



Naturland

Normas de Naturland Procesamiento

Parte general y anexos

Naturland – Asociación para la agricultura orgánica
Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing, Alemania
Telf: +49 (0)89 / 89 80 82-0, Fax: +49 (0)89 / 89 80 82-90
naturland@naturland.de
www.naturland.de

Estructura de las Normas de Naturland

Parte A. Reglamentos generales para la producción

- I. Contratación y procedimientos de la certificación
- II. Requerimientos generales (para el manejo de la empresa) y otros reglamentos principales
- III. Responsabilidad social

Parte B. Reglamentos para las diferentes ramas de producción

- I. Producción vegetal
- II. Producción pecuaria
- III. Horticultura
- IV. Cultivo de hongos
- V. Cultivo de plantas ornamentales, arbustos, plantas leñosas, árboles de navidad
- VI. Fruticultura
- VII. Viticultura
- VIII. Cultivos perennes tropicales
- IX. Recolección silvestre
- X. Apicultura
- XI. Acuicultura
- XII. Manejo ecológico forestal

Anexos - Producción

Parte C. Normas generales para el procesamiento y la transformación

- I. Objetivos
- II. Contratos y procedimientos de la certificación
- III. Reglamentos generales para la producción
- IV. Responsabilidad social

Parte D. Normas para el procesamiento y la transformación de productos específicos

- I. Normas para el procesamiento y la transformación de carne y productos cárnicos
- II. Normas para el procesamiento y la transformación de leche y productos lácteos
- III. Normas para el procesamiento y la transformación de pan y productos de panadería
- IV. Normas para el procesamiento y la transformación de cereales, productos de cereales y pastas alimenticias
- V. Normas para el procesamiento y la transformación de forrajes
- VI. Normas para el procesamiento y la transformación de productos de la acuicultura
- VII. Normas para el procesamiento y la transformación de productos de cervecería
- VIII. Normas para el procesamiento y la transformación de verduras y frutas
- IX. Normas para el procesamiento de la elaboración de vino, vino perlado, vino espumante, vino de frutas, jugos de frutas y licores destilados
- X. Normas para el procesamiento y la transformación de aceites y grasas alimenticios
- XI. Normas para el procesamiento y la transformación de levadura, productos de levadura, masa a base de fermentación
- XII. Normas para el procesamiento de micro-algas y productos a base de micro-algas
- XIII. Normas para el procesamiento de tejidos
- XIV. Normas para el procesamiento de productos cosméticos
- XV. Normas para el procesamiento y la transformación de forrajes para animales domésticos
- XVI. Normas para el procesamiento de la elaboración y el servicio de alimentos y bebidas en restauración colectiva

Anexos - Procesamiento

Índice

Índice	3
Prefacio	4
Parte C. Normas generales para el procesamiento y la transformación	5
I. Objetivos	5
II. Contratos y procedimientos de la certificación.....	5
1. Área de aplicación de estas normas	5
2. Contratos	5
3. Control y certificación	6
4. Etiquetado.....	6
III. Reglamentos generales de la producción	7
1. Exigencias generales a las empresas procesadoras	7
2. Ingredientes, aditivos y coadyuvantes de procesamiento	7
3. Procedimientos de procesamiento	9
4. Embalajes	10
5. Almacenaje, envase y transporte	11
6. Limpieza e higiene	11
7. Control de plagas.....	11
8. Garantía de calidad y control de sustancias nocivas	12
9. Documentación y comprobación obligatoria.....	12
IV. Responsabilidad social	13
1. Derechos humanos.....	13
2. Trabajo forzado	13
3. Libertad de reunión, acceso a sindicatos	13
4. Equidad.....	13
5. Trabajo infantil	13
6. Salud y seguridad	13
7. Condiciones laborales.....	14
Anexos – Procesamiento.....	15
Anexo 1: Densidad de carga	15
Anexo 2: Forrajes autorizados	16
Anexo 3: Productos permitidos para el control de plagas.....	18

Prefacio

La agricultura orgánica reconocida según las Normas de la Asociación Naturland, ha adquirido un grado firme de importancia. Si comparamos la primera versión de las “Normas para la agricultura orgánica”, que datan del 1982 cuando se fundó la Asociación, con la versión actual, obtenemos un espejo que refleja dinamismo y capacidad de desarrollo, por un lado, y por otro lado constancia y consecuencia de esta forma contemporánea de agricultura. El desarrollo de normas y su implementación práctica, es la clave de las actividades de una Asociación para la agricultura orgánica. Las normas tienen que comprobar su eficacia. Dichas normas tienen que ser flexibles, tanto modificables al cambio de condiciones como aplicables a nuevos sectores. El crecimiento de la asociación Naturland y de sus respectivas organizaciones refleja desde su fundación el éxito de sus actividades, lo que confirma la amplia aceptación y valoración de esta forma de producción por parte de agricultores, productores de alimentos y consumidores.

Normas para sectores especiales

La Asociación Naturland introdujo sus normas mucho antes de que la Unión Europea aprobara las primeras reglamentaciones para la agricultura orgánica. El consecuente perfeccionamiento de nuestras normas sigue dando hoy importantes impulsos, ideas e incentivos que son tomados en cuenta en la legislación correspondiente.

Hoy en día las Normas de Naturland para la agricultura orgánica ya no se limitan a cubrir sólo una determinada forma de agricultura, como se indica concretamente en las ramas de producción vegetal y producción pecuaria. Ya hace tiempo Naturland elaboró normas para muchos sectores especiales, p.ej.: horticultura, viticultura, apicultura, recolección de especies silvestres, acuicultura, etc., tomando en cuenta los alcances y la amplitud de estos principios, hoy en día las Normas de Naturland incluyen también el sector post-cosecha, es decir, el procesamiento de los productos. La producción y el procesamiento de alimentos como p.ej.: productos de panadería y pastelería, leche y productos lácteos, cerveza, embutidos etc., ya se encuentran reglamentados en las normas de cada rama. El punto central de Naturland es el sector alimenticio, pero también otros sectores como el manejo ecológico de bosques y el procesamiento de madera también han sido definidos por las normas.

La fidelidad con el principio holístico

Para el perfeccionamiento consecuente de las normas es determinante que la agricultura orgánica, según las Normas de Naturland, respete los principios originales, resista la influencia de tendencias pasajeras y que en la búsqueda de éxitos a corto plazo no haga concesiones que atenten contra los contenidos elementales.

Las normas sólo definen el marco exterior. La agricultura orgánica no puede funcionar sólo a base de reglamentos y normas, lo esencial son los objetivos comunes de todos los actores. En la práctica se necesitan indicaciones exactas, sobre todo obligatorias, que en su implementación sean flexibles ante la situación específica de cada empresa. Los expertos - agricultores, consumidores, procesadores y científicos- que participan en la elaboración y desarrollo de las Normas de Naturland han sabido enfrentar este desafío con éxito. Los fundamentos centrales establecidos por la agricultura orgánica definen el marco exterior de las normas, representan el ideal de manejar con cuidado y responsabilidad nuestros recursos vitales. El principio integral, el manejo sostenible de recursos, la protección de la naturaleza y del clima, la conservación y protección de los suelos, aire y agua, y la protección del consumidor, es el punto central de las Normas de Naturland.

Las Normas de Naturland: La base para la certificación

Las normas son duraderas y efectivas cuando se les somete a prueba creíble y luego se implementan consecuentemente. Las decisiones hay que tomarlas de forma neutral y sin influencias exteriores. Todo eso queda garantizado tanto por las instancias independientes y responsables de sus propios actos -Comisión de Normas, agencia de control y Comisión de Certificación- como de los gremios constituidos por diferentes grupos de interés, tales como científicos, agricultores y consumidores. Supervisión independiente e implementación consecuente de las Normas de Naturland son la base para la elaboración de productos de calidad especial, proceso que abarca también aspectos de protección de la naturaleza y medio ambiente. Esto se documenta por el logotipo de Naturland.

Garantía de calidad en Naturland a nivel nacional e internacional

Tanto para el productor, procesador como para el consumidor, el reconocimiento por parte de Naturland representa un fiable sistema de control de calidad para una certificación segura, desde la fase de producción hasta el producto acabado.

La Asociación Naturland es miembro de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM) que define las normas básicas tanto para el sector productivo como también para el sector de procesamiento. Naturland fue la primera asociación certificadora alemana en aprobar el proceso de certificación independiente por la IFOAM y está acreditada por dicha federación desde 1997. A parte de ello se obtuvo en 1998 la acreditación según la Norma Europea DIN EN 45011/ISO 65.

Parte C. Normas generales para el procesamiento y la transformación

I. Objetivos

Las empresas procesadoras de productos originarios de la agricultura orgánica producen alimentos, estimulantes, alimentos para animales y artículos de consumo. Así dan continuidad a los esfuerzos de los agricultores orgánicos, para conservar a largo plazo las condiciones de vida natural de las plantas, los animales y del ser humano. También todos los que aplican estas normas contribuyen de manera activa a la conservación del medio ambiente y de los recursos naturales.

Los objetivos del procesamiento de productos procedentes de la agricultura orgánica según estas normas, son en lo posible, mantener las sustancias valiosas del producto, lograr una alta calidad sensorial, así como asegurar un alimento sano. Las normas para el procesamiento deberán garantizar en el producto final, un alto estándar fisiológico-nutricional y orgánico. A su vez se deberá lograr un alto grado de compatibilidad social en los procesos de comercialización y procesamiento.

Mediante la máxima transparencia se deberá proteger al consumidor ante cualquier tipo de engaño y fraude.

Se deberá emplear exclusivamente maquinaria y procedimientos;

- que no generen en los alimentos sustancias nocivas para la salud;
- que aseguren un uso racional de los recursos naturales como agua, aire y fuentes energéticas;
- que no perjudiquen la salud de las personas involucradas en la producción.

Los diferentes pasos en la elaboración y transformación de productos según estas normas, se deberán optimizar continuamente, tomando en cuenta conocimientos científicos.

II. Contratos y procedimientos de la certificación

1. Área de aplicación de estas normas

Estas normas son obligatorias para todas las empresas que han firmado un contrato de sublicencia con Naturland. Ellas describen las exigencias mínimas que deberán ser respetadas para la elaboración y la transformación de materias primas de alimentos y estimulantes procesados. Las normas para el procesamiento rigen igualmente para el procesamiento de productos que no están directamente destinados al consumo humano (p.ej. artículos/objetos de necesidad).

Tendrá validez siempre la versión actualizada de las normas, debidamente aprobada por los gremios de la Asociación Naturland.

La Asociación pondrá en conocimiento a las empresas procesadoras de cualquier cambio que se introduzca de estas normas.

Tienen validez los reglamentos legales, especialmente el Reglamento (CE) N° 834/2007 y 889/2008 para la agricultura orgánica y sus modificaciones correspondientes, así como el Código de Alimentos y Forrajes (LFGB – por sus siglas en alemán).

Naturland – Asociación para la agricultura orgánica - se reserva el derecho de modificar las normas. Cualquier modificación se realizará de acuerdo a la práctica y se comunicará a tiempo. Las empresas procesadoras tienen la obligación de comunicar cualquier tipo de preguntas o dudas a Naturland. Solamente actuando conjuntamente y en cooperación se pueden ir desarrollando las normas según los reglamentos orgánicos.

2. Contratos

Con la firma del contrato de sublicencia, la empresa procesadora se comprometen a respetar desde el inicio las normas de procesamiento y adicionalmente a respetar las normas de procesamiento para grupos de productos específicos. (Éstas están disponibles en la sede central de Naturland – Asociación para la agricultura orgánica, Kleinhadener Weg 1, 82166 Gräfelfing, Alemania o en la página web: www.naturland.de o por e-mail: naturland@naturland.de).

El contrato de sublicencia regula también el uso del logotipo de Naturland.

3. Control y certificación

Las exigencias de control a las empresas procesadoras corresponden por lo menos a las disposiciones del Reglamento (CE) N° 834/2007 y 889/2008 y a las Normas de Naturland C. III. 9. El cumplimiento de las normas, así como de los reglamentos legales, se comprueban mediante visitas a las empresas por personal encargado por la Asociación Naturland, con o sin previo aviso y por lo menos una vez al año. A estas personas se les deben facilitar acceso ilimitado a todas las secciones de la empresa. Cuando se requiera se deben presentar todos los documentos que conciernan a los productos y dar las informaciones respectivas. Si la empresa (titular de la licencia) encarga a terceros por la prestación de servicios (p.ej. preparación, almacenamiento, procesamiento, transporte), ella debe tomar las medidas necesarias (p.ej. firmar un contrato de prestación de servicios) para asegurar la aplicación de las normas y que su cumplimiento pueda ser controlado por Naturland.

En adición a esto, en la inspección se debe controlar:

- que el etiquetado corresponda a los reglamentos de Naturland;
- que se lleve un diario de producción.

Tienen validez las obligaciones detalladas para la documentación del Reglamento (CE) N° 834/2007 y 889/2008. Mediante el aviso anual de certificación, la Comisión de Certificación de Naturland confirma que la empresa procesadora cumple con las normas. Las infracciones de las normas vigentes por parte de la empresa procesadora, serán sancionadas según el catálogo de sanciones.

Cualquier queja que concierna a requerimientos de la certificación por Naturland, generalmente pueden ser dirigidas a la directiva de Naturland en la sede central en Gräfelfing.

4. Etiquetado

El etiquetado de alimentos, estimulantes, alimentos para animales y artículos de necesidad con indicación de "Naturland", o a la certificación por Naturland, o bien usando el logotipo de Naturland a base de un contrato de sublicencia vigente, es posible siempre que las materias primas y los ingredientes hayan sido producidos y procesados conforme a las Normas de Naturland, así como a las normas adicionales vigentes para grupos de productos específicos. Productos procesados cuyos ingredientes y materias primas corresponden al menos a los requisitos de origen mencionado en la parte C.III. 2.2, pueden ser etiquetados con el logotipo de Naturland.

El etiquetado de los productos hace posible identificar a la persona/empresa que introduce el producto al mercado y que es responsable por el producto ante la ley. Las exigencias del Reglamento (CE) N° 834/2007 y 889/2008 respectivamente al uso del logotipo comunitario de la UE y las declaraciones de origen (lugar de producción de las materias primas agrícolas) deben ser respetadas.

El etiquetado y la declaración de los ingredientes se harán conforme a la verdad, de manera clara y comparable. Todos los ingredientes (incluyendo los ingredientes compuestos) tienen que figurar de manera completa y en el orden de su proporción al peso total. Para especias y condimentos se puede usar el término de tipo, si su porcentaje al peso del producto es menor al 2%. En particular, se prestará especial atención en declarar el uso de sal comestible yodada, gelatina, aromatizantes y azúcar en preparaciones de frutas. Para el consumidor debe estar claro cuales de los ingredientes proceden de la agricultura orgánica. Aditivos figurarán con su nombre completo.

La producción con el logotipo de Naturland puede ser etiquetada suelta o en surtido. Los productos que se venden tanto sueltos como también en surtido, se deben marcar de manera clara e inconfundible para el cliente, separando estos productos visualmente y físicamente del otro surtido.

El etiquetado del producto debe ser claro, verdadero e inconfundible.

Otras condiciones para el etiquetado están reguladas en las Normas de Naturland para el procesamiento de grupos de productos específicos.

A aquellos procesadores (circulantes) que tienen contratos de suministro y de trabajos previos con otras empresas, se les recomienda la declaración "elaborado por... por encargo de", para mayor información al cliente.

III. Reglamentos generales de la producción

1. Exigencias generales a las empresas procesadoras

Además de las empresas procesadoras, que elaboran y/o transforman exclusivamente productos según las Normas de Naturland, existen empresas que, después de concertar con Naturland, producen sólo una parte de su surtido de productos según lo establecido en estas normas. A largo plazo deberá tenderse a adecuar todo el surtido de productos a estas normas.

Entretanto, estas empresas deben garantizar conforme a estas normas una separación clara de las materias primas, ingredientes y artículos crudos producidos y aquellos de origen de producción convencional. Esto significa concretamente:

- Los diferentes pasos del procesamiento deben ser ejecutados en secuencias cerradas por partidas enteras y deben estar separadas en forma espacial o temporal de secuencias de procesamientos similares para productos convencionales.
- Los productos Naturland deben ser elaborados en lo posible antes de los productos convencionales. Si esto no es posible, se realizará una limpieza general de las máquinas y herramientas antes del procesamiento del producto orgánico (esto significa que se dejarán las máquinas en funcionamiento al vacío o con cierta cantidad de producto orgánico como descarte).
- Si se usa en el procesamiento convencional materias primas, aditivos o coadyuvantes del procesamiento manipuladas genéticamente, lo mismo debe ser indicada a Naturland. Se debe descartar el riesgo de posible contaminación, dado el caso a base de medidas adicionales de la garantía de calidad (trazabilidad, análisis, etc.).

Cada empresa procesadora que comercializa productos orgánicos debe asegurarse de tomar todas las medidas para evitar una contaminación de los productos o del medio ambiente con sustancias prohibidas. Esto incluye, tanto la contaminación con sustancias prohibidas, como también posibles contaminaciones con sustancias permitidas, por ejemplo a causa del uso incorrecto. El tipo de medida y la realización se documentarán de manera clara para la entidad de control.

- Aquellos procesos de trabajo que no se ejecutan frecuentemente deberán ser notificados anticipadamente, en plazos acordados con Naturland.
- En el surtido entero no deben aparecer productos paralelos, lo cual significa que el surtido elaborado según las Normas de Naturland deberá diferenciarse del restante surtido de productos con respecto al nombre del producto, la forma y/o el embalaje.

2. Ingredientes, aditivos y coadyuvantes de procesamiento

2.1 Generalidades

Ingredientes para el procesamiento de productos de la agricultura orgánica pueden ser tanto de origen agrícola como no agrícola.

Las normas de procesamiento para grupos de productos específicos contienen listas positivas con los ingredientes, sustancias coadyuvantes al procesamiento y aditivos permitidos.

Es prohibido el tratamiento de las materias primas, ingredientes, artículos crudos, aditivos y coadyuvantes del procesamiento con microondas o rayos ionizados.

La empresa procesadora garantizará que aquellas sustancias y procedimientos no se apliquen ni en forma directa (como materias primas, ingredientes, artículos crudos, aditivos o coadyuvantes del procesamiento) ni indirecta (a través de productos semi-elaborados) en el procesamiento de productos elaborados bajo estas normas.

Exclusión de tecnología transgénica

Organismos que han sido genéticamente manipulados (OGM), así como sus derivados no son compatibles con la agricultura orgánica. Productos fabricados de acuerdo a las Normas de Naturland, deberán ser elaborados sin emplear organismos de ingeniería genética (OGM) y/o derivados de este tipo de organismos.

Un derivado de OGM es una sustancia que ha sido elaborada con un OGM sin contener un OGM en sí. "El uso de OGM o de derivados de OGM" se define como el uso de dichos como; alimento, ingrediente de alimentos (incluyendo aromas y sustancias adicionales), sustancias coadyuvantes en el procesamiento (incluyendo medios de extracción), forraje, mezclas de forraje, materia prima para forraje, sustancias

adicionales de forraje, así como sustancias coadyuvantes para la elaboración de forraje, determinados productos para alimentación animal, productos fitosanitarios, fertilizantes, mejoradores de suelos, semillas y simientes, material de reproducción vegetativo y animales.

Esto significa para la interpretación correcta de esa norma: 1. Organismo: cada unidad biológica capaz de reproducirse o transmitir material genético. 2. Organismos que han sido manipulados genéticamente (OGM): un organismo, que su material genético ha sido manipulado en una forma que no es posible en forma natural por medio de cruza y/o por recombinaciones naturales.

También si una contaminación de los productos orgánicos por OGM ha ocurrido sin intención, esto puede influir en el nivel de certificación.

Indicaciones acerca de la tecnología transgénica que aparecen en el contexto de las normas (p.ej. en los envases) se limitan a la declaración “sin uso de OGM”.

No utilización de nanopartículas

Naturland entiende como nanopartículas: aquellas sustancias diseñadas consciente y deliberadamente por la intervención humana (antropogénicas), manufacturadas o creadas técnicamente con el fin de obtener algunas propiedades muy específicas (p.ej. forma, características superficiales o características químicas) en el rango nano (aprox. 1-300nm al menos en una dimensión). Las partículas que tienen un diámetro mayor pueden clasificarse también en esta categoría, en el caso de que muestren también algunos efectos nano específicos.

Se excluyen de esta definición aquellas partículas (de rango nano) que se hayan producido al azar, a partir de métodos tradicionales de procesamiento (homogenización, molienda, operaciones de espumado o congelado) o que puedan encontrarse de manera natural en el medio ambiente (p.ej. partículas en suspensión, polvo de volcanes), o en los alimentos (p.ej. azúcares simples, aminoácidos o ácidos grasos).

Los efectos de las nanopartículas sobre la salud humana y sobre el medio ambiente son hasta ahora desconocidos. Por eso los productos certificados por Naturland deben ser elaborados en la producción y procesamiento sin el uso de nano partículas antropogénicas. Esto incluye también empaques que contengan nanopartículas.

2.2 Ingredientes de origen agropecuario (lista de prioridades)

Los productos que llevan el logotipo de Naturland o cualquier indicio de Naturland o de la certificación de Naturland, contienen materia prima certificada por Naturland. En caso de que tal materia prima no abastezca (en cuanto a la calidad y cantidad), se podrá solicitar el uso de ingredientes de otra procedencia, respetando la lista de preferencias que se señalan a continuación.

Esto incluye aditivos comestibles y sustancias coadyuvantes al procesamiento de origen agropecuario.

2.2.1 Origen

- a. Se debe dar la máxima prioridad en el uso de materias primas e ingredientes certificados directamente por Naturland. Otras materias primas e ingredientes certificados, según una certificación que Naturland considere equivalente, se pueden usar sin limitaciones previa autorización escrita de Naturland.
- b. Si tales productos no están disponibles se pueden usar materias primas recertificadas¹ por Naturland e ingredientes certificados por otras certificadoras, previa autorización de Naturland.
- c. En caso de que las materias primas y los artículos crudos según a. y b. no estén disponibles se puede usar, en casos excepcionales y sólo durante un plazo limitado, materias primas y artículos crudos, que al menos cumplan los requisitos legales para productos orgánicos bajo las leyes vigentes respectivas (p.ej. reglamento de la UE, USDA NOP). Para ello se precisa de la previa autorización escrita de Naturland. La empresa procesadora tiene la obligación de reemplazar lo más pronto posible, dichas materias primas y artículos crudos por otros ingredientes certificados por Naturland.
- d. Ingredientes convencionales solamente se podrán usar con previa autorización de Naturland y hasta un límite máximo de contenido en el producto final de un 5% (sin contar agua y sal). Esto solamente cuando no hay materiales de origen orgánico y los ingredientes no son modificados genéticamente.

El cálculo del porcentaje de los ingredientes se realiza en relación a la parte del peso total que tienen los ingredientes en el momento de su uso en el procesamiento del producto.

¹ Recertificación significa una certificación de materia prima o ingredientes por un plazo limitado, a base de una documentación disponible (p.ej. informes de inspección) por terceros, que en un principio no se realizó por parte de Naturland.

Periódicamente, Naturland realiza evaluaciones para saber cuales ingredientes están disponibles y en qué calidades. Posibles autorizaciones otorgadas a base de la lista de prioridades son temporales.

2.2.2 Ingredientes preprocesados y compuestos

Para ingredientes preprocesados las normas para el procesamiento y la transformación de productos específicos son obligatorias, en caso que no existieran, son vigentes las normas generales de procesamiento.

Ingredientes compuestos son aquellos que en el procesamiento de un producto solamente son utilizados por razones tecnológicas. El consumo de dichos ingredientes compuestos no es posible sin su previo procesamiento.

El uso de ingredientes compuestos en productos con indicación a Naturland y la misma identificación de los ingredientes compuestos deben ser verificados y decididos en cada caso particular. Una autorización general no es posible por razones de la garantía de calidad.

2.3 Ingredientes de origen no agrícola y sustancias coadyuvantes al procesamiento

La definición de aditivos y sustancias coadyuvantes técnicas son reguladas en el Código de Alimentos y Forrajes (LFGB – por sus siglas en alemán).

Para el procesamiento de productos de agricultura orgánica son permitidos los siguientes productos de origen no agrícola:

- El uso general de aromatizantes no es permitido. Sólo en casos particulares, que son claramente definidos en las normas para el procesamiento de productos específicos, se permite el uso de aromatizantes naturales, tomando en cuenta las respectivas disposiciones.
- Agua en calidad de agua potable;
- Sal comestible, sal comestible yodada (se permite el uso de carbonato de calcio (E 170) como antiaglutinante).;
- Cultivos de microorganismos (Según disponibilidad se debe usar microorganismos producidos sobre sustrato orgánico o bien sustrato que cumpla los requerimientos de estas normas.);
- Enzimas;
- Aditivos a comestibles;
- Minerales, microelementos, vitaminas u otras sustancias elaboradas mediante enriquecimiento o aislamiento (Su uso es sujeto a los reglamentos legales.).

Las normas para el procesamiento de grupos de productos específicos contienen listas positivas con los ingredientes, aditivos y sustancias coadyuvantes al procesamiento permitido.

Hasta que no se hayan formulado normas para el procesamiento de grupos de productos específicos, es obligatorio solicitar a Naturland el uso de aditivos y sustancias coadyuvantes, en particular el uso de aromas y enzimas. Las autorizaciones se otorgarán a base de un catálogo de criterios².

3. Procedimientos de procesamiento

Generalmente se permite los siguientes procedimientos de procesamiento:

- Métodos mecánicos y físicos;
- Métodos biológicos;
- Ahumar;
- Extracción (exclusivamente utilizando agua, etanol, aceites vegetales y grasas animales, vinagre, dióxido de carbono (CO₂), nitrógeno y ácido de carbono, las sustancias extractivas deben cumplir la calidad de alimentos y ser aptas para la extracción);
- Precipitación;
- Filtración sólo con materiales libres de amianto y mientras sea garantizado que el proceso de filtración no perjudique la calidad del producto; Antes de emplear técnicas de filtración a base de reacciones químicas que modifiquen la estructura molecular de los alimentos, se debe solicitar una autorización.

² El catálogo de criterios se puede pedir a Naturland.

Es prohibido el uso de microondas, de rayos ionizados, así como organismos genéticamente manipulados (plantas animales u otros), partes de organismos genéticamente manipulados o células (material genético y otras) y productos de organismos genéticamente manipulados o células.

Más reglamentos acerca de los procedimientos de procesamiento son definidos en las normas de procesamiento para grupos de productos específicos.

4. Embalajes

El cumplimiento de los requisitos establecidos en las normativas legales es la base para la elección de los embalajes correctos a utilizarse para los productos alimenticios certificados por Naturland. Entre dichas normativas están p.ej. los requisitos de ley sobre los materiales de empaque establecidos por la Comisión Europea (www.ec.europa.eu), las disposiciones del Reglamento UE 1935/2004 (Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos), el Reglamento UE 2023/2006 sobre buenas prácticas de manufactura (BMP), así como las disposiciones nacionales sobre productos alimenticios, implementos y piensos (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) y disposiciones específicas sobre determinados materiales de empaque, cómo los materiales sintéticos³. Además de ellas, se deben cumplir las disposiciones del Reglamento europeo para la producción ecológica 889/2008.

Por cuanto para los alimentos certificados por Naturland se busca lograr la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena productiva, para la selección de los empaques adecuados se debe también poner atención al uso cuidadoso de las materias primas y a la minimización de la contaminación del medio ambiente durante la fabricación, uso y eliminación de los materiales de empaque.

Por ello, el uso de los envases debe limitarse a asegurar el cumplimiento de las exigencias de higiene y a mantener los atributos de calidad sensorial y de salud de los productos envasados. La calidad del producto no debe verse influida por el material de empaque utilizado (p.ej. por medio del paso de materiales como la tinta o algún suavizante). No se deben utilizar materiales de empaque que contengan, o que hayan estado en contacto con pesticidas sintéticos, conservantes o desinfectantes.

Al escoger los empaques adecuados para los productos certificados por Naturland se deben tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- El empaque debe haber sido elaborado de manera respetuosa del medio ambiente y debe también poder ser eliminado / reciclado de la misma manera.
- El tamaño y peso del envase deben reducirse al mínimo. Se trata de utilizar tan poco material de empaque como sea posible.
- Solo se dejará de utilizar envases re-utilizables cuando ello no sea posible o no tenga sentido (p.ej. en caso de medios de transporte ineficientes).
- Se debe preferir los envases que contengan un alto porcentaje de materiales reciclables o renovables, por encima de aquellos elaborados en base a materiales de origen fósil, recursos no renovables como los metales o materiales sintéticos derivados del petróleo.
- No se debe utilizar envases que contengan cloro, metales o aluminio. El uso de corcho tratado con cloro no está permitido.
- Se recomienda el uso de plásticos orgánicos, pero que hayan sido elaborados sin uso de materias primas genéticamente modificadas. El fabricante o el proveedor de los envases deberá confirmar que no ha utilizado ningún OGM (ni sus derivados) para la elaboración de los envases (por medio de una declaración jurada ante la entidad de control).
- Para la impresión, se debe escoger tintas que no contengan solventes nocivos
- Se debe buscar que los materiales de empaque sean reutilizables, p.ej. envases de vidrio, vasijas o combustible de reserva.
- Se permite el uso de empaques en atmósfera modificada (MAP Modified Atmosphere Packaging), con una mezcla de oxígeno, dióxido de carbono y nitrógeno.
- No se permite la radiación (eléctrica o ionizante) de los empaques

Para la selección de los empaques más adecuados, puede ser de mucha ayuda la guía que proporciona el documento “Nachhaltige Verpackung von Bio-Lebensmitteln – Ein Leitfaden für Unternehmen“

³ A partir del 1. Mayo 2011, entra en vigencia con carácter obligatorio el Reglamento UE 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. El Reglamento UE 2002/72 queda derogado. Por favor recuerde solicitar al fabricante de sus empaques la declaración de conformidad requerida por este Reglamento.

(Empaques sostenibles para productos alimenticios, una guía para las empresas”), elaborado por la organización alemana Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW). Usted puede acceder a este texto en nuestra página web (www.naturland.de).

5. Almacenaje, envase y transporte

Los productos, o sean las materias primas, ingredientes y los artículos crudos elaborados según estas normas, deben ser almacenados y transportados de tal manera que sean minimizadas posibles perjuicios de calidad o también cargas medioambientales. Por ello las distancias de transporte deberán ser cortas. El almacenamiento bajo condiciones especiales es permitido (ambiente controlado, control de temperatura y humedad, así como la deshidratación del producto a almacenar).

No se podrán usar almacenes, recipientes o silos que tengan presencia de p.ej. productos OGM, fungicidas sintéticos, conservantes o sustancias nocivas para la eliminación de insectos en alimentos.

Durante el almacenaje y el transporte, los productos deben ser claramente e inconfundiblemente etiquetados; esto es válido especialmente para empresas que aparte de productos elaborados orgánicamente, también almacenan, elaboran y transportan productos convencionales.

La mezcla de materias primas no producidas según estas normas debe ser excluida.

6. Limpieza e higiene

La limpieza de las instalaciones de la empresa, así como de las herramientas y máquinas, se realizará en condiciones higiénicas correctas y en lo posible en condiciones óptimas para la preservación del medio ambiente. Se realizará un sondeo higiénico exacto durante la primera inspección de control, que entre otros debe contemplar los siguientes aspectos:

- Los ambientes a ser limpiados
- Frecuencia de limpiezas a efectuarse
- Detergentes y su composición
- Personal responsable de la limpieza

Cada empresa procesadora debe asegurarse de tomar todas las medidas necesarias para evitar una contaminación de los productos con detergentes. Naturland tiene el derecho de prohibir ciertas tecnologías y productos de limpieza. El método de limpieza y los detergentes usados se documentarán de manera clara para la agencia de control.

En caso de duda, los métodos y productos de limpieza deben ser aclarados con Naturland.

7. Control de plagas

Medidas de prevención deben ser efectuadas en forma íntegra y con cuidado para evitar la presencia de plagas, lo cual se debe documentar mediante un monitoreo. En caso de detectar una infección - si se puede identificar y eliminar el foco de infección a tiempo - en la mayoría de los casos bastan medidas reforzadas de limpieza. En el caso de que medidas de controles adicionales sean inevitables, se debe dar preferencia para la erradicación a métodos mecánico-físicos antes que la aplicación de sustancias químicas.

El uso de medios químicos de protección de almacenes, especialmente el uso de óxido de etileno, bromo metílico, fosfito de aluminio y Lindan es prohibido. Una relación de las sustancias permitidas se encuentra en el anexo 3. En caso de que medidas de fumigación sean necesarias, se solicitará una autorización previa a Naturland, dando a conocer la sustancia a aplicar, el período de espera previsto y la fecha de aplicación.

Al contratar empresas especializadas en el control de plagas se les debe informar sobre las Normas de Naturland. Las medidas de control propuestas deben ser presentadas a Naturland para su evaluación y autorización.

Al tomar medidas de control de plagas se debe asegurar siempre, que los productos producidos según las Normas de Naturland no tengan contacto directo ni indirecto con sustancias no permitidas. Se tomarán las precauciones correspondientes, que impidan o eviten una posible contaminación de los productos. Esto se refiere a las edificaciones, construcciones e instalaciones o bien herramientas/equipamiento que se usan para elaborar productos según las Normas de Naturland.

Cuando en la elaboración de productos según las Normas de Naturland se emplean de manera directa sustancias o tecnologías no permitidas, tales productos no se pueden etiquetar con indicación de las Normas de Naturland o usando el logotipo de Naturland.

8. Garantía de calidad y control de sustancias nocivas

En la producción agropecuaria según las Normas de Naturland, serán evitados en lo posible, procedimientos y sustancias que perjudiquen el medio ambiente. Sin embargo, debido a la carga medioambiental en general, sustancias nocivas pueden introducirse también en productos elaborados orgánicamente.

Como medida adicional de la garantía de calidad, Naturland recomienda a los procesadores y los comerciantes de llevar a cabo muestras al azar de los productos orgánicos para verificar posibles sustancias nocivas. Para evitar contaminaciones con sustancias no permitidas, respectivamente sustancias que puedan perjudicar la calidad de los productos orgánicos, puede ser necesario tomar ciertas medidas preventivas. Cuando parece probable que la calidad de los productos se ha afectado considerablemente, se debe informar a Naturland. Naturland puede exigir un análisis correspondiente para identificar la contaminación o bien la fuente de dicha, disponiendo de otras medidas si es necesario.

Cualquier queja por parte de terceros que se dirija a la empresa y que concierna a requerimientos de la certificación por Naturland debe ser investigada, además se deben documentar dicha queja y las medidas tomadas.

El personal debe recibir periódicamente y de manera adecuada capacitaciones sobre las particularidades del procesamiento orgánico.

9. Documentación y comprobación obligatoria

Para su propio aseguramiento y para comprobar el cumplimiento de las Normas de Naturland, cada empresa debe tener disponibles los siguientes documentos e informaciones, siempre actualizados y con efecto retroactivo:

- Listado de todos los productos con indicación de todos los ingredientes y calidad de certificación;
- Listado de los suministradores con indicación de las materias primas y su certificación;
- Resumen del sistema de garantía de calidad, incluyendo los resultados de controles/análisis;
- Relación de las capacitaciones realizadas sobre producción orgánica y las Normas de Naturland;
- Listado de todos los materiales de embalaje usados;
- Listado de todos los detergentes y pesticidas/insecticidas;
- Resumen de todos los procedimientos del procesamiento;
- Resumen de las instalaciones de producción, almacén, maquinaria, y herramientas con sus respectivas funciones.

Cualquier queja por parte de terceros que se dirija a la empresa y que concierna a requerimientos de la certificación por Naturland debe ser investigada, además se deben documentar dicha queja y las medidas tomadas.

IV. Responsabilidad social

Las Normas de Naturland tienen la exigencia de ser holísticas, lo cual también incluye el trato social de las personas que viven y trabajan en las empresas.

1. Derechos humanos

Se deben respetar los derechos fundamentales de las personas que viven y trabajan en las empresas certificadas por Naturland. Estos derechos corresponderán al menos a los reglamentos nacionales, o bien a los derechos humanos según la Convención de las NNUU, a las convenciones y recomendaciones de la ILO (International Labour Organisation Conventions and Recommendations)⁴ y a las convenciones para los Derechos Infantiles de las NNUU⁵, en caso de que estos sean más exigentes.

Un producto que se haya producido bajo infracción de los derechos humanos y en casos obvios de injusticia social no se puede comercializar como producto certificado por Naturland.

2. Trabajo forzado

Las empresas se comprometen de descartar todo tipo de trabajo forzado o involuntario.

La empresa no puede retener ningún tipo de sueldo, bonificación, propiedad o documentación de los empleados para obligarles a quedarse en la empresa.

3. Libertad de reunión, acceso a sindicatos

Todos los empleados tienen el derecho y la libertad de reunirse y organizarse para defender sus intereses. Una persona no debe ser discriminada por ser miembro de un sindicato.

4. Equidad

En las empresas no debe existir una desigualdad en el trato de los empleados ya sea por las siguientes razones; raza, creencia, sexo, pertenencias o convicciones políticas.

Los empleados que realicen el mismo trabajo y asuman la misma responsabilidad deben recibir los mismos sueldos y oportunidades independientemente de su sexo, color de piel y confesión.

5. Trabajo infantil

Ninguna empresa podrá contratar a niños. Niños podrán colaborar en la empresa de su familia o de sus vecinos sólo si las siguientes condiciones están garantidas:

- El trabajo no es peligroso y no perjudica la salud ni la seguridad de los niños.
- El trabajo no compromete el desarrollo escolar, moral, social ni físico de los niños.
- Durante el trabajo los niños deben ser supervisados por adultos, o bien autorizados por un titular de la patria potestad.

6. Salud y seguridad

Todos los trabajadores, empleados y sus familias deben tener acceso a agua potable, alimentación, alojamiento y servicios médicos básicos.

El patrón asume la responsabilidad por la seguridad y la salud en el lugar de trabajo. Esto puede incluir cursos de capacitación para los empleados para sensibilizarlos con respecto a posibles peligros en el lugar del trabajo. Empresas con más de 10 empleados deben elaborar una política de "seguridad en el puesto de trabajo."

⁴ <http://www.ilo.org/declaration/lang--es/index.htm>

⁵ <http://www2.ohchr.org/spanish/law/crc.htm>

7. Condiciones laborales

Los empleados en el sentido de estas normas son, aparte de las personas con contrato permanente, también personas contratadas por temporadas, así como personas que trabajan en empresas subcontratadas.

Todas las empresas se comprometen a cumplir los siguientes requerimientos⁶:

7.1 Contratos

Todos los empleados reciben un contrato laboral por escrito lo cual regula las condiciones de la relación laboral⁷. El patrón debe documentar las relaciones laborales y los contratos, de manera que en cualquier momento puedan ser chequeados. El contrato laboral tiene que regular por lo menos los siguientes puntos: descripción del trabajo, marco y límites del trabajo, así como el tipo y el monto de sueldo. Las relaciones laborales con todos los empleados deben corresponder al menos a los requerimientos más exigentes de los reglamentos nacionales y de las normas de ILO respectivamente.

7.2 Igualdad de trato

Las diferentes formas de las relaciones laborales no deben llevar a un trato desigual de los empleados. Para todos los empleados – que realizan las mismas tareas y asumen la misma responsabilidad – tienen validez los mismos derechos y condiciones laborales, incluyendo servicios sociales y bonificaciones (véase IV.4.).

7.3 Sueldos

Los sueldos deben corresponder al menos a los sueldos mínimos nacionales de acuerdo a las leyes, o bien a los estándares industriales (en caso de empresas procesadoras). Los empleados reciben sus sueldos en efectivo o bien de otra manera deseada por ellos.

7.4 Pagos para alimentación y alojamiento

Los empleados pueden decidir libremente, si prefieren recibir una parte de su sueldo mediante alojamiento, alimentación u otros servicios prestados por la empresa. El contravalor de estos servicios será justo y adecuado. No se permite una reducción obligatoria del sueldo mínimo por la empresa.

7.5 Horarios laborales

Para facilitar la flexibilidad y las horas extras durante las temporadas altas (p.ej. cosecha) se debe fijar un límite de horas laborales anuales, o bien llegar a un acuerdo sobre el trabajo en temporadas altas (máx. de 6 semanas). Este acuerdo debe corresponder a las leyes nacionales y a la Convención ILO C184.

7.6 Servicios sociales

El patrón asegurará que sus empleados tengan seguridad básica en caso de maternidad, enfermedad y al jubilarse. Cada empresa con más de 10 empleados debe elaborar una política de sueldos y seguridad social, a la cual todos los empleados tendrán acceso.

7.7 Capacitación / Perfeccionamiento profesional

La empresa debe ofrecer posibilidades de capacitación y/o de formación profesional a sus empleados.

⁶ Naturland puede llegar a la conclusión que en ciertos países el control estatal de las condiciones laborales o los servicios de capacitación profesional abiertos para el público son suficientes para asegurar el cumplimiento de estas normas.

⁷ También para empleados no registrados se deben hacer acuerdos obligatorios, en este caso especial no necesariamente por escrito. Además se debe informarles sobre sus derechos.

Anexos – Procesamiento

Anexo 1: Densidad de carga

Estas recomendaciones para las densidades máximas y tamaños de grupos de animales a sacrificar durante el transporte se adaptan a las indicaciones del *Deutscher Tierschutzbund* (Asociación Alemana para la Protección de Animales)

Especie de animal y peso vivo	núm. max. de animales por m ² superficie de carga
cerdos	
hasta 30 kg	3
30 - 70 kg	2
más de 70 kg	1
ganado bovino	
hasta 200 kg	0,9
200 - 500 kg	0,7
más de 500 kg	0,4
ovejas/cabras	
hasta 30 kg	3
30 - 70 kg	1,5
más de 70 kg	1
caballos	
hasta 200 kg	0,7
más de 200 kg	0,4
aves de corral	
hasta 1,5 kg	10
1,5 - 5 kg	7
5,0 - 10,0 kg	4
más de 10,0 kg	2

A parte de las indicaciones sobre la densidad se debe respetar los siguientes tamaños de grupos:

- Ganado vacuno hasta 100 kg 15 animales
- Ganado vacuno a partir de 100 kg 8 animales
- Cerdos a partir de 60 kg 15 animales (machos y hembras viejas se transportan por separado)
- Caballos 5 animales
- Ovejas 30 animales

Anexo 2: Forrajes autorizados

Si adicionalmente se compran forrajes, estos deberán ser certificados por Naturland o según una certificación que Naturland considere equivalente. Si tales no están disponibles se podrán adquirir, previa autorización por Naturland, forrajes de otras empresas agrícolas siguiendo las prioridades que se señala a continuación:

Origen

- a. Se debe dar la máxima prioridad al uso de materias primas e ingredientes certificados directamente por Naturland. Otras materias primas e ingredientes certificados según una certificación que Naturland considere equivalente, se pueden usar sin limitaciones, previa autorización escrita por Naturland.
- b. Si tales productos no están disponibles se pueden usar materias primas recertificadas⁸ por Naturland e ingredientes certificados por otras certificadoras, previa autorización de Naturland.
- c. En caso de que las materias primas y los artículos crudos según a. y b. no estén disponibles, se puede usar en casos excepcionales y sólo durante un plazo limitado, materias primas y artículos crudos, que al menos cumplan los requisitos legales para productos orgánicos bajo las leyes vigentes respectivas (p.ej. Reglamento de la UE, USDA NOP). Para ello se precisa de la previa autorización escrita de Naturland. La empresa procesadora tiene la obligación de reemplazar lo más pronto posible, dichas materias primas y artículos crudos por otros ingredientes certificados por Naturland.
- d. Ingredientes convencionales⁹.

Al usar productos no certificación por Naturland se pueden exigir, según grado de riesgo, medidas adicionales para la garantía de calidad (transparencia de conducta del producto, análisis).

Ingredientes permitidos de origen convencional

La proporción de ingredientes de origen agrícola se refiere, en caso de **forrajes**, al peso seco de la sustancia orgánica.

Para ganado vacuno, ovejas, cabras, caballos, animales silvestres criados y conejos:

En la elaboración de forrajes compuestos y certificados por Naturland, para los animales arriba mencionados, no se pueden usar ingredientes de producción agrícola convencional¹⁰.

Para cerdos y aves de corral:

Los alimentos de origen convencional que se permiten para el refuerzo proteínico de cerdos y aves de corral, considerando los siguientes límites¹¹ y sólo durante un período máximo que termina en 31.12.2011:

- 5% durante el período de tiempo del 01.01.2010 al 31.12.2011
- Semillas de lino, girasol y colza, tortas y residuos de colza¹²
 - Orujo (según disposiciones del Reglamento (CE) N° 889/2008)
 - Proteína de papa
 - Productos lácteos
 - Gluten y germinados de maíz y trigo
 - Melaza
 - Harina de algas marinas
 - Extractos y polvos de plantas
 - Extractos de proteínas vegetal (solamente para animales jóvenes)
 - Condimentos y hierbas

⁸ Recertificación significa una certificación de materia prima o ingredientes por un plazo limitado, a base de una documentación disponible (p.ej. informes de inspección) por terceros, que en un principio no se realizó por parte de Naturland.

⁹ Se deben respetar los requerimientos del Reglamento CE para la compra de productos convencionales.

¹⁰ Con excepción de las sustancias adicionales y complementarias permitidas para todas las especies de animales (vea abajo).

¹¹ Estos valores porcentuales se refieren a la proporción orgánica de los forrajes de producción agrícola y serán calculados anualmente.

¹² La extracción química (p.ej. mediante hexano) no se permite.

- Exclusivamente para la alimentación de animales jóvenes: pescado, otra fauna marina y sus productos derivados; (En caso de la fauna marina: solamente se permite productos de la pesca accidental/acompañante de la pesquería para el consumo humano u originado de los desperdicios de pescado procesado para el consumo humano.).

Limitada para aves de corral:

- Huevos y productos a base de huevos

Para especies de la acuicultura:

- Melaza
- Harina de algas marinas
- Extractos y polvos de plantas
- Extractos de proteínas vegetal (solamente para animales jóvenes)
- Condimentos y hierbas
- Pigmentos naturales (p.ej. en forma de caparazón de camarones, levadura *Phaffia*)¹³
- Antioxidantes naturales, como p.ej. tocoferoles (es obligatorio contar con la autorización previa por parte de Naturland)
- Harina/aceite de pescado (en caso de peces predadores con necesidad elevada de proteínas, parte del alimento suministrado debe ser de origen animal). Para este caso, se debe tomar en cuenta los siguientes principios:
 - Harina/aceite de pescado, en el cálculo para el etiquetado del producto, se considera ingrediente de origen no agrícola
 - Las exigencias (origen, cantidad en la ración) con respecto a la harina y el aceite de pescado usado con fines alimenticios están indicadas en las Normas de Naturland para la acuicultura orgánica.
 - Cuando en determinada región no se pueda obtener las cantidades o calidades necesarias de materia prima proveniente de una producción orgánica certificada (comprobación y notificación por parte de la empresa), se podrá solicitar el uso hasta un máximo de un 10% (de la ración diaria) de alimento vegetal de una producción convencional; para los siguientes productos: cereales, soya y mandioca/ yuca.

Hay que asegurar por medio de controles y análisis que el riesgo de contaminación de residuos sea limitado a un mínimo. De ninguna manera se puede sobrepasar los valores límites de la legislación alemana (vea Normas de Naturland para la acuicultura orgánica, A.I.6.) En caso de que no existen los respectivos valores límites, se debe referir a los valores de la OMS (Organización Mundial de la Salud) u otras entidades competentes.

¹³ La aplicación debe ser limitada al grado de pigmentación natural.

Anexo 3: Productos permitidos para el control de plagas

Medidas biológicas y biotecnológicas

- Fomento y movilización de enemigos naturales de agentes patógenos y parásitos de cultivos (p.ej. ácaros voraces, avispas icneumonidas);
- Trampas para insectos (p.ej. feromonas, láminas de colores);
- Defensas mecánicas (p.ej. trampas);
- Medios intimidatorios y de expulsamiento libres de sustancias químico-sintéticas (p.ej. aromatizantes).

Sustancias para el control de plagas animales

- Preparados de tipo viral, micótico y bacteriano (p.ej. *Bacillus thuringiensis*);
- Elaboración de *Azadirachta indica* (Neem);
- Extracto de piretro de *Chrysanthemum cinerariaefolium* (Está prohibido el empleo de piretroides sintéticos así como sinergentes.);
- Quassia de *Quassia amara*;
- Emulsiones de aceite (sin contener insecticidas químico-sintéticas) a base de aceites parafinados, aceites minerales y aceites vegetales;
- Jabón verde o blando;
- Gelatinas;
- Fosfato de hierro-III;
- Rodenticidas (p.ej. derivados de la cumarina) en una forma en que se evite la dispersión de la misma (cebos en trampas adecuadas);
- Cebos (en trampas adecuadas) para el control de hormigas y cucarachas.

Otros

- Etileno
- Alumbre de potasio (Kalinit)