

Control de documento:

1. Cambio de nombre del documento de "procesamiento a transformación".

Breve introducción a la transformación de alimentos orgánicos de acuerdo con la norma nacional RTPO

1. Transformación de alimentos orgánicos:

- ❖ Debe asegurar la trazabilidad y transparencia
- ❖ Requiere un buen sistema de documentación
- ❖ No debe contaminar los productos orgánicos a través de un manejo postcosecha inapropiado.
- ❖ Reducir al máximo el uso de aditivos y coadyuvantes de procesado; no permite OGM para ningún propósito.

2. Quiénes tienen que ser certificados como transformadores orgánicos:

Todos los que manejen productos orgánicos después de la cosecha tienen que ser certificados, incluyendo procesos como secado, congelado, lavado, mezcla, empaque o etiquetamiento.

De acuerdo a DS: 044-2006-AG

3. Marco teórico

Artículo 53º.- Transformación y manejo de alimentos

La transformación y manejo de alimentos orgánicos debe mantener la inocuidad, calidad e integridad del producto, y debe ser realizado en forma separada en tiempo y/o espacio de la manipulación y transformación de productos no orgánicos.

Los métodos de transformación deben estar basados en procesos químicos, físicos y biológicos que no deterioren la calidad orgánica de todos los ingredientes en cada etapa del proceso. Están permitidos los siguientes procesos:

- Físicos y mecánicos.
- Químicos.
- Biológicos.
- Ahumados.
- Extracción.
- Precipitación.
- Filtración.

Artículo 57.- Condiciones de almacenamiento

Además del almacenamiento a temperatura ambiente, las siguientes condiciones están permitidas para ello (Anexo 4):

- Atmósfera controlada.
- Atmósfera modificada.
- Enfriamiento.
- Congelamiento.
- Secado.
- Regulación de la humedad.
- El gas etileno está permitido para la maduración.

	Breve información: Transformación (Proceso) orgánico	CEP-3.2.6	V.10.02.2023
--	---	-----------	--------------

Artículo 58.- Manejo de plagas

Las plagas deben ser evitadas a través de buenas prácticas en los procesos. Esto incluye limpieza general e higiene. Los tratamientos con agentes de regulación de plagas deben, por lo tanto, ser considerados como la última medida a aplicar siempre que estén aprobados por el organismo de certificación.

Solo materias primas orgánicas pueden ser usadas para producir alimentos orgánicos.

- ✓ Solo materias primas con **certificado nacional RTPO** pueden ser usadas para el mercado nacional.; por favor siempre pida a sus proveedores de materia prima **copias de certificados válidos**, emitidos de acuerdo a la normativa nacional.
- ✓ Más allá de contar con copias de todos los certificados relevantes de los proveedores, los procesadores deben tener un procedimiento confiable para garantizar que cualquier lote de productos recibido con referencia a "orgánico" cumpla con los requisitos. Esto incluye, entre otros, la **verificación del embalaje, el etiquetado, las facturas** y los documentos de transporte.
- ✓ Los procesadores deben realizar un **análisis de riesgo** del proveedor. Los productos de proveedores de alto riesgo deben estar sujetos a análisis de residuos; se deben considerar auditorías de proveedores.

4. Separación:

- ✓ Algunos procesadores manejan solo productos orgánicos, pero la mayoría tiene tanto producto orgánico como convencional
- ✓ Estos últimos tienen que establecer un **buen sistema de separación entre productos orgánicos y convencionales**: desde el momento de recepción de la materia prima, a través de todos los pasos del procesado, almacenes, etc., hasta la venta. La separación tiene que asegurarse también entre productos orgánicos y en transición, o productos certificados de acuerdo con diferentes normas (p.ej. NOP / CE).
- ✓ Desde luego, la mejor separación, es **en el espacio**: disponer de almacenes y líneas de procesamiento separados para la parte orgánica
- ✓ No obstante, muchas veces esto no será posible; en estos casos, Ud. puede hacer la separación **en el tiempo**, procesando lo orgánico en la misma línea como lo convencional, pero en diferentes momentos; antes de procesar el producto orgánico, la línea tiene que ser **limpiada**
- ✓ En caso de **procesos continuos** (p.ej. molinos), el operador tiene que asegurar que al inicio del proceso orgánico una cantidad suficiente del producto orgánico sea usada para purgar el equipo; esta cantidad de purga tiene que ser vendida como convencional
- ✓ Donde no se puedan construir almacenes separados, una separación al interior de la bodega existente puede ser implementada: p.ej. filas separadas por una línea en el piso, o diferentes repisas, debidamente etiquetadas.

5. Documentación y etiquetado:

- ✓ Un procesador orgánico necesita un **plan de manejo orgánico**. En caso de que la empresa tenga un sistema de control de calidad, el manual de calidad debería incluir un capítulo específico para el procesado de alimentos orgánicos
- ✓ Donde exista la producción paralela de alimentos orgánicos y convencionales, sacos, contenedores, cajas y otros recipientes con producto orgánico deben ser **etiquetados** como tales, en todos los pasos a través de su planta
- ✓ El operador tiene que archivar copias de los **certificados de los proveedores, guías de transporte, notas de recepción, actas de procesamiento, libros de almacenamiento y facturas**; todos estos documentos tienen que hacer referencia a la condición orgánica
- ✓ Un procesador orgánico necesita un buen sistema de **contabilidad**, que permita evaluar, si la cantidad de materia prima adquirida es consistente con la cantidad de producto final vendido
- ✓ Con excepción de materias primas llegando directamente desde el campo, solo productos **empacados o sellados** y etiquetados deberían ser aceptados para el procesado orgánico,

productos sin etiqueta deberían ser devueltos al proveedor

6. Trazabilidad:

- ✓ Todo lo que se menciona en (3), (4) y (5), tiene que ver con la trazabilidad, pero como este punto es tan esencial, lo destacamos nuevamente: el mercado orgánico puede desarrollarse solamente en caso de que los consumidores puedan tener la seguridad de que se puede trazar el origen del producto hasta la finca orgánica
- ✓ Es imposible exigir el mismo nivel de trazabilidad para procesos tan diferentes como empacadoras de fruta fresca (donde la trazabilidad hasta el nivel del lote debería ser fácil de alcanzar), fábricas de productos lácteos, molinos aceiteros o fábricas de fideo; se debería tratar de alcanzar el **más alto nivel de trazabilidad que sea posible** en una situación dada.

7. Aditivos, coadyuvantes de procesamiento

Solo se pueden usar aquellos aditivos y coadyuvantes de procesamiento de origen no agrícola, que estén permitidos explícitamente en la norma.

Artículo 68º.- Aditivos y coadyuvantes

Se deben seleccionar los métodos de transformación buscando reducir al máximo el número y la cantidad de aditivos y de coadyuvantes.

8. Etiquetado de productos con múltiples ingredientes:

Requerimientos de etiquetado para las diferentes categorías:

Artículo 75º.- Etiquetas de productos que contengan ingredientes o insumos orgánicos

Tratándose de productos que en su composición cuenten con ingredientes o insumos (incluyendo aditivos) orgánicos certificados, pueden emplear en sus etiquetas el término orgánico de acuerdo a las siguientes disposiciones:

- a) Cuando del 70% hasta el 94% de los ingredientes son de origen orgánico certificado, la palabra "orgánico" puede ser utilizada en el texto principal en frases como "elaborado con ingredientes orgánicos" siempre que exista una indicación de la proporción de éstos. Se puede referir que el producto es controlado por un organismo de certificación cerca de la indicación de la proporción de ingredientes orgánicos.
- b) Cuando menos del 70% de los ingredientes son de origen orgánico certificado, la indicación de que un ingrediente es orgánico puede aparecer en la lista de ingredientes. Tal producto no puede ser llamado "orgánico" ni "elaborado con ingredientes orgánicos".
- c) Todos los ingredientes deben referirse en la etiqueta del producto en orden decreciente de acuerdo al porcentaje aportado en peso. Debe quedar claro cuáles de las materias primas son de origen orgánico certificado y cuáles no. Se debe incluir a todos los aditivos con su nombre completo.}

9. Manejo de plagas, higiene, sustancias contaminantes:

- ✓ El operador tiene que asegurar que el producto orgánico no entre en contacto con sustancias **contaminantes** (p.ej. lubricantes, detergentes, plaguicidas, conservantes de madera, polvo, moho) en **ningún momento**
- ✓ **Las plagas** deben ser evitadas a través de buenas prácticas en los procesos. Esto incluye limpieza general e higiene. Los tratamientos con agentes de regulación de plagas deben, por lo tanto, ser considerados como la última medida a aplicar siempre que estén aprobados por el organismo de certificación.
- ✓ **Para la limpieza**, el operador debe utilizar los medios y medidas permitidos o recomendados en el Reglamento Técnico para la descontaminación, limpieza o desinfección de todas las instalaciones donde se mantenga, maneje, transforme o almacene los productos orgánicos.
- ✓ Más allá, CERESPERU exige que después de la aplicación de un plaguicida convencional en una planta, el **tiempo de espera** tiene que ser **duplicado**, hasta que se puedan llevar productos orgánicos a la respectiva sala, en comparación con el tiempo indicado oficialmente para el respectivo producto; todas las superficies que entren en contacto con el producto orgánico, tienen que ser **enjuagadas** con agua limpia
- ✓ Aunque las normas orgánicas no sean muy explícitas al respecto, CERESPERU exige que productos orgánicos se produzcan bajo condiciones higiénicas apropiada.

Por favor, tenga en cuenta que esto es solo una selección de los requerimientos básicos de los reglamentos orgánicos, a manera de una introducción. Desde luego, el operador tiene que conocer y poner en práctica todas las exigencias de la norma nacional RTPO.