



Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



NORMATIVA ECOLÓGICA Y REQUISITOS DE LA INDUSTRIA PARA LA VENTA DE PLATOS PREPARADOS ENVASADOS ECOLÓGICOS

Pablo José González Provost

Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

NORMAS APLICABLES A PLATOS PREPARADOS ECOLÓGICOS

Reglamentos de producción ecológica
Reg 834/2007 y Reg 889/2008

Aditivos
Reg 1333/2008 y
Reg 1129/2011

Registro Industrias
Dec 173/2001

Reglamentación técnica sanitaria
Real Dec 3484/2000

Etiquetado
Real Dec 1334/1999 y
Reg (UE) N° 1169/2011

Seguridad alimentaria (Trazabilidad, etc.)
Reg 178/2002

Higiene (APPCC, etc.)
Reg 852/2004 y Reg 853/2004

Registro sanitario
Real Dec 191/2011



NORMAS APLICABLES A PLATOS PREPARADOS ECOLÓGICOS

Reglamentos de producción ecológica
Reg 834/2007 y Reg 889/2008

Aditivos
Reg 1333/2008 y
Reg 1129/2011

Registro Industrias
Dec 173/2001

Reglamentación técnica sanitaria
Real Dec 3484/2000

Etiquetado
Real Dec 1334/1999 y
Reg (UE) N° 1169/2011

Seguridad alimentaria (Trazabilidad, etc.)
Reg 178/2002

Higiene (APPCC, etc.)
Reg 852/2004 y Reg 853/2004

Registro sanitario
Real Dec 191/2011



Decreto 173/2001, de 24 de julio, por el que se crea el **Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía** y se regula su funcionamiento (modificado por Decreto 357/2009)

Anexo Reglamento

CAPITULO II Estructura del Registro de Industrias Agroalimentarias

Artículo 6. Divisiones

1.e Elaboración de preparados alimenticios, condimentos, especias y similares.

4º Elaboración de platos y comidas preparadas.

NORMATIVA BASE EUROPEA

~~Reglamento (CEE) nº 2092/91 de Consejo, de 24 de junio de 1991, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.~~



Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, **sobre la producción y etiquetado de los productos ecológicos** y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 2092/91.



Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen **disposiciones de aplicación** del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Reglamento (CE) nº 1235/2008 de la Comisión, de 8 de diciembre de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo en lo que se refiere a las **importaciones de productos procedentes de terceros países**.



En marzo de 2014 se lanza desde la Comisión una **nueva propuesta de Reglamento, actualmente en discusión (Informe Häusling CADR >> propone inclusión restauración colectiva)**.



OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1 Reglamento (CE) N° 834/2007

ESTABLECE LOS OBJETIVOS Y PRINCIPIOS PARA LAS NORMAS REFERENTES A:

- todas las etapas de producción, preparación y distribución de los productos ecológicos y sus controles.
- el uso de indicaciones en el etiquetado y la publicidad que hagan referencia a la producción ecológica.

ES DE APLICACIÓN A LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

- Productos agrarios vivos o no transformados (producción agrícola, ganadera, acuícola)
- Productos agrarios transformados destinados a ser utilizados para la alimentación humana.
- Piensos.
- Material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo.
- Levaduras.
- La caza y la pesca de animales salvajes no se consideran producción ecológica.
- Las actividades de restauración colectiva no están sometidas al reglamento.

ES APLICABLE IGUALMENTE A LOS OPERADORES QUE PARTICIPAN EN CUALQUIER ETAPA DE LA PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN.

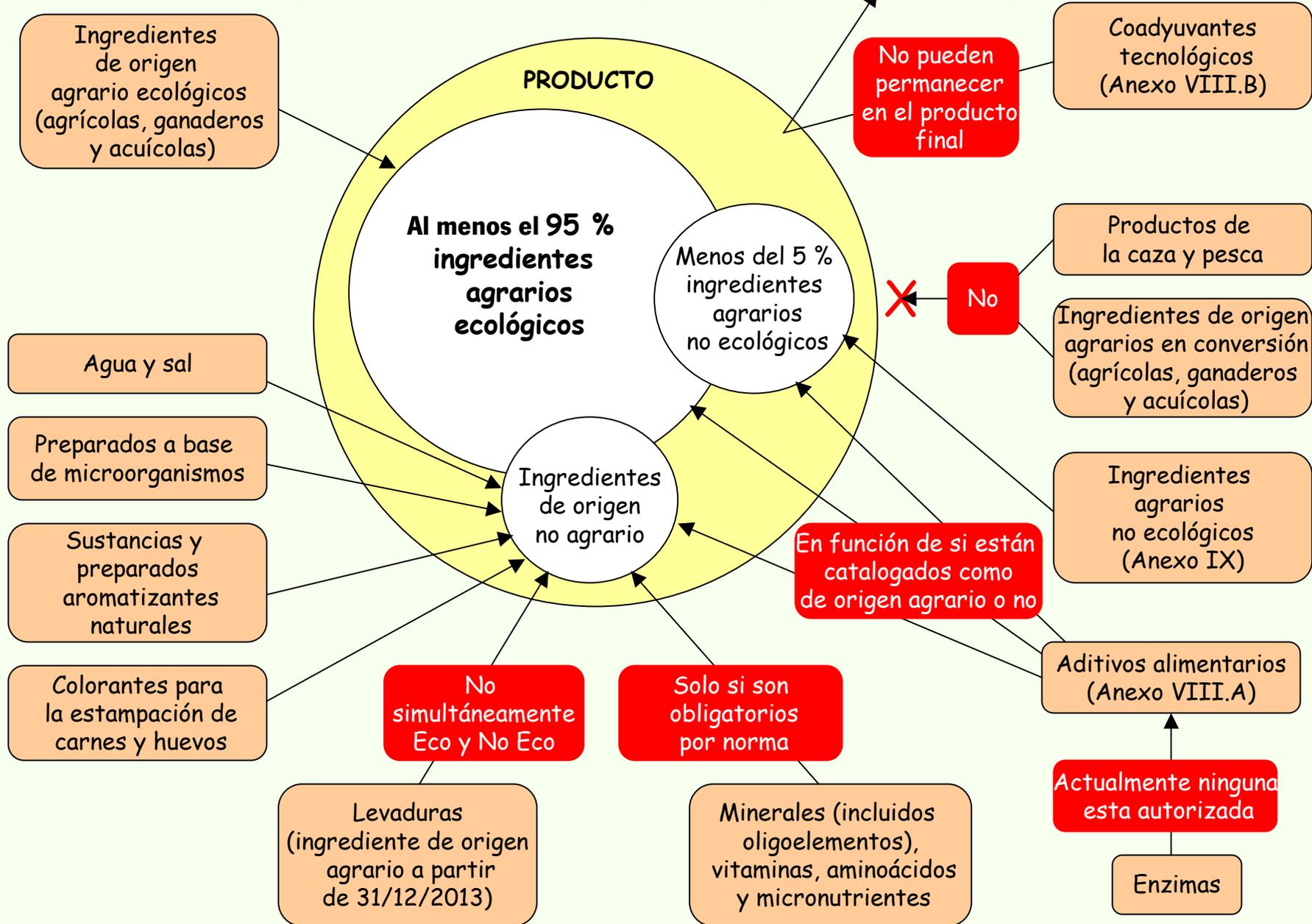


ARTICULO 1.3

El presente **Reglamento** se **aplicará** a todo **operador** que participe en actividades en cualquier **etapa de la producción, preparación y distribución** relativas a los productos que se establecen en el apartado 2.

No obstante, **las actividades de restauración colectiva no estarán sometidas** al presente Reglamento. Los **Estados miembros** podrán aplicar **normas nacionales** o, en su defecto, **normas privadas**, en materia de etiquetado y control de los productos procedentes de actividades de restauración colectiva, en la medida en que tales normas cumplan la legislación comunitaria.

Ingredientes en productos con al menos el 95% de ingredientes de origen agrario ecológico



TIPOLOGIA PRODUCTOS

PRODUCTOS	INGREDIENTES				
	Agrario ecológico	Agrario en conversión	Agrario no ecológico	Caza y pesca	No agrario
Al menos el 95% de ingredientes de origen agrario ecológicos					
Algún ingrediente de origen agrario ecológico					
Productos de la caza y la pesca					
Productos en conversión		Un solo ingrediente 			



ANEXO VIII – SECCIÓN A. ADITIVOS AUTORIZADOS EN VEGETALES R. 889/2008

- | | | |
|--|---|--------------------------|
| E 170 - Carbonato de calcio | E 401 – Alginato de sodio | E 553b – Talco |
| E 220 – Dióxido de azufre | E 402 – Alginato de potasio | E 938 – Argón |
| E 224 – Metabisulfito potásico | E 406 – Agar | E 939 – Helio |
| E 270 – Ácido láctico | E 407 – Carragenina | E 941 – Nitrógeno |
| E 290 – Dióxido de carbono | E 410* – Goma de garrofín | E 949 - Oxígeno |
| E 296 – Ácido málico | E 412* – Goma guar | |
| E 300 – Ácido ascórbico | E 414* – Goma arábiga | |
| E 306* – Extracto rico en tocoferoles | E 415* – Goma xantana | |
| E 322* – Lecitina | E 422 – Glicerol | |
| E 330 - Ácido cítrico | E 440* – Pecina | |
| E 333 – Citratos de calcio | E 464 – Hidroxipropil-metil-celulosa | |
| E 334 – Ácido tartárico | E 500 – Carbonatos de sodio | |
| E 335 – Tartratos de sodio | E 501 – Carbonatos de potasio | |
| E 336 – Tartratos de potasio | E 503 – Carbonatos de amonio | |
| E 341 (i) – Fosfato monocálcico | E 504 - Carbonatos de magnesio | |
| E 400 – Ácido algínico | E 516 – Sulfato de calcio | |
| | E 524 – Hidróxido de sodio (tratamiento de Laugengebäck) | |
| | E 551 – Dióxido de silicio | |



ANEXO VIII – SECCIÓN A. ADITIVOS AUTORIZADOS EN VEGETALES R. 889/2008

E 170 - Carbonato de calcio

E 220 – Dióxido de azufre

E 224 – Metabisulfito potásico

E 270 – Ácido láctico

E 290 – Dióxido de carbono

E 296 – Ácido málico

E 300 – Ácido ascórbico

E 306* – Extracto rico en tocoferoles

E 322* – Lecitina

E 330 - Ácido cítrico

E 333 – Citratos de calcio

E 334 – Ácido tartárico

E 335 – Tartratos de sodio

E 336 – Tartratos de potasio

E 341 (i) – Fosfato monocálcico

E 400 – Ácido algínico

E 401 – Alginato de sodio

E 402 – Alginato de potasio

E 406 – Agar

E 407 – Carragenina

E 410* – Goma de garrofín

E 412* – Goma guar

E 414* – Gama arábica

E 415* – Goma xantana

E 422 – Glicerol

E 440* – Pecina

E 464 – Hidroxipropil-metil-celulosa

E 500 – Carbonatos de sodio

E 501 – Carbonatos de potasio

E 503 – Carbonatos de amonio

E 504 - Carbonatos de magnesio

E 516 – Sulfato de calcio

E 524 – Hidróxido de sodio

E 551 – Dióxido de silicio

E 553b – Talco

E 938 – Argón

E 939 – Helio

E 941 – Nitrógeno

E 949 - Oxígeno

**Conservas frutas y hortalizas en
Reg (CE) N° 1129/2011**

ASPECTOS BÁSICOS DE PROCESO

- ❑ Los **aditivos, coadyuvantes tecnológicos y otras sustancias**, así como prácticas de transformación, deberán respetar los principios de las **buenas prácticas de elaboración**.
- ❑ La transformación se realizará **sin perjuicio de otras disposiciones** comunitarias y nacionales.
- ❑ **No se utilizarán sustancias o técnicas que reconstruyan** propiedades que se hayan perdido en la transformación y el almacenamiento de alimentos ecológicos, que corrijan las consecuencias de una actuación negligente al transformar estos productos o que por lo demás puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza del producto.
- ❑ No se aplicarán **radiaciones ionizantes** (en España solo esta autorizado en hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales – Real Decreto 348/2001).

Para la elaboración de los productos ecológicos y en conversión a la producción ecológica se deben **establecer y actualizar procedimientos** pertinentes a partir de una **identificación sistemática de fases críticas del proceso**, de forma que se garantice en todo momento que los productos obtenidos cumplen las normas de producción ecológica. En este sentido, se deben:

- adoptar **medidas** de precaución para **evitar el riesgo** de contaminación producido por sustancias o productos no autorizados;
- aplicar medidas de **limpieza adecuadas**, vigilando su eficacia y registrando la información de las mismas y
- garantizar que **no se comercializan productos no ecológicos** que lleven una indicación que haga referencia al método de producción ecológico.

Igualmente, es necesario contar con una adecuada **trazabilidad y contabilidad** que permita seguir el rastro a los productos desde los proveedores de materias primas hasta el cliente final y viceversa, de forma que puedan localizarse rápidamente aquellos productos para los que se detecte algún problema.

PROCESOS SIMULTÁNEOS ECO – NO ECO

En las agroindustrias se pueden elaborar exclusivamente productos ecológicos o **simultanear la producción** en las mismas instalaciones con otros no ecológicos. Para ello se deben:

- efectuar las **operaciones** de forma continua por **series completas**, **separadas físicamente o en el tiempo** de operaciones similares que se efectúen con productos no ecológicos;
- almacenar** los productos ecológicos, **antes y después de las operaciones**, **separados físicamente o en el tiempo** de los productos no ecológicos;
- informar** de todo lo anterior al **organismo privado de control**, teniendo disponible un **registro** actualizado de todas las operaciones y cantidades transformadas;
- tomar las medidas necesarias para garantizar la **identificación de los lotes** y evitar mezclas o intercambios con productos no ecológicos y
- llevar a cabo operaciones en productos ecológicos únicamente **tras haber limpiado debidamente** el equipo de producción.

Trazabilidad

Producción ← Elaboración → Distribución → Consumo

Separación {

Temporal	Temporal	Temporal
Almacenamiento materias primas	Proceso elaboración	Productos elaborados
Espacial	Espacial	Espacial

“Etapas de producción, preparación y distribución”: cualquier etapa, desde la producción primaria de un producto ecológico hasta su almacenamiento, transformación, transporte, venta y suministro al consumidor final y, cuando corresponda, las actividades de etiquetado, publicidad, importación, exportación y subcontratación.

Antes de comercializar un producto el operador debe:

- a) Notificar la actividad a la autoridad competente (CAPDER)
- b) Someter a la empresa al régimen de control (OOCC)

Los estados miembros pueden eximir cuando los operadores vendan los productos directamente al consumidor o usuario final, a condición de no produzcan, elaboren o almacenen los productos, salvo en el punto de venta



Resolución de 8 de febrero de 2012, de la Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica, por la que se regulan determinadas exenciones relativas al sometimiento al régimen de control a los comerciantes minoristas de Andalucía que venden productos ecológicos directamente al consumidor o usuario final, conforme al Reglamento (CE) núm. 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007.

“Etapas de producción, preparación y distribución”: cualquier etapa, desde la producción primaria de un producto ecológico hasta su almacenamiento, transformación, transporte, venta y suministro al consumidor final y, cuando corresponda, las actividades de etiquetado, publicidad, importación, exportación y subcontratación.

Antes de comercializar un producto el operador debe:

- a) Notificar la actividad a la autoridad competente (CAPDER)
- b) Someter a la empresa al régimen de control (OOCC)

~~**Los estados miembros pueden eximir** cuando los operadores vendan los productos directamente al consumidor o usuario final, a condición de no produzcan, elaboren o almacenen los productos, salvo en el punto de venta~~



~~**Resolución de 8 de febrero de 2012**, de la Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica, por la que se regulan determinadas exenciones relativas al sometimiento al régimen de control a los comerciantes minoristas de Andalucía que venden productos ecológicos directamente al consumidor o usuario final, conforme al Reglamento (CE) núm. 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007.~~

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

ORGANISMO DE CONTROL

Solicitud, cuestionarios, documentación

Revisión de la solicitud

Evaluación visita (decisión certificación)

Emisión certificado

Programa de inspecciones de seguimiento

Evaluación visita de control

Continuidad de la certificación

OPERADOR

Visita inicial

Uso de la Marca de conformidad

Visita seguimiento

Suspensión/retirada certificación

Retirada de la Marca de un lote

Uso de la Marca de conformidad



ORGANISMOS DE CONTROL

Condiciones de filtro

Cif/Nif:	<input type="text"/>	Tipo de Operador:	Elaborador
Tipo de Actividad:	33-PREPARADOS ALIMENTICIOS	Producto Certificado:	00005-PLATOS PREPARADOS
Provincia:	Seleccione una Provincia...	Municipio:	Seleccione un Municipio...

Aceptar

Operadores

[]	Código	CIF/NIF	Nombre	Domicilio	Provincia	Municipio	DC Certificador	Telefono Fax	Informe
⊕	016406E	F18412049	AGROLACHAR, S.C.A.	AVENIDA ANDALUCIA S/N	GRANADA	Láchar	CERTIF, CAAE S.L.U.	958457432 958457424	
⊕	016243E	B14520746	ALCUBILLA 2000, S.L.	CRTA, NAC. 432- KM 315,8	CORDOBA	Castro del Río	CERTIF, CAAE S.L.U.	957374005 957374077	
⊕	016212E	B04528428	ALIMENTARIA ANDARAX, S.L.	CACIN, S/N	ALMERIA	Fondón	CERTIF, CAAE S.L.U.	950513384 950513036	

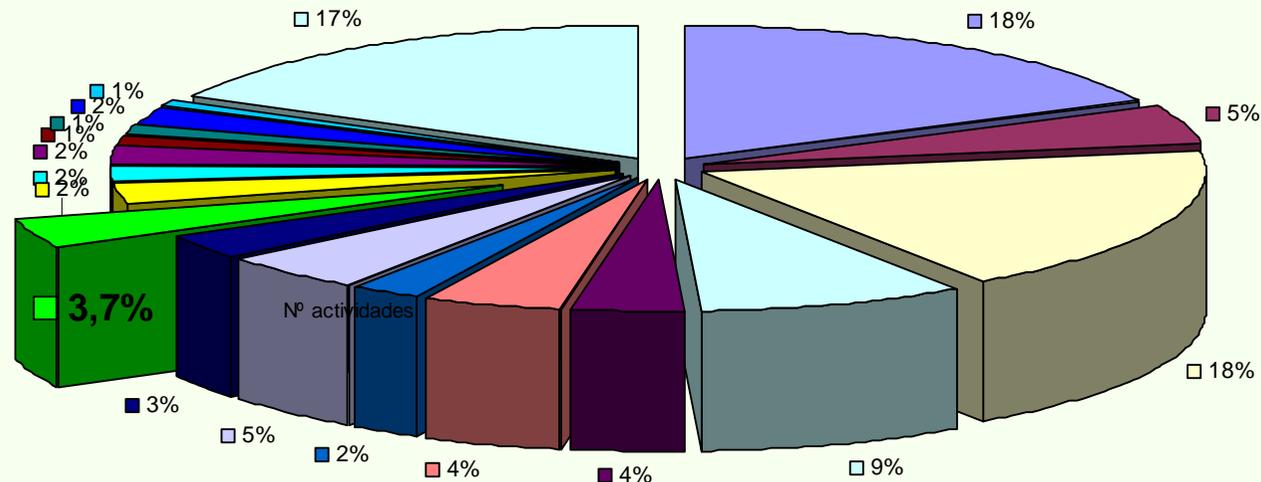
Instalaciones

Nº Matrícula RIA	Provincia (*)	Municipio (*)	Domicilio (*)	C.Postal (*)	Nº Reg. Sanitario (*)
04/40735	ALMERIA	Fondón	CL CACIN S/N	4460	2610520/AL

Producto	Tipo de procesado
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y ZUMOS VEGETALES / HORTALIZAS EN CONSERVAS	Comercializador
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y ZUMOS VEGETALES / HORTALIZAS EN CONSERVAS	Elaborador
PREPARADOS ALIMENTICIOS / PLATOS PREPARADOS	Comercializador
PREPARADOS ALIMENTICIOS / PLATOS PREPARADOS	Elaborador



ACTIV. INDUSTRIALES ECOLÓGICAS PREPARADOS ALIMENTICIOS



- | | |
|---|---|
| ■ Almazaras y/o envasadoras de aceite | ■ Bodegas y embotelladoras de vinos y cavas |
| ■ Manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos | ■ Conservas, semiconservas y zumos vegetales |
| ■ Elaboración de especias, aromáticas y medicinales | ■ Panificación y pastas alimenticias |
| ■ Galletas, confitería y pastelería | ■ Manipulación y envasado de frutos secos |
| ■ Manipulación y envasado de granos | ■ Preparados alimenticios |
| ■ Mataderos y salas de despiece | ■ Embutidos y salazones cárnicos |
| ■ Leche, quesos y derivados lácteos | ■ Carnes frescas |
| ■ Huevos | ■ Miel |
| ■ Piensos | ■ Otros |

De las 1181 actividades industriales existentes a 13/12/14, 44 eran de preparados alimenticios (3,7%), dentro de las cuales 22 realizaban platos preparados (1,86%)

ECOLÓGICO → **ECO**

BIOLÓGICO → **BIO**

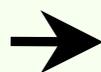
ORGÁNICO

BG:	биологичен
ES:	ecológico, biológico
CS:	ekologické, biologické
DA:	økologisk
DE:	ökologisch, biologisch
ET:	mahe, ökoloogiline
EL:	βιολογικό
EN:	organic
FR:	biologique
GA:	orgánach
IT:	biologico
LV:	biolòģisks, ekolòģisks
LT:	ekologiškas
LU:	biologesch
HU:	ökológiai
MT:	organiku
NL:	biologisch
PL:	ekologiczne
PT:	biológico
RO:	ecologic
SK:	ekologické, biologické
SL:	ekološki
FI:	luonnonmukainen
SV:	ekologisk

MENCIÓN DE LOS TÉRMINOS PROTEGIDOS

PRODUCTOS	MENCIÓN
Al menos el 95% de ingredientes de origen agrario ecológicos	En la denominación de venta del producto
Algún ingrediente de origen agrario ecológico	En la lista de ingredientes, claramente relacionado con aquellos que hayan sido producidos conforme al Reglamento (CE) nº 834/2007
Productos de la caza y la pesca	En la lista de ingredientes y en el mismo campo visual de la denominación de venta , claramente relacionado con aquellos ingredientes que hayan sido producidos conforme al Reglamento (CE) nº 834/2007
Productos en conversión	Se usa la mención “producto en conversión a la agricultura ecológica”

LOGOTIPO COMUNITARIO



**Nuevo logotipo europeo, obligatorio
en productos ecológicos a partir del
31/07/10**



ETIQUETADO PLATO PREPARADO \geq 95% INGREDIENTES ECOLÓGICOS



MENCIONES OBLIGATORIAS

- Debe llevar el nombre del producto incluyendo algún término que se refiera al método de producción ecológica.
- Debe llevar el logotipo comunitario
- Debe llevar el código del organismo de control
- Debe Indicar: “Agricultura UE”, “Agricultura no UE”, “Agricultura UE/no UE” (según el lugar de obtención de las materias primas: UE o países terceros).
- En la lista de ingredientes deberá indicarse qué ingredientes son ecológicos.

RAGÚ DE TERNERA ECOLÓGICO



ES-ECO-XXX-AN

Agricultura UE (/ no UE)

(optativo el logotipo del organismo de control)

Ingredientes: carne de ternera*, ajo*, laurel*, pimienta negra*, orégano*, vino*, zanahoria*, guisantes*, patata*, aceite de oliva*, sal y E415 goma xantana.

* de cultivo ecológico

REFERENCIAS AL MÉTODO DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICO EN LA DENOMINACIÓN DE VENTA Y EN LA LISTA DE INGREDIENTES



ETIQUETADO PLATO PREPARADO CON ALGÚN INGREDIENTE ECOLÓGICO



MENCIONES OBLIGATORIAS

- El nombre del producto no puede llevar términos que hagan referencias al método de producción ecológico
- Debe llevar el código del organismo de control
- La lista de ingredientes debe indicar qué ingredientes son ecológicos
- La lista de ingredientes debe incluir una indicación del porcentaje total de ingredientes ecológicos en relación con la cantidad total de ingredientes de origen agrario

RAGÚ DE TERNERA

ES-ECO-XXX-AN

(optativo el logotipo del organismo de control)

Ingredientes: carne de ternera ecológica, ajo, laurel, pimienta negra, orégano, vino, zanahoria, guisantes, patata, aceite de oliva, sal y E415 goma xantana.

65% de ingredientes ecológicos de origen agrario

REFERENCIAS AL MÉTODO DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICO ÚNICAMENTE EN LA LISTA DE INGREDIENTES ASOCIADAS CON EL INGREDIENTE ECOLÓGICO



ETIQUETADO PLATO PREPARADO CON PRODUCTO DE LA PESCA



MENCIONES OBLIGATORIAS

- El nombre del producto puede llevar términos que hagan referencias al método de producción ecológico en relación con los ingredientes ecológicos
- Debe llevar el código del organismo de control
- La lista de ingredientes debe indicar claramente qué ingredientes son ecológicos
- El 100% de los ingredientes de origen agrario han de ser ecológicos, indicación que debe figurar en el etiquetado

SALMÓN SALVAJE CON SALSA DE NATA ECOLÓGICA

ES-ECO-XXX-AN

(optativo el logotipo del organismo de control)

Ingredientes: salmón salvaje, nata, pimienta, limón, perejil y sal.

100% de ingredientes ecológicos de origen agrario

REFERENCIAS AL MÉTODO DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICO EN LA LISTA DE INGREDIENTES Y EN EL MISMO CAMPO VISUAL DE LA DENOMINACIÓN DE VENTA, ASOCIADAS CON EL INGREDIENTE ECOLÓGICO



MANUAL DE ETIQUETADO





ASESORIA CAPDER-AGAPA



- Hortícolas
- Leñosos Extensivos
- Leñosos intensivos
- Ganadería
- Cultivos emergentes
- Agroindustria y compostaje



ENTIDADES RASE



Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Pablo José González Provost

Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

955 059 844

pabloj.gonzalez@juntadeandalucia.es