

## Programa de Inspección Estándar para Transformación Orgánica

De acuerdo al Decreto Supremo 044-2006-AG, DS 002-2020-MINAGRI y las políticas internas de CERESPERU S.A.C.

Como mínimo, la inspección de los procesadores orgánicos cubrirá los siguientes aspectos:

1	<b>Revisión</b>	Plan de manejo orgánico Transformación Comercio y su implementación
2	<b>Marco Normativo</b>	<p><b>Artículo 53º.-</b> 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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Físicos y mecánicos.</li> <li>- Químicos.</li> <li>- Biológicos.</li> <li>- Ahumados.</li> <li>- Extracción.</li> <li>- Precipitación.</li> <li>- Filtración.</li> </ul> <p><b>Artículo 54º.-</b> Etiquetado de productos orgánicos Los productos orgánicos deben ser identificados mediante el etiquetado en todas las etapas de la cadena productiva hasta la comercialización.</p> <p><b>Artículo 55º.-</b> Prevención y control de la contaminación          El operador debe contar con procedimientos documentados sobre el proceso de transformación, los mismos que deben incluir disposiciones para prevenir y controlar la contaminación, durante todo el proceso incluyendo el transporte y almacenamiento.</p> <p><b>Artículo 56º.-</b> Limpieza de instalaciones          El operador debe utilizar los medios y medidas permitidos o recomendados en el presente Reglamento Técnico para la descontaminación, limpieza o desinfección de todas las instalaciones donde se mantenga, maneje, transforme o almacene los productos orgánicos.</p>

		<p><b>Artículo 57º.-</b> Condiciones de almacenamiento          Además del almacenamiento a temperatura ambiente, las siguientes condiciones están permitidas para ello (ver Anexo 4):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Atmósfera controlada.</li> <li>- Atmósfera modificada.</li> <li>- Enfriamiento.</li> <li>- Congelamiento.</li> <li>- Secado.</li> <li>- Regulación de la humedad.</li> <li>- El gas etileno está permitido para la maduración.</li> </ul> <p><b>Artículo 60º.-</b> Protección de productos en almacenes          El operador debe establecer normas internas de protección y desinfección durante el almacenamiento, para garantizar la inexistencia de residuos indeseables que podrían contaminar a los alimentos tratados.</p> <p><b>Artículo 61º.-</b> Condición para que un producto se considere como orgánico          Un producto transformado será considerado orgánico cuando por lo menos el 95% de sus ingredientes (en peso) sea de origen orgánico certificado. En ese caso se debe etiquetar de conformidad con lo dispuesto en el presente Reglamento Técnico.</p> <p><b>Artículo 62º.-</b> Régimen de ingredientes y extractos saborizantes de alimentos          Los ingredientes y extractos saborizantes de alimentos, deben ser orgánicos y regirse, en lo que le concierne, a lo dispuesto en el presente Reglamento Técnico (ver Anexo 4).</p> <p><b>Artículo 63º.-</b> Valor nutritivo del producto orgánico          En el procesamiento se debe tomar en cuenta el mantenimiento del valor nutritivo del producto orgánico.</p> <p><b>Artículo 64º.-</b> Producción de enzimas para procesamiento          El medio para la producción de enzimas y otros productos microbiológicos debe estar compuesto por ingredientes orgánicos.</p> <p><b>Artículo 65º.-</b> Excepciones para ingredientes convencionales          En los casos en que un ingrediente de origen agrícola en su condición de orgánico, no esté disponible en la cantidad y/o calidad suficiente, los organismos de certificación podrán autorizar el uso de materia prima no orgánica, sujeto a revisión y evaluaciones periódicas. Estos materiales no deben ser provenientes de OVMs.</p> <p><b>Artículo 66º.-</b> Utilización de insumos de diferentes calidades en forma simultánea          Un mismo ingrediente en un producto no puede derivar a la vez de una fuente orgánica y de otra no orgánica.</p>
--	--	--

		<p><b>Artículo 67º.-</b> Uso de microorganismos y enzimas Puede utilizarse preparados de microorganismos y enzimas normalmente usados en el procesamiento de alimentos, con la excepción de microorganismos provenientes de la ingeniería genética y sus derivados.</p> <p><b>Artículo 68º.-</b> Aditivos y coadyuvantes Se deben seleccionar los métodos de transformación buscando reducir al máximo el número y la cantidad de aditivos y de coadyuvantes.</p> <p><b>Artículo 69º.-</b> Proceso de extracción El proceso de extracción sólo podrá utilizar agua, etanol, aceites animales y vegetales, vinagre, CO2, nitrógeno o ácidos carboxílicos de calidad alimentaria y apropiados para su propósito. Los materiales e insumos usados para la filtración no deben contener asbesto.</p> <p><b>Artículo 70º.-</b> Autorizaciones Las agroindustrias de productos orgánicos deben contar con todas las autorizaciones vigentes, incluyendo aquellas referidas a materia ambiental.</p>
<b>3</b>	<b>Inspección física</b>	<p>Visitas a todas las líneas de procesamiento, lugares de recepción de materias primas, bodegas de materias primas, productos semiterminados y terminados, unidades de empaque, etc., incluidas las unidades subcontratadas, centrándose en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origen de las materias primas orgánicas</li> <li>• Separación (en tiempo y/o espacio) de productos no certificados a lo largo de todo el proceso, desde la recepción del producto hasta la venta o entrega final</li> <li>• Uso de coadyuvantes de proceso y aditivos alimentarios</li> <li>• Procedimientos de limpieza y control de plagas</li> <li>• OGM (organismos genéticamente modificados)</li> <li>• Métodos prohibidos (radiaciones ionizantes, etc.)</li> <li>• Posible contacto con sustancias prohibidas o contaminantes</li> <li>• Etiquetado y trazabilidad</li> </ul>
<b>4</b>	<b>Documentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plano de la unidad, incluidas las eventuales unidades subcontratadas</li> <li>• Diagrama de flujo, que describe el proceso (es)</li> <li>• Contratos con unidades subcontratadas</li> <li>• Recetas</li> <li>• Copias de certificados válidos de todos los proveedores de materias primas</li> <li>• Lista de proveedores de materias primas</li> <li>• Lista de clientes de productos orgánicos</li> <li>• Registros de todas las compras de materia prima orgánica</li> <li>• Registros sobre el procedimiento de recepción, de acuerdo con los Decretos Supremos vigentes de la Norma Nacional (consulte nuestra Breve información sobre el procedimiento de recepción – 3.2.16)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libros de bodega</li> <li>• Registros de Transformación (procesamiento).</li> <li>• Registros de control de plagas, lista de productos utilizados para limpieza, desinfección, control de plagas</li> <li>• Declaraciones de productos no modificados genéticamente para coadyuvantes o materias primas</li> <li>• Registros de productos orgánicos vendidos</li> <li>• Contabilidad</li> <li>• Capítulos sobre el procesamiento orgánico en el manual de calidad (si existe)</li> <li>• Autorizaciones vigentes, incluyendo aquellas referidas a materia ambiental</li> </ul>
<b>5</b>	<b>Documentos relacionados</b>	Políticas de CERES sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Trazabilidad</li> <li>○ Residuos de plaguicidas y frecuencia de muestreo</li> <li>○ Condiciones sanitarias mínimas</li> <li>○ Control de plagas en unidades de procesamiento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breve información sobre transformación orgánica</li> <li>• Plan de manejo para transformación orgánica</li> </ul>