



Directrices

Prevención de mezcla y contaminación en la producción y la elaboración orgánicas

1. Propósito

El presente documento de directriz reitera la importancia de las prácticas de gestión y las barreras físicas que se deben describir claramente en un plan para el sistema orgánico (OSP, por sus siglas en inglés) e implementar para evitar la pérdida de la integridad orgánica mediante la mezcla o la contaminación de productos orgánicos con productos no orgánicos o sustancias prohibidas.

2. Alcance

Esta directriz se aplica a todos los agentes certificadores acreditados y las operaciones certificadas y exentas.

3. Contexto

La reglamentación del Programa Nacional Orgánico (NOP, por sus siglas en inglés) que consta en § 205.201 exige que el OSP describa las prácticas de gestión y las barreras físicas puestas en práctica para evitar la mezcla de productos orgánicos y no orgánicos en una operación orgánica o dividida (es decir, las operaciones que producen o elaboran tanto productos agrícolas orgánicos como no orgánicos). En virtud de § 205.272, se exigen prácticas protectoras para evitar que los productos orgánicos entren en contacto con sustancias prohibidas que podrían poner en peligro la integridad de los productos orgánicos. Las reglamentaciones no exigen una sección específica en el OSP para este punto.

4. Política

4.1 Generalidades

Todas las operaciones de elaboración o producción orgánica o dividida deben describir claramente las prácticas de gestión específicas que evitan la mezcla o la contaminación en el OSP. Todos los agentes certificadores son responsables de verificar que las operaciones certificadas cuenten con las suficientes prácticas de gestión para evitar la mezcla y la contaminación de productos orgánicos con productos no orgánicos y sustancias prohibidas. El OSP debe abordar específicamente los puntos de control orgánico de la operación y las medidas preventivas empleadas para evitar la pérdida de la integridad orgánica. Los puntos de control orgánico son los puntos en que se podrían producir la contaminación y la mezcla, y generar una pérdida de integridad orgánica. De acuerdo con el tipo de operación, los ejemplos de puntos de control orgánico pueden incluir áreas orgánicas y no orgánicas adyacentes, áreas de recepción y almacenamiento de insumos e ingredientes, equipo de procesamiento usado para productos orgánicos y no orgánicos, terrenos adyacentes y las prácticas vinculadas de gestión de terrenos (por ejemplo, aplicaciones de pesticidas o uso de cultivos modificados genéticamente) y áreas de recepción de pienso e insumos, tales como una enmienda al suelo.



Los agentes certificadores pueden considerar incluir una sección adicional en el OSP que permita que los productores y los elaboradores resuman los riesgos, o bien los puntos de control orgánico, y las medidas de prevención y anulación implementadas en toda la operación. Esto puede incluir listas de verificación y preguntas explicativas que ayuden al productor o al elaborador a describir los riesgos de contaminación particulares, explicar las prácticas de prevención y documentar los esfuerzos.

Durante la inspección, los agentes certificadores deben evaluar los riesgos y verificar la adecuación y la implementación efectiva de las prácticas y los procedimientos descritos, a fin de garantizar que se pongan en práctica actividades preventivas de mezcla y contaminación, y estas se documenten de manera consistente. Las prácticas preventivas pueden incluir límites físicos, zonas de amortiguamiento, áreas de recepción y fabricación independientes para productos orgánicos, procedimientos de limpieza, capacitación de personal orgánico y no orgánico, o sistemas de transporte, envasado o transporte de envases totalmente independientes y diferentes. La evaluación de registros e inspecciones en el sitio pueden también incluir la revisión de actividades no orgánicas y áreas de la operación certificada para verificar el cumplimiento con las disposiciones de prevención de mezcla y contaminación de las reglamentaciones del NOP.

4.2. Puntos de control orgánico

Las operaciones de producción y elaboración deben identificar y abordar los riesgos de mezcla y contaminación o los puntos de control orgánico en el OSP. Esto rige las operaciones orgánicas y divididas.

1. Entre los ejemplos de puntos de control orgánico frecuentes para operaciones de producción o elaboración se pueden incluir, sin limitación, los siguientes:
 - a. materiales y prácticas de gestión de plagas y saneamiento;
 - b. áreas orgánicas y no orgánicas adyacentes;
 - c. reutilización de recipientes de transporte y cajas;
 - d. adecuación de la limpieza y el purgado de equipos y unidades de almacenamiento;
 - e. recepción de insumos e ingredientes;
 - f. almacenamiento e identificación de sustancias prohibidas, tales como pesticidas, fertilizantes, pienso, suplementos alimentarios e insumos de atención médica;
 - g. uso de operadores personalizados y su equipo;
 - h. limpieza, documentación e inspección de la unidad de transporte; y
 - i. uso de servicios de camiones externos para la elaboración y el transporte de productos orgánicos al mercado.

2. Entre los ejemplos de puntos de control orgánico para operaciones de cultivos y pastos se pueden incluir, sin limitación, los siguientes:
 - a. condiciones ambientales, tales como vientos predominantes, pendiente del terreno, usos río arriba de arroyos y cauces y su efecto en la adecuación de las zonas de amortiguamiento entre áreas orgánicas y no orgánicas adyacentes;
 - b. tipos de cultivos realizados en las cercanías (por ejemplo, cultivos modificados genéticamente);
 - c. materiales de gestión de plagas empleados en operaciones no orgánicas de las cercanías y la forma en que se aplican los materiales (por ejemplo, por mochila, aeroplano, fumigación, aspersión);



-
- d. gestión de plagas y malezas de caminos y áreas públicas adyacentes; y
 - e. cualquier otra posible fuente de contaminación localizada o no localizada.
3. Entre los ejemplos de puntos de control orgánico para operaciones de ganado se pueden incluir, sin limitación, los siguientes:
 - a. gestión de cualesquiera ganado tratado con sustancias prohibidas;
 - b. origen y verificación del cumplimiento de nuevos animales; y
 - c. verificación y cumplimiento de fuentes de alimentos externas a la operación, tales como fardos de heno y cestos de cereales.
 4. Las operaciones de producción y elaboración deben contar con procedimientos para abordar puntos de control orgánico en el OSP. Los procedimientos pueden incluir, sin limitación, los siguientes:
 - a. medidas preventivas para cada riesgo de contaminación o mezcla, o bien punto de control orgánico;
 - b. procedimientos para monitorear el punto de control orgánico;
 - c. medidas correctivas para todos los puntos de control o productos orgánicos que perdieron la integridad orgánica; y
 - d. mantenimiento eficiente de registros que documenten cada paso del sistema de producción y elaboración.
 5. Los agentes certificadores deben verificar que:
 - a. Todos los riesgos de contaminación y mezcla se identifiquen y aborden con suficiencia en el OSP.
 - b. Las prácticas y los procedimientos para evitar la contaminación y la mezcla se describan de forma adecuada, se implementen y se monitorean mediante el mantenimiento de registros y la documentación adecuada, y que cumplan con las reglamentaciones del NOP.

5. Referencias

§ 205.2 Términos definidos

Mezcla. Contacto físico entre productos agropecuarios sin envasar producidos orgánicamente y producidos no orgánicamente, durante la producción, el procesamiento, el transporte, al almacenamiento o la elaboración, que no sea durante la fabricación de un producto de ingredientes múltiples que contenga ambos tipos de ingredientes.

Norma operativa. Los lineamientos y requisitos mediante los cuales una operación de producción o elaboración implementa un componente requerido de su plan del sistema orgánico de producción o elaboración. Una norma operativa incluye una serie de acciones, materiales y condiciones permitidas y prohibidas para establecer un nivel mínimo de desempeño para planificar, llevar a cabo y mantener una función —tal como la atención a la salud del ganado o la gestión de plagas en unas instalaciones— que es esencial para una operación orgánica.

Operación dividida. Una operación que produce o elabora productos agropecuarios tanto orgánicos como no orgánicos.



Plan del sistema orgánico. Un plan de gestión de una operación de producción o elaboración orgánica que ha sido acordado por el productor o elaborador y el agente certificador, y que incluye planes escritos referentes a todos los aspectos de la producción o elaboración agropecuaria descritos en el Acta y en las regulaciones de la subparte C de esta parte.

Sustancia prohibida. Una sustancia cuyo uso en cualquier aspecto de la producción o elaboración orgánica es prohibido o no estipulado en el Acta o en las regulaciones de esta parte.

Otras definiciones

Integridad orgánica. La calidad de un producto o un sistema orgánico que se logró mediante el cumplimiento verificado de normas orgánicas desde la producción de la granja tras todos los puntos de elaboración y procesamiento hasta el punto de venta final al consumidor.

Punto de control orgánico. Todo punto o procedimiento en un sistema de producción o elaboración orgánica donde puede producirse la pérdida de integridad orgánica mediante la mezcla con un producto no orgánico o la contaminación con sustancias prohibidas.

Reglamentaciones del NOP (según enmiendas hasta la fecha)

Título 7 del Código de Reglamentaciones Federales, § 205.201 Plan del sistema de producción y elaboración orgánica.

(a) ...Un plan del sistema de producción o elaboración orgánica debe incluir:

(5) Una descripción de las prácticas de gestión y las barreras físicas establecidas para prevenir la mezcla...

(6) La información adicional que el agente certificador considere necesaria para evaluar el cumplimiento de las disposiciones.

Título 7 del Código de Reglamentaciones Federales, § 205.272 Norma operativa de prevención de mezcla y contacto con una sustancia prohibida.

(a) El elaborador de una operación de elaboración orgánica debe implementar las medidas necesarias para prevenir la mezcla de productos orgánicos y no orgánicos...

(b) Lo siguiente está prohibido para ser utilizado en la elaboración de cualquier producto o ingrediente agropecuario orgánicamente elaborado etiquetado en conformidad con la subparte D de esta parte:

(1) Material de empaque, y recipientes de almacenamiento o contenedores que contengan un fungicida, preservante o fumigante sintético;

(2) El uso o reutilización de cualquier bolsa o recipiente que ha estado en contacto con cualquier sustancia de forma tal que comprometa la integridad orgánica...

Aprobado el 22 de julio de 2011