



GUÍA DE ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Esta guía pretende orientar a aquellas empresas de elaboración que estén interesados en acogerse a la transformación de productos ecológicos. Aquí encontrarán las respuestas sobre lo que es la producción ecológica, sus ventajas, cómo está regulada, qué condiciones se deben cumplir y qué pasos son necesarios para certificar un producto alimentario como ecológico.



GUÍA DE ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

1.- INTRODUCCIÓN (página 3)

- A) ¿Qué es la agricultura ecológica?
- B) La producción agraria ecológica en Asturias
- C) ¿Por qué pasarse a la producción ecológica?
- D) Regulación de la producción agraria ecológica

2.- EL COPAE (página 4)

3.- ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS PARA ALIMENTACIÓN HUMANA (página 4)

- A) Condiciones generales
- B) Etiquetado y publicidad
- C) Productos autorizados
- D) Fábricas de piensos y productos de alimentación animal

4.- TRAMITACIÓN DE LA SOLICITUD Y PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN (página 15)

1. INTRODUCCIÓN

A) ¿QUÉ ES LA AGRICULTURA ECOLÓGICA?

La agricultura ecológica, orgánica o biológica, es un sistema de producción con unas bases técnicas y una normativa propia que tiene como principal objetivo obtener alimentos de máxima calidad sin utilizar para ello sustancias químicas de síntesis (plaguicidas, abonos químicos, etc) ni organismos modificados genéticamente (conocidos como OGM's o transgénicos).

B) LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA EN ASTURIAS

En Asturias existen unas condiciones naturales excepcionales para producir alimentos ecológicos gracias al clima y el suelo de la región, que permiten que se pueda realizar la producción ecológica de cultivos hortícolas, frutales y todo tipo de producciones agrícolas. Los prados y los pastizales de Asturias suponen un gran potencial para el desarrollo de explotaciones ganaderas ecológicas ligadas a la tierra, donde se pueden obtener productos de excelente calidad, como carne, leche, quesos, huevos, etc.

C) ¿POR QUÉ PASARSE A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA?

El consumo de productos ecológicos sigue aumentando puesto que el consumidor exige cada vez más calidad de los alimentos. Dada la creciente sensibili-

zación social hacia temas medioambientales, muchos consumidores también valoran que el sistema de producción sea respetuoso con el medio ambiente. La certificación del producto supone un valor añadido al ofrecer alimentos saludables y de calidad obtenidos mediante un sistema que contribuye al desarrollo sostenible del medio rural.

D) REGULACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA:

La normativa que regula este método de producción se encuentra recogida en el Reglamento (CE) 2092/91 sobre la producción agraria ecológica y su indicación de los productos agrarios y alimenticios.



2. EL COPAE

El Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Asturias (COPAE) es el organismo encargado de vigilar el cumplimiento de la normativa vigente de producción agraria ecológica. El COPAE es el responsable de gestionar los Registros de operadores, es decir, de productores y elaboradores de productos ecológicos.

El COPAE tiene además otras funciones, una de las principales es la de promover el consumo de los alimentos ecológicos, así como realizar la difusión y el conocimiento de los sistemas de producción ecológica.

Actualmente el COPAE se regula mediante el Decreto 81/2004, de 21 de octubre, como órgano desconcentrado de la Consejería de Medio Rural y Pesca. El funcionamiento del COPAE está regulado en su Reglamento de Régimen Interno.



3. ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

A) CONDICIONES GENERALES

Todas las fases de producción y transformación de los productos ecológicos tienen que cumplir las condiciones establecidas en el Reglamento europeo y estar sometidas a su control, por lo tanto, la elaboración de alimentos ecológicos sólo se puede realizar en industrias inscritas en el COPAE, tanto los productos para alimentación humana como los alimentos de alimentación animal.

La elaboración de alimentos ecológicos se puede realizar en unidades exclusivas de productos ecológicos o en unidades que también elaboren productos no ecológicos. En este segundo caso, la elaboración de productos ecológicos se tiene que mantener separada; en el tiempo o en el espacio; de los alimentos no ecológicos para garantizar que no exista riesgo de mezcla o sustitución. Las operaciones de productos ecológicos sólo se pueden realizar después de la limpieza de las instalaciones y los equipos de producción.

Sólo se pueden utilizar ingredientes agrarios procedentes de la producción ecológica. Los ingredientes de origen no agrario, auxiliares tecnológicos y aditivos que se pueden utilizar son los que aparecen en la lista positiva del Reglamento europeo y que figuran en el anexo que aparece más adelante.

B) ETIQUETADO Y PUBLICIDAD

Sólo los productos ecológicos certificados pueden llevar las menciones “ecológico”, “biológico” y “orgánico”, así como sus derivados y abreviaturas como “bio”, “eco”, etc.

En el etiquetado o en la publicidad de los productos sólo se podrá hacer referencia al método de producción ecológica cuando quede claro que se trata de un sistema de producción agraria. Es decir, no es correcta la expresión “*ternera ecológica*”, lo ideal sería “*carne de ternera procedente de ganadería ecológica*” o similar.

La denominación del producto que aparezca en el etiquetado o publicidad sólo podrá llevar indicaciones sobre el método de producción ecológico cuando al menos el 95 % de los ingredientes de origen agrario procedan de la producción ecológica y todos los demás ingredientes sean los que aparecen en las listas de ingredientes y auxiliares tecnológicos autorizados según las condiciones establecidas en el Reglamento europeo.

Otra opción en la que se pueden emplear los términos protegidos en el etiquetado y publicidad es en aquellos productos en los que al menos el 70 % de los ingredientes de origen agrario procedan de la producción ecológica y todos los demás ingredientes estén incluidos en la lista de ingredientes autorizados del Reglamento. En este último caso las indicaciones se tienen que referir sólo a aquellos ingredientes procedentes de la producción ecológica y tendrán que aparecer con

el mismo color y diseño que las demás indicaciones de la lista de ingredientes, de forma que no destaque sobre las demás. Además, tendrá que aparecer una indicación en el mismo campo visual que la denominación de venta del producto en que se indique el porcentaje de ingredientes ecológicos. Esta declaración no figurará en un color, tamaño ni estilo que destaque sobre la denominación de venta del producto y tendrá la siguiente forma: **“El X % de ingredientes de origen agrario se han obtenido según las normas de producción ecológica”**.

En el etiquetado de los productos elaborados tiene que aparecer el código y/o nombre del organismo de control. En el caso del COPAE el código es “ES-AS-AE”. Se puede utilizar el logotipo de COPAE y el logotipo europeo siguiendo las normas de uso de dichos logotipos (consultar al COPAE).

C) PRODUCTOS AUTORIZADOS

Como se había indicado en el apartado anterior sobre el etiquetado y publicidad, en la elaboración de alimentos de producción ecológica se autoriza la utilización de determinados ingredientes y auxiliares tecnológicos. Estos ingredientes se dividen en varios apartados: ingredientes de origen no agrario, auxiliares tecnológicos e ingredientes de origen agrario (no procedentes de la agricultura ecológica y de uso restringido). Estos ingredientes son lo que aparecen en las listas que muestran a continuación.

INGREDIENTES NO AGRARIOS Y OTROS PRODUCTOS

Las partes A, B y C abarcan todos los ingredientes y auxiliares tecnológicos que se pueden utilizar en la elaboración de los alimentos de producción ecológica.

A. INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRARIO

A. I. ADITIVOS ALIMENTARIOS, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS.	
NOMBRE	CONDICIONES ESPECÍFICAS
E 170 Carbonato de calcio	Autorizadas todas las funciones salvo colorante
E 270 Ácido láctico	
E 290 Dióxido de carbono	
E 296 Ácido málico	
E 300 Ácido ascórbico	
E 306 Extracto rico en tocoferoles	antioxidantes en grasas y aceites
E 322 Lecitinas	
E 330 Ácido cítrico	
E 333 Citratos de calcio	
E 334 Ácido tartárico [L(+)]	
E 335 Tartrato de potasio	
E 341 Fosfato monocálcico	gasificante en harinas de autofermentación
E 400 Ácido algínico	

E 401 Alginato de sodio	
E 402 Alginato de potasio	
E 406 Agar-agar	
E 407 Carragenano	
E 410 Goma de algarrobo	
E 412 Goma guar	
E 413 Goma de tragacanto	
E 414 Goma arábica	
E 415 Goma xanthan	
E 416 Goma karaya	
E 422 Glicerina	Extractos vegetales
E 440 Pectina	
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	soporte
E 524 Hidróxido sódico	tratamiento superficial de Laugengebäck
E 551 Dióxido de silicio	agente antiaglutinante para hierbas y especias
E 938 Argón	
E 941 Hidrógeno	
E 948 Oxígeno	

A.2. AROMATIZANTES CON ARREGLO A LA DIRECTIVA 88/388/CEE

Sustancias y productos definidos en el punto i) de la letra b) y en la letra c) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 88/388/CEE, y etiquetados como sustancias aromatizantes naturales o preparados aromatizantes naturales, con arreglo a la letra d) del apartado 1 y al apartado 2 del artículo 9 de dicha Directiva.

A.3. AGUA Y SALES

Agua potable.

Sal (que tenga como componentes básicos el cloruro de sodio o el cloruro de potasio), utilizada normalmente en la elaboración de alimentos.

A.4. PREPARADOS A BASE DE MICROORGANISMOS

Todos los preparados de microorganismos habitualmente utilizados en la producción de alimentos, a excepción de los organismos genéticamente modificados con arreglo al apartado 2 del artículo 2 de la Directiva 90/220/CEE.

A.5. MINERALES (INCLUIDOS LOS ELEMENTOS TRAZA), VITAMINAS, AMINOÁCIDOS Y OTROS COMPUESTOS DE NITRÓGENO

Los minerales (incluidos los trazadores), las vitaminas, los aminoácidos y otros compuestos nitrogenados sólo se autorizan en la medida en que la normativa haga obligatorio su empleo en los alimentos a que se incorporen.

B. AUXILIARES TECNOLÓGICOS Y OTROS PRODUCTOS QUE PUEDEN UTILIZARSE PARA LA ELABORACIÓN DE INGREDIENTES DE ORIGEN AGRARIO DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

NOMBRE	CONDICIONES ESPECÍFICAS
Agua	
Cloruro de calcio	agente coagulante
Carbonato de calcio	
Hidróxido de calcio	
Sulfato de calcio	agente coagulante
Cloruro de magnesio (o nigari)	agente coagulante
Carbonato de potasio	desechado de uvas
Carbonato de sodio	producción de azúcar
Ácido cítrico	producción de aceite e hidrólisis de almidón
Hidróxido sódico	producción de azúcar producción de aceite de semillas de colza (<i>Brassica spp</i>)
Ácido sulfúrico	producción de azúcar
Dióxido de carbono	
Nitrógeno	
Etanol	disolvente
Ácido tánico	clarificante
Ovoalbúmina	
Caseína	

Gelatina	
Lctiocola o cola de pescado	
Aceites vegetales	agente engrasante, desmoldeador o antiespumante
Gel de sílice o solución coloidal de dióxido de silicio	
Carbón activado	
Talco	
Bentonita	
Caolín	
Tierra de diatomeas	
Perlita	
Cáscaras de avellana	
Harina de arroz	
Cera de abejas	desmoldeador
Cera de carnauba	desmoldeador
Preparados a base de microorganismos y enzimas	Estos preparados habitualmente empleados como auxiliares tecnológicos en la elaboración de alimentos, a excepción de los microorganismos modificados genéticamente en el sentido del apartado 2 del artículo 2 de la Directiva 90/220/CCE

C. INGREDIENTES DE ORIGEN AGRARIO QUE NO HAYAN SIDO PRODUCIDOS ECOLÓGICAMENTE

C.I. PRODUCTOS VEGETALES SIN TRANSFORMAR Y PRODUCTOS DERIVADOS DE ELLOS

C.I.1. *Frutas y frutos secos comestibles:*

- Bellota (*Quercus* spp)
- Nuez de Kola (*Cola acuminata*)
- Grosella espinosa (*Ribes uva-crispa*)
- Fruta de la pasión (*Passiflora edulis*)
- Frambuesa (deseada) (*Rubus idaeus*)
- Grosella roja (deseada) (*Ribes rubrum*)

C.I.2. *Condimentos y especias comestibles:*

- Pimienta (del Perú) (*Schinus molle* L.)
- Simiente de rábano picante (*Armoracia rusticana*)
- Galanga (*Alpinia officinarum*)
- Flores de cártamo (*Carthamus tinctorius*)
- Berro de fuente (*Nasturtium officinale*)

C.I.3. *Otros: Algas, incluidas las marinas, autorizadas en la preparación de productos alimenticios convencionales.*

C.2. PRODUCTOS VEGETALES TRANSFORMADOS

C.2.1. Grasas y aceites, refinados o no, pero nunca modificados químicamente, obtenidos de vegetales que no sean:

- Cacao (*Theobroma cacao*)
- Coco (*Cocos nucifera*)
- Olivo (*Olea europaea*)
- Girasol (*Helianthus annuus*)
- Palma (*Elaeis guineensis*)
- Colza (*Brassica napus*, rapa)
- Cártamo (*Carthamum tinctorius*)
- Sésamo (*Sesamum indicum*)
- Soja (*Glycine max*)

C.2.2. Azúcares; almidón y otros productos de cereales y tubérculos:

- Fructosa
- Papel de arroz
- Hoja de pan ácimo
- Almidón de arroz y maíz de cera no modificados químicamente.

C.2.3. Otros

- Proteína de guisantes *Pisum spp.*
- Ron: obtenido exclusivamente a partir de zumo de caña de azúcar
- Kirsch elaborado a base de los frutos y aromatizantes mencionados en la parte A.2 del presente anexo.

C.3. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

- Organismos acuáticos que no tengan su origen en la acuicultura y autorizados en la preparación de productos alimenticios convencionales.
- Gelatina
- Suero lácteo en polvo “herasuola”

D) FABRICAS DE PIENSOS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL:

De la misma manera que el resto de industrias agrarias, las fábricas de pienso también deberán cumplir las normas de producción ecológica y estar sujetas a control, es decir, se deberán inscribir en el COPAE para certificar su producción.

La elaboración de piensos ecológicos transformados se deberá realizar separada en el tiempo o en el espacio de la elaboración de piensos no ecológicos para garantizar la separación y evitar posibles mezclas o sustituciones.

Las materias primas y los aditivos autorizados en alimentación animal son las que aparecen en las listas que se muestran a continuación:

MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL

- 1.1. Cereales, semillas, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: avena en grano, copos, harinilla, cáscaras y salvado; cebada en grano, proteína y harinilla; torta de presión de germen de arroz; mijo en grano; centeno en grano y harinilla; sorgo en grano; trigo en grano, harinilla, salvado, pienso de gluten, gluten y gérmenes; espelta en grano; triticale en grano; maíz en grano, salvado, harinilla, torta de presión de gérmenes y gluten; raicillas de malta; residuos de cervecería.
- 1.2. Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: semillas de colza, en torta de presión y cáscaras; haba de soja en habas, tostada, en torta de presión y cáscaras; semillas de girasol en semillas y torta de presión; algodón en semillas y torta de presión de semillas; semillas de lino en semillas y torta de presión; semillas de sésamo en torta de presión; palmiste en torta de presión; semillas de calabaza en torta de presión; aceitunas, orujo de aceituna deshuesada; aceites vegetales (extracción física).
- 1.3. Semillas leguminosas, sus productos y subproductos: Se incluyen en esta categoría únicamente las siguientes sustancias: garbanzos en semillas, harinillas y salvados; yeros en semillas, harinillas y salvados; almorta en semillas sometidas a tratamiento térmico, harinillas y salvados; guisantes en semillas, harinillas y salvados; habas en semillas, harinillas y salvados; habas y haboncillos en semillas, harinillas y salvados; vezas en semillas, harinillas y salvados y altramuces en semillas, harinillas y salvados.
- 1.4. Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: pulpa de remolacha azucarera, patata, boniato en tubérculo, pulpa de patatas (subproducto de feculería), fécula de patata, proteína de patata y yuca.
- 1.5. Otras semillas y frutas, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: algarrobas, vainas y harinas de algarroba, calabazas, pulpa de cítricos; manzanas, membrillos, peras, melocotones, higos, uvas y sus pulpas; castañas, torta de presión de nueces, torta de presión de avellanas; peladuras y torta de presión de cacao; bellotas.

- 1.6.** Forrajes y forrajes groseros. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: alfalfa, harina de alfalfa, trébol, harina de trébol, hierba (obtenida a partir de plantas forrajeras), harina de hierba, heno, forraje ensilado, paja de cereales y raíces vegetales para forrajes.
- 1.7.** Otras plantas, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: melaza, harina de algas (por desecación y trituración de algas y posterior lavado para reducir su contenido de yodo), polvos y extractos de plantas, extractos proteínicos vegetales (proporcionadas solamente a las crías), especias y plantas aromáticas.

2. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL

- 2.1.** Leche y productos lácteos. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: leche cruda, leche en polvo, leche desnatada, leche desnatada en polvo, mazada, mazada en polvo, suero de leche, suero de leche en polvo, suero de leche parcialmente delactosado en polvo, proteína de suero en polvo (mediante tratamiento físico), caseína en polvo, lactosa en polvo, cuajada y leche cortada (agria).
- 2.2.** Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: pescado, aceite de pescado y aceite de hígado de bacalao

no refinado; autolisatos, hidrolisatos y proteolisatos de pescado, moluscos o crustáceos obtenidos por vía enzimática, en forma soluble o no soluble, únicamente para las crías; harina de pescado.

- 2.3.** Huevos y ovoproductos para la alimentación de las aves de corral, preferentemente obtenidos en la propia explotación.

3. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN MINERAL

Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes:

Sodio: sal marina sin refinar, sal gema bruta de mina, sulfato de sodio, carbonato de sodio, bicarbonato de sodio, cloruro de sodio.

Potasio: cloruro de potasio.

Calcio: Lithotamnium y maerl, conchas de animales acuáticos (incluidos los huesos de sepia), carbonato de calcio, lactato de calcio, gluconato de calcio.

Fósforo: fosfato bicálcico defluorado, fosfato monocálcico defluorado, fosfato monosódico, fosfato cálcico y magnésico, fosfato cálcico y sódico.

Magnesio: óxido de magnesio (magnesio anhidro), sulfato de magnesio, cloruro de magnesio, carbonato de magnesio, fosfato de magnesio.

Azufre: sulfato de sodio.

ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL, DETERMINADOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS UTILIZADOS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES

1. ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1.1. Oligoelementos. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes:

E1 Hierro: carbonato ferroso (II), sulfato ferroso (II)monohidratado y/o heptahidratado, óxido férrico (III).

E2 Yodo: yodato de calcio anhidro, yodato de calcio hexahidratado, yoduro de sodio.

E3 Cobalto: sulfato de cobalto (II)monohidratado y/o heptahidratado, carbonato básico de cobalto (II)monohidratado.

E4 Cobre: óxido cúprico (II), carbonato de cobre (II)básico monohidratado, sulfato de cobre (II) pentahidratado.

E5 Manganeso: carbonato manganeso (II), óxido manganeso y mangánico, sulfato manganeso (II)monohidratado y/o tetrahidratado.

E6 Zinc: carbonato de zinc, óxido de zinc, sulfato de zinc monohidratado y/o heptahidratado.

E7 Molibdeno: molibdato de amonio, molibdato de sodio.

E8 Selenio: seleniato de sodio, selenito de sodio.

1.2. Vitaminas, provitaminas y sustancias con efecto análogo, químicamente bien definidas. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes:

Vitaminas derivadas preferentemente de materias primas que estén presentes de manera natural en los alimentos para animales, o

Vitaminas de síntesis idénticas a las vitaminas naturales únicamente para animales monogástricos.

1.3. Enzimas. Se incluyen en esta categoría únicamente las enzimas autorizadas conforme a la Directiva 70/524/CEE.

1.4. Microorganismos. Se incluyen en esta categoría únicamente los microorganismos autorizados conforme a la Directiva 70/524/CEE.

1.5. Conservantes. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: E 200 Ácido sórbico, E 236 Ácido fórmico, E 260 Ácido acético, E 270 Ácido láctico, E 280 Ácido propiónico, E 330 Ácido cítrico.

Únicamente se permitirá la utilización de ácido láctico, fórmico, propiónico y acético para la producción de ensilaje cuando las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada.

- 1.6. Agentes ligantes, antiaglomerantes y coagulantes. Se incluyen en esta categoría únicamente las sustancias siguientes: E 470 Estearato de calcio de origen natural, E 551b Sílice coloidal, E 551c Tierra de diatomeas, E 558 Bentonita, E 559 Arcillas caoliníticas, E 560 Mezclas naturales de esteatitas y clorita, E 561 Vermiculita, E 562 Sepiolita, E 599 Perlita.
- 1.7. Sustancias antioxidantes. Se incluyen en esta categoría únicamente E306 Extractos de origen natural ricos en tocoferoles.
- 1.8. Aditivos de ensilaje. Se incluyen en esta categoría únicamente las enzimas levaduras y bacterias autorizadas por el Reglamento (CE) 1831/2003 sobre los aditivos en la alimentación animal.

2. DETERMINADOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Levaduras de cerveza.

3. AUXILIARES TECNOLÓGICOS UTILIZADOS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES.

- 3.1. Auxiliares tecnológicos para el ensilaje. Se incluyen en esta categoría sal marina, sal gema, suero lácteo, azúcar, pulpa de remolacha azucarera, harina de cereales y melazas.





4. TRAMITACIÓN DE LA SOLICITUD Y PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN

Cuando un Operador desea inscribir su empresa de elaboración en el Registro de Elaboradores debe solicitar al COPAE la **información** necesaria: requisitos que debe cumplir, el modelo de solicitud, la documentación a aportar y las tasas que le corresponda según el tipo de industria de elaboración.

Si el productor está interesado deberá **presentar la solicitud** con la documentación necesaria que será revisada por el COPAE, si faltara algún documento se informará al solicitante para que la aporte. La documentación requerida es la siguiente:

- Solicitud de inscripción. Con los datos sociales e industriales de la empresa. **Encuesta de inscripción**, indicando si se autoriza o no la publicación de los datos de contacto del titular de la industria. "Ficha técnica", de cada producto que se va a elaborar, donde se describirán los componentes, cantidades de cada uno y el sistema de elaboración.
- Fotocopia del DNI del titular. Si se trata de una persona jurídica es necesario adjuntar fotocopia del CIF del titular, copia del DNI del representante legal y escrituras o estatutos de constitución en los que figure el representante.
- Plano de planta de cada uno de los locales o naves de la empresa (tanto para el envasado y elaboración de productos de la agricultura ecológica como convencionales), en que se señalarán las dependencias.
- Copia del Registro de Industrias Agrarias.
- Copia del Registro Sanitario.
- Ficha de acreedor de datos bancarios.
- Manual de procedimientos donde se describan las medidas necesarias para garantizar la separación en el almacenamiento y elaboración de los productos convencionales y los ecológicos y las medidas que se tomarán para cumplir las normas de producción ecológica.
- Material impreso de promoción y publicidad, etiquetas de la industria agraria.

Cuando la solicitud ya está completa, un técnico veedor del COPAE concertará con el productor la fecha para la realización de la **Auditoría inicial**, en esta auditoría se comprobarán los datos de la solicitud, se recopilará información de los antecedentes, y se levantará acta de la visita.

Después de elaborar un informe de la visita de control, se pasará al Comité de Certificación que estudiará las condiciones de inscripción. El COPAE comunicará al operador la resolución de la inscripción, emitiendo un certificado de inscripción, el **Certificado de Inscripción** tendrá validez por un período de un año.

Una vez inscrito, el operador comunicará el inicio de la actividad teniendo obligación de mantener actualizado un **registro documental** que le será requerido durante las visitas de seguimiento o inspección: registros de entradas, registros de salidas, partes de elaboración, para garantizar la trazabilidad del producto en todo momento, registro de existencias. Además trimestralmente enviará al COPAE una declaración de ventas de producto ecológico del trimestre.

Las etiquetas y el material de publicidad del producto ecológico debe estar aprobado por el COPAE.

Pasada la fase de inicio de control, los técnicos del COPAE realizarán **visitas** periódicas de **seguimiento** que pueden ser:

- **Visitas con previo aviso:** Se realizan una vez al año y se comprueba el manejo de la explotación, los documentos y se toman muestras si fuera necesario.
- **Visitas sin previo aviso:** Se realizan cuando la Autoridad de Control (COPAE) estima conveniente dependiendo de la complejidad de la explotación o cuando surge alguna denuncia, se pueden comprobar los mismos aspectos que en las visitas con previo aviso o sólo una parte. Se pueden realizar en cualquier momento.



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y PESCA



Avda. Prudencio Glez. nº 81, C.P.: 33424
Posada de LLanera, Principado de Asturias

Tfno.: 985 773 558 • Fax: 985 772 205
copae@copaeastur.org • www.copaeastur.org