus que poguessin contaminar els productes d'agricultura ecològica.
- 02.10.05 Cal prendre totes les precaucions necessàries per tal d'evitar l'ús durant l'emmagatzematge de palets i d'envasos fabricats amb fusta tractada amb productes químics, incloent-hi la sol·licitud al fabricant d'un certificat que garanteixi que la fusta no està tractada.
- 02.10.06 Les zones d'emmagatzematge utilitzades per als productes de l'agricultura ecològica han d'estar:
- a) construïdes amb materials apropiats per a estar en contacte amb aliments;
 - b) netes i en bon estat d'higiene;
 - c) protegides de forma efectiva contra l'entrada d'aus, insectes i rosegadors.
- 02.10.07 Quan l'explotació tingui simultàniament produccions ecològiques, en conversió i/o no ecològiques, els productes collits s'han d'emmagatzemar en zones:
- a) convenientment separades mitjançant una barrera física en forma d'una partició efectiva que garanteixi que no hi ha la possibilitat de barreja entre els productes;
 - b) senyalitzades de forma clara amb rètols per a evitar errors entre les diferents produccions.

02.10.08 Quan calgui reduir la humitat dels productes collits abans d'emmagatzemar-los, poden ser assecats pel sol sobre superfícies netes, o en assecadors que utilitzin aire escalfat indirectament o un altre mètode escaient que eviti que siguin contaminats pels productes de combustió del fuel utilitzat. La temperatura dels grans no s'ha d'eleva per damunt dels 50° C.

02.10.09 Les substàncies utilitzades per al control de rosegadors, quan no s'estiguin utilitzant, s'han d'emmagatzemar correctament etiquetades i tancades amb clau, en un lloc allunyat de les col·lites emmagatzemades.

02.10.10 **Permès**

- 1) Per a la neteja de locals, instal·lacions i equips es poden fer servir els productes i les tècniques següents, sempre que estiguin aprovats per la normativa vigent per a les corresponents instal·lacions i es prenen les mesures necessàries per tal d'assegurar que no quedin residus en las superfícies en contacte amb els aliments:
 - a) neteja per aspiració;
 - b) neteja per vapor d'aigua;
 - c) neteja amb aigua a pressió;
 - d) aigua potable i aigua clorada;
 - e) essències naturals de plantes;
 - f) sabons, detergents i desinfectants;
 - g) solucions d'hipoclorit alcalí (lleixiu);
 - h) sosa i potassa càustiques;
 - i) carbonat de sodi.
 - j) àcid cítric, peracètic, fòrmic, làctic, oxàlic i acètic;
 - k) alcohol;
 - l) peròxid d'hidrogen;
 - m) formaldehid;
- 2) Per a la neteja de fruits, hortalisses, tubercles, etc. es poden utilitzar:
 - a) aigua potable sense addició de productes diferents dels autoritzats pel R. 2092/91, i que no vingui del rentat de productes no produïts de forma ecològica;
 - b) raspallats.
- 3) Trampes mecàniques i elèctriques, trampes amb feromones, malles, sons i llums per a protegir els locals i els productes emmagatzemats contra aus, rosegadors i insectes.
- 4) Desinsectació de locals i magatzems amb els productes i els mètodes que s'indiquen a continuació, aplicats únicament quan no hi hagin productes emmagatzemats i sempre que posteriorment quedi exclosa la contaminació dels aliments:
 - a) emblanquinat amb calç, calç viva i lletada de calç;
 - b) polvoritzacions i nebulitzacions amb piretrines naturals per al control d'insectes;
 - c) vapors de sofre (metxes de sofre).
- 5) Per al control de rosegadors es poden utilitzar: esquers raticides i rodenticides permesos per la legislació vigent, aplicats únicament en l'interior de trampes fixes situades en llocs on no hi hagi risc de contaminació dels aliments.
- 6) Conservació i control de plagues de cereals, lleguminoses i altres grans mitjançant els productes i els mètodes que s'indiquen a continuació:

- a) neteja prèvia dels grans;
 - b) assecatge dels grans per a reduir-ne la humitat;
 - c) procediments mecànics: remoguda, trascolament.
 - d) procediments tèrmics: calor (temperatura no superior als 50°C), refrigeració, congelació;
 - e) modificació de l'atmosfera: diòxid de carboni, nitrogen, buit.
- 7) Conservació de fruites i hortalisses mitjançant els productes i els mètodes que s'indiquen a continuació:
- a) abans d'introduir-les en les cambres frigorífiques: *vacuum-cooling* i *hidro-cooling*;
 - b) cambres frigorífiques i d'atmosfera controlada;
 - c) gel d'aigua pura, sense addició de productes químics.

02.10.11 **Restringit**

- 1) Control dels paràsits dels grans emmagatzemats mitjançant el seu tractament amb terra de diatomees, únicament amb autorització prèvia del Consell i en instal·lacions que disposin de màquines netejadores-separadores eficaces per a l'eliminació de la terra de diatomees abans de la comercialització i la transformació dels grans.
- 2) En els locals, instal·lacions i magatzems d'unitats mixtes destinats a productes no ecològics, només es podran utilitzar productes no autoritzats en el present apartat per a la desinsectació i la desinfecció, quan es compleixin els requisits següents:
 - a) en resta prohibit l'ús en locals, instal·lacions i magatzems que s'estiguin utilitzant per als productes de l'agricultura ecològica;
 - b) es prendran totes les mesures necessàries per tal d'assegurar que no migraran als productes de l'agricultura ecològica;
 - c) la seva utilització ha estat aprovada prèviament pel Consell.

02.10.12 **Prohibit**

- 1) Ús de radiacions ionitzants per a la conservació dels productes.
- 2) Emmagatzematge dels productes de l'agricultura ecològica en palets i envasos fabricats amb fusta tractada amb productes químics.
- 3) Durant l'assecatge de les collites en assecadors, contaminació del producte amb els gasos de combustió.
- 4) Ús de detergents o altres additius en l'aigua de rentat de fruites i hortalisses.
- 5) Tractament directe dels grans i els aliments emmagatzemats amb piretrines naturals.
- 6) Ús de materials aïllants, conservants per a la fusta, vernissos i pintures que continguin productes que puguin contaminar els productes agrícoles emmagatzemats.
- 7) Utilització per als productes de l'agricultura ecològica d'instal·lacions i magatzems que continguin fusta que hagi estat tractada amb conservants de la fusta que continguin organoclorats (lindane, gamma HCH, etc.).

02.11 Materials d'envasat

- 02.11.01 Els materials utilitzats per a l'envasat han de ser de qualitat alimentària, estar nets, ser nous i tenir suficient resistència per a protegir els productes durant el transport i la seva exposició per a la venda.
- 02.11.02 Si es fan servir envasos reciclables, s'han de reservar per a l'ús exclusiu dels productes de l'agricultura ecològica, mantenir-se en bon estat de conservació i estar nets i lliures de residus contaminants.
- 02.11.03 Tots els materials d'envasat s'han d'emmagatzemar en llocs nets i en condicions higièniques.
- 02.11.04 Caldrà prendre totes les precaucions necessàries per a evitar l'ús de caixes fabricades amb fusta tractada amb productes químics, incloent-hi la sol·licitud al fabricant d'un certificat que garanteixi que la fusta no està tractada.

02.12 Transport

- 02.12.01 Els productes destinats a la venda al detall s'han d'envasar i transportar al punt de venda en envasos tancats. Cada enviament de mercaderia ha d'anar acompanyat per la documentació escaient que permeti seguir el rastre de l'origen del producte.
- 02.12.02 Tots els vehicles utilitzats per al transport de productes de l'agricultura ecològica han d'estar sotmesos a un programa regular de neteja que asseguri que són mantinguts en un estat general de neteja que n'eviti l'acumulació de materials o residus de productes no ecològics. Si són utilitzats per al transport d'altres mercaderies o materials, han de ser netejats curosament abans de ser utilitzats per al transport de productes de l'agricultura ecològica.
- 02.12.03 Abans de la càrrega, els vehicles i l'equip per a la manipulació de la càrrega han de ser inspeccionats pel titular dels productes, o una altra persona responsable, per tal d'assegurar que estan nets de residus visibles i altres materials que puguin contaminar o desvirtuar la integritat dels productes de l'agricultura ecològica que van a ser transportats.
- 02.12.04 Si s'utilitzen recipients de qualsevol tipus, han de ser de qualitat alimentària, estar en bon estat de conservació, nets i lliures de residus visibles de qualsevol material que pugui contaminar o fer malbé la integritat ecològica dels productes que contingui.

Capítol 3

NORMES ESPECÍFIQUES PER A LA PRODUCCIÓ VEGETAL

03.01 Conreus herbacis extensius (excepte prats i pastures)

- 03.01.01 A més de les normes generals per a la producció vegetal del R. 2092/91 i del capítol 2 del Quadern de Normes Tècniques, als conreus herbacis (excepte prats i pastures) també els seran aplicables les disposicions del present apartat 03.01.
- 03.01.02 En el cas especial de l'arròs, l'aigua utilitzada per al seu conreu ha de provenir directament del riu o del canal de reg, i no pot haver passat abans per parcel·les d'arròs conreades de forma no ecològica.
- 03.01.03 **Prohibit**
- 1) La crema de palla i rostolls.

03.02 Maneig de prats i pastures

- 03.02.01 A més de les normes generals per a la producció vegetal del R. 2092/91 i del capítol 2 del Quadern de Normes Tècniques, als prats i pastures també els seran aplicables les disposicions del present apartat 03.02.
- 03.02.02 Les construccions per a l'ensitjat i conservació de farratges i les bosses d'ensitjat al buit han d'estar fetes amb materials i ser mantingudes de tal forma que s'eviti la contaminació de les aigües superficials i subterrànies pels efluentes. Quan calgui, les instal·lacions d'ensitjat hauran de disposar de dipòsits de capacitat suficient per a la recollida d'efluents.
- 03.02.03 **Permès**
- 1) Quan les condicions climàtiques siguin desfavorables, addició per a l'ensitjat d'enzims i microorganismes no modificats genèticament o provinents d'organismes no modificats genèticament.
- 03.02.04 **Restringit**
- 1) Ús dels següents conservants per a l'ensitjament: àcid fòrmic, àcid acètic, àcid làctic i àcid propiònic.
- 2) La crema controlada de pastures envaïdes de vegetació per al seu rejuveniment.
- 03.02.05 **Prohibit**
- 1) Contaminació de cursos d'aigua produïda pels efluentes de l'ensitjat.

- 2) Crema dels plàstics utilitzats pel ensitjat o el seu abandó.

03.03 Hortalisses conreades a l'aire lliure i en hivernacle

- 03.03.01 A més de les normes generals per a la producció vegetal del del R. 2092/91 i capítol 2 del Quadern de Normes Tècniques, a les hortalisses conreades a l'aire lliure i en hivernacle també els seran aplicables les disposicions del present apartat 03.03.
- 03.03.02 En el cas que en la unitat hi hagi hivernacles tant per al conreu ecològic com no ecològic, els hivernacles utilitzats per al conreu ecològic de vegetals hauran de complir els següents requisits:
- 1) Els hivernacles dedicats al conreu ecològic han de formar una unitat completa, no permetent-se la divisió de l'hivernacle en seccions aïllades, excepte en aquells casos en que, prèvia sol·licitud raonada de l'interessat, aquest pugui justificar, a satisfacció del Consell, que la producció es podrà realitzar adoptant unes mesures suficients que evitin la contaminació de la producció ecològica.
 - 2) Hi haurà d'haver com a mínim una distància de 20 metres entre els hivernacles en producció ecològica i no ecològica, llevat que estiguin separats per una tanca vegetal, un tallavents o una altra barrera que impedeixi la contaminació per deriva dels tractaments realitzats en els hivernacles no ecològics.
 - 3) Les canonades de reg dels hivernacles en producció ecològica han d'estar separades de la resta del sistema de reg, correctament identificades i no haver-hi cap adobadora en el circuit compartida amb unitats no dedicades a la producció ecològica.
- 03.03.03 Les hortalisses conreades a partir del trasplantament de plantes provinents de planter només es podran comercialitzar amb la indicació d'agricultura ecològica o en conversió a ecològica si les plantes per a trasplantament han estat produïdes de forma ecològica en planters de la pròpia explotació o d'altres unitats inscrites en el Registre d'operadors del Consell o d'altres autoritats o organismes de control.
- 03.03.04 En el cas dels créixens, l'aigua utilitzada per al seu conreu ha de ser potable i provenir de fonts i deus naturals o pous artesans, i només a l'estiu es podrà complementar amb aigua de pou si calgués.
- 03.03.05 **Permès**
- 1) Com a condicionadors del sòl: argila (bentonita i zeolites), vermiculita i perlita que no hagin patit tractaments amb productes no autoritzats.
 - 2) L'ús de vidre per a la construcció d'hivernacles.
 - 3) Per a la construcció d'hivernacles i túnels, làmines de plàstic de polietilè i de poliamida, així com plaques de polièster i polimetacrilat de metil. Després del seu ús s'han de retirar de les parcel·les i enviar a centres de reciclatge de plàstics.
 - 4) L'encoixinat del sòl amb làmines de materials biodegradables i de polietilè.
 - 5) Flassades tèrmiques i malles per a ombreig.
- 03.03.06 **Prohibit**
- 1) L'ús de torba com a esmena o condicionador del sòl.

- 2) Plantes de planter per al trasplantament obtingudes de forma no ecològica.
- 3) Utilització de plàstics de policlorur de vinil (PVC) en la construcció d'hivernacles, túnels, etc.
- 4) Crema dels plàstics utilitzats en agricultura o el seu abandó.

03.04 Vivers. Producció de llavors per a la reproducció, planters i materials de reproducció vegetativa

- 03.04.01 A més de les normes generals per a la producció vegetal del del R. 2092/91 i capítol 2 del Quadern de Normes Tècniques, als vivers i a la producció de llavors per a la reproducció, planters i materials de reproducció vegetativa també els seran aplicables les disposicions del present apartat 03.04.
- 03.04.02 En el cas que en la unitat hi hagi hivernacles tant per al conreu ecològic com no ecològic, els hivernacles utilitzats per al conreu ecològic de vegetals hauran de complir els següents requisits:
- 1) Els hivernacles dedicats al conreu ecològic han de formar una unitat completa, no permetent-se la divisió de l'hivernacle en seccions aïllades, excepte en aquells casos en que, prèvia sol·licitud raonada de l'interessat, aquest pugui justificar, a satisfacció del Consell, que la producció es podrà realitzar adoptant unes mesures suficients que evitin la contaminació de la producció ecològica.
 - 2) Hi haurà d'haver com a mínim una distància de 20 metres entre els hivernacles en producció ecològica i no ecològica, llevat que estiguin separats per una tanca vegetal, un tallavents o una altra barrera que impedeixi la contaminació per deriva dels tractaments realitzats en els hivernacles no ecològics.
 - 3) Les canonades de reg dels hivernacles en producció ecològica han d'estar separades de la resta del sistema de reg, correctament identificades i no haver-hi cap adobadora en el circuit compartida amb unitats no dedicades a la producció ecològica.

03.05 Producció de fongs comestibles

- 03.05.01 A més de les normes generals per a la producció vegetal del R. 2092/91 i del capítol 2 del Quadern de Normes Tècniques que li siguin aplicables, al conreu de fongs comestibles (xampinyó, Pleurotus, Shiitake, etc.) també li seran aplicables les disposicions del present apartat 03.05.
- 03.05.02 El miceli per a la propagació dels fongs comestibles s'ha d'haver produït d'acord amb l'article 6.2. del R. 2092/91 o, si no és possible d'obtenir-lo de producció ecològica, segons indica el Reg. (CE) 1452/2003.
- 03.05.03 En el cas d'unitats mixtes, en un mateix local no podran conrear-se simultàniament fongs comestibles ecològics i convencionals, ni en la mateixa unitat podrà conrear-se simultàniament la mateixa espècie de fong comestible de forma ecològica i convencional.
- 03.05.04 **Permès**
- 1) Polvorització dels passadissos amb clorur sòdic (sal) per al control de malalties causades per fongs.

- 2) Lletada de calç per a la desinfecció de les parets, el sostre i el terra del local.
- 3) Entre dos cultius de fongs comestibles, quan els locals estiguin buits, la neteja i desinfecció dels locals amb detergents i desinfectants l'ús dels quals estigui autoritzat en indústries alimentaries, seguida d'un abundant aclarit.

03.05.05 ***Prohibit***

- 1) Ús de productes no autoritzats per al control de plagues i malalties aplicats al substrat, al conreu, a la terra de cobertura o al local.
- 2) Ús de formol, formaldehid i bromur de metil per a la desinfecció de substrats i locals.
- 3) Blanquejat dels xampinyons.
- 4) Ús en els locals de producció de materials aïllants, pintures, vernissos, etc. que continguin productes que puguin contaminar els fongs comestibles conreats.
- 5) Tractament de les fustes dels locals amb productes químics que puguin contaminar els fongs comestibles conreats: pentaclorofenat sòdic, etc.

Secció

C

RECOL·LECCIÓ DE PRODUCTES SILVESTRES

04. Normes per a la recol·lecció de productes silvestres

Capítol 4

NORMES PER A LA RECOL·LECCIÓ DE PRODUCTES SILVESTRES

04.01 Recol·lecció, tractaments post-recol·lecció i emmagatzemament

- 04.01.01 Per a la recol·lecció, tractaments postrecol·lecció i emmagatzemament de productes recol·lectats silvestres s'aplicaran, en allò que pertoqui, les normes indicades en l'apartat 02.10 per a la collita, tractaments post-collita i emmagatzematge de productes vegetals produïts en explotacions agràries ecològiques.

04.02 Prevenció de contaminacions i de tractaments amb productes no autoritzats

- 04.02.01 Les zones de recol·lecció han d'estar suficientment allunyades de nuclis de població, indústries, carreteres, vies de tren, etc. i zones agrícoles i forestals tractades amb productes no autoritzats en l'agricultura ecològica com per a poder ser considerades zones lliures de contaminació. Com a orientació s'utilitzaran les distàncies següents:
- a més de 100 m. d'autopistes i carreteres amb elevada densitat de trànsit;
 - a més de 20 m. de la resta de carreteres;
 - a més de 5 m. de pistes forestals;
 - a més de 50 m. de zones agrícoles tractades amb productes no autoritzats;
 - a més de 50 m. de zones forestals tractades amb productes no autoritzats;
- 04.02.02 Els operadors responsables de les unitats de recol·lecció han de notificar al Consell qualsevol contaminació de les zones de recol·lecció originada per l'aplicació de productes no autoritzats en l'agricultura ecològica (per exemple, durant tractaments aeris contra plagues forestals) o per altres causes. Els productes recol·lectats en aquestes zones no es podran comercialitzar amb indicacions referides al mètode de producció ecològica.

04.03 Materials d'envasat

- 04.03.01 Per a l'envasat de productes recol·lectats silvestres s'aplicaran, en allò que pertoqui, les normes indicades en l'apartat 02.11 per a materials d'envasat de productes vegetals produïts en explotacions agràries ecològiques.

04.04 Transport

- 04.04.01 Per al transport de productes recol·lectats silvestres s'aplicaran, en allò que pertoqui, les normes indicades en l'apartat 02.12 per al transport de productes vegetals produïts en explotacions agràries ecològiques.

Secció

D

CRIA D'ANIMALS

5. Normes generals per a la cria d'animals
6. Normes específiques per a la cria d'animals

Capítol 5

NORMES GENERALS PER A LA CRIA D'ANIMALS

05.01 Principis generals de la ramaderia ecològica

Pasturatge en parcel·les, pastures i terres comunes inscrites

- 05.01.01 Per al pasturatge (alimentació a dent) dels animals criats de forma ecològica, inscrits en el Consell, només es poden utilitzar:
- a) Parcel·les de conreu i de pastura inscrites en el Consell, o en un altre organisme de certificació d'agricultura ecològica, en les quals només pasturin animals criats de forma ecològica.
 - b) Parcel·les de pastura inscrites en el Consell, o en un altre organisme de certificació d'agricultura ecològica, en què també pasturin animals la cria dels quals no sigui ecològica, sempre que aquests animals utilitzin aquestes parcel·les durant un període de temps limitat cada any, procedixin de la ramaderia extensiva i sempre que no hagi en aquestes pastures alhora animals de cria ecològica.
 - c) Terres comunals de pastura inscrites en el Consell, o en un altre organisme de certificació d'agricultura ecològica, sempre que es compleixi allò que disposen en les normes 05.01.03 i 05.01.04.

Pastures compartides amb bestiar criat de forma no ecològica

- 05.01.02 Es considera que les terres comunals de pastura són aptes per a l'alimentació del bestiar criat de forma ecològica si compleixen algun dels següents requisits:
- a) les terres comunals de pastura compleixen les disposicions del punt 1.8 de la part B de l'Annex I del R. 2092/91 i no requereixen un període de conversió, o
 - b) les terres comunals de pastura estan inscrites i qualificades en agricultura ecològica pel Consell, després d'haver transcorregut el període de conversió que els correspongui, i es compleixi el que disposen les lletres b) i c) del punt 1.8 de la part B de l'Annex I. del R. 2092/91
- 05.01.03 El Consell considerarà que en terres comunals els animals criats de forma ecològica han estat adequadament separats dels de cria no ecològica, si han estat clarament identificats durant la seva permanència en les pastures comunals (per exemple, en el cas de bestiar boví i oví, mitjançant els cròtals oficials), si han estat separats per mitjà d'una barrera física o si la separació s'ha realitzat en el temps de pasturatge.

05.02 Conversió del bestiar a l'agricultura ecològica

- 05.02.01 Els animals, les parcel·les i les pastures convertits a l'agricultura ecològica no poden estar alternant entre producció ecològica i convencional.

Període de conversió de terres associades a produccions animals ecològiques

- 05.02.02 Com a excepció al període de conversió aplicat a les superfícies agràries, en terres associades a les produccions animals, el període de conversió es podrà reduir a un any per a les terres de pastura, els corrals a l'aire lliure i les zones d'exercici que utilitzin les espècies no herbívores (porcs, aviram, etc.). Aquest període es podrà reduir a sis mesos si el terreny en qüestió no ha estat tractat en els 12 mesos anteriors de l'inici del període de conversió amb productes diferents dels permesos en l'Annex II A i B del R. 2092/91. Aquesta excepció estarà supeditada a l'autorització prèvia del Consell.

Període de conversió d'animals i productes animals

- 05.02.03 No és permesa la venda d'animals ni productes animals utilitzant la indicació "en conversió a l'agricultura ecològica", així com tampoc fent referència a l'agricultura ecològica abans que hagi transcorregut el període de conversió indicat en els punts 2.2 i 2.3 de l'Annex I.B del R. 2092/91.

05.03 Origen dels animals

- 05.03.01 Quan es comprin animals en explotacions no ecològiques s'haurà d'atendre especialment a:
- a) comprar animals sans, per als quals s'hagin formalitzat adequadament els registres dels tractaments veterinaris, així com els altres registres sol·licitats per la legislació vigent;
 - b) que els animals proveniguin preferentment d'explotacions on s'observin unes mesures de benestar animal equivalents a les indicades en el present Quadern de Normes Tècniques i en el R. 2092/91;
 - c) que els animals siguin transportats d'acord amb les disposicions de les normes 05.09.01 a 05.09.07 del Quadern de Normes Tècniques;
 - d) en el moment de la seva arribada, comprovar de forma adequada que els animals no estiguin malats o lesionats i, en el cas d'estar-ho, prendre les mesures adequades.

05.03.02 **Prohibit**

- 1) Compra d'animals en explotacions ecològiques sense el Document de Circulació del Consell, o un document equivalent quan procedeixi d'altres Comunitats autònomes.
- 2) Si els animals van ser comprats en explotacions no ecològiques per a destinar-los a la reproducció o la producció de llet, el seu sacrifici per a vendre la carn tot fent referència a l'agricultura ecològica, llevat que hagi superat el període de conversió d'animals destinats a la producció de carn indicat per a cada espècie animal.
- 3) La compra de bestiar que ha estat produït utilitzant tècniques d'enginyeria genètica (OMG).
- 4) Compra de bestiar vaquí de carn o de llet provinent de ramats no ecològics que hagin tingut antecedents d'encefalopatia espongiforme bovina en els últims 6 anys.

05.04 Tècniques de maneig i benestar dels animals

Benestar animal

05.04.01 A més de l'aplicació i compliment de totes les normes vigents generals en matèria de benestar animal, les tècniques de maneig ecològic del bestiar s'han de regir per les necessitats fisiològiques i etològiques bàsiques dels animals domèstics en qüestió, amb l'objectiu general d'evitar als animals tot dolor o patiment innecessari, tant en l'explotació com durant el transport i el sacrifici, i en particular:

- a) cal permetre que els animals satisfacin les seves necessitats bàsiques de comportament;
- b) totes les tècniques de maneig, especialment pel que fa als nivells de producció i la velocitat de creixement, han d'estar orientades a aconseguir la bona salut i el benestar dels animals.

Reproducció

05.04.02 **Permès**

- 1) Inseminació artificial sense la utilització d'hormones.

05.04.03 **Prohibit**

- 1) Pràctiques de reproducció artificial o assistida diferents de la inseminació artificial, per exemple: tècniques de transferència d'embrions, pràctica rutinària de la cesària, etc.
- 2) Pràctiques de reproducció basades en l'enginyeria genètica i la utilització en la reproducció d'animals modificats genèticament.
- 3) L'ús d'hormones per a induir el zel o provocar el part no està permès, llevat quan s'apliquin a animals individuals per raons mèdiques i sota assessorament veterinari.

Tècniques d'identificació dels animals

05.04.04 Sens perjudici de l'aplicació i compliment de totes les normes vigents generals en matèria d'identificació dels animals, la identificació dels animals en les granjes ecològiques es podrà realitzar mitjançant la fixació d'etiquetes (cròtals, etc.), la pràctica d'osques en les orelles, el tatuatge, el marcatge per congelació i la identificació electrònica (microxip).

05.05 Allotjaments per al bestiar i la càrrega ramadera

Allotjaments del bestiar

05.05.01 Llevat en sistemes d'allotjament basats en l'acumulació de fems, els fems, l'orina i els aliments vessats o no consumits hauran de retirar-se amb la freqüència necessària per a reduir al màxim les olors i no atreure insectes o rosegadors.

05.05.02 **Prohibit**

- 1) Establació permanent del bestiar i confinament perllongat, llevat que una norma de rang superior estableixi alguna excepció pel que fa als animals d'explotacions ecològiques.
- 2) Sistemes de lligat i amarratge dels animals en els que aquesta pràctica estigui permesa per la normativa general, sense autorització prèvia del Consell.
- 3) Zones de descans sense jaç.
- 4) Reixes o graelles en més del 50% de la superfície del sòl.
- 5) Instal·lació de catifes de goma. (Si ja hi estaven instal·lades abans de la conversió, es podran seguir utilitzant si es cobreixen amb una capa de jaç.).
- 6) Ús com a material de jaç de serradures i encenalls provinents de fusta que hagi estat tractada amb productes químics.
- 7) El contacte dels animals amb materials de construcció que hagin estat tractats amb pintures o productes tòxics.

Condicions específiques per a allotjaments oberts a l'exterior

- 05.05.03 En climes suaus, determinats allotjaments per al bestiar es construeixen en forma de coberts amb una de les seves façanes, com a mínim, totalment oberta cap a l'exterior. Aquests allotjaments oberts, sempre que l'orientació sigui favorable i a recer dels vents dominants, són preferibles en agricultura ecològica als allotjaments tancats per a la cria o l'engreix del bestiar.

En aquestes instal·lacions obertes, en no haver-hi una paret que separi la “zona coberta” de la “zona a l'aire lliure”, per al càlcul de l'espai mínim disponible per animal, s'agafarà la suma de les superfícies de “zona coberta” i de “zona a l'aire lliure” per a les diferents espècies i tipus de producció. Per exemple, per a vedells d'engreix de fins a 350 kg de pes viu, la superfície mínima disponible per animal haurà de ser de 7 m² (4 m² de zona coberta + 3 m² de zona a l'aire lliure).

05.06 Alimentació

Racionament del bestiar

- 05.06.01 En explotacions ramaderes ecològiques, l'aplicació de les normes de l'agricultura ecològica per a l'alimentació del bestiar hauria de fer que fos innecessari suplementar la ració, un cop consolidat el sistema ecològic de producció. La utilització de suplementes minerals o vitamínics no s'ha de fer de forma rutinària, sinó només quan hagi una carència en els aliments que formen la ració, o hagi evidència veterinària de determinada deficiència en el bestiar (per exemple, mitjançant anàlisi de sang).

05.06.02 **Prohibit**

- 1) Productes destinats a l'alimentació del bestiar que durant el procés de transformació o extracció hagin estat tractats amb solvents químics: tortons i farines de llavors (cotó, colza, gira-sol, lli, sèsam, margalló, etc.) i fruits oleaginosos (olives, etc.) Si els tortons o les farines no provenen d'unitats ecològiques, abans de fer-les servir caldrà disposar d'un certificat escrit que garanteixi que no han estat tractades amb solvents químics durant el procés de transformació o extracció.
- 2) Llet de bestiar que ha estat tractada amb antibiòtics i utilitzada abans que hagi prescrit el termini de supressió indicat pel fabricant dels antibiòtics.

- 3) Palla i altres productes vegetals tractats amb amoníac o amb sosa càustica.
- 4) Greixos, olis i àcids grassos utilitzats en dietes molt riques dissenyades per a obtenir una maduresa molt primerenca o nivells de producció molt elevats.
- 5) Ús d'enzims o altres substàncies com a components del pinso per a incrementar l'eficiència de la conversió o com a estimulants de creixement.
- 6) Utilització de blocs per a llepar com a corrector mineral que continguin potenciadors del sabor, conservants, urea o altres additius no minerals.
- 7) Pinsos comercials provinents de fabricants de pinsos no inscrits en el Registre d'operadors del Consell o en el registre d'altres autoritats i organismes de control de la producció ecològica.

05.07 **Profilaxi i cures veterinàries**

Normes generals sobre els tractaments veterinaris

- 05.07.01 Resta prohibida la utilització de medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química o anti-biòtics com a tractament preventiu o sistemàtic.

05.08 **Munyida i conservació de la llet en la granja.**

- 05.08.01 La munyida es realitzarà d'acord amb les condicions següents:
- a) per tal de no pertorbar els animals, la munyida es realitzarà regularment;
 - b) abans de la munyida es procurarà una gran precaució higiènica del braguer (rentat, assecat, eliminació dels primers raigs, etc.) i de les condicions de l'entorn (jaços i sòls nets, ventilació i il·luminació adequades, etc.);
 - c) després de la munyida, per al bany dels mugrons, s'utilitzaran preferentment substàncies simples i el més naturals possibles;
 - d) el material de munyida ha de ser mantingut en perfecte estat de funcionament, net i amb les revisions tècniques adequades.
- 05.08.02 La llet es conservarà en tancs refrigerats a una temperatura inferior o igual a +4°C, durant un màxim de 48 hores després de la primera munyida.
- 05.08.03 La neteja i la desinfecció del material i dels locals es realitzarà començant per una esbandida amb aigua, seguida per la utilització dels productes desinfectants permesos que s'hagin escollit, i finalitzant per una aclarida obligatòria i eficaç. El tractament es realitzarà de tal manera que amb les aigües residuals no es produeixi una contaminació del medi.
- 05.08.04 **Prohibit**
- 1) Munyida realitzada en condicions poc higièniques.
 - 2) Llet:
 - a) provinent de la munyida incompleta i irregular;
 - b) provinent de la munyida en la fase d'assecat;

- c) calostrals;
- d) d'animals malalts (per exemple, amb mamitis) o que estiguin en tractament;
- e) d'animals que han estat tractats, abans que hagi transcorregut el termini d'espera aplicat en ramaderia ecològica;
- f) conservada sense refrigeració adequada o durant un termini de temps superior a les 48 hores després de la primera munyida, llevat de casos excepcionals i justificats en la memòria tècnica i aprovat pel Consell.

05.09 Maneig i transport d'animals vius i aviram

Transport d'animals

- 05.09.01 Els principis de benestar animal indicats per a la cria ecològica també s'han d'aplicar durant el seu maneig i transport. El maneig i el transport curós dels animals en trànsit reduirà el risc de fatiga, patiment, lesió i, en el sacrifici, els canvis fisiològics en la carn induïts per l'estrès.
- 05.09.02 Durant la càrrega, el trànsit i la descàrrega, els animals han de ser manejats en condicions que minimitzin l'estrès i evitin possibles lesions. Per a això, cal fer atenció per a:
- a) assegurar que les operacions són dutes a terme per personal especialitzat i de manera relaxada;
 - b) evitar la barreja d'animals de grups socials diferents;
 - c) evitar l'ús innecessari de la força en els animals;
 - d) assegurar que els punts de càrrega i descàrrega tinguin instal·lacions de maneig de bestiar correctament dissenyades i en bon estat;
 - e) assegurar que els vehicles són ventilats adequadament durant el viatge;
 - f) evitar una conducció brusca que pugui causar danys o lesions als animals;
 - g) assegurar que cada viatge no ultrapassa les 8 hores des del seu inici fins al final (incloent-hi el temps de càrrega i descàrrega).
- 05.09.03 S'han de posar d'acord el productor, el transportista i el destinatari sobre l'hora de recollida i d'arribada per a reduir-ne al mínim el temps de transport.
- 05.09.04 Els vehicles utilitzats per al transport d'animals han de ser apropiats per a aquest propòsit, estar equipats de forma adequada i ser mantinguts en un correcte estat de neteja i higiene. Excepte en el cas d'animals d'una mateixa explotació transportats en successives càrregues, els vehicles s'han de netejar i desinfectar entre càrregues. Correspon a l'operador verificar que els vehicles que transportaran el seu bestiar compleixin els requisits assenyalats.
- 05.09.05 Si és presumible que els animals hagin de ser alimentats durant el trànsit o durant el període d'espera en l'escorxador, l'operador ha de subministrar la quantitat necessària d'aliments ecològics.
- 05.09.06 Els animals s'han de transportar acompanyats del corresponent document de circulació del Consell.

05.09.07 *Prohibit*

- 1) L'ús innecessari de la força, incloent-hi l'ús d'agullons elèctrics.
- 2) L'ús de tranquil·litzants al·lopàtics abans i durant el transport.
- 3) Vehicles excessivament carregats o amb ventilació insuficient.
- 4) El transport d'animals que no són aptes (han de rebre tractament veterinari tan aviat com es pugui).
- 5) La barreja de bestiar ecològic i no ecològic.

Espera en l'escorxador

05.09.08 Per a poder fer ús de la denominació ecològica en la carn dels animals, aquests han de ser sacrificats en escorxadors inscrits en el Registre d'Operadors del Consell, o sotmesos al control de qualsevol altra autoritat o organisme de control autoritzats en producció ecològica.

05.09.09 En l'escorxador, a més del compliment de la normativa general de benestar, els animals han de disposar d'unes condicions de comoditat que redueixin l'estrès i els permeti de recuperar-se. En especial:

- a) tots els animals han de tenir accés a aigua potable;
- b) si està previst que l'espera duri més de 6 hores, els animals han de disposar des del principi de jaç i de suficient espai per a jeure;
- c) si està previst que l'espera duri més de 12 hores, també han de disposar d'aliments ecològics.

Capítol 6

NORMES ESPECÍFIQUES PER A LA CRIA D'ANIMALS

06.01 Bestiar boví

- 06.01.01 A més de les normes per a la cria d'animals del R. 2092/91 i del capítol 5 del Quadern de Normes Tècniques, al bestiar vaquí també li seran aplicables les disposicions del present apartat 06.01.

Origen del bestiar boví

- 06.01.02 Els vedells no criats de forma ecològica que vagin a ser introduïts en una unitat de producció animal ecològica, en virtut de l'excepció establerta en el punt 3.4 de la part B de l'Annex I del R. 2092/91, s'esculliran, sempre que sigui possible, d'entre aquells que no hagin rebut anteriorment productes substitutius de la llet natural. En cas contrari, s'haurà de justificar aquesta impossibilitat davant del Consell en el moment de sol·licitar l'aplicació d'aquesta excepció.

Maneig, lactància i cria dels vedells

- 06.01.03 Si la fase final de l'engreix dels vedells es realitza en l'interior, han de tenir accés a palla de bona qualitat, fenc o ensitjat i aigua potable.

06.01.04 *Permès*

- 1) Llet d'origen ecològic per a complementar la llet materna, segons la proporció en la ració diària següent:
 - 51% com a mínim de llet crua sencera d'origen ecològic, complementada amb llet en pols sencera, llet en pols desnatada o substituïts de la llet, tots d'origen ecològic.
- 2) Vedells de més de 6 mesos presos directament de la mare i venuts a altres explotacions, sempre que estiguin prenent quantitats adequades d'aliment sòlid.

06.01.05 *Restringit*

- 1) Allotjament de vedells en habitatges individuals fins als 7 dies de vida. Els habitatges han d'estar construïts de tal forma que cada vedell pugui veure i escoltar els altres vedells, aixecar-se, ajeure's, tombar-se i girar-se al seu voltant sense dificultat.
- 2) Cria amb llet crua ecològica subministrada mitjançant galledes o tetines.
- 3) Només per a casos d'emergència, fins que pugui complir-se el que disposa la norma 06.01.04, llet no ecològica o llets artificials que estiguin lliures d'antibiòtics i additius.

06.01.06 *Prohibit*

- 1) El lligat o amarratge dels vedells durant la cria.

Benestar i allotjament del bestiar boví

06.01.07 El bestiar agressiu i amb banyes ha de ser allotjat separatament. Si s'allotgen junts uns quants animals amb banyes, se'ls ha de proporcionar suficient espai addicional per a jeure i alimentar-se.

06.01.08 Els sistemes de cria ecològica de bovins hauran de permetre que els animals tinguin accés a pastures o conreus de farratges, excepte quan el mal temps o les males condicions del terreny o l'estat de la vegetació ho impedeixin.

06.01.09 **Prohibit**

- 1) El lligat o amarratge dels vedells durant l'engreix.

Sanitat del bestiar boví

06.01.10 **Permès**

- 1) Vacunes, tractaments antiparasitaris i programes d'eradicació obligatòria assenyalats com a obligatoris pel DARP.
- 2) Quan no hi hagi tractament alternatiu disponible, o quan es consideri que constitueix el millor mètode per a reduir el patiment de l'animal o salvar-li la vida, tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari.

06.01.11 **Restringit**

- 1) Malgrat haver-hi tractaments alternatius disponibles, tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari, per a restaurar la salut de l'animal.

06.01.12 **Prohibit**

- 1) Ús rutinari d'antiparasitaris.

Desqualificació per brucel·losi i/o tuberculosi

06.01.13 En les proves de Sanejament Oficial, els animals als quals hagi sortit positiva la prova de brucel·losi i/o tuberculosi restaran desqualificats i hauran de ser sacrificats d'acord amb la normativa general vigent.

Identificació del bestiar boví

06.01.14 Per a la identificació dels animals de l'espècie bovina s'aplicarà la normativa oficial vigent.

06.02 Ovelles i cabres

- 06.02.01 A més de les normes per a la cria d'animals establertes pel R. 2092/91 i del capítol 5 del Quadern de Normes Tècniques, a les ovelles i les cabres també els seran aplicables les disposicions del present apartat 06.02.

Benestar i allotjament d'ovelles i cabres

- 06.02.02 Els sistemes de cria ecològica d'ovins hauran de permetre que els animals tinguin accés a pastures o conreus de farratges, excepte quan el mal temps o les males condicions del terreny o l'estat de la vegetació ho impedeixin.

- 06.02.03 En les següents condicions es permetrà allotjament en l'interior:

- a) ovelles i cabres prenyades uns dies abans del part;
- b) xais i cabrits nounats, en els primers dies de vida.

Alimentació d'ovelles i cabres

- 06.02.04 **Permès**

- 1) Calostre de cabra per a bens orfes.
- 2) Llet d'origen ecològic per a complementar la llet materna, segons la proporció en la ració diària següent:
 - 51% com a mínim de llet crua i sencera d'origen ecològic, complementada amb llet en pols sencera, llet en pols desnatada o substituïts de la llet, tots d'origen ecològic.

- 06.02.05 **Restringit**

- 1) Substitut de la llet lliure d'antibiòtics i només per a orfes.

Sanitat d'ovelles i cabres

- 06.02.06 **Permès**

- 1) Vacunes, tractaments antiparasitaris i programes d'eradicació assenyalats com a obligatoris pel DARP.
- 2) Quan no hi hagi tractament alternatiu disponible, o quan es consideri que constitueix el millor mètode per a reduir el patiment de l'animal o salvar-li la vida, tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari.

- 06.02.07 **Restringit**

- 1) Malgrat haver-hi tractaments alternatius disponibles, els tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari, per a restaurar la salut de l'animal.

- 06.02.08 **Prohibit**

- 1) Ús rutinari d'antiparasitaris.

Desqualificació per brucel·losi i/o tuberculosi

- 06.02.09 En les proves de Sanejament Oficial, els animals als quals hagi sortit positiva la prova de brucel·losi i/o tuberculosi restaran desqualificats i hauran de ser sacrificats d'acord amb la normativa general vigent.

Identificació d'ovelles i cabres

- 06.02.10 Per a la identificació de les ovelles i cabres s'aplicarà la normativa oficial vigent.
- Simultàniament al sistema oficial d'identificació, es podran marcar les ovelles i les cabres mitjançant procediments tradicionals.

06.03 Porcs

- 06.03.01 A més de les normes per a la cria d'animals del R. 2092/91 i del capítol 5 del Quadern de Normes Tècniques, als porcs també els seran aplicables les disposicions del present apartat 06.03.

Origen dels porcs

- 06.03.02 Les races i estirps escollides han de ser de constitució i aptitud adequades per a prosperar en condicions de cria ecològica a l'aire lliure.

Benestar per a les truges gestants i de cria

- 06.03.03 Els sistemes de cria ecològica de truges gestants i de cria hauran de permetre que els animals tinguin accés a pastures o conreus de farratges o a zones a l'aire lliure, excepte quan el mal temps o les males condicions del terreny o l'estat de la vegetació ho impedeixin.
- 06.03.04 Els allotjaments per a truges de cria han de proporcionar:
- a) locals amb abundant jaç sec, ventilació natural i llum solar;
 - b) suficient espai en les menjadores per a poder alimentar totes les truges, en el cas que l'alimentació no sigui "a discreció".
- 06.03.05 Cal evitar la intimidació en els grups mixtos de truges gestants i truges nulíperes, particularment durant l'alimentació. És preferible l'alimentació individual i simultània, i es poden emprar mètodes de separació en les menjadores.
- 06.03.06 **Restringit**
- 1) En els allotjaments per a las truges reproductores s'acceptaran superfícies inferiors a 3 m²/truja de zona coberta (superfície disponible per animal) i 3 m²/truja de zona a l'aire lliure (superfície d'exercici sense incloure pastures), fins a arribar a les superfícies mínimes indicades a l'Annex VIII del R. 2092/91, sempre que es compleixin els requisits següents:
 - a) es pugui constatar un bon nivell de salut i benestar entre les truges;

- b) el pla de conversió presentat amb la sol·licitud d'inscripció que inclou aquestes densitats hagi estat aprovat prèviament pel Consell.

Maneig de les cries i lactància dels garrins

06.03.07 L'alimentació dels garrins s'haurà de basar en la llet materna durant un període mínim de 40 dies.

06.03.08 **Permès**

- 1) Calor artificial en una zona del niu.

06.03.09 **Restringit**

- 1) Substitut de la llet de truja lliure d'antibiòtics i només per a orfes.

06.03.10 **Prohibit**

- 1) Ús de cel·les de part o cria que immobilitzin les truges o truges lligades amb collar.
2) Supressió del menjar i l'aigua per al deslletament dels garrins.

Benestar dels porcs d'engreix

06.03.11 Els allotjaments per a porcs d'engreix han de proporcionar:

- a) locals amb abundant jaç sec, ventilació natural i llum solar;

06.03.12 **Permès**

- 1) La classificació dels porcs per sexe i mida durant el deslletament.

06.03.13 **Prohibit**

- 1) Sòls de les zones cobertes amb més de la meitat de la superfície total enreixada.
2) Àrees de repòs sense jaç de palla o un altre material natural.
3) Engreixadors amb l'ambient controlat de forma artificial.

Alimentació dels porcs

06.03.14 **Prohibit**

- 1) Pasturatge dels porcs en zones no inscrites en el Registre d'Operadors del Consell.
2) Ús d'antibiòtics en l'alimentació, suplementes de coure, zenc i altres substàncies auxiliars per a estimular-ne el creixement.

Sanitat dels porcs

06.03.15 **Permès**

- 1) Vacunes, tractaments antiparasitaris i programes d'eradicació assenyalats com a obligatoris pel DARP.

- 2) Quan no hi hagi tractament alternatiu disponible, o quan es consideri que constitueix el millor mètode per a reduir el patiment de l'animal o salvar-li la vida, tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari.
- 3) Cristalls de sulfat de ferro contra l'anèmia.

06.03.16 ***Restringit***

- 1) Malgrat haver-hi tractaments alternatius disponibles, tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari, per a restaurar la salut de l'animal.
- 2) Injeccions de ferro contra l'anèmia en el cas de sòls deficientes en ferro o anèmia crònica en sistemes de cria a l'aire lliure.

06.03.17 ***Prohibit***

- 1) Ús rutinari d'injeccions de ferro i antiparasitaris.
- 2) Col·locació d'anelles als animals per a impedir-los fotjar en les pastures.

Identificació del bestiar porcí

06.03.18 Per a la identificació dels porcs s'aplicarà la normativa oficial vigent.

06.04 Aviram

06.04.01 A més de les normes per a la cria d'animals del R. 2092/91 i del capítol 5 del Quadern de Normes Tècniques, a l'aviram també li seran aplicables les disposicions del present apartat 06.04.

06.04.02 En la unitat no es pot criar aviram ecològic i no ecològic de la mateixa espècie (per exemple, gallines ponedores ecològiques i pollastres de carn no ecològics).

06.04.03 La cria ecològica d'altres espècies d'aus no detallades en aquest apartat s'avaluarà d'acord amb els principis d'aquest apartat, i quan calgui es realitzaran adaptacions als requisits específics d'aquestes espècies.

Origen de l'aviram

06.04.04 Les races i estirps escollides han de ser de constitució i aptitud adequades per a prosperar en condicions de cria ecològica a l'aire lliure. Per a la producció de carn es recomana l'ús d'estirps de creixement lent.

06.04.05 ***Prohibit***

- 1) Compra d'aviram que hagi estat criat en gàbies.

Benestar i allotjament de l'aviram

- 06.04.06 La zona a l'aire lliure ha d'estar dividida com a mínim en dos parcs per a permetre la rotació de les aus i que la terra de cada parc descansi, per tal d'evitar les parasitosis i permetre que les aus puguin disposar de vegetació fresca. La superfície mínima de la zona a l'aire lliure disponible anualment per cap que preveu l'annex VIII del R. 2092/91, es calcularà sumant la superfície disponible en cadascun dels parcs en rotació (per exemple, per a una rotació amb dos parcs, un total de 4 m² de zona a l'aire lliure per cada gallina ponedora entre els dos parcs).
- 06.04.07 Les gallines i altres aus ponedores han de tenir garantit l'accés a espais a l'aire lliure durant tota la seva vida de posta.
- 06.04.08 Les àrees de cria a l'aire lliure han de tenir cobertura aèria adequada, ja sigui natural (arbres, arbustos, etc.) o artificial (malles, remolcs, etc.) per a proporcionar a les aus condicions similars a les del seu hàbitat, protecció front als rapinyaires i recer per a les condicions climàtiques extremes.
- 06.04.09 El jaç dels galliners s'ha de reabastir diàriament i mantenir-se en un estat sec i disgregable apropiat perquè les aus puguin furgar i donar-se banys de pols.
- 06.04.10 Tot l'aviram ha de tenir accés a una zona amb sorra (per als banys de sorra).
- 06.04.11 **Permès**
- 1) Com a material de jaç: encenalls de fusta no tractada, palla no tractada d'explotacions no ecològiques (preferiblement picada).
- 06.04.12 **Restringit**
- 1) El Consell només autoritzarà plans de cria basats en densitats elevades d'aviram properes a les densitats màximes permeses en el punt 8.4.3 de la part B de l'Annex I i a l'Annex VIII del R. 2092/91, si la pràctica posterior demostra que amb aquestes densitats:
 - a) es pot constatar un bon nivell de salut i benestar entre les aus, amb absència de problemes apreciables de picoteig (canibalisme);
 - b) les condicions ambientals, tant dins del galliner com en els corrals a l'aire lliure, són apropiades.
 - 2) Si el compliment estricte dels punts a) i b) anteriors no és possible o no es pot mantenir al llarg del temps, el Consell pot requerir a l'operador que disminueixi la densitat d'aus per a mantenir la certificació.
- 06.04.13 **Prohibit**
- 1) Estanys i basses d'aigua per a aus aquàtiques que estiguin mal gestionats i conservats, en què hi hagi vegetació podrint-se, aigua corrompuda o contaminada i risc de malalties.
 - 2) Com a material de jaç: materials basats en el paper.

Alimentació de l'aviram

- 06.04.14 **Prohibit**

- 1) Colorants (pigments carotenoides, etc.) de síntesi per a la coloració del rovell d'ou i les potes i la pell dels pollastres.
- 2) Sistemes d'alimentació forçada.

Sanitat de l'aviram

06.04.15 Permès

- 1) Vacunes, tractaments antiparasitaris i programes d'eradicació assenyalats com a obligatoris pel DARP.
- 2) Com a mesura preventiva de la coccidiosi, acidificació del medi intestinal de les gallines ponedores amb els productes següents:
 - a) àcid làctic (llet descremada fermentada, sèrum de llet, etc.);
 - b) àcid acètic (vinagre de poma).
- 3) Quan no hi hagi tractament alternatiu disponible, o quan es consideri que constitueix el millor mètode per a reduir el patiment de l'animal o salvar-li la vida, tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari.

06.04.16 Restringit

- 1) Malgrat haver-hi tractaments alternatius disponibles, els tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari, per a restaurar la salut de l'animal.

06.04.17 Prohibit

- 1) Ús rutinari d'antiparasitaris.
- 2) Compra d'aviram el bec del qual hagi estat retallat o despuntat.

Identificació de les aus

06.04.18 Durant la seva permanència en l'explotació, l'aviram s'identificarà per lots.

06.05 Conills

06.05.01 A més de les normes per a la cria d'animals del capítol 5 del Quadern de Normes Tècniques, als conills també els seran aplicables les disposicions del present apartat 06.05.

Origen dels conills

06.05.02 Els conills destinats a producció de carn hauran d'haver estat criats segons les normes del present apartat 06.05 des del seu naixement.

06.05.03 S'utilitzaran preferentment línies de conills adaptades al maneig ecològic i al clima de la comarca.

06.05.04 *Permès*

- 1) Races autòctones i híbrids comercials.

06.05.05 *Restringit*

- 1) Quan no es disposi en quantitat suficient de reproductors criats segons les normes de producció ecològica, es podran introduir animals criats en explotacions convencionals, sempre que tinguin menys de 3 mesos d'edat i sota autorització prèvia del Consell, en els casos següents:
 - a) en constituir per primer cop un lot de cria ecològica en l'explotació o en la unitat de producció.
 - b) per a renovar el lot de cria, es podrà introduir per any fins a un màxim del 20% dels reproductors.
 - c) per a la renovació o reconstitució dels reproductors quan s'hagi produït una elevada mortalitat causada per malaltia o catàstrofe.
- 2) Si per alguna circumstància calgués la introducció en l'explotació de reproductors amb més de 3 mesos d'edat que no procedissin d'explotacions de cria ecològica, s'haurà de comunicar per a obtenir l'autorització del Consell. Caldrà que un tècnic competent justifiqui la circumstància esmentada i el motiu que l'ha causada.

Conversió dels conills

- 06.05.06 No es podran sotmetre a conversió els animals destinats a producció de carn presents en l'explotació abans de l'inici de la certificació de la producció pel Consell.
- 06.05.07 Tota introducció en el sistema de cria ecològica d'animals reproductors provinents d'explotacions no ecològiques d'acord amb la norma 06.05.05 comporta un període de conversió mínim de 3 mesos, durant el qual s'hauran de complir les normes del present apartat 06.05. Les cries nascudes un cop transcorregut aquest període de conversió podran ser comercialitzades com a animals de producció ecològica.

Maneig dels conills

- 06.05.08 La fase de reproducció començarà a partir dels 4 mesos d'edat. Es recomana un mes més per als mascles.
- 06.05.09 El cobriment es realitzarà en el cubicle del mascle, per a evitar baralles, i es farà postdeslletament, per a evitar un cicle productiu intensiu.
- 06.05.10 El deslletament es realitzarà com a mínim als 30 dies, perquè els llogrons tinguin un període de lactància natural.
- 06.05.11 El niador per al part haurà d'estar a disposició de la femella almenys 7 dies abans del part.
- 06.05.12 Està autoritzada la utilització de llum artificial per als animals reproductors, com a complement de la natural fins a un total de 16 hores, sempre que tinguin un període central de descans sense llum.
- 06.05.13 Serà obligatori mantenir un nombre d'animals de reposició del 20%.

Allotjaments dels conills

- 06.05.14 Els conills s'hauran de criar en condicions de llibertat sobre el sòl i no es podran mantenir tancats en gàbies, excepte els mascles reproductors. Es podran formar lots homogenis d'animals separats per murs d'obra o per planxes mòbils.
- 06.05.15 El sòl estarà constituït per un terra ferm, i no està permès l'ús de reixetes en els pisos dels cubicles enlloc de la seva extensió, tant en els dels reproductors, com en els de reposició i engrèix.
- 06.05.16 És obligatori l'ús del jaç en tots els cubicles on hagi animals, constituïda per palla o altres materials naturals adequats i no tractats químicament. Aquest jaç s'haurà de mantenir net i sec renovant-la quan calgui i es podrà sanejar i millorar amb qualsevol dels productes minerals autoritzats per a l'adobat en l'Annex II.A. del R. 2092/91.
- 06.05.17 Per a la neteja i la desinfecció dels locals i instal·lacions per a la cria de conills només es podran fer servir els productes autoritzats en l'Annex II.E. del R. 2092/91.
- 06.05.18 Els conills hauran de tenir accés a l'aire i al sol amb un àrea exterior d'exercici, que podrà ser parcialment coberta.
- 06.05.19 Les superfícies mínimes dels allotjaments per a conills seran les següents:
- a) per a les femelles i els mascles reproductors i de reposició: 2 m² per a cada animal;
 - b) per a cada llogó, des del deslletament al sacrifici: 0,20 m² (equivalents a 5 llogons per m²).

Alimentació dels conills

- 06.05.20 L'alimentació dels conills s'ha d'assegurar mitjançant aliments per al bestiar de producció ecològica.
- 06.05.21 S'autoritzarà la inclusió, fins a un percentatge màxim del 30% de la fórmula alimentària com a mitjana, d'aliments per al bestiar en conversió. Quan aquests aliments en conversió procedixin d'una unitat de la mateixa explotació, el percentatge s'eleva al 60%. Aquestes xifres s'expressaran en percentatge de matèria seca dels aliments d'origen agrícola.
- 06.05.22 A causa del caràcter herbívor del conill, un mínim del 30% (referit a matèria seca) de la ració haurà d'estar constituït, obligatòriament, per farratges en verd o fencs. Aquesta alimentació haurà de donar-se en rasclades o farratgeres; la resta de l'alimentació es donarà molta molt grollerament, en tremuges apropiades.
- 06.05.23 Els conills hauran de tenir permanentment a la seva disposició aigua per a beure, en abeuradors apropiats.

Sanitat dels conills

- 06.05.24 La sanitat es basarà en mètodes preventius.

- 06.05.25 S'autoritza la vacunació dels animals de l'explotació contra la Mixomatosi i la Síndrome de l'Hemorràgia vírica.
- 06.05.26 Exceptuant les vacunes indicades en la norma 06.05.25 anterior, si malgrat les mesures preventives els animals reproductors emmalalteixen, podran rebre fins a un màxim de dos tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química o antibiòtics, en un any, inclosos els tractaments antiparasitaris. Si rebessin més tractaments, les seves cries lactants no es podran vendre com a producció ecològica, i els animals han de passar, tant les cries com els reproductors, un període de conversió de 3 mesos per tal que es puguin comercialitzar amb indicacions referents al mètode de producció ecològica. Tots els tractaments seran a títol individual.
- 06.05.27 Els llogrons podran rebre com a màxim dos tractaments antiparasitaris; si en rebessin més de dos, hauran de passar el període de conversió indicat en el punt anterior.
- 06.05.28 El temps d'espera entre la darrera administració del medicament veterinari al·lopàtic a l'animal, en les condicions normals d'ús, i l'obtenció de productes alimentaris ecològics que procedeixin d'aquest animal, haurà de ser, almenys, de 30 dies abans del sacrifici.
- 06.05.29 Es realitzarà un buit sanitari de 15 dies després de sortir a la venda cada lot de cria.
- 06.05.30 Com a acidificants del medi intestinal per a prevenir problemes d'índole gàstrica i intestinal, s'autoritza la utilització de:
- a) àcid làctic (llet fermentada);
 - b) àcid acètic (vinagre).

Transport i sacrifici dels conills

- 06.05.31 El transport i sacrifici dels conills s'haurà de realitzar de manera que se'n redueixi al mínim l'estrès i el patiment als quals es veuen sotmesos.
- 06.05.32 Els conills destinats a producció de carn no es podran sacrificar abans dels 90 dies d'edat.

Identificació dels conills

- 06.05.33 En l'explotació, els conills s'identificaran per lots.

06.06 Bestiar equí

- 06.06.01 A més de les normes per a la cria d'animals del R. 2092/91 i del capítol 5 del Quadern de Normes Tècniques, al bestiar equí també li seran aplicables les disposicions del present apartat 06.06.

Origen del bestiar equí

- 06.06.02 La possibilitat d'introduir poltres de cria no ecològica regulada en el punt 3.4 de la part B de l'Annex I del R. 2092/91, només es podrà realitzar amb poltres que no hagin rebut productes substitutius de la llet natural.

Maneig, lactància i cria dels poltres

- 06.06.03 Si la fase final de l'engreix dels poltres es realitza en l'interior, han de tenir accés a palla de bona qualitat, fenc o ensitjat i aigua potable.

06.06.04 **Permès**

- 1) Llet d'origen ecològic per a complementar la llet materna, segons la següent proporció en la ració diària:
 - 51% com a mínim de llet crua i sencera d'origen ecològic, complementada amb llet en pols sencera, llet en pols desnatada o substituïts de la llet, tots d'origen ecològic.
- 2) Poltres de més de 6 mesos agafats directament de la mare i venuts a altres explotacions, sempre que estiguin prenent quantitats adequades d'aliment sòlid.

06.06.05 **Restringit**

- 1) Només quan resulti impossible complir la norma 06.06.04, llet no ecològica o llets artificials que estiguin lliures d'antibiòtics i additius. Aquests casos han de quedar anotats en el quadern d'explotació.

06.06.06 **Prohibit**

- 1) El lligat o amarratge dels poltres durant la cria.
- 2) Deslletament abans dels tres mesos d'edat.

Benestar i allotjament del bestiar equí

- 06.06.07 Els sistemes de cria ecològica d'equins hauran de permetre que els animals tinguin accés a pastures o conreus de farratges, excepte quan el mal temps, les males condicions del terreny o l'estat de la vegetació ho impedeixin.

06.06.08 **Prohibit**

- 1) El lligat o amarratge dels poltres durant l'engreix.

Sanitat del bestiar equí

06.06.09 **Permès**

- 1) Vacunes, tractaments antiparasitaris i programes d'eradicació obligatòria assenyalats com a obligatoris pel DARP.
- 2) Quan no hi hagi tractament alternatiu disponible, o quan es consideri que constitueix el millor mètode per a reduir el patiment de l'animal o salvar-li la vida, tractaments amb

medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari.

06.06.10 ***Restringit***

- 1) Malgrat que hi hagi tractaments alternatius disponibles, tractaments amb medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics, sota la responsabilitat d'un veterinari, per a restaurar la salut de l'animal.

06.06.11 ***Prohibit***

- 1) Ús rutinari d'antiparasitaris.

Desqualificació per brucel·losi i/o tuberculosi

- 06.06.12 En les proves de Sanejament Oficial, els animals als quals hagi sortit positiva la prova de brucel·losi i/o tuberculosi restaran desqualificats i hauràn de ser sacrificats d'acord amb la normativa general vigent.

Identificació del bestiar equí

- 06.06.13 Per a la identificació dels animals de l'espècie equina, s'aplicarà la normativa oficial vigent. Simultàniament al sistema oficial d'identificació, es podrà marcar el bestiar equí mitjançant procediments tradicionals.

Secció

E

APICULTURA

7. Normes per a l'apicultura i els productes de l'apicultura

Capítol 7

NORMES PER A L'APICULTURA I PRODUCTES DE L'APICULTURA

07.01 Principis generals

Identificació dels abellars i comunicació dels trasllats

- 07.01.01 A més de la identificació prevista per la normativa que regeix la ordenació de les explotacions apícoles, tots els cossos de cria de les arnes inscrites s'hauran d'identificar de forma individual i de manera indeleble amb una numeració pròpia correlativa. Les numeracions de les arnes retirades per envelliment, destrucció, malaltia o venda no es podran utilitzar per a la identificació de les noves arnes. Quan s'hagi superat el període de conversió de les arnes, a més d'allò que s'ha esmentat anteriorment, es marcaran amb un precinte amb numeració i logotip del Consell.
- 07.01.02 L'apicultor haurà de registrar la ubicació dels abellars i la identificació de les arnes. Haurà d'informar al Consell del trasllat dels abellars en un termini no superior als 7 dies.

07.02 Ubicació dels abellars

- 07.02.01 Els abellars només es podran ubicar sobre superfícies agràries quan aquestes estiguin inscrites en el Registre d'operadors del Consell.
- 07.02.02 En la ubicació dels abellars s'haurà de:
- comprovar, en el Servei de Sanitat Vegetal del DARP, que en l'interior de l'àrea definida per un radi de 3 km al voltant del lloc d'ubicació no s'han realitzat tractaments aeris amb productes fitosanitaris no autoritzats en la producció ecològica, durant almenys els últims 3 anys;
 - mantenir allunyada, en un radi de 3 km al voltant, de cultius modificats genèticament.

07.03 Característiques de les arnes i dels materials utilitzats

- 07.03.01 Les arnes hauran de complir els requisits següents:
- Hauran d'estar fabricades amb fusta i/o materials tradicionals (suro, palla, fang, etc.).
 - No es permeten les arnes construïdes amb plàstic, poliuretà o fibra de vidre.
- 07.03.02 El revestiment exterior de les arnes haurà de complir els requisits següents:

- 1) Es podrà utilitzar oli de llinosa, cera microcristal·lina i pintures.
- 2) Els revestiments exteriors amb carbonil i productes que contenen plaguicides resten prohibits.

07.04 Productes apícoles

Mesures generals durant la recol·lecció

- 07.04.01 Per al fumet, es podrà utilitzar combustible a base de vegetals secs no tòxics, exclosos el tabac i l'essència de mirbana.

Mel

- 07.04.02 La recol·lecció de la mel s'ha de realitzar quan els quadres estiguin convenientment operculats.

- 07.04.03 Extracció i emmagatzematge de la mel:

- 1) Es podran utilitzar els materials següents durant l'extracció i l'emmagatzematge:
 - a) acer inoxidable;
 - b) decantadors o maduradors metàl·lics recoberts amb cera d'abella;
 - c) extractor, cuba per a desopercular i accessoris en material de qualitat alimentària.
- 2) No es permeten els maduradors de plàstic, els accessoris de plàstic no alimentari i l'ús de material galvanitzat (encara que estigui recobert amb cera d'abelles).
- 3) En els locals d'extracció estarà prohibit fumar i deixar passar animals i persones malaltes.
- 4) L'extracció s'haurà de realitzar quan abans millor després de la recol·lecció, mitjançant sistemes de decantació, centrifugació o premsat.
- 5) La temperatura de la mel ha de ser al més baixa possible, i no ultrapassar els 40°C en cap moment.
- 6) L'emmagatzematge es realitzarà a recer de la llum en locals secs, ventilats i preferentment a una temperatura d'uns 18° C.

- 07.04.04 Envasat de la mel:

- 1) L'envasat es realitzarà després de 4 dies, com a mínim, de decantació en el madurador.
- 2) Es podran utilitzar els tipus d'envàs següents:
 - a) pots de vidre de tancament hermètic;
 - b) pots de ceràmica amb esmalt alimentari;
 - c) recipients metàl·lics recoberts amb cera d'abella.

- 07.04.05 Envasat de la mel en bresca:

- 1) Es podran utilitzar els tipus d'envàs següents:
 - a) pots de vidre de tancament hermètic;

- b) caixes de plàstic, amb la condició d'embolicar la bresca amb cel·lofana.

Pol·len

07.04.06 Assecatge i neteja del pol·len:

- 1) L'assecatge es realitzarà a l'ombra o en assecadors de font de calor indirecta amb termosta, sense ultrapassar els 40°C de temperatura.
- 2) Per a la neteja, es podran utilitzar sedassos, corrents d'aire i ventadores.

07.04.07 Emmagatzematge del pol·len:

- 1) Es durà a terme a recer de la llum en locals secs i ventilats.
- 2) Els recipients d'emmagatzematge podran ser bidons hermètics de les característiques dels de la mel, o recipients de cartró dur amb tancament de ballesta o fleixos.
- 3) Es prohibeixen els tractaments amb tetraclorur de carboni i altres productes químics.

Gelea reial

07.04.09 Per a la producció de la gelea reial les cúpules o cel·les reials hauran de ser de cera d'abella, o estar recobertes de cera d'abella si són de materials artificials.

07.04.10 Envasat de la gelea real:

- 1) Es realitzarà en recipients de vidre enfosquit amb tancament hermètic.
- 2) No es permeten els recipients de plàstic.
- 3) Els envasos plens es conservaran a recer de la llum en frigorífics a una temperatura de 0 a 4°C.

Secció

F

ELABORACIÓ DE PRODUCTES PER A L'ALIMENTACIÓ HUMANA

- 8. Normes generals per a l'elaboració
- 9 Normes específiques per a determinades indústries d'elaboració
- 10 Normes específiques per a productes elaborats

Capítol 8

NORMES GENERALS PER A L'ELABORACIÓ

08.01 Requisits generals per a les unitats d'elaboració

- 08.01.01 En la construcció i el manteniment dels locals de les unitats d'elaboració i envasat s'han de fer servir els materials i els productes més idonis quant a evitar possibles contaminacions dels aliments. En particular, no es tractarà la fusta amb productes que continguin organoclorats (lindà, gamma HCH, etc.) o altres substàncies químiques que puguin contaminar els productes de l'agricultura ecològica.
- 08.01.02 Totes les operacions d'elaboració i envasat s'han de realitzar d'acord amb els principis de bones pràctiques sanitàries i procurant de mantenir elevats nivells d'higiene en els locals i les instal·lacions i per part del personal.
- 08.01.03 L'aigua utilitzada ha de ser potable i de bona qualitat. Es permet la decoloració de l'aigua per mitjà de filtres adequats.
- 08.01.04 Les zones d'emmagatzematge i els dipòsits, les sitges i els envasos utilitzats per a matèries primeres i productes elaborats de l'agricultura ecològica han de complir els següents requisits:
- a) estar dedicades exclusivament a productes de l'agricultura ecològica;
 - b) estar en zones separades dels productes no ecològics mitjançant espai suficient o barreres físiques per a prevenir la barreja o confusió amb productes no ecològics;
 - c) estar clarament retolades per a evitar possibles errors entre productes ecològics i no ecològics;
 - d) estar construïdes amb materials escaients per a ús alimentari quan estiguin en contacte amb el producte;
 - e) estar protegides de l'accés i la contaminació per aus, insectes i rosegadors;
 - f) estar subjectes a programes regulars de neteja per tal d'assegurar que es mantenen en un estat de neteja general i que estan lliures de residus visibles o qualsevol material que pugui contaminar o menyscarbar la integritat ecològica dels productes que emmagatzemen o contenen;
 - g) ser inspeccionades regularment pels responsables de la planta per a comprovar-ne l'estat de neteja i el bon manteniment de les mesures de separació indicades en els punts anteriors.
- 08.01.05 La unitat ha de disposar de tramuges i instal·lacions de descàrrega de productes agrícoles a granel (cereals, olives, raïm, etc.) per a ús exclusiu dels productes de l'agricultura ecològica. Quan això sigui materialment impossible perquè els volums de producció són petits, amb l'autorització del Consell es podran utilitzar les emprades per a la recepció de productes no ecològics, sempre que es realitzi prèviament una neteja curosa de les restes de productes no ecològics que puguin quedar en la tramuja i les instal·lacions accessòries, i/o es descarti una quantitat inicial de producte que assegurï la neteja per arrossegament dels racons i les ins-

instal·lacions que no són accessibles a la neteja manual o automàtica. La quantitat mínima a descartar en cada cas haurà d'assegurar una neteja suficient i figurar en una memòria tècnica.

- 08.01.06 Les màquines, els recipients, els elements de transport, els envasos provisionals, els motlles, etc. que entrin en contacte amb els aliments hauran d'estar fabricats de tal forma i amb materials que:
- a) les superfícies de contacte estiguin fabricades amb materials de qualitat alimentària no porosos i inerts als aliments en les condicions d'ús;
 - b) siguin llisos i sense esquerdes ni fenedures per a prevenir que puguin absorbir matèries, permetre una neteja intensa i evitar, tant com sigui possible, la contaminació dels aliments.
- 08.01.07 Quan les superfícies de contacte no siguin accessibles a la neteja manual o automàtica, l'operador ha de poder demostrar al Consell que els resultats obtinguts per altres mètodes (neteja per arrossegament, etc.) són equivalents als obtinguts mitjançant la neteja directa.

Unitats que també elaboren productes no ecològics

- 08.01.08 Quan, en la unitat d'elaboració, s'elaborin, envasin o emmagatzemin també productes no ecològics:
- a) La unitat haurà de disposar de zones separades físicament o temporalment i clarament identificades dins dels locals per a l'emmagatzematge dels productes ecològics, abans, durant i després de les operacions amb aquests productes. L'emmagatzematge s'haurà de realitzar de forma que no hi hagi cap possibilitat de substitució o barreja amb productes no ecològics. Alhora, hi haurà d'haver l'adequada separació entre els productes amb certificació "agricultura ecològica" i "en conversió a l'agricultura ecològica".
 - b) Les operacions d'elaboració s'hauran d'efectuar per sèries completes i sense interrupció, separades en l'espai o en el temps d'operacions similars que s'efectuïn amb productes no ecològics, i després de la neteja efectiva prèvia de tots els components de la unitat que entraran en contacte amb els productes ecològics. Sempre que sigui possible, l'elaboració amb productes de l'agricultura ecològica haurà de ser la primera operació del dia, després de la neteja realitzada la jornada anterior.
 - c) Si aquestes operacions d'elaboració no s'efectuen en dates o hores fixes, caldrà anunciar-ho al Consell anticipadament, dins del termini fixat per la norma 08.01.10.
 - d) Caldrà adoptar totes les mesures necessàries per tal de garantir la identificació dels lots i per a evitar que puguin barrejar-se o substituir-se amb productes no ecològics, i per a assegurar-ne la traçabilitat al llarg de tot el procés d'elaboració.
 - e) Les operacions realitzades amb productes ecològics només es podran realitzar després de la neteja de l'equip de producció. S'hauran de controlar i consignar les mesures de neteja.
- 08.01.09 En les unitats que també elaboren productes no ecològics, quan no sigui possible de realitzar una neteja manual o automàtica dels locals, les instal·lacions i els equips industrials, caldrà una neteja per arrossegament amb una primera càrrega de producte de l'agricultura ecològica per a purgar el sistema de residus no ecològics. Aquesta càrrega de neteja, la quantitat de la qual haurà de ser proposada per l'operador en una memòria tècnica, s'haurà de descartar i no es podrà comercialitzar amb la denominació ecològica. Les quantitats descartades durant cada procés d'elaboració s'hauran d'anotar en el full de fabricació.

- 08.01.10 Si en la unitat també s'elaboren productes no ecològics, els operadors hauran de comunicar al Consell les dates de les operacions d'elaboració:
- a) Si les operacions s'efectuen de forma contínua durant una campanya, caldrà anunciar al Consell, amb un mínim de 5 dies d'antelació, l'inici de l'elaboració, així com els dies de la setmana i l'horari previst per a l'elaboració dels productes ecològics. En acabar la campanya d'elaboració, s'haurà de comunicar immediatament al Consell que ha finalitzat.
 - b) Si les operacions d'elaboració no s'efectuen en dates i hores fixes, caldrà anunciar al Consell, amb un mínim de 5 dies d'antelació, cada cop que estigui previst d'elaborar productes de l'agricultura ecològica. En la comunicació s'indicarà el dia i l'horari de les operacions.
 - c) En el cas de que l'operador, per les especials característiques de determinat procés d'elaboració, no pugui complir el que es disposa en les lletres a) i b) de la present norma, acordarà amb el Consell el sistema de notificació previ de les operacions d'elaboració.

08.02 Procediments d'elaboració permesos

- 08.02.01 Les pràctiques d'elaboració permeses per a cada tipus de producte elaborat es descriuen en els apartats corresponents del capítol 10 del Quadern de Normes Tècniques. Es prohibeixen per a cada un dels productes inclosos en el capítol 10 altres pràctiques que les autoritzats en la norma corresponent al producte, llevat d'autorització prèvia per escrit del Consell, d'acord amb la norma 08.02.02.
- 08.02.02 Quan un operador consideri que per a l'elaboració de determinat producte li resulta imprescindible la utilització de pràctiques d'elaboració no incloses en el capítol 10 del Quadern de Normes Tècniques, podrà sol·licitar al Consell la seva autorització mitjançant l'enviament d'una memòria justificant-ne la necessitat. Després d'estudiar el seu cas i un cop rebuda tota la informació necessària, el Consell li contestarà per escrit, en el termini màxim de 3 mesos, autoritzant-li o no al seu ús.
- Seguint el mateix procediment, els operadors també podran sol·licitar autorització per a l'elaboració i la comercialització de nous productes alimentaris per als quals encara no hi ha-hi normes específiques en el capítol 10 del Quadern de Normes Tècniques.
- 08.02.03 En l'estudi de la sol·licitud indicada en la norma 08.02.02 anterior, el Consell tindrà en compte els criteris generals següents:
- 1) L'elaboració s'ha de realitzar mitjançant tècniques artesanals o industrials adequades, utilitzant procediments físics i/o preparats a base de microorganismes i enzims, a excepció dels microorganismes modificats genèticament i els enzims derivats d'aquests.
 - 2) Per a la conservació es podran fer servir els procediments següents:
 - a) conservació pel fred: refrigeració, congelació;
 - b) conservació per la calor: pasteurització, esterilització UHT, uperització, etc.;
 - c) dessecació, deshidratació, liofilització, concentració;
 - d) salaó en sec i en salmorra;
 - e) fumats;
 - f) confitat, escabetxat;
 - g) disminució del pH: fermentació làctica o acètica (vinagre);

- h) conservació en productes alimentaris naturals (oli verge d'oliva i altres olis vegetals no refinats, líquids alcohòlics, sucre, etc.);
- i) envasat al buit i/o amb atmosfera modificada.

08.02.04 En relació amb la legislació alimentària vigent, es seguiran els principis següents:

- 1) Els mètodes i productes prohibits en la legislació alimentària estan, lògicament, prohibits per a l'elaboració i l'envasat de productes de l'agricultura ecològica.
- 2) També es prohibeixen els mètodes i els productes que no s'autoritzin explícitament en el Quadern de Normes Tècniques o no hagin estat autoritzats pel Consell segons la norma 08.02.02, encara que estiguin permesos en la legislació oficial.
- 3) Per als mètodes i els productes autoritzats en el Quadern de Normes Tècniques, caldrà atènyer-se també a allò que en disposi la legislació alimentària, malgrat que no estigui expressament assenyalat en les normes.

08.03 Ingredients permesos

08.03.01 En l'elaboració de productes agrícoles vegetals i animals destinats a l'alimentació humana, que duguin o hagin de dur en l'etiquetatge indicacions referents al mètode de producció ecològica, es poden utilitzar els ingredients d'origen agrari següents:

- a) Ingredients d'origen agrari amb certificació "agricultura ecològica".
- b) Ingredients d'origen agrari amb certificació "produït en conversió a l'agricultura ecològica", però només per a productes alimentaris elaborats amb un únic ingredient agrari d'origen vegetal (per exemple, oli, vi, arròs, etc.).
- c) De forma restringida, ingredients d'origen agrari que no hagin estat produïts ecològicament, d'acord amb les disposicions de l'apartat 08.04 del del Quadern de Normes Tècniques.

08.03.02 Com a ingredients d'origen no agrari, auxiliars tecnològics i altres productes que es poden utilitzar per a l'elaboració dels ingredients d'origen agrari derivats de la producció ecològica, es podrà sol·licitar l'autorització dels productes que s'indiquen en la part A i B, respectivament, de l'Annex VI del R. 2092/91, segons les condicions específiques d'utilització indicades per a cada substància.

Des del mateix dia d'entrada en vigor d'aquest quadern s'utilitzarà la versió de l'esmentat Annex VI que estableix el Reglament (CE) 780/2006 de la Comissió, de 24 de maig de 2006.

A l'espera de l'adopció de les normes europees sobre els ingredients d'origen no agrari i auxiliars tecnològics autoritzats en l'elaboració de vins ecològics, el Consell podrà autoritzar únicament els que figuren en les normes 10.12.01 i 10.12.02 sobre l'elaboració de vins.

08.03.03 **Prohibit**

- 1) Sal amb additius químics i minerals, iode i fluor inclosos.
- 2) Ingredients que continguin organismes modificats genèticament (OMG) o productes derivats d'aquests organismes.

08.04 Ús restringit d'ingredients agraris no ecològics

- 08.04.01 En l'elaboració de productes agrícoles vegetals i animals destinats a l'alimentació humana, que duguin o hagin de dur en l'etiquetatge indicacions referents al mètode de producció ecològica, només es poden utilitzar ingredients d'origen agrari no ecològics si estan inclosos en la llista de la part C de l'Annex VI del R. 2092/91 o han estat autoritzats per al producte en qüestió pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, després de sol·licitud justificada de l'operador d'acord amb l'article 3 del Reglament (CEE) 207/93 de la Comissió.
- 08.04.02 En els productes elaborats amb un percentatge determinat d'ingredients d'origen agrari que no provenen de l'agricultura ecològica, no es permet utilitzar un mateix ingredient agrari d'origen ecològic i d'origen no ecològic.

08.05 Materials d'envasat

- 08.05.01 Els materials d'envasat i embalatge dels productes finals han de complir els següents requisits:
- ha de ser de qualitat alimentària, estar nets, i ser suficientment resistents per a la protecció dels productes durant el transport i l'exposició per a la venda;
 - no han d'alterar els caràcters organolèptics dels aliments, ni transmetre'ls substàncies en quantitats que puguin ser perjudicials per a la salut;
 - en la mesura que sigui raonablement possible, han d'utilitzar materials fàcilment reciclables i respectuosos amb el medi ambient.
- 08.05.02 S'ha d'evitar l'embalatge no essencial quan sigui possible i cal tenir en compte com es podran reciclar o retornar els envasos i els embalatges.
- 08.05.03 Si s'empren envasos exteriors recuperables, han d'estar fabricats amb materials no absorbents, mantenir-se en bon estat de conservació i estar nets i lliures de contaminació. A més, aquests envasos, inclosos els "big-bags", han de ser d'ús exclusiu per a productes de l'agricultura ecològica.
- 08.05.04 Tots els envasos i els materials d'embalatge s'han d'emmagatzemar aïllats del terra, les parets o el sostre, i en condicions apropiades de neteja, sequedat i higiene.
- 08.05.05 Caldrà prendre totes les precaucions necessàries per tal d'evitar l'ús de palets, caixes i envasos fabricats amb fusta tractada amb productes químics, incloent-hi la sol·licitud al fabricant d'un certificat que garanteixi que la fusta no està tractada.
- 08.05.06 **Permès**
- Els materials per a la fabricació d'envasos que es relacionen a continuació estan sotmesos a les restriccions que per a productes específics es puguin indicar en el capítol 10 del Quadern de Normes Tècniques:
- 1) Vidre.
 - 2) Paper, cartró i pasta de cel·lulosa.
 - 3) Làmines de cel·lofana.
 - 4) Làmines de polietilè i polipropilè.

- 5) Làmines per a l'envasat al buit o en atmosfera modificada.
- 6) Làmines multicapa per a l'envasat en "tetra-brick" i "tetra-pack".
- 7) Malles de fibres naturals o de teixits plàstics, lliures de tractaments amb productes químics.
- 8) Sacs de jute, cotó, lli o teixits plàstics, lliures de tractaments amb productes químics.
- 9) Cobertors de cera en formatges.
- 10) Tapes tipus "twist-off" i taps tipus "corona" fabricats amb metall revestit de suro, cautxú i matèries plàstiques.
- 11) Taps de suro natural sencer o taps mixtos de suro natural i aglomerat de suro, sempre que el suro natural estigui en contacte amb el líquid.
- 12) Sobretaponat amb lacre i càpsules fetes amb alumini, polietilè, poliestirè i estany.
- 13) Ceràmica amb esmalt apte per a ús alimentari (terrines de quallada, gelats, etc.)
- 14) Caixes de fusta no tractada i de cartró (envasat de fruites i hortalisses).

08.05.07 ***Restringit***

- 1) Envasos de plàstic de qualitat alimentària, exclosos els fabricats amb PVC.
- 2) Envasos i bidons de metall, amb recobriments interiors de materials de qualitat alimentària.
- 3) Safates de poliestirè expandit fabricat sense CFC.
- 3) Paper d'alumini (plastificat o no) i papers metal·litzats.
- 4) Llaunes d'alumini per a l'envasat de begudes refrescants.

08.05.08 ***Prohibit***

- 1) Safates de poliestirè expandit fabricat amb CFC.
- 2) Sobretaponat amb càpsules que continguin plom.
- 3) Reutilitzar recipients o envasos que continguin llegendes, rètols o marques alienes al producte que contenen o amb el nom d'un altre fabricant o envasador, encara que només hagin estat utilitzats en productes de l'agricultura ecològica.

08.06 Transport

08.06.01 Els productes s'han de transportar als punts de venda al detall en envasos tancats. Cada enviament de mercaderia s'ha d'acompanyar de la documentació apropiada que permeti la traçabilitat del producte fins al seu origen.

08.06.02 Tots els vehicles utilitzats per al transport de productes de l'agricultura ecològica han d'estar subjectes a programes regulars de neteja per tal d'assegurar que no s'acumulen restes de productes. Si han estat utilitzats prèviament per al transport de productes no ecològics, han de ser curosament netejats i assecats abans d'utilitzar-los per al transport de productes de l'agricultura ecològica.

- 08.06.03 Abans de carregar els productes, els vehicles i els equips de càrrega han de ser inspeccionats a fi d'assegurar que estan nets i lliures de restes de qualsevol material que pugui contaminar o afectar la integritat dels productes de l'agricultura ecològica que van a ser transportats.
- 08.06.04 Només es permet la càrrega mixta dels vehicles amb productes ecològics i no ecològics quan tots els productes estan envasats i empaquetats de tal forma que es pugui assegurar que no hi ha risc de contaminació dels productes de l'agricultura ecològica.
- 08.06.05 Si s'utilitzen bidons, big-bags o contenidors, han de ser de qualitat alimentària, estar en bon estat de conservació, i el seu ús ha de ser exclusiu per a productes de l'agricultura ecològica.
- 08.06.06 Els productes refrigerats i congelats s'han de transportar en vehicles apropiats per a aquests usos, que estiguin en bones condicions de neteja i higiene i que puguin mantenir, durant el període de transport, la temperatura dels productes a:
- a) productes refrigerats: entre -0 i $+4$ °C;
 - b) productes congelats: per sota dels -18 °C.

08.07 Procediments de neteja i desinfecció

- 08.07.01 Cal establir i mantenir un programa efectiu de neteja i desinfecció que eviti l'acumulació de residus i microorganismes indesitjables en els locals, les instal·lacions i els equips.
- 08.07.02 A l'inici de la jornada de feina, totes les superfícies que hagin d'entrar en contacte amb els productes han d'haver estat netejades anteriorment.
- 08.07.03 Quan la neteja s'efectuï amb sabons, detergents, desinfectants i altres productes de neteja, cal finalitzar amb un esbandit intens amb aigua potable per tal d'evitar que en les superfícies queden residus que puguin contaminar els productes alimentaris.
- 08.07.04 **Permès**
- 1) Per a la neteja de locals, instal·lacions i equips es poden fer servir els productes i les tècniques següents, sempre que estiguin aprovats per la normativa vigent per a la corresponent indústria d'elaboració i que es prenguin les mesures necessàries per a assegurar que no queden residus en les superfícies en contacte amb els aliments:
 - a) neteja per aspiració;
 - b) neteja per vapor d'aigua;
 - c) neteja amb aigua a pressió;
 - d) aigua potable i aigua clorada;
 - e) essències naturals de plantes;
 - f) sabons, detergents i desinfectants;
 - g) solucions d'hipoclorit alcalí (lleixiu);
 - h) sosa i potassa càustiques;
 - i) carbonat de sodi.
 - j) àcid cítric, peracètic, fòrmic, làctic, oxàlic i acètic;

- k) àcid nítric i àcid fosfòric (equips de lleteria);
 - l) alcohol;
 - m) peròxid de hidrogen;
 - n) formaldehid;
 - o) calç, calç viva i lletada de calç (neteja i desinfecció de locals).
- 2) Per a la neteja de fruits, hortalisses, tubercles, etc.:
- a) aigua potable, sense detergents ni altres additius, i que no provingui del rentat de productes no produïts de forma ecològica;
 - b) raspallats.

08.07.05 *Prohibit*

- 1) Ús, sobre les superfícies de contacte, de substàncies que puguin contaminar o fer malbé la integritat ecològica del producte.

08.08 Control de plagues i conservació dels productes

08.08.01 Cal establir i mantenir mesures que assegurin que els locals, els magatzems i les instal·lacions estiguin protegits de forma efectiva contra l'entrada d'aus, insectes i rosegadors.

08.08.02 Quan calgui reduir la humitat dels productes recol·lectats abans del seu emmagatzematge, podran ser assecats sota el sol sobre superfícies netes, o en assecadors que utilitzin aire escalfat indirectament o un altre mètode apropiat que eviti que siguin contaminats pels productes de combustió del combustible utilitzat. La temperatura dels grans no s'ha d'eleva per damunt dels 50°C.

08.08.03 Les substàncies utilitzades per al control de rosegadors han d'estar correctament etiquetades i emmagatzemades amb pany i clau en un lloc allunyat dels aliments quan no s'estiguin fent servir.

08.08.04 *Permès*

- 1) Trampes mecàniques i elèctriques, trampes amb feromones, malles, sons i llums per a protegir els locals i els productes emmagatzemats contra aus, rosegadors i insectes.
- 2) Desinsectació de locals i magatzems amb els productes i els mètodes que s'indiquen a continuació, aplicats únicament quan no hi hagin productes emmagatzemats, i sempre que posteriorment no impliqui la contaminació dels aliments:
 - a) encalçat amb calç, calç viva i lletada de calç;
 - b) polvoritzacions i nebulitzacions amb piretrines naturals per al control d'insectes;
 - c) vapors de sofre (lluquet de sofre);
- 3) Per al control de rosegadors: esquers raticides i rodenticides permesos per la legislació vigent, aplicats únicament en l'interior de trampes fixes situades en llocs localitzats i identificats sobre el plànol en els quals no hagi risc de contaminació dels aliments.
- 4) Conservació i control de plagues de cereals, lleguminoses i altres grans mitjançant els productes i mètodes que s'indiquen a continuació:
 - a) neteja prèvia dels grans;

- b) assecatge dels grans per a reduir-ne la humitat;
 - c) procediments mecànics: remoció, trascolament.
 - d) procediments tèrmics: calor (temperatura no superior als 50°C), refrigeració, congelació;
 - e) modificació de l'atmosfera: diòxid de carboni, nitrogen, buit.
- 5) Conservació de fruites i hortalisses mitjançant els productes i els mètodes que s'indiquen a continuació:
- a) abans de la seva introducció en les cambres frigorífiques: "vacuum-cooling" i "hidro-cooling";
 - b) cambres frigorífiques i d'atmosfera controlada;
 - c) gel d'aigua pura, sense addició de productes químics;
 - d) plàtans: alum potàssic per al control de la podridura.

08.08.05 ***Restringit***

- 1) Control dels paràsits dels grans emmagatzemats mitjançant el seu tractament amb terra de diatomees, únicament amb autorització prèvia del Consell i en instal·lacions que disposin de ventadores o màquines netejadores-separadores eficaces per a l'eliminació de la terra de diatomees abans de la comercialització i la transformació dels grans.
- 2) En els locals, les instal·lacions i els magatzems d'unitats mixtes destinats a productes no ecològics, només es podran utilitzar productes no autoritzats en el present apartat per a la desinsectació, quan es compleixin els requisits següents:
 - a) en resta prohibit l'ús en locals, instal·lacions i magatzems que s'estiguin utilitzant per als productes de l'agricultura ecològica;
 - b) es prendran totes les mesures necessàries per tal d'assegurar que no migraran als productes de l'agricultura ecològica;
 - c) la seva utilització ha estat aprovada prèviament pel Consell.

Capítol 9

NORMES ESPECÍFIQUES PER A DETERMINADES INDÚSTRIES D'ELABORACIÓ

09.01 Indústries làcties

09.01.01 Les unitats que es dediquin a l'elaboració de llet i derivats de producció ecològica han de complir, a més de les disposicions del capítol 8 (normes generals per a l'elaboració) del Quadern de Normes Tècniques, les normes específiques indicades en el present apartat 09.01. Les normes específiques per a la llet i productes derivats (formatge, etc.) es troben en l'apartat 10.07 del Quadern de Normes Tècniques.

09.01.02 La munyida i la conservació de la llet en la granja s'han d'haver realitzat d'acord amb les disposicions de l'apartat 05.08.

Recollida de la llet en l'explotació

09.01.03 La recollida de la llet en l'explotació es realitzarà únicament en cisternes, recipients i vehicles adequats i identificats degudament.

09.01.04 Per a la neteja de les cisternes i recipients utilitzats en la recollida de la llet de producció ecològica, únicament es podran utilitzar productes inclosos en el punt 1) de la norma 08.07.04.

Maneig i higiene de productes en la fase d'elaboració

09.01.05 La llet que provingui de l'agricultura ecològica ha de ser controlada i identificada en tot moment des de l'arribada a la sala de transformació.

09.01.06 L'emmagatzematge de les matèries primeres i els productes, abans i després de la transformació, es realitzarà en tancs o recipients exclusius fins a l'envasat final dels productes, assegurant en tot el procés la traçabilitat dels productes.

09.01.07 En el cas d'indústries que transformin llet ecològica i no ecològica, la transformació cal realitzar-la per sèries completes, si és possible al principi de la jornada i sempre que s'hagi rentat i esbandit prèviament amb cura les instal·lacions. En qualsevol cas, cal posar en coneixement del Consell el programa de treball de la transformació corresponent.

09.01.08 Si el Consell ho considera necessari, per tal de garantir la traçabilitat i la separació dels productes, pot exigir que les indústries mixtes disposin de línies independents o exclusives per a la transformació de llet que provingui de l'agricultura ecològica com a requisit previ a la seva inscripció.

- 09.01.09 Per a la neteja i la desinfecció dels locals, les instal·lacions, els equips i els estris de les indústries de transformació de productes lactis només es podran utilitzar els productes recollits en el punt 1) de la norma 08.07.04, tot esbandit convenientment després de fer-los servir.

09.02 Escorxadors i sales d'especejament

- 09.02.01 Les unitats que es dediquin al sacrifici i/o a l'especejament d'animals de producció ecològica han de complir, a més de les disposicions del capítol 8 (normes generals per a l'elaboració) del Quadern de Normes Tècniques, les normes específiques indicades en el present apartat 09.02. Les normes específiques per a la carn i els productes derivats (embotits, etc.) es troben en l'apartat 10.13 del Quadern de Normes Tècniques.

Disposicions generals

- 09.02.02 El sacrifici dels animals procedents d'explotacions ramaderes ecològiques es farà en escorxadors inscrits en el Registre d'operadors del Consell.
- 09.02.03 Els animals han de ser sacrificats de tal forma que redueixi al mínim possible l'estrès i el patiment de l'animal, i d'acord amb la normativa vigent.
- 09.02.04 En els escorxadors i les sales d'especejament no dedicades exclusivament al sacrifici d'animals de producció ecològica, aquests han de ser sacrificats i preparats com a primera operació a l'inici de la jornada, després de la neteja de les instal·lacions, si s'escau.
- 09.02.05 En les cambres de maduració i frigorífiques, les canals o peces de canal s'han d'emmagatzemar correctament identificades amb els precintes o segells del Consell. A més, han d'estar en una guia separada i retolada per a ús exclusiva de carn ecològica, de tal forma que no estiguin en contacte amb canals d'animals no ecològics.
- 09.02.06 Si l'escorxador també sacrifica animals de ramaderia no ecològica, haurà de comunicar al Consell les dates de sacrifici conforme al que es disposa a la norma 08.01.10.
- 09.02.07 Les canals poden ser especejades tant en sales d'especejament annexes als escorxadors com en sales independents. En ambdós casos, aquests establiments hauran d'estar inscrits en el Registre d'operadors del Consell abans de començar la seva activitat com a operador ecològic.

Identificació de les canals en l'escorxador

- 09.02.08 Sens perjudici de l'aplicació i compliment de totes les normes vigents generals en matèria d'identificació de les canals dels animals sacrificats, les canals i les parts que s'obtinguin d'aquestes s'identificaran, després del sacrifici i, en qualsevol cas, abans que siguin retirats els cròtals, col·locant un precinte o estampant un segell amb l'identificació del Consell.
- 09.02.09 En el cas d'aviram i conills i en els animals que hagin de ser comercialitzats sencers, el precinte o element d'identificació es conservarà fins a la seva venda al consumidor final.
- 09.02.10 Totes les canals o peces procedents d'animals de producció ramadera ecològica sortiran identificades de l'escorxador i acompanyades del corresponent document de circulació del Consell.

Identificació de les peces de la canal en la sala d'especejament

- 09.02.11 Sens perjudici de l'aplicació i compliment de totes les normes vigents generals en matèria d'identificació de les peces dels animals sacrificats, la carn sortirà de la sala d'especejament identificada com a carn procedent de ramaderia ecològica, tant si va destinada a la venda directa en carnisseries o similars, com a un altre tipus de comerços ja envasada:
- 1) Si la carn va destinada a carnisseries o similars per a ser venuda previ fraccionament al consumidor final, la identificació es farà col·locant un precinte o estampant un segell a cada peça que s'obtingui de la mitja canal.
 - 2) Si les peces són trossejades, envasades i etiquetades a la sala d'especejament, aquesta haurà de complir el que s'estableix a les normes o procediments d'etiquetat.

Recollida de sang durant el sacrifici

- 09.02.12 En el cas de que la sang d'animals de producció ecològica sigui recollida a l'escorxador durant el sacrifici per a ser utilitzada en l'elaboració ecològica de productes derivats de la carn (botifarra de sang, etc.), aquesta s'haurà de recollir en contenidors o dipòsits exclusius per a la producció ecològica, degudament identificats per evitar possibles errades.

Capítol 10

NORMES ESPECÍFIQUES PER A PRODUCTES ELABORATS

10.01 Cereals, lleguminoses, tubercles i derivats

Arròs

10.01.01 Pràctiques permeses en l'elaboració d'arròs:

- 1) Neteja: ventada, garbellat, aspiració.
- 2) Desclofolat.
- 3) Abrasió per a l'eliminació parcial (arròs semiintegral) o total (arròs blanc) del pericarpi.
- 4) Tractament per congelació per a eliminar paràsits.
- 5) Envasat al buit i/o amb atmosfera modificada.

Cereals diferents de l'arròs i lleguminoses

10.01.02 Pràctiques permeses en cereals, diferents de l'arròs, i lleguminoses:

- 1) Neteja: ventada, garbellat, aspiració.
- 2) Pelada mecànica dels llegums.
- 3) Envasat al buit i/o amb atmosfera modificada.

Tubercles

10.01.03 Pràctiques permeses en tubercles:

- 1) Neteja: raspallada per a eliminar la terra.

Cereals en flocs o expandits

10.01.04 Pràctiques permeses en l'elaboració de cereals en flocs o expandits:

- 1) Tractaments tèrmics: cocció amb vapor d'aigua, torrat, assecat.
- 2) Tractaments mecànics: aplanat, laminat, estriat, extrusió.
- 3) Inflat mitjançant aplicació de calor i/o pressió al cereal.
- 4) Mescla amb altres ingredients: fruites deshidratades, fruita seca, mel, sucre, sal, etc.
- 5) Envasat al buit i/o amb atmosfera modificada.

Llavors germinades

10.01.05 Pràctiques permeses:

- 1) Humitajament i esbandit de les llavors amb aigua potable de bona qualitat durant la germinació.

Fècula de patata

10.01.06 Pràctiques permeses en l'elaboració de fècula de patata:

- 1) Pelada i trituració de les patates per mitjans mecànics.
- 2) Decantació i dessecació dels grans de midó.

10.02 Farines i derivats

Farines i sèmols

10.02.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de farines i sèmols:

- 1) Neteja de grans: ventada, garbellat, aspiració.
- 2) Molins de moles (pedra natural, pedra artificial, corindó) o de cilindres (normals, d'abrasió o Borsakovski), evitant el rescalfament de la farina.
- 3) Mescla de farines de diferents cereals entre si.

Polenta

10.02.02 Pràctiques permeses en l'elaboració de polenta:

- 1) Torrefacció de farines de blat o blat de moro, o dels seus grans sumàriament esmicolats, amb polvorització posterior.

Pa, pans especials, biscotes i pa torrat

10.02.03 Pràctiques permeses en l'elaboració de pa, pans especials, biscotes i pa torrat:

- 1) Farina integral i/o farina amb un grau d'extracció superior al 70%, proveïda del seu germen. En el cas de pans de règim es podran utilitzar farines amb un grau d'extracció inferior al 70 per 100.
- 2) Aigua potable de bona qualitat i sense clor (si s'escau, pas de l'aigua clorada a través d'un filtre declorador).
- 3) Amassat manual i amassadores mecàniques de baixes revolucions, amb una velocitat d'entre 40 i 50 r.p.m. El nombre de braçades serà de 700-800, cosa que equival a un temps d'amassat comprès entre 14 i 20 minuts.
- 4) Fermentació del pa amb llevat mare. Com excepció, es podrà afegir al llevat mare llevat de fleca (*Saccharomyces cerevisiae*) procedent de l'agricultura ecològica, sense sobrepassar un 1,5 per 100.

- 5) Com excepció, quan la qualitat de les farines no permeti una bona panificació, es podran emprar millorants de farines elaborats amb ingredients d'agricultura ecològica.
- 6) El forn utilitzat per a la cocció de les masses podrà ser de calefacció indirecta o directa. En el primer cas, s'admet tot tipus de combustibles i l'electricitat; en el segon, únicament la llenya de fusta nova no tractada.
- 7) Oli d'oliva verge, olis vegetals no refinats i cera d'abella com a desmoldejadors, tots ells procedents de l'agricultura ecològica.
- 8) Addició de sal.
- 9) Es podran elaborar pans especials incorporant a les masses de pa un o diversos ingredients.

10.02.04 Pràctiques prohibides en l'elaboració de pa, pans especials, biscotes i pa torrat:

- 1) Afegir segó a la farina en el moment de l'amassat (pa amb segó).

10.02.05 Indicacions en l'etiquetatge del pa, pans especials, biscotes i pa torrat:

- 1) La indicació "llevat mare" en la llista d'ingredients o la llegenda "fermentat amb llevat mare" només es podrà emprar quan s'utilitzi exclusivament llevat mare en la fermentació del pa. Quan s'utilitzi llevat mare i llevat de fleca, només es podrà indicar "llevat mare i llevat de fleca".

Brioxeria, pastisseria i rebosteria

10.02.06 Pràctiques permeses en l'elaboració de brioxeria, pastisseria i rebosteria:

- 1) Farina integral i/o farina amb un grau d'extracció superior al 70%, proveïda del seu germen.
- 3) Fermentació amb llevat mare procedent d'agricultura ecològica i/o llevat de fleca (*Saccharomyces cerevisiae*).
- 4) Preferentment, addició de suc de llimona com acidulant.
- 5) Incorporació de productes alimentaris diversos.

Galetes

10.02.07 Pràctiques permeses en l'elaboració de galetes:

- 1) Farina integral i/o farina amb un grau d'extracció superior al 70%, proveïda del seu germen.
- 2) Oli d'oliva verge i altres olis vegetals no refinats.
- 3) Incorporació de productes alimentaris diversos.

Pastes alimentàries

10.02.08 Pràctiques permeses en l'elaboració de pastes alimentàries:

- 1) Sèmola o semolina de blat dur.
- 2) Incorporació de productes alimentaris diversos en l'elaboració de pastes alimentàries compostes i en el farcit de pastes alimentàries.

10.03 Hortalisses, fruites i derivats

Hortalisses i fruites fresques

- 10.03.01 Pràctiques permeses en hortalisses i fruites fresques:
- 1) Maduració de fruites i hortalisses en cambres de temperatura i humitat controlada, sense addició de cap producte per a accelerar la maduració.
 - 2) Neteja mitjançant raspallat (tubercles, cebes, etc.).
 - 3) Rentat amb aigua potable sense detergents ni additius.
- 10.03.02 Pràctiques restringides en hortalisses i fruites fresques:
- 1) Plàtans: ús d'alum potàssic (Kalinita) durant l'envasat per a prevenir podridures.
 - 2) Plàtans: ús de gas etilè per a accelerar-ne la maduració (desverdejat).

Hortalisses i fruites dessecades i deshidratades

- 10.03.03 Pràctiques permeses en l'elaboració de hortalisses i fruites dessecades i deshidratades:
- 1) Rentat de les matèries primeres amb aigua potable de bona qualitat i sense additius.
 - 2) Escaldat amb aigua calenta o el seu vapor.
 - 3) Pelat per procediments mecànics i/o tractaments tèrmics.
 - 4) Assecat per exposició a l'aire i el sol.
 - 5) Assecat mitjançant escalfament indirecte, sense ultrapassar els 75°C.
 - 6) Tractament per congelació per eliminar paràsits.
 - 7) Mescla d'hortalisses i/o fruites dessecades i deshidratades entre si i amb fruita seca, sal, espècies, etc.
 - 8) Envasat al buit i/o amb atmosfera controlada.

Confitats

- 10.03.04 Pràctiques permeses en l'elaboració de confitats:
- 1) Rentat de les matèries primeres amb aigua potable de bona qualitat i sense additius.
 - 2) Escaldat amb aigua calenta o el seu vapor.
 - 3) Pelat per procediments mecànics i/o tractaments tèrmics.
 - 4) Tractament amb salmorra de sal.
 - 5) Conservació en vinagre.

Xucrut

- 10.03.05 Pràctiques permeses en l'elaboració de xucrut:
- 1) Maceració i fermentació làctica de les cols.

- 2) Renovació del líquid que cobreix la massa amb una salmorra de sal prèviament bullida.

Extractes d'hortalisses

10.03.06 Pràctiques permeses en l'elaboració d'extractes d'hortalisses:

- 1) Extracció per procediments mecànics i tèrmics, amb o sense ajuda d'aigua potable de bona qualitat.
- 2) Concentració fins a la consistència adequada per procediments apropiats autoritzats pel Consell.

Fruita seca i llavors oleaginoses

10.03.07 Pràctiques permeses en l'elaboració de fruits i llavors oleaginoses:

- 1) Pelat mitjançant procediments mecànics.
- 2) Torrat mitjançant l'acció de calor seca.

Olives de taula

10.03.08 Pràctiques permeses en l'elaboració d'olives de taula:

- 1) Pasteurització per a la conservació.

Sucs i nèctars de fruites i de vegetals

10.03.09 Pràctiques permeses en l'elaboració de suc de fruites i de vegetals:

- 1) Rentat dels fruits i vegetals amb aigua potable de bona qualitat.
- 2) Sistemes mecànics per a l'obtenció dels suc.
- 3) Decantació i centrifugació.
- 5) Filtració a través de cel·lulosa, teixits, terra de diatomees i membranes inertes (microfiltració i ultrafiltració).
- 6) Conservació mitjançant procediments físics: congelació, refrigeració i/o pasteurització.
- 7) Preferentment, addició de suc de llimona com acidulant.
- 8) Mescla de suc de fruites i/o vegetals en qualsevol proporció.
- 9) Concentració, deshidratació i fabricació de purés, polpes i cremogenats mitjançant procediments físics apropiats.
- 10) Elaboració de suc a partir de concentrats mitjançant l'addició d'aigua potable de bona qualitat i sense clor (si s'escau, pas de l'aigua clorada a través d'un filtre declorador).
- 11) Elaboració de nèctars mitjançant l'addició d'aigua potable de bona qualitat i sense clor (si s'escau, pas de l'aigua clorada a través d'un filtre declorador) a suc, concentrats, purés, polpes i cremogenats.
- 12) Addició d'edulcorants naturals: sucre, fructosa, mel, etc.

10.04 Edulcorants naturals i derivats

Sucre roig de canya integral

10.04.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de sucre roig de canya integral:

- 1) Rentat de les canyes amb aigua potable.
- 2) Extracció del suc ensucrat per extracció mecànica.
- 3) Aclarida del suc mitjançant decantació i filtració amb filtres no contaminants.
- 4) Descalcificació mitjançant ebullició.
- 5) Concentració del suc mitjançant calderes de cocció i buit.
- 6) Cristal·lització mitjançant evaporació i refredament.
- 7) Centrifugació.

Mel

10.04.02 Mel de producció ecològica elaborada d'acord amb l'apartat 07.04 del capítol 7 sobre apicultura i productes de l'apicultura.

Xarops

10.04.03 Pràctiques permeses en l'elaboració de xarops:

- 1) Productes constituïts per solució de sucre en aigua potable de bona qualitat, en suc, extractes o disgregats de fruites, en disgregats de fruits, tubercles i llavors, en infusions o decoccions vegetals o bé per mescla d'aquestes solucions amb aromes naturals.
- 2) Preferentment, addició de suc de llimona com acidulant.
- 3) Maceració, decantació i centrifugació.
- 4) Filtració a través de cel·lulosa, teixits, terra de diatomees i membranes inertes (microfiltració i ultrafiltració).
- 5) Pasteurització, esterilització.

Torrans i massapans

10.04.04 Pràctiques permeses en l'elaboració de torrons:

- 1) Elaboració dels torrons i massapans amb productes diversos amb l'excepció de la incorporació de fècules i farines alimentàries.
- 2) Preferentment, addició de suc de llimona com acidulant.

10.05 Condiments i espècies

Sal

- 10.05.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de sal:
- 1) Sal procedent d'aigua de mar recollida en salines, fonts salines i jaciments salins naturals.
 - 2) Purificació per rentat o per dissolució seguida de cristal·lització. Evaporació.
 - 3) Trituració o mòlta abans de l'envasat.

Vinagre de vi i de sidra

- 10.05.02 Pràctiques permeses en l'elaboració de vinagre de vi i de sidra:
- 1) Mescla de vins o sidres de totes classes.
 - 2) Dilució del vi amb aigua potable de bona qualitat en la mesura necessària per a l'acetificació normal.
 - 3) Ús de bacteris acètics seleccionats i cultivats en estat de puresa.
 - 4) Refrigeració, pasteurització.
 - 5) Clarificació amb ovoalbúmina i bentonita.
 - 6) Filtració a través de cel·lulosa, teixits, terra de diatomees i membranes (microfiltració i ultrafiltració).
 - 7) Ús de substàncies vegetals aromàtiques i inofensives en els vinagres aromatitzats.
 - 8) Continguts en anhídrid sulfurós o diòxid de sofre (provinent del vi o la sidra) inferiors a 120 mg de SO₂ total per litre en el producte acabat.

Espècies i condiments preparats

- 10.05.03 Pràctiques permeses en l'elaboració d'espècies i condiments preparats:
- 1) Dessecació, deshidratació, polvorització (mòlta) i liofilització de les espècies.
 - 2) En l'elaboració de condiments preparats, mescla de diverses espècies o condiments naturals entre si, i/o amb altres substàncies alimentàries: oli verge d'oliva i altres olis vegetals no refinats, vegetals deshidratats, sal, sucre, vinagre, etc.
 - 3) Esterilització de les espècies i condiments per procediments tèrmics.
 - 4) Desengreixat per mitjans mecànics de la mostassa mòlta.
 - 5) Desinsectació mitjançant el pas per atmosfera d'anhídrid carbònic i nitrogen o congelació.

10.06 Greixos comestibles

Oli d'oliva verge

- 10.06.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de l'oli d'oliva verge:
- 1) Oli d'oliva verge i verge extra per a la venda al consumidor final i com a ingredient en productes elaborats.
 - 2) Olis provinents d'olives fresques i sanes en perfectes condicions de maduresa i recol·lectades directament de l'arbre mitjançant tècniques apropiades.
 - 3) Transport de les olives en les millors condicions possibles: caixes apilables de fàcil neteja, sacs de teixits permeables a l'aire, etc.
 - 4) Almàssares condicionades per a poder separar l'oliva sana de la que arribi en males condicions o procedent del terra.
 - 5) Neteja i rentat del fruit amb aigua de bona qualitat i sense clor (utilització de filtre decolorador per a aigües clorades).
 - 6) Mòlta de les olives amb corròns o trituradors mecànics.
 - 7) Escalfament de la massa i caldo en batut i centrifugat sense ultrapassar els 32-35°C, tant en sistemes de pressió com en continus.
 - 8) Utilització de microtalc natural alimentari per a facilitar-ne el batut.
 - 9) Extracció del most oleaginos (oli més oli de sansa) mitjançant pressió (mètode tradicional) i decantadors i centrífugs (mètode continu) o qualsevol altre mètode apropiat que el Consell autoritzi.
 - 10) Clarificació per sedimentació o centrifugació.
 - 11) Filtració amb terra de diatomees, cel·lulosa.
 - 12) Emmagatzematge de l'oli en cellers amb bon aïllament tèrmic, en dipòsits d'acer inoxidable o trulls recoberts de materials ceràmics inerts.
- 10.06.02 Etiquetatge de l'oli d'oliva verge:
- 1) Indicació facultativa "primera pressió en fred" únicament en olis d'oliva verges o verges extra obtinguts a menys de 27° C, mitjançant un primer premsat mecànic de la pasta d'olives, mercès a un sistema d'extracció de tipus tradicional amb premses hidràuliques.
 - 2) Indicació facultativa "extracció en fred" únicament tractant-se d'olis d'oliva verges o verges extra obtinguts a menys de 27°C mitjançant sistemes d'extracció continus.

Greixos animals

- 10.06.03 Pràctiques permeses en l'elaboració de greixos animals:
- 1) Rentat amb aigua, assecat i oreig.
 - 2) Picat o trituració.
 - 3) Difusió i agitació simultània.
 - 4) Clarificació per sedimentació.
 - 5) Fraccionament per refredament a 20°C i separació subsegüent.

10.07 Llet i derivats

Llet de consum

- 10.07.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de llet de consum:
- 1) Neteja prèvia de la llet mitjançant centrifugació o filtració.
 - 2) Pasteurització.
 - 3) Homogeneïtzació.
 - 4) Desnatat.
 - 5) Esterilització UHT i uperització.

Llet concentrada, evaporada i en pols

- 10.07.02 Pràctiques permeses en l'elaboració de llet concentrada, evaporada i en pols:
- 1) Procediments tèrmics.
 - 2) Desnatat.

Nata líquida

- 10.07.03 Pràctiques permeses en l'elaboració de nata líquida:
- 1) Pasteurització, esterilització UHT, uperització.
 - 2) Homogeneïtzació.
 - 3) Ferments làctics i ferments productors d'aroma per a regular la maduració de nates acidificades o destinades a la fabricació de mantega.

Mantega

- 10.07.04 Pràctiques permeses en l'elaboració de mantega:
- 1) Obtenció per procediments mecànics i físics a partir de llet o nata higienitzada.
 - 2) Sal (mantega salada), sucre (mantega ensucrada), en les proporcions establertes en la legislació general vigent.

Quallada

- 10.07.05 Pràctiques permeses en l'elaboració de quallada:
- 1) Utilització de llet sencera pasteuritzada.
 - 2) Coagulació amb quall animal o coagulant vegetal.
 - 3) Assaboridor per mètodes tèrmics.

Recuit i mató

10.07.06 Pràctiques permeses en l'elaboració de recuit i mató:

- 1) Escalfament del sèrum de la llet a una temperatura propera a la d'ebullició.

Formatges

10.07.07 Pràctiques permeses en l'elaboració de formatges:

- 1) Llet sencera, llet desnatada total o parcialment, nata, sèrum de mantega, iogurt, quefir o una mescla d'aquests productes.
- 2) Pasteurització.
- 3) Quall animal o coagulant vegetal, ferments làctics i fongs, d'acord amb tipus, classe i qualitat del formatge.
- 4) Impregnació de l'escorça dels formatges curats amb oli verge d'oliva i formatges curats submergits en oli verge d'oliva.
- 5) Recobriment de l'escorça dels formatges curats amb cera d'abella procedent de l'agricultura ecològica.
- 6) Fumat, quan sigui una pràctica tradicional, amb fum procedent de la combustió incompleta d'encenalls o serradures de fustes durs de primer ús, i es poden mesclar en diferents proporcions amb plantes aromàtiques inofensives.

Iogurt

10.07.08 Pràctiques permeses en l'elaboració de iogurt:

- 1) Llet sencera i llet desnatada total o parcialment.
- 2) Addició de llet concentrada, nata, llet en pols.
- 3) Fermentació làctica mitjançant cultius apropiats de bacteris.
- 4) En el "iogurt amb productes naturals", incorporació d'altres ingredients.

10.08 Ous i productes derivats

10.08.01 Pràctiques permeses en els ous:

- 1) Ous frescos per a la venda al consumidor final i a les indústries d'elaboració.
- 2) Ous refrigerats i conservats només per a la venda a les indústries d'elaboració.

10.08.02 Pràctiques permeses en els productes derivats dels ous:

- 1) Tractaments físics.
- 2) Refrigeració, congelació, pasteurització.

10.09 Gelats

- 10.09.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de gelats:
- 1) Tractament tèrmic de les mescles per a gelats, congelació.
 - 2) Addició d'aigua potable de bona qualitat i sense clor (si s'escau, utilització de filtre de-clorador per a aigües clorades).
 - 4) Preferentment, addició de suc de llimona com acidificant.

10.10 Aliments estimulants i plantes per infusions

Cafè

- 10.10.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de cafè:
- 1) Torrat natural i mòlt de les llavors de cafè.
 - 2) Addició de sacarosa en el torrat del cafè (cafè torrefacte).
 - 3) Obtenció de cafè soluble utilitzant aigua com medi d'extracció i procediments tèrmics i físics per a l'asseccament.
 - 4) Absorció amb carbó actiu per a separar la cafeïna.

Succedanis del cafè i derivats

- 10.10.02 Pràctiques permeses en l'elaboració de succedanis del cafè (xicoira, malta, cereals i altres vegetals torrats):
- 1) Rentat amb aigua potable de bona qualitat i sense additius.
 - 2) Torrat i mòlt de la xicoira, malta, ordi, etc.
 - 3) Deshidratació de les infusions aquoses mitjançant polvorització i expansió en un recinte d'aire sec o liofilització per a l'obtenció d'extractes solubles.
 - 4) Percolació i evaporació al buit de les infusions aquoses per a l'obtenció d'extractes aromàtics.

Te

- 10.10.03 Pràctiques permeses en l'elaboració de te:
- 1) Addició d'aromes naturals, plantes aromàtiques o espècies (te aromatitzat).
 - 2) Obtenció de te soluble utilitzant aigua com a medi d'extracció i procediments tèrmics i físics per a l'asseccament.

Cacau i xocolata

- 10.10.04 Pràctiques permeses en l'elaboració de cacau i xocolata:

- 1) Ús de procediments tèrmics i físics per a l'obtenció dels productes del cacau (pasta de cacau, mantega de cacau, tortó de cacau, cacau en pols, etc.) i l'elaboració de xocolata.
- 2) En l'elaboració de xocolata ús dels productes del cacau excepte mantega de cacau refinada.
- 3) Utilització d'altres ingredients excepte greixos vegetals diferents de la mantega de cacau i de greixos animals diferents dels continguts en els productes làctics.

Plantes per a infusions

- 10.10.05 Pràctiques permeses en l'elaboració de plantes per a infusions (espècies vegetals per a infusions d'ús en alimentació previstes en la normativa alimentària vigent):
- 1) Assecat a recer de la pols, les plagues, la humitat i la llum per a les parts aèries en general; les arrels poden assecar-se al sol.
 - 2) En l'assegador, ventilació per corrent d'aire (estàtica) o forçada mitjançant ventiladors (dinàmica). L'aire es podrà escalfar per calefacció solar o de forma indirecta amb tot tipus de combustibles, a una temperatura màxima de 35°C, que podrà ser superior en el cas d'arrels i fruits.
 - 3) Processat mecànic de les plantes: desfullat, trossejat, mòlta, sedàs, etc.
 - 4) Emmagatzematge en llocs frescos i secs, en envasos apropiats no tractats.
 - 5) Desinsectació mitjançant el pas per atmosfera d'anhídrid carbònic i nitrogen o congelació.

10.11 Begudes refrescants

- 10.11.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de begudes refrescants:
- 1) Elaboració a partir de: aigua mineral o aigua potable declorada de bona qualitat (contingut en nitrats inferior a 10 mg/l.), mel, sucre, sucs, extractes i disgregats de fruites i altres vegetals, etc.
 - 2) Preferentment, addició de suc de llimona com acidulant.
 - 4) En relació amb el xarop compost o preparat bàsic, les pràctiques autoritzades per als xarops (norma 10.04.03).

10.12 Begudes alcohòliques

Vins

- 10.12.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de vins:
- 1) Transport del raïm al celler el mateix dia i de forma que se n'eviti la compactació i l'alteració: caixes apilables de fàcil neteja, remolcs poc profunds i recoberts per tal que el raïm no entri en contacte amb el ferro, etc.
 - 2) Sistemes mecànics de premsat que no facin malbé o dilacerin els components sòlids (rapa, pell i llavors) del gotim.
 - 3) Entre el premsat i la maceració es podran afegir enzims pectolítics.

- 4) Fermentació alcohòlica preferentment amb llevats existents de forma natural en el most, o amb llevats seleccionats, prèvia sol·licitud justificada de l'operador.
- 5) Per afavorir la fermentació alcohòlica de mostos que presentin carències de nitrogen podrà addicionar-se sulfat amònic només durant el procés de fermentació fins atènyer un nivell màxim de 100 mg/litre de nitrogen total.
- 6) Per afavorir la fermentació i l'extracció de color es podrà utilitzar qualsevol medi físic autoritzat per la normativa vigent.
- 7) Per afavorir la fermentació malolàctica es podran afegir bactèries seleccionades específiques.
- 8) Si la fermentació malolàctica no s'inicia de forma espontània, s'autoritza l'addició de vi procedent d'un dipòsit en fermentació o de restes de lies d'un dipòsit en el que s'hagi realitzat la fermentació malolàctica. En aquests casos, ambdós productes han de procedir de raïms d'agricultura ecològica.
- 9) Per ajudar a finalitzar la fermentació es podrà afegir escorça de llevat que vingui de llevats de vinificació, amb un límit màxim de 40 g/hectolitre.
- 10) La filtració es realitzarà pels mitjans adequats, tenint en compte que els elements filtrants no transmetin al vi olors o sabors estranys.
- 11) Clarificació amb ovoalbúmina i/o lactoalbúmina, gelatina no hidrolitzada, caseïna d'origen làctic, cola de peix, caolí i bentonita.
- 12) Per a la correcció de l'acidesa s'utilitzarà àcid tartàric (E 334) cristal·litzat d'origen natural a una dosi màxima de 2 g/litre durant tota la fase d'elaboració.
- 13) Per a l'addició de sulfurós en les diferents fases d'elaboració i/o conservació s'utilitzaran els mètodes tradicionals com:
 - a) Combustió de metxes ensofrades sobre suport de cel·lulosa, només en espais buits de dipòsits o dependències.
 - b) Addició de solucions d'anhídrid sulfurós, del 5 al 8% de SO₂, preferentment acabades de preparar en el celler (per a evitar els bisulfits alcalins).
 - c) Pastilles de sofre amb un sistema que no permeti el degoteig.
 - d) Gasos líquids a pressió.
- 14) Addició als vins escumosos de la quantitat de sucre, o de most de raïm concentrat o no que en requereixi l'elaboració.
- 15) Ús de dipòsits d'acer inoxidable sempre que es pugui, o de qualsevol altra material d'ús alimentari autoritzat per a la indústria vinícola.
- 16) Quan s'utilitzin recipients de fusta de roure que no siguin de primer ús ecològic, hauran de passar un període de conversió d'una campanya contenint vi procedent de raïms d'agricultura ecològica i/o en conversió. El vi procedent d'aquest procés no es podrà comercialitzar com vi procedent de raïm d'agricultura ecològica o en conversió a l'agricultura ecològica.
- 17) Substitució de l'aire de la cambra superior dels dipòsits per un gas inert (nitrogen, etc.).
- 18) Addició de goma aràbiga (E 414) i àcid cítric (E 330), amb un límit màxim d'1 g/litre, com estabilitzants. També es podran emprar tanins naturals extrets de la pell i/o les llavors dels grans de raïm.

10.12.02 Per a l'elaboració i cria dels vins generosos, licorosos i generosos de licor, i d'acord a les seves peculiaritats d'elaboració i cria, es permeten les següents pràctiques:

- 1) Addició d'aiguardents i alcohol vínica autoritzat.

- 2) Criança pel sistema tradicional de criaderes i soleres (biològica o oxidativa, segons el tipus de vi).
- 3) L'addició de mosts, mosts concentrats i mosts concentrats rectificats.
- 4) L'addició de mosts d'alt contingut en sucres obtinguts a partir de raïms sotmesos a assolament (deshidratats al sol), amb fermentació parcial o sense.
- 5) La utilització d'àcid sòrbic i sorbat potàssic en dosis màximes de 150 mg/litre expressat en sorbat potàssic.

10.12.03 En aquelles elaboracions en que sigui necessària i estigui autoritzada l'addició d'alcohol, sucre, most, most concentrat o most concentrat rectificat, aquests productes hauran de provenir de la producció ecològica.

10.12.04 La xifra de SO₂ total i lliure (mg/litre) en els vins acabats d'elaborar i disposats per al consum haurà de ser al més baixa possible i no ha d'excedir els límits següents:

Vins	SO ₂ total mg/litre
Negres joves	100 ⁽¹⁾
Negres envasats amb més d'1 any	120 ⁽¹⁾
Blancs i rosats: secs (< 5g/litre sucre)	120 ⁽¹⁾
Blancs i rosats: dolços, semidolços i semisecs (> 5g/litre sucre)	160 ⁽¹⁾
Generosos i licorosos	120
Escumosos	120

(1) Fins el 31/12/2008 es podrà autoritzar, prèvia sol·licitud de l'operador interessat, una addició màxima suplementària de 30 mg/litre.

10.12.05 Embotellat dels vins:

- 1) Ampolles de vidre. S'aconsella el rentat de les ampolles noves; per a les ampolles usades, és obligatori el rentat amb aigua calenta. També s'autoritzen altres tipus d'envasos, sempre i quan siguin d'ús alimentari i no alterin les característiques dels vins.
- 2) No s'autoritza l'ús de xafadores-despalilladores-centrífugues d'eix vertical ni les premses contínues.
- 3) Taps de suro natural sencer, i també es podran emprar taps mixtos de suro natural i aglomerat de suro, sempre que el suro natural estigui en contacte amb el líquid.
- 4) Si es volen utilitzar altres materials diferents en l'envasament o el taponat, aquests hauran de ser autoritzats per l'òrgan de control competent i ser conformes amb el que estableix l'annex I del Reglament (CE) 884/2001.

Sidra natural

10.12.06 Pràctiques permeses en l'elaboració de sidra natural (sidra elaborada seguint les pràctiques tradicionals, sense addició de sucres, que conté gas carbònic d'origen endogen, exclusivament):

- 1) Mòlta i premsat (mecànic, hidràulic o pneumàtic) del fruit per a l'obtenció del most.
- 2) Clarificació prefermentativa mitjançant el sistema de defecació enzimàtica.
- 3) Pràctiques tradicionals de remuntats i trascolaments.

- 4) Fermentació amb llevats existents de forma natural en el most, els solatges frescos i sans de bones sidres i “peadas”, i llevats aïllats i seleccionats en sidres, cultivades en estat de puresa.
 - 5) Refrigeració.
 - 6) Filtració a través de cel·lulosa, teixits, terra de diatomees o infusoris i microfiltració per membranes inertes.
 - 7) Centrifugació.
 - 8) Sulfitat mitjançant l'ús d'anhídrid sulfurós o diòxid de sofre (E 220), disulfít de sodi (E 223) i disulfít de potassi (E 224) mitjançant els procediments següents:
 - a) Combustió de sofre pur comprimit (pastilles).
 - b) Combustió de metxes ensofrades sobre suport de cel·lulosa, només en recipients buits.
 - c) Addició de solucions sulfuroses, del 5 al 8% de SO₂, preferentment acabades de preparar en el celler (per a evitar els bisulfits alcalins).
 - 9) Ús de dipòsits d'acer inoxidable sempre que sigui possible.
- 10.12.07 La xifra de SO₂ total en la sidra natural acabada d'elaborar i disposada per al consum haurà de ser al més baixa possible i no ha d'excedir els 50 mg/litre.
- 10.12.08 Pràctiques prohibides en l'elaboració de sidra natural:
- 1) Procediments de collita i transport que ocasionin alteracions dels fruits abans de la seva arribada al celler per a l'elaboració.
 - 2) Utilització de recipients (cubes, dipòsits, etc.) fabricats o revestits amb materials que cedeixin substàncies tòxiques als mosts i vins.
- 10.12.098 Embotellat de la sidra natural:
- 1) Ampolles de vidre. S'aconsella el rentat de les ampolles noves; per a les ampolles usades, és obligatori el rentat amb aigua calenta.
 - 2) Taps de suro natural sencer.

Sidra

- 10.12.10 Pràctiques permeses en l'elaboració de sidra:
- 1) Mòlta i premsat del fruit per a l'obtenció del most.
 - 2) Clarificació prefermentativa mitjançant el sistema de defecació enzimàtica.
 - 3) Fermentació amb llevats existents de forma natural en el most, els solatges frescos i sans de bones sidres i “peadas” i llevats aïllats i seleccionats en sidres, cultivades en estat de puresa.
 - 4) Pasteurització, refrigeració.
 - 5) Aclarida amb ovoalbúmina, ictiocola o cola de peix, caseïna, bentonita i terra de diatomees.
 - 6) Filtració a través de cel·lulosa, teixits, terra de diatomees i membranes inertes (microfiltració i ultrafiltració).
 - 7) Centrifugació.

- 8) Addició d'àcid tartàric a una dosi màxima d'1 gram per litre de producte.
 - 9) Addició de most concentrat en l'elaboració de sidres escumoses, sempre que la quantitat total de sucres aportada en forma de concentrat en la sidra no excedeixi de 50 g/litre.
 - 10) Sulfitat mitjançant l'ús d'anhídrid sulfurós o diòxid de sofre (E 220), disulfid de sodi (E 223) i disulfid de potassi (E 224) mitjançant els procediments següents:
 - a) Combustió de sofre pur comprimit (pastilles).
 - b) Combustió de metxes ensofrades sobre suport de cel·lulosa, només en recipients buits.
 - c) Addició de solucions sulfuroses, del 5 al 8% de SO_2 , preferentment acabades de preparar en el celler (per a evitar els bisulfits alcalins).
 - 11) Ús de dipòsits d'acer inoxidable sempre que sigui possible.
- 10.12.11 La xifra de SO_2 total en la sidra acabada d'elaborar i disposada per al consum haurà de ser al més baixa possible i no ha d'excedir els 100 mg/litre.
- 10.12.12 Pràctiques prohibides en l'elaboració de sidra:
- 1) Procediments de collita i transport que ocasionin alteracions dels fruits abans de la seva arribada al celler per a l'elaboració.
 - 2) Utilització de recipients (cubes, dipòsits, etc.) fabricats o revestits amb materials que cedeixin substàncies tòxiques als mosts i vins.
 - 3) La dilució del most i la sidra.
- 10.12.13 Embotellat de la sidra:
- 1) Ampolles de vidre. S'aconsella el rentat de les ampolles noves; per a les ampolles usades, és obligatori el rentat amb aigua calenta.
 - 2) Taps de suro natural sencer o taps mixtos de suro natural i aglomerat de suro, sempre el suro natural que estigui en contacte amb el líquid.
 - 3) Sobretaponat únicament amb càpsules fetes amb els materials següents: alumini, polietilè, poliestirè i estany.

Cervesa

- 10.12.14 Pràctiques permeses en l'elaboració de cervesa:
- 1) Germinació, dessecació, torrat i mòlta dels grans d'ordi per a l'obtenció de la malta.
 - 2) Tractament de la malta amb aigua potable de bona qualitat per a l'obtenció del most de malta.
 - 3) Cocció del most de malta.
 - 4) Aromatització amb flors de llúpul o els seus extractes.
 - 5) Fermentació amb llevats seleccionats.
 - 6) Clarificació amb ovoalbúmina, caseïna làctia, terra de diatomees, bentonita, gel de silici.
 - 7) Filtració a través de cel·lulosa, teixits, terra d'infusoris, membranes inerts.
 - 8) Centrifugació.
 - 9) Refrigeració, pasteurització, esterilització.

10.13 Carns, productes carnis i derivats

Carns

10.13.01 Pràctiques permeses:

- 1) Rentat amb aigua potable.
- 2) Orejat natural o refrigerat.
- 3) Desossat, trossejat, filetejat, picat.
- 4) Refrigeració, congelació.

10.13.02 Envasat de la carn:

- 1) Es permet l'envasat al buit o en atmosfera modificada.

Embotits crus curats

10.13.03 Pràctiques permeses en l'elaboració d'embotits crus curats (xoriço, fuet, llonganissa, salami, sobrassada, etc.):

- 1) Trossejat i picat de les carns de porcí i/o boví, de la cansalada i del greix de porc.
- 2) Incorporació de sal, espècies (all, pebre vermell, pebre negre, pebre blanc, orenga, nou moscada, etc.) i condiments naturals, sucres, mel.
- 3) Incorporació d'additius autoritzats per a productes carnis únicament quan el seu ús sigui estrictament necessari i/o tecnològicament no hi hagi cap altra alternativa coneguda.
- 4) Mesclat i amassat.
- 5) Salaó (humida i/o seca), adobat.
- 6) Embotit en tripes naturals.
- 7) Maduració i dessecació (procés de curació).
- 8) Fumat.

Salaons

10.13.04 Pràctiques permeses en l'elaboració de salaons de carn (pernil, cansalada, etc.):

- 1) Salaó (humida i/o seca) de carns i productes d'especejament.
- 2) Incorporació d'additius autoritzats per a productes carnis únicament quan el seu ús sigui estrictament necessari i/o tecnològicament no hi hagi cap altra alternativa coneguda.
- 3) Adobat amb sal, espècies i condiments naturals.
- 4) Maduració i dessecació (procés de curació).
- 5) Fumat.

Productes carnis tractats per la calor

- 10.13.05 Pràctiques permeses en l'elaboració de productes carnis tractats pel calor (pernil cuit, espatlla cuita, magre de porc cuit, carn de boví cuita, embotit de llom cuit, cansalada cuita, salsitxa cuita, mortadel·la, "chopped", paté de fetge, botifarra, botifarra de sang, etc.):
- 1) Quan s'elaborin amb sang (botifarra de sang, botifarra negra, etc.), aquesta ha d'haver-se obtingut conforme a la norma 09.02.12.
 - 2) Picat i trossejat.
 - 4) Incorporació d'additius autoritzats per a productes carnis únicament quan el seu ús sigui estrictament necessari i/o tecnològicament no hi hagi cap altra alternativa coneguda.
 - 5) Mesclat i amassat.
 - 6) Salaó (humida i/o seca), adobat.
 - 7) Si s'escau, embotit en tripes naturals.
 - 8) Cocció.
 - 9) Maduració amb l'ús o no de cultius microbians reguladors de la maduració.
 - 10) Fumat.

Productes carnis crus adobats

- 10.13.06 Pràctiques permeses en l'elaboració de productes carnis crus adobats (llom adobat de porc, etc.):
- 1) Incorporació d'additius autoritzats per a productes carnis únicament quan el seu ús sigui estrictament necessari i/o tecnològicament no hi hagi cap altra alternativa coneguda.

Productes carnis frescos

- 10.13.07 Pràctiques permeses en l'elaboració de productes carnis frescos (carn picada fresca, botifarra fresca, etc.):
- 1) Trossejat i picat de les matèries primeres.
 - 2) Incorporació d'additius autoritzats per a productes carnis únicament quan el seu ús sigui estrictament necessari i/o tecnològicament no hi hagi cap altra alternativa coneguda.
 - 3) Mesclat i amassat.
 - 4) Si s'escau, embotit en tripes naturals.

Fumat de productes carnis

- 10.13.08 Pràctiques permeses per al fumat:
- 1) Fum procedent de la combustió incompleta d'encenalls o serradures de fustes durs de primer ús, i es poden mesclar en diferents proporcions amb plantes aromàtiques inofensives.
- 10.13.09 Pràctiques prohibides per al fumat:

- 1) Fumat utilitzant com a combustible fustes resinoses (excepte la de l'avet), fustes que proporcionin olor o sabor desagradables, joncs, espigot de blat de moro o altres substàncies que dipositin sutge sobre la carn, i materials de rebuig que puguin desprendre substàncies tòxiques.

Tripes naturals

10.13.10 Pràctiques permeses en l'elaboració de tripes naturals:

- 1) Estirat, buidat i rentat.
- 2) Descarnat, volta i raspatge.
- 3) Conservació mitjançant salaó de sal o assecat, seguit d'insuflat per mitjans mecànics, lligat, desinflat i planxat.
- 4) Calibrat i trocatge.
- 5) Tractaments amb vinagre, suc de llimona i aigua oxigenada.

10.14 Conserves

Conserves vegetals

10.14.01 Pràctiques permeses en l'elaboració de conserves vegetals (conserves d'hortalisses, fruites, llegums, tubercles i bolets, compota, confitura, melmelada, carn o dolç de fruita, gelea, fruites en almívar, microtallats, tamisats, etc.):

- 1) Elaboracions obtingudes a partir de les matèries primeres següents: productes d'origen vegetal (fruites, cereals, hortalisses, llegums, tubercles i fongs o bolets comestibles) i els seus derivats, amb incorporació o no d'oli verge d'oliva i altres olis vegetals no refinats, sucus vegetals naturals o concentrats, sucre, sal, espècies, etc.
- 2) Rentat de les matèries primeres amb aigua potable de bona qualitat i sense additius.
- 3) Escaldat amb aigua calenta o vapor d'aigua.
- 4) Pelat de les fruites i hortalisses per procediments mecànics (abradió per fregament, etc.) i/o tractaments tèrmics, pelat de les hortalisses a la flama de llenya nova o de primer ús i de gas.
- 5) Trossejat, trituració, microtallat i/o tamisat per mitjans mecànics, les parts del qual en contacte amb el producte siguin d'acer inoxidable.
- 6) Homogeneïtzat i desairejat per procediments físics i/o tractaments tèrmics.
- 7) Preferentment, addició de suc de llimona com acidulant.
- 8) Cocció.
- 9) Aigua potable de bona qualitat i sense clor (pas de l'aigua clorada a través d'un filtre decolorador) en el líquid de cobertura o de govern.
- 10) Buit parcial en l'espai de cap dels envasos per injecció de vapor, tancadors de buit o altre procediment tècnic adequat autoritzat pel Consell.
- 11) Conservació mitjançant esterilització en autoclau, bany maria o qualsevol altre tractament tèrmic adequat autoritzat pel Consell.

10.15 Preparats alimentaris sota fórmula específica

Caldos i sopes deshidratades

- 10.15.01 Pràctiques permeses:
- 1) Procediments físics i tèrmics.

Preparats per a flams, cremes i postres instantanis

- 10.15.02 Pràctiques permeses:
- 1) Procediments físics i tèrmics.

Müsli

- 10.15.03 Pràctiques permeses:
- 1) Procediments físics i tèrmics.

Secció

G

ELABORACIÓ D'ALIMENTS PER A ANIMALS

11. Normes relacionades amb l'elaboració d'aliments
per a animals

Capítol 11

NORMES RELACIONADES AMB L'ELABORACIÓ D'ALIMENTS PER A ANIMALS

11.01 Requisits generals per a les unitats d'elaboració

- 11.01.01 En la construcció i el manteniment dels locals de les unitats d'elaboració i envasat s'han d'utilitzar els materials i productes més idonis quant a evitar possibles contaminacions dels aliments per a animals.
- 11.01.02 Totes les operacions d'elaboració i envasat s'han de realitzar procurant de mantenir un adequat nivell d'higiene en els locals i instal·lacions i per part del personal.
- 11.01.03 L'aigua utilitzada ha de ser potable i de bona qualitat.
- 11.01.04 Les zones, els dipòsits, les sitges i els envasos utilitzats per a l'emmagatzematge han de complir els següents requisits:
- a) permetre l'eficaç separació de les matèries primeres i els productes elaborats amb diferents qualificacions (ecològic, en conversió o convencional) per a prevenir possibles barreges accidentals. Això es pot aconseguir instal·lant barreres físiques o deixant espai suficient, la dedicació exclusiva a una qualificació, etc.;
 - b) estar clarament etiquetats o retolats per a conèixer en tot moment el tipus de producte emmagatzemat i la seva qualificació (ecològic, en conversió o convencional) i així prevenir possibles errors i barreges accidentals;
 - c) estar construïts amb materials apropiats per a ús alimentari quan estiguin en contacte amb les matèries primeres i els productes elaborats;
 - d) estar protegits de l'accés i la contaminació per aus, rosegadors, insectes i altres plagues;
 - e) restar subjectes a programes regulars de neteja per tal d'assegurar un correcte estat de neteja general i l'absència de residus que puguin contaminar o menystenir la integritat ecològica de les matèries primeres i els productes elaborats;
 - f) ser inspeccionats regularment pels responsables de la planta per a comprovar l'estat de neteja i el bon manteniment de les mesures de separació i identificació.
- 11.01.05 La unitat pot utilitzar les mateixes tremuges i instal·lacions de descàrrega per a les matèries primeres a granel amb qualificació "agricultura ecològica" i qualificació "en conversió a l'agricultura ecològica".
- Abans de la descàrrega d'un producte amb qualificació "agricultura ecològica" caldrà una neteja prèvia si l'última descàrrega ha estat d'un producte amb qualificació "en conversió a l'agricultura ecològica". Durant la neteja s'han d'eliminar les restes del producte amb qualificació "en conversió a l'agricultura ecològica" que puguin restar en la tremuja i les instal·lacions accessòries. La neteja es pot realitzar de forma manual, mecànica o mitjançant arrossegament amb una quantitat inicial de producte amb qualificació "agricultura ecològica"

que asseguri la neteja dels racons i les instal·lacions que no són accessibles a la neteja manual o mecànica i que s'haurà de descartar. La quantitat a descartar ha de figurar en la memòria tècnica. El producte descartat en aquest cas es podrà fer servir amb la qualificació "en conversió a l'agricultura ecològica".

Unitats que també elaboren aliments convencionals per a animals

11.01.06 La unitat ha de disposar de tremuges i instal·lacions de descàrrega de matèries primeres a granel l'ús de les quals sigui exclusiu per als productes ecològics, per a evitar possibles contaminacions amb productes convencionals, en especial amb els modificats genèticament.

Quan això sigui materialment impossible perquè els volums de producció són petits, el Consell podrà autoritzar que s'utilitzin les tremuges i les instal·lacions de descàrrega emprades per a la recepció de productes convencionals, sempre que prèviament es realitzi una neteja curosa de les restes de productes convencionals que puguin restar en la tremuja i les instal·lacions accessorïes, i es descarti una quantitat inicial de producte que asseguri la neteja per arrossegament dels racons i les instal·lacions que no són accessibles a la neteja manual. La quantitat a descartar en cada cas ha de figurar en la memòria tècnica.

11.01.07 Quan, amb autorització del Consell, l'elaboració de productes ecològics i convencionals es realitzi en la mateixa línia de producció, i les superfícies de contacte no siguin accessibles a la neteja manual o automàtica, l'operador ha de poder demostrar al Consell que els resultats obtinguts mitjançant la neteja per arrossegament o un altre mètode són equivalents als obtinguts mitjançant la neteja directa.

11.01.08 La neteja per arrossegament de les tremuges de descàrrega, equips, línies de producció, etc. es podrà realitzar amb una primera càrrega de producte ecològic per a purgar el sistema de residus de productes convencionals. Aquesta càrrega de neteja, la quantitat de la qual haurà de ser proposada per l'operador en la memòria tècnica, s'haurà de descartar i no es podrà utilitzar posteriorment en l'elaboració d'aliments per a animals ecològics.

Els productes i les quantitats descartades durant cada procés d'elaboració s'hauran d'anotar en el full de fabricació.

11.01.09 L'operador haurà de comunicar al Consell les dates de les operacions d'elaboració d'aliments per a animals ecològics:

- a) Si les operacions s'efectuen de forma contínua durant una campanya, l'operador haurà de comunicar al Consell, amb un mínim de 5 dies d'antelació, l'inici de la campanya, així com els dies de la setmana i l'horari previst per a l'elaboració dels productes ecològics. A l'acabar la campanya d'elaboració, l'operador n'haurà de comunicar immediatament al Consell la finalització.
- b) Si les operacions d'elaboració no s'efectuen en dates i hores fixes, l'operador haurà de comunicar al Consell, amb un mínim de 5 dies d'antelació, cada cop que estigui previst d'elaborar productes ecològics, indicant la data i l'hora de les operacions.
- c) En el cas que l'operador, per les especials característiques de determinat procés d'elaboració, no pugui complir amb les lletres a) i b) de la present norma, acordarà amb el Consell el sistema de notificació prèvia de les operacions d'elaboració.

11.02 Normes addicionals per a la formulació de pinsos

- 11.02.02 Si en la formulació de pinsos destinats a l'alimentació del bestiar ecològic es fan servir tortons i farines de llavors i fruits oleaginosos que no provenen d'unitats ecològiques, abans de la seva utilització caldrà disposar d'un certificat escrit garantint que no han estat tractades amb solvents químics durant el procés de transformació o extracció.

11.03 Procediments de neteja i higiene

- 11.03.01 S'ha d'establir i mantenir un programa efectiu de neteja i higiene que eviti l'acumulació de residus i microorganismes indesitjables en els locals, instal·lacions, equips, contenidors i vehicles.

11.03.02 **Permès**

- 1) Per a la neteja de locals, instal·lacions, equips, contenidors i vehicles es poden utilitzar les tècniques i els productes següents:
 - a) neteja per aspiració;
 - b) neteja per vapor d'aigua;
 - c) neteja amb aigua a pressió;
 - d) productes aprovats per la normativa general vigent, sempre que es prenguin les mesures necessàries (aclarits intensos, etc.) per tal d'assegurar que no quedin residus que puguin contaminar o malmetre la integritat ecològica dels productes per a l'alimentació animal.

11.04 Control de plagues i conservació dels productes

- 11.04.01 S'han d'establir i mantenir mesures que assegurin que els locals, els magatzems i les instal·lacions estiguin protegits de forma efectiva contra l'entrada d'aus, insectes i rosegadors.

- 11.04.02 Les substàncies utilitzades per al control de rosegadors i altres plagues han d'estar correctament etiquetades i emmagatzemades amb clau en un lloc allunyat dels productes per a l'alimentació animal quan no s'estiguin utilitzant.

11.04.03 **Permès**

- 1) Trampes mecàniques i elèctriques, trampes amb feromones, malles, sons i llums per a protegir els locals i els productes emmagatzemats contra aus, rosegadors i insectes.
- 2) Desinsectació de locals i magatzems amb els productes i els mètodes que s'indiquen a continuació, aplicats únicament quan no hi hagin productes emmagatzemats, i sempre que posteriorment quedi exclosa la contaminació dels aliments per a animals:
 - a) emblanquinament amb calç, calç viva i lletada de calç;
 - b) polvoritzacions i nebulitzacions amb piretrines naturals per al control d'insectes;
 - c) vapors de sofre (metxes de sofre);

- 5) Per al control de rosegadors: esquers raticides i rodenticides permesos per la legislació vigent, aplicats únicament en l'interior de trampes fixes situades en llocs localitzats i identificats sobre un plànol, en què no hi hagi risc de contaminació dels aliments per a animals.
- 6) Control de plagues i conservació de cereals, lleguminoses i altres grans mitjançant els productes i els mètodes que s'indiquen a continuació:
 - a) neteja prèvia dels grans;
 - b) assecatge dels grans per a reduir-ne la humitat;
 - c) procediments mecànics: remoció, trascolament.
 - d) procediments tèrmics: calor (temperatura no superior als 50°C), refrigeració, congelació;
 - e) modificació de l'atmosfera: diòxid de carboni, nitrogen, buit.

11.04.04 ***Restringit***

- 1) Control dels paràsits dels grans emmagatzemats mitjançant el seu tractament amb terra de diatomees, únicament amb autorització prèvia del Consell i en instal·lacions que disposin de ventadores o màquines netejadores-separadores eficaces per a l'eliminació de la terra de diatomees abans de la comercialització i transformació dels grans.
- 2) En el cas d'unitats mixtes, en els locals, instal·lacions i magatzems destinats a productes convencionals, només es podran utilitzar productes no autoritzats en el present apartat per a la desinsectació quan es compleixin els requisits següents:
 - a) en resta prohibit l'ús en locals, instal·lacions i magatzems que s'estiguin utilitzant per als productes ecològics;
 - b) es prendran totes les mesures necessàries per a assegurar que no migraran als productes ecològics;
 - c) la seva utilització ha estat aprovada prèviament pel Consell.

Secció

H

COMERÇOS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ

12. Normes específiques per a comerços minoristes
d'alimentació

Capítol 12

NORMES ESPECÍFIQUES PER A COMERÇOS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ

12.01 Certificació de comerços minoristes d'alimentació

- 12.01.01 La certificació de comerços minoristes d'alimentació significa que els seus titulars reben autorització per a utilitzar en els seus establiments el nom i el logotip del Consell com a garantia que estan sotmesos al sistema de control del Consell per a la venda de productes procedents de l'agricultura ecològica venuts de forma fraccionada.
- 12.01.02 Els titulars de comerços minoristes d'alimentació autoritzats pel Consell podran utilitzar el nom i el logotip del Consell en els rètols utilitzats en la venda fraccionada i en l'etiquetatge dels productes envasats en l'establiment o establiments de la seva propietat, sempre que la retolació, l'envasat i l'etiquetatge es realitzin conformement a la normativa general vigent i les disposicions del Quadern de Normes Tècniques.
- 12.01.03 L'autorització esmentada en les normes 12.01.01 i 12.01.02 es limita únicament als aliments procedents de producció ecològica comercialitzats en l'establiment o establiments que el titular del comerç hagi sotmés al control del Consell.
- 12.01.04 Si el comerç minorista també efectua operacions d'elaboració diferents de l'envasat i etiquetat dels productes destinats a la venda fraccionada, hauran de complir, a més de les disposicions establertes en aquest capítol, els requisits i normes aplicables a aquesta elaboració

12.02 Venda fraccionada de productes alimentaris

- 12.02.01 La venda fraccionada de productes ecològics en comerços minoristes està permesa quan no hi hagi risc obvi de barreja o confusió amb productes convencionals.
- 12.02.02 La venda fraccionada mitjançant tall de productes ecològics en el taulell també està permesa si els productes estan correctament etiquetats d'acord amb la normativa de l'agricultura ecològica. En el cas de productes carnis, han de dur el precinte, el segell estampat o l'etiqueta de certificació ecològica.
- 12.02.03 En els rètols utilitzats per a la venda fraccionada de productes provinents de l'agricultura ecològica s'ha d'indicar, a més del que estipula la legislació vigent, la qualificació dels productes conformement a les indicacions de l'apartat 12.04.
- 12.02.04 En la venda fraccionada, els productes amb diferents qualificacions ("agricultura ecològica" o "conversió a l'agricultura ecològica") han d'estar clarament separats.

- 12.02.05 Quan en el comerç minorista hi hagi manipulació simultània de productes alimentaris ecològics i productes convencionals en la venda fraccionada, s'han de complir els requisits següents:
- 1) Els productes ecològics han d'estar separats i etiquetats adequadament en els magatzems i les cambres frigorífiques de l'establiment, i manipular-se de tal forma que s'evitin contaminacions i barreges amb productes convencionals.
 - 2) L'exposició dels productes ecològics en l'establiment s'ha de fer de tal forma que no hi hagi risc de barreges accidentals dels productes ni generi confusió entre els consumidors. Els productes ecològics exposats hauran d'estar clarament separats dels convencionals.
 - 3) Els rètols dels productes ecològics s'han de diferenciar clarament dels rètols dels productes convencionals en el color o en el disseny.
 - 4) Si l'establiment ha dissenyat materials d'envasat i embolcalls per als productes provinents de l'agricultura ecològica, aquests materials han d'estar situats juntament amb els productes ecològics, per tal d'evitar qualsevol confusió sobre en quins productes s'utilitzen.

12.03 Envasat de productes alimentaris

- 12.03.01 Quan en el comerç minorista també s'envasin productes convencionals, s'han de complir els següents requisits:
- 1) Els productes ecològics han d'estar separats i etiquetats adequadament en els magatzems i cambres frigorífiques de l'establiment, i manipular-se de tal forma que s'evitin contaminacions i barreges amb productes convencionals.
 - 2) Les operacions d'envasat s'hauran d'efectuar separades en l'espai o en el temps d'operacions similars que s'efectuïn amb productes convencionals, i després de la neteja efectiva prèvia de tots els components de l'establiment que entraran en contacte amb els productes ecològics.

12.04 Indicacions utilitzades en rètols i etiquetes

- 12.04.01 Les indicacions que fan referència a l'agricultura ecològica en la retolació i l'etiquetatge, llevat d'allò indicat en aquest apartat, hauran de ser conformes a les normes establertes en el R. 2092/91.
- 12.04.02 En la retolació i l'etiquetatge, la indicació que es tracta d'un producte de l'agricultura ecològica cal fer-la en termes que no indueixin a error el comprador. Preferentment s'utilitzaran termes que palesin que es tracta d'un mètode de producció agrària: "... d'agricultura ecològica/biològica", "...de conreu ecològic/biològic", "de ramaderia ecològica/biològica", "...de cria ecològica/biològica", etc.
- 12.04.03 En la retolació i l'etiquetatge, la referència a l'agricultura ecològica i la qualificació es podrà fer de forma abreujada (per exemple, ECO/BIO o CON), sempre que en la secció del producte s'indiqui mitjançant un rètol el significat de les abreviacions (per exemple, "ECO/BIO = producte de l'agricultura ecològica/biològica" o "CON = producte de l'agricultura en conversió a ecològica/biològica").
- 12.04.04 En el cas que en l'establiment s'elaborin productes ecològics per a la seva venda al consumidor final sense etiquetar, quan s'exposin per a la venda ha de figurar un rètol o cartell amb les següents dades juntament a aquests productes:
- a) la denominació de venda del producte (per exemple: "mandonguilles");

- b) la indicació que es tracta d'un producte de l'agricultura ecològica i la seva qualificació (per exemple: "d'agricultura ecològica");
- c) la llista d'ingredients precedida del títol "ingredients" o d'una menció apropiada que inclogui aquest mot, i la relació dels ingredients del producte en ordre decreixent dels seus pesos equan van ser incorporats durant el seu procés d'elaboració;
- d) la indicació de quins són els ingredients d'origen agrari que provenen de l'agricultura ecològica mitjançant un asterisc junt a l'ingredient (per exemple: "Ingredients: carn de vedella picada*, pa*,..." i una referència a l'asterisc al final de la llista d'ingredients (per exemple: "*: d'agricultura ecològica").