



**Ay NORMAS PARA EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ETIQUETADO Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS.**

**ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

DISPOSICIONES GENERALES

El consumidor debe ser capaz de confiar en la integridad ecológica de un producto cuando éste sea etiquetado como tal.

Se evitará la contaminación durante el almacenamiento y transporte.

ALMACENAMIENTO

Los productos ecológicos no deben ser mezclados con ni cambiados por productos no ecológicos.


Todos los productos deben estar adecuadamente identificados durante todo el proceso, hasta el etiquetado final.

Las áreas de almacenamiento deben ser limpiadas y mantenerse controladas las plagas con métodos apropiadas para alimentos ecológicos.

Los sitios y elementos de manipuleo y almacenamiento no deberán ser tratados con productos no autorizados antes del almacenamiento de productos ecológicos.

La mercadería deberá ser almacenada de acuerdo a sus necesidades con los siguientes métodos:

- Temperatura ambiente
- Contenedores refrigerados
- Hielo puro hecho con agua potable
- Enfriado
- Congelamiento

URUCERT Asociación Certificadora de la Agricultura Ecológica Uruguay			
	NORMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA		PAGINA 2 de 18
	VERSIÓN MAYO/2002	EDICIÓN MAYO/2002	REVISIÓN 1 CODIGO: EST-2

- Se permite la atmósfera controlada (con gases como CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> y NO<sub>2</sub>).

## TRANSPORTE

Todo el equipamiento (vehículo y contenedores) deberá estar limpio y libre de residuos provenientes de productos no ecológicos y cualquier otro contaminante.

Productos no ecológicos no pueden ser transportados junto con los convencionales a menos que estén debidamente envasados e identificados a los efectos de evitar mezclas y/o contaminaciones.

## **CONTROL DE PLAGAS**

Las plagas deberán ser evitadas a través de buenas prácticas de manejo.

Se recomienda la utilización de barreras físicas, sonido, ultra sonido, luz y luz ultravioleta. Se permite tratamientos con trampas (incluyendo trampas de feromonas y cebos trampa estáticos), control de temperatura, atmósfera controlada y tierra de diatomeas.

Los tratamientos y productos permitidos para el control de plagas y enfermedades en el almacenamiento y transporte figuran en la lista de productos y procesos autorizados (numeral 5 de las normas).


Tratamientos con productos reguladores de plagas deben ser realizados como última opción y serán comunicados por escrito y autorizado por Urucert. No se autorizarán tratamientos sobre la base de irradiación o pesticidas o desinfectantes carcinogénicos muy persistentes.

Los alimentos ecológicos y materias primas no deberán estar presentes durante el tratamiento. No debe haber contacto directo o indirecto entre productos ecológicos y sustancias prohibidas.

Para el control de plagas las siguientes medidas deben ser utilizadas en orden de prioridad:

- Métodos preventivos como la disrupción, eliminación del hábitat o acceso a facilidades.
- Métodos físicos-mecánicos y biológicos

ELABORADO POR: Coordinación	APROBADO POR: MESA EJECUTIVA	ARCHIVADO EN C:/URUCERT/NORMAS Y FORMULARIOS
-----------------------------	------------------------------	--

URUCERT Asociación Certificadora de la Agricultura Ecológica Uruguay			
	NORMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA		PAGINA 3 de 18
	VERSIÓN MAYO/2002	EDICIÓN MAYO/2002	REVISIÓN 1
			CODIGO: EST-2

- Sustancias plaguicidas

### **ENVASADO**

Se debe minimizar los efectos ambientales de los productos utilizados en el envasado.

Se evitará el material innecesario de envasado.

Se utilizarán en lo posible materiales reciclables y retornables

El material utilizado para envasar los alimentos no debe contaminarlos.

### **ETIQUETADO**

El etiquetado debe brindar información clara y segura acerca del estado del producto ecológico.

El nombre y dirección de la persona o compañía legalmente responsable por la producción o la elaboración del producto debe figurar claramente en la etiqueta.

Información adicional sobre el producto debe estar disponible al consumidor.


Todos los componentes de aditivos y coadyuvantes de la elaboración deben ser declarados.

Los productos con más del 95% (de su peso total terminado) en productos agrarios de origen ecológico, pueden poner en su etiqueta el término ecológico u orgánico y el sello de Urucert.

Productos con al menos 70% de ingredientes ecológicos pueden incluir en la lista de ingredientes la especificación ingrediente ecológico certificado por Urucert.

En la lista de ingredientes se debe especificar los ingredientes de origen convencional.

ELABORADO POR: Coordinación	APROBADO POR: MESA EJECUTIVA	ARCHIVADO EN C:/URUCERT/NORMAS Y FORMULARIOS
-----------------------------	------------------------------	--

URUCERT Asociación Certificadora de la Agricultura Ecológica Uruguay			
	NORMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA		PAGINA 4 de 18
	VERSIÓN MAYO/2002	EDICIÓN MAYO/2002	REVISIÓN 1
			CODIGO: EST-2

El agua y la sal no se incluirán en el cálculo del porcentaje de ingredientes ecológicos.

Si hierbas o especias constituyen menos del 2% del peso total del producto, pueden ser listadas como especias o hierbas sin detallar el porcentaje.

### ***NORMAS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS***

#### 1 DISPOSICIONES GENERALES

Se entiende por elaboración a las operaciones de transformación, conservación y envasado de productos.

Los establecimientos donde se elaboran productos ecológicos deben cumplir con las reglamentaciones bromatológicas municipales o nacionales vigentes para la elaboración y fraccionamiento de alimentos.

En la construcción o reparación de industrias de elaboración y envasado se utilizarán materiales que eviten la contaminación de los alimentos.


Las máquinas, recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir las condiciones siguientes:

1. Estar fabricados con materias primas autorizadas por las normas.
2. No transmitir a los alimentos y bebidas con que entren en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlos, ni originar reacciones químicas perjudiciales
3. No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los alimentos

Las industrias de elaboración y envasado deben mantenerse en constante estado de pulcritud y limpieza. Se utilizarán productos de limpieza autorizados por las normas

El control de insectos y roedores se realizará mediante técnicas y productos autorizados.

ELABORADO POR: Coordinación	APROBADO POR: MESA EJECUTIVA	ARCHIVADO EN C:/URUCERT/NORMAS Y FORMULARIOS
-----------------------------	------------------------------	--

URUCERT Asociación Certificadora de la Agricultura Ecológica Uruguay			
	NORMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA		PAGINA 5 de 18
	VERSIÓN MAYO/2002	EDICIÓN MAYO/2002	REVISIÓN 1
			CODIGO: EST-2

Toda materia prima a ser etiquetada como orgánica en el producto final debe ser certificada por Urucert o por una agencia certificadora que tenga reciprocidad con Urucert

El procesamiento y manipuleo de productos ecológicos debe ser separado en tiempo y/o lugar de productos no ecológicos.

Se tomarán las medidas necesarias para garantizar la identificación de los lotes y evitar que puedan mezclarse con productos no obtenidos de acuerdo a estas normas.

Las unidades de producción o transformación dedicadas totalmente a la producción y/o elaboración según las normas, no podrán poseer productos que estas prohíben.

#### INGREDIENTES DE ORIGEN ECOLÓGICO

Como principio general el 100% de los ingredientes deben ser de origen ecológico.

En los casos en cada ingrediente de origen agrícola no esté disponible en cantidad o calidad suficientes de origen ecológico, se podrá autorizar el uso de materia prima no ecológica, con un máximo del 5% en peso del total del producto.


El agua es un ingrediente ecológico no certificable. El agua utilizada debe ser potable de acuerdo a la normativa vigente.

La multiplicación de microorganismos debe ser hecha en medio compuesto de ingredientes ecológicos.

No están permitidos organismos o sus productos provenientes de la ingeniería genética.

Un mismo ingrediente en un producto no puede derivar a la vez de una fuente ecológica y de otra no ecológica.

ELABORADO POR: Coordinación	APROBADO POR: MESA EJECUTIVA	ARCHIVADO EN C:/URUCERT/NORMAS Y FORMULARIOS
-----------------------------	------------------------------	--

URUCERT Asociación Certificadora de la Agricultura Ecológica Uruguay			
	NORMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA		PAGINA 6 de 18
	VERSIÓN MAYO/2002	EDICIÓN MAYO/2002	REVISIÓN 1
			CODIGO: EST-2

## METODOS DE PROCESAMIENTO

Se deben elegir métodos de procesamiento que eviten el uso de aditivos y coadyuvantes del procesamiento.

Los aditivos y coadyuvantes del procesamiento deben ser hechos con ingredientes ecológicos y procesados por métodos de acuerdo con estas normas.

Los métodos de procesamiento deben afectar los ingredientes lo menos posible. Deben estar basados en procesos mecánicos, físicos o biológicos.

Están aprobados los siguientes procesos:

- Procesos mecánicos o físicos
- Procesos biológicos tales como fermentación
- Ahumado
- Extracción, pero sólo con agua, etanol o aceites
- Precipitación

## CARACTERÍSTICAS DE LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES

Se define **aditivo de alimentos** a la sustancia agregada aun producto para enriquecer, suplir u otra función, que afecta a la conservación, consistencia, color, olor, sabor u otras propiedades organolépticas del mismo.


**Coadyuvante del procesamiento**, es la sustancia o material, lo que no incluye aparatos o utensilios, que no es consumido como un alimento por si sólo, intencionalmente utilizado en el procesamiento de materias primas, alimentos o ingredientes de alimentos para lograr cierto propósito tecnológico durante el tratamiento o procesamiento, y que puede resultar en la presencia no intencional pero inevitable de residuos o derivados en el producto final.

Para el propósito de estas normas, se incluyen agentes saborizantes, colorantes u otras sustancias agregadas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad.

Agua y sal (con o sin carbonato de calcio como agente antiapelmazante) pueden ser usadas en productos ecológicos.

- Minerales (incluyendo elementos menores), vitaminas y otros ingredientes similares aislados sólo deben ser usados tanto como sea requerido legalmente.

ELABORADO POR: Coordinación	APROBADO POR: MESA EJECUTIVA	ARCHIVADO EN C:/URUCERT/NORMAS Y FORMULARIOS
-----------------------------	------------------------------	--

	NORMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA			PAGINA 7 de 18
	VERSIÓN MAYO/2002	EDICIÓN MAYO/2002	REVISIÓN 1	CODIGO: EST-2

- Pueden ser utilizados preparados de microorganismos y enzimas normalmente usados en el procesamiento de alimentos, con la excepción de microorganismos provenientes de la ingeniería genética y sus productos.

Sólo pueden ser utilizados aditivos y coadyuvantes del procesamiento en las condiciones siguientes:

- Si el propósito es mantener el valor nutricional del producto
- Si el propósito es mejorar la capacidad de conservación o la estabilidad de los productos
- Cuando se utilicen para proporcionar a los productos composición, consistencia y apariencia aceptable
- Cuando no se puede producir un producto similar sin usar el aditivo o coadyuvante del procesamiento
- Cuando no se incluyen cantidades mayores que el mínimo requerido para lograr la función para la cual está permitido,
- Que el medio ambiente no se vea afectado negativamente.
- Que no engañe al consumidor en relación con la naturaleza, sustancia y calidad de los alimentos.

Los aditivos y coadyuvantes del procesamiento actualmente permitidos figuran en el apéndice N°1.

Los materiales que no figuren en dicho anexo pueden ser aprobados por el programa de certificación luego de una evaluación basada en los criterios para la evaluación de aditivos y coadyuvantes según apéndice N° 2.

Elaboración específica de productos.

Cuando una elaboración lo requiera, Urucert confeccionará Normas específicas, sobre la base de las normas internacionales y la normativa legal vigente en Uruguay.

ELABORADO POR: Coordinación	APROBADO POR: MESA EJECUTIVA	ARCHIVADO EN C:/URUCERT/NORMAS Y FORMULARIOS
-----------------------------	------------------------------	--

**APÉNDICE Nº 1****LISTA DE INGREDIENTES Y COADYUVANTES AUTORIZADOS, DE ORIGEN NO AGRÍCOLA, UTILIZADOS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.****INGREDIENTES**

- Agua potable
- Sal, con cloruro de sodio o potasio. (Con o sin carbonato de calcio como antiapelmazante).
- Minerales (incluyendo elementos traza), vitaminas, aminoácidos, ácidos grasos esenciales y otros compuestos nitrogenados. Sólo cuando su uso sea requerido legalmente o ante severas deficiencias nutricionales.

**ADITIVOS**

<b>NOMBRE</b>	<b>INS</b>	<b>CONDICI</b>	<b>GRU</b>	<b>LIMITACIONES Y NOTAS</b>
ÁCIDO ALGÍNICO	400	A		
ACIDO ASCÓRBICO	300	A	FH	Si no está disponible en forma natural.
ACIDO CITRICO	330	A	FH; V	Zumo concentrado de frutas y hortalizas y productos vegetales fermentados. Para vino dosis máxima: 1 g/l
ACIDO LACTICO	270	A	FH	Como aditivo: zumo concentrado de frutas y hortalizas y productos vegetales fermentados. Como coadyuvante en productos cárnicos.
ÁCIDO MÁLICO	296	A		
AGAR AGAR	406	A	SR	
AGUA POTABLE		A		
ALGINATO DE POTASIO	402	A		
ALGINATO DE SODIO	401	A		





NOMBRE	INS	CONDICI	GRU	LIMITACIONES Y NOTAS
AMONIO, CARBONATOS DE	503 i	A	C, RE, GB, FH, V	
ANHIDRIDO CARBÓNICO	290	A	SR	
ARGON	938	A	SR	
ANHIDRIDO SULFUROSO	220	A	V	Limite máximo. Libre 0.35 y total 0,275 para vinos y 0,250 para sidras.
AROMATIZANTES NATURALES		R		Obtenidos sin el uso de solventes
CALCIO, CARBONATO DE	170	A	SR	
CALCIO, CITRATOS DE	333	A	CA	
CALCIO, CLORURO DE	509	A	LA, G, FH, SO	
CALCIO, SULFATO DE	516	A	GB, SO, C	Sólo como aditivo para levadura de panadería. Como coadyuvante como agente coagulante sin restricciones por lo general.
CARRAGENINA	407	A	SR	
FOSFATO DE AMONIO	342	R	V	Dosis máxima: 0,3 g/l
FOSFATO MONOCÁLCICO	341 i	R	C	Sólo para harina con leudante
GOMA ARÁBIGA	414	A	LA, G, RE	
GOMA DE FALSA ACACIA, GARROFIN, CAROBO	410	A	SR	



NOMBRE	INS	CONDICI	GRU	LIMITACIONES Y NOTAS
GOMA GUAR	412	A	SR	
GOMA KARAYA	416	A		
GOMA TRAGACANTO	413	A	SR	
GOMA XANTHANA	415	A	G, FH, GB, E	
LECITINA	322	A	SR; RE; GB	Obtenida sin el empleo de blanqueadores ni solventes orgánicos. Como coadyuvante: agente desengrasante.
LEVADURA DE PANADERÍA		R		Producida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos
MAGNESIO, CARBONATOS DE	504	A	C, RE, GB	
MAGNESIO, CLORURO DE	511	A	SO	
METABISULFITO DE POTASIO	224	A	V	
MICROORGANISMOS PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		R		Cualquier preparado de microorganismos comúnmente usado en el procesamiento de alimentos, con la excepción de microorganismos genéticamente modificados.
MINERALES		R		Sólo cuando su uso es requerido legalmente o ante severas deficiencias nutricionales.
NITRÓGENO	941	A	SR	
OXÍGENO	948	A	SR	
PECTINA	440	R	SR	No modificada
POTASIO, CARBONATOS DE	501 ii	A	C, RE, GB, FH, V	Como coadyuvante en Frutas y Hortalizas y Vino.



NOMBRE	INS	CONDICI	GRU	LIMITACIONES Y NOTAS
POTASIO, CLORURO DE	508	R	FH, E	Sólo para frutas y hortalizas congeladas o en conserva, salsas vegetales, ketchup y mostaza
POTASIO, TARTRATO DE	336 ii	A	C, RE, GB	
SODIO, CARBONATO DE	500 i	A	RE, GB, A	Como coadyuvante en azúcar.
SODIO, CITRATOS DE	331 ii	A	CA	
SODIO, CLORURO DE		A		Con o sin carbonato de calcio como antiapelmazante.
SODIO, HIDROXIDO	524	A	C	
SODIO, TARTRATO DE	335 i	A	RE, GB	
SULFATO DE AMONIO	517	R	V	Dosis máxima: 0,3 g/l.
TOCOFEROLES	306	A	G	Tocoferoles, concentrado mezcla
VITAMINAS		R		Sólo cuando su uso sea requerido legalmente o ante severas deficiencias nutricionales.



## COADYUVANTES DEL PROCESAMIENTO Y OTROS PRODUCTOS

NOMBRE	INS	CONDICI	GRUP	LIMITACIONES Y NOTAS
ACEITES VEGETALES		A	SR	
ACEITES VOLÁTILES ESENCIALES		R		Producidos con la ayuda de solventes como aceite, agua, etanol, anhídrido carbónico y procesos mecánicos y físicos (extractos de sabores).
ÁCIDO Y SALES TARTÁRICOS	334 - 337	A	V	
AHUMADO		A		
ALBÚMINA DE HUEVO		A	V	
ANHIDRIDO CARBÓNICO	290	A	SR	
ANHIDRIDO SULFUROSO	220	A	V	Limite máx. Libre 0.35 y total 0,275 para vinos y 0,250 para sidras.
AVELLANA, CÁSCARAS		A		
BENTONITA		A	FH, V	
CALCIO, CARBONATO DE	170	A	SR	
CALCIO, CLORURO DE	509	A	LA, G, FH, SO	
CALCIO, HIDROXIDO				
CALCIO, SULFATO DE	516	A	GB, SO, C	Sólo como aditivo para levadura de panadería. Como coadyuvante como agente coagulante sin restricciones por lo general.
CAOLÍN		A		
CARBÓN		A	SR	



NOMBRE	INS	CONDICI	GRUP	LIMITACIONES Y NOTAS
ACTIVADO				
CASEÍNA		A	V	
CERA DE ABEJAS	901	A	SR	
CERA DE CARNAUBA	903	A	SR	
CÍTRICO, ÁCIDO				Ajuste del pH.
COLAPEZ		A	V	
CORTEZA, PREPARACIONES DE		R	AZ	
ENZIMAS		R		El uso de enzimas debe ser limitado. Su aprobación debe estar basada en las directrices de IFOAM para la evaluación de aditivos y coadyuvantes del procesamiento para los productos alimenticios ecológicos.
ETANOL		A	SR	
EXTRACCIÓN		R		La extracción sólo puede llevarse a cabo con agua, etanol, aceite, CO2, N2 o ácidos. Estos deben ser de calidad adecuada a uso alimenticio y apropiados para su propósito.
FERMENTACIÓN		A		
FILTRACIÓN		R		Las sustancias utilizadas en la filtración no deben estar hecha con asbestos ni estar permeadas con sustancias que puedan contaminar el producto.
FILTROS SIN ASBESTO		A	SR	
LACTICO, ACIDO	270	A	CA	
GELATINA		A	FH, V	
LECITINA	322	A	SR; RE; GB	Obtenida sin el empleo de blanqueadores ni solventes orgánicos. Como coadyuvante: agente desengrasante.
MAGNESIO, CLORURO DE	511	A	SO	
MECANICOS Y FÍSICOS		A		
MICROORGANISMOS		R		Cualquier preparado de microorganismos comúnmente usado en el procesamiento de alimentos,



NOMBRE	INS	CONDICI	GRUP	LIMITACIONES Y NOTAS
PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS				con la excepción de microorganismos genéticamente modificados.
NITRÓGENO	941	A	SR	
PERLITA			SR	
POTASIO, CARBONATOS DE	501 ii	A	C, RE, GB, FH, V	Como coadyuvante en Frutas y Hortalizas y Vino.
POTASIO, HIDRÓXIDO			AZ	Ajuste de pH en azúcar.
PRECIPITACIÓN		A		
SABOR A AHUMADO		A		
SABORIZANTES NATURALES		R		
SÍLICE (DIÓXIDO DE SILICIO)	551	A	V, L, FH	Como gel o solución coloidal.
SODIO, CARBONATO DE	500 i	A	RE, GB, A	Como coadyuvante en azúcar.
SODIO, HIDRÓXIDO DE	524	A	Az	
SULFÚRICO, ÁCIDO	513	R	A	Para ajuste de pH del agua en la producción de azúcar
TALCO	553	A	SR	
TANINO	181	A	V	
TIERRA DE DIATOMEAS		A	A, FH	


ABREVIATURAS:

INS:

A: AUTORIZADO

R: RESTRINGIDO

URUCERT Asociación Certificadora de la Agricultura Ecológica Uruguay


	NORMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA			PAGINA 15 de 18
	VERSIÓN MAYO/2002	EDICIÓN MAYO/2002	REVISIÓN 1	CODIGO: EST-2

AZ AZUCAR  
 C CEREALES  
 CA CARNICOS  
 E ENSALADAS  
 FH FRUTAS Y HORTALIZAS  
 G GRASAS  
 GB GALLETAS Y BIZCOCHOS  
 I INFUSIONES  
 LA LACTEOS  
 RE REPOSTERIA  
 SO SOYA  
 SR SIN RESTRICCIONES POR LO GENERAL  
 V VINO

ELABORADO POR: Coordinación

APROBADO POR: MESA EJECUTIVA

ARCHIVADO EN C:/URUCERT/NORMAS Y FORMULARIOS

URUCERT Asociación Certificadora de la Agricultura Ecológica Uruguay			
	NORMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA		PAGINA 16 de 18
	VERSIÓN MAYO/2002	EDICIÓN MAYO/2002	REVISIÓN 1 CODIGO: EST-2

## **APENDICE 2 PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE ADITIVOS Y COADYUVANTES DEL PROCESAMIENTO.**

### INTRODUCCIÓN

Cada aditivo o coadyuvante del procesamiento debe ser primero evaluado y después sujeto a revisiones a la luz de productos nuevos o alternativos, que puedan estar disponibles en el ínterin.

Los siguientes aspectos y criterios proveen una orientación para aprobar aditivos y coadyuvantes del procesamiento en productos alimenticios ecológicos.

#### 1 NECESIDAD

Aditivos y coadyuvantes sólo pueden ser permitidos en alimentos ecológicos si cada aditivo o coadyuvante es esencial para la producción y:


- Se respeta la autenticidad del producto
- El producto no puede ser producido o conservado sin los mismos

#### 2 CRITERIOS PARA LA APROVACIÓN DE ADITIVOS Y COADYUVANTES DEL PROCESAMIENTO

- No hay otras tecnologías aceptables disponibles para procesar o preservar el producto ecológico
- El uso de aditivos o coadyuvantes minimiza daños físicos o mecánicos a los comestibles que podrían resultar del uso de otras tecnologías
- La higiene del producto no puede ser garantizada tan efectivamente por otros métodos como la reducción en el tiempo de distribución o el mejoramiento de las condiciones de almacenamiento.
- No existen fuentes de alimentos naturales disponibles y de calidad aceptable que pudieran remplazar el uso de aditivos o coadyuvantes

ELABORADO POR: Coordinación	APROBADO POR: MESA EJECUTIVA	ARCHIVADO EN C:/URUCERT/NORMAS Y FORMULARIOS
-----------------------------	------------------------------	--



	NORMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA			PAGINA 17 de 18
	VERSIÓN MAYO/2002	EDICIÓN MAYO/2002	REVISIÓN 1	CODIGO: EST-2

- El uso de aditivos y coadyuvantes no compromete la autenticidad del producto
- Los aditivos y coadyuvantes no confunden al consumidor dándole la impresión que el producto final es de mayor calidad que la que justifica la materia prima. Esto se refiere, primariamente, aunque no exclusivamente, a los colorantes y saborizantes.
- Los aditivos y coadyuvantes no deberían disminuir la calidad general del producto

### 3 PROCEDIMIENTO PASO A PASO PARA EL USO DE ADITIVOS Y COADYUVANTES DEL PROCESAMIENTO

1 En lugar de usar aditivos y coadyuvantes del procesamiento, la opción preferible es:

- Alimentos cultivados bajo condiciones ecológicas, usados como producto entero o procesado bajo las normas de producción ecológicas, por ejemplo harina usada como agente espesante o aceite vegetal usada como agente releasing.
- Alimentos o materias primas de origen no agrícola que son producidos sólo por procedimientos mecánicos o físicos simples, por ejemplo: sal.

2 Segunda opción:

- Sustancias obtenidas de alimentos por procedimientos físicos o por enzimas, por ejemplo, almidón, tartratos, pectinas.
- Productos purificados de materias primas de origen no agrícola y microorganismos, por ejemplo, ácido ascórbico, enzimas y preparaciones de microorganismos como cultivos iniciadores

3 En productos alimenticios ecológicos, la siguiente lista de aditivos y coadyuvantes del procesamiento no es permitida:

- Sustancias “idénticas a las naturales”
  - Sustancias sintéticas juzgadas primariamente como artificiales o como "nuevas construcciones" de componentes alimenticios.
  - Aditivos o coadyuvantes del procesamiento producidos por ingeniería genética
  - Carriers y preservadores usados en la preparación de aditivos y coadyuvantes también deben ser tomados en consideración.

ELABORADO POR: Coordinación	APROBADO POR: MESA EJECUTIVA	ARCHIVADO EN C:/URUCERT/NORMAS Y FORMULARIOS
-----------------------------	------------------------------	--