



GUÍA PARA LA CERTIFICACIÓN

-ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS-

Para la elaboración y transformación de los productos ecológicos es necesario tener en cuenta distintos aspectos: separación, materias primas, etiquetado... a continuación se explican los más relevantes.

¿Qué medidas de separación deben mantenerse para producir alimentos ecológicos?

Los procedimientos de producción de alimentos, deben diseñarse y actualizarse identificando los puntos críticos, garantizando el cumplimiento de la normativa de la producción ecológica.

Estos procedimientos tienen que cumplirse, incluyendo como mínimo:

- Medidas de precaución para evitar el riesgo de contaminación producido por sustancias o productos no autorizados.
- Medidas de limpieza adecuadas, vigilando su eficacia y registrándolas.
- Garantías de que no se comercializan productos no ecológicos llevando indicaciones que hagan referencia al método de producción ecológico.

Si en las instalaciones también se preparan o almacenan productos no ecológicos tiene que:

- a) efectuar las operaciones de forma continua por series completas, separadas físicamente o en el tiempo de operaciones similares que se efectúen con productos no ecológicos;
- b) almacenar los productos ecológicos, antes y después de las operaciones, separados físicamente o en el tiempo de los productos no ecológicos;
- c) informar de ello a la autoridad u organismo de control mediante un registro actualizado de todas las operaciones y cantidades transformadas;
- d) tomar las medidas necesarias para garantizar la identificación de los lotes y evitar mezclas o intercambios con productos no ecológicos;
- e) realizar una limpieza de los equipos/maquinarias antes de manipular productos ecológicos.

¿Cuáles son las materias primas y sustancias que se pueden utilizar para la elaboración de alimentos?

Los aditivos, los coadyuvantes tecnológicos y otras sustancias e ingredientes utilizados para la transformación de alimentos y todas las prácticas de transformación utilizadas, tales como el ahumado, tienen que respetar los principios de las buenas prácticas de fabricación.

No se pueden utilizar sustancias o técnicas que reconstituyan propiedades que se hayan perdido en la transformación y el almacenamiento de alimentos ecológicos, que corrijan las consecuencias de una actuación negligente al transformar estos productos o que por lo demás puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza del producto.

La **composición de alimentos ecológicos** transformados debe cumplir que:

a) el producto se obtenga principalmente a partir de ingredientes de origen agrario. A la hora de determinar si un producto se obtiene principalmente a partir de ingredientes de origen agrícola se excluirán de los cálculos el agua y la sal de mesa que se hayan añadido.

b) únicamente se utilicen, si han sido autorizados, aditivos, coadyuvantes tecnológicos, agentes aromatizantes, agua, sal, preparados de microorganismos y enzimas, minerales, aminoácidos, vitaminas, oligoelementos, y otros micronutrientes en los alimentos para usos nutricionales específicos.

c) solo se utilizarán ingredientes agrícolas no ecológicos si han sido autorizados;

d) no podrá haber simultáneamente un ingrediente ecológico y el mismo ingrediente obtenido de forma no ecológica o procedente de una explotación en fase de conversión;

e) los alimentos producidos a partir de cultivos en conversión contendrán únicamente un ingrediente vegetal de origen agrario.

En la **elaboración de alimentos ecológicos** (salvo el vino), únicamente pueden utilizarse los productos y sustancias establecidos en el Reglamento CE 889/08 (artículo 27, apartado 1).

A efectos del **cálculo de ingredientes de origen agrario** que contenga un producto ecológico transformado y que debe indicarse en el etiquetado, deben considerarse los requisitos que establece el reglamento 889/08 (artículo 27, apartado 2), con el fin de diferenciar aquellas sustancias que para el cálculo, deben contabilizarse como ingrediente de origen agrario o por el contrario como ingrediente de origen no agrario.

El empleo de las siguientes sustancias recogidas en el Anexo VIII de este documento, se revisará antes del 31 de diciembre de 2010:

a) el nitrito de sodio y el nitrato de potasio indicados en la sección A, con el fin de prohibir tales aditivos;

b) el dióxido de azufre y el metabisulfito de potasio indicados en la sección A;

c) el ácido clorhídrico indicado en la sección B, para la transformación de los quesos Gouda, Edam y Maasdammer, Boerenkaas, Friese y Leidse Nagelkaas.

Los ingredientes agrarios no ecológicos recogidos en el Anexo IX de este documento, pueden utilizarse en la transformación de alimentos ecológicos.

Si no encuentra un determinado ingrediente agrario de origen ecológico y tampoco está incluido en el Anexo IX, puede solicitar una autorización ante la Autoridad competente.

¿Cómo etiquetar los productos que salen de las instalaciones?

El concepto etiquetado, es más amplio y no sólo se refiere a las etiquetas adheridas a los envases, sino que también incluye a albaranes, documentos de acompañamiento, y en general, cualquier elemento que sirva para identificar al producto.

Los términos ECO, BIO (similares y derivados) no pueden ser empleados en ningún punto de la Unión Europea ni en ninguna lengua comunitaria para el etiquetado, la publicidad y los documentos comerciales de los productos que no cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento 834/07 y sus normas de desarrollo, a menos que no se apliquen a productos agrarios en alimentos o que claramente no tengan ninguna relación con la producción ecológica.

Además, no pueden emplearse términos, (incluidos los utilizados en las marcas registradas), ni prácticas usadas en el etiquetado ni en la publicidad, que puedan inducir a error al consumidor o al usuario, sugiriendo que un producto o sus ingredientes, cumplen los requisitos establecidos.

Según la fase en la que se encuentre la certificación, los productos deben identificarse con las siguientes **menciones**:

	Productos sin certificación	Productos con certificación en conversión	Productos con certificación con menos del 95% de los ingrediente de origen agrario ecológicos *	Productos con certificación con más del 95% de los ingrediente de origen agrario ecológicos	Productos con certificación de producción ecológica no transformados
Mención al método de producción ecológico	No puede utilizar ninguna mención ECO, BIO o derivados en este tipo de productos. Debe venderlos y etiquetarlos como productos no ecológicos.	La mención a utilizar es "Producto en conversión hacia la agricultura ecológica". Todas las letras deben ser de igual formato, tamaño y color. Tiene que figurar en la denominación de venta	La mención al método ecológico (de producción ecológica, ecológico, de agricultura ecológica...) debe figurar en la lista de ingredientes, que estará en el mismo campo visual que la denominación de venta	La mención al método ecológico (de producción ecológica, ecológico, de agricultura ecológica...) tiene que figurar en la denominación de venta	La mención al método ecológico "de producción ecológica", "ecológico", "de agricultura ecológica",...
Identificación del organismo de control	No puede utilizar ninguna referencia al organismo de control, ni tampoco el logotipo de la marca CAAE	Tiene que incluir el logotipo CAAE en conversión acompañado del código de ES-ECO-001-AN (para Andalucía) y ES-ECO-001-CM (para Castilla La Mancha)	Tiene que incluir el logotipo CAAE agricultura ecológica acompañado del código de ES-ECO-001-AN (para Andalucía) y ES-ECO-001-CM (para Castilla La Mancha)		
Identificación del productor	Tiene que incluir su nombre y dirección				
Identificación del lote	Tiene que incluir un nº de lote que permita asegurar la trazabilidad del producto				
Logotipo comunitario	No puede utilizar el logotipo UE			Puede utilizar el logotipo UE, acompañándolo de la mención "Agricultura Ecológica UE o No UE" o el nombre del país de origen de las materias primas. Debe estar en un lugar visible y destacado con igual tipo, color y tamaño de letra que la denominación de venta. A partir del 01/07/2010 es obligatorio en productos envasados, y optativo en productos importados de países terceros.	
Lista de ingredientes	No procede, salvo las menciones que exija la legislación general	No procede, salvo las menciones que exija la legislación general. Este tipo de productos solo pueden tener un ingrediente de origen agrario	Referencia a los ingredientes que son ecológicos. Mención donde se indique el % total de ingredientes de origen agrario ecológico con respecto al total de ingredientes de origen agrario. Esta mención deberá tener el mismo tipo, color y tamaño de letra que el resto del texto de la lista de ingredientes.	Referencia a los ingredientes que son ecológicos	No procede

(*) o también productos con ingredientes de la caza o de la pesca. En el caso de este tipo de productos todos los demás ingredientes de origen agrario tienen que ser ecológicos.

NOTA INFORMATIVA: Esta guía es un resumen no exhaustivo del contenido del PGT-01 (Proceso de certificación) y de la normativa de referencia RCE 834/2007 (y sus normas de desarrollo), elaborado para facilitar el acceso al contenido fundamental de los requisitos establecidos. En caso necesario se puede consultar el texto íntegro de estos documentos solicitándolo al Servicio de Certificación CAAE.

¿Cómo envasar, transportar y almacenar los productos en las instalaciones?

Si va a utilizar medios de recogida, transporte o almacenamiento de sus productos, que se comparten en su uso con otros no ecológicos, tiene que adoptar **medidas de separación, limpieza e identificación**, para evitar que se mezclen, contaminen o sustituyan.

Si van a transportarse los productos a otros operadores ecológicos (por ejemplo a una industria ecológica) o vender directamente al consumidor final, pueden utilizarse envases abiertos.

Si se vende a un operador no ecológico (por ejemplo, un supermercado), tiene que utilizar envases cerrados que impidan la sustitución de su contenido.

Cuando se recojan, transporten o almacenen los productos en otras unidades, tienen que acompañarse de un documento o etiqueta donde figuren las menciones de etiquetado que correspondan.

Si recibe una materia prima de origen ecológico, tiene que comprobar el cierre del envase (si procede) y el contenido de la etiqueta que lo acompaña, antes de poder usarlos.

¿Qué requisitos y medidas de control deben cumplirse y adoptarse?

Cuando solicite la certificación, se debe incluir en el modelo de solicitud, entre otras cosas, la información referente a la "Descripción de la instalaciones", "Descripción de las operaciones" y "Descripción de la medidas para reducir los riesgos de contaminación".

Cuando la información proporcionada sufre alguna modificación, debe notificarse. También tiene que disponer de los planos de sus instalaciones y del registro de operaciones (con las fechas de las operaciones realizadas, productos y lotes afectados).

La producción tiene que estar identificada a través de un sistema de loteado de tal manera que permita asegurar la trazabilidad.

Las compras de materias primas que se realicen, deben registrarse indicando al menos la cantidad, categoría (ecológica, conversión o no ecológico), tipo, proveedor y utilización. Para los productos almacenados o en existencia debe registrarlos de igual manera.

Las ventas de los productos, deben registrarse indicando al menos: cantidades, destinatarios, tipo de productos y su categoría (más del 95% o menos del 95% de ingredientes ecológicos, ecológica, conversión o no ecológico). Para los productos almacenados o en existencia, debe registrarlos de igual manera.

También deben conservarse los albaranes, facturas, etiquetas y otros documentos que justifiquen la compra, venta y utilización de las materias primas adquiridas y de los productos que salgan de las instalaciones.

Cuando considere o sospeche que algún producto (o materia prima adquirida), ha sido producido incumpliendo alguno de los requisitos de la norma, debe evitar que la producción afectada se comercialice con referencias al método ecológico, salvo que la sospecha se disipe. La detección de este tipo de problemas puede proceder de una inspección, por la reclamación de un cliente (o destinatario) o internamente por usted mismo, debiéndose notificar al Servicio de Certificación CAEE. Si la producción afectada se ha comercializado deberá informar a los destinatarios para que puedan tomar las medidas oportunas y paralizarla.

Cuando reciba una inspección por parte de un técnico del Servicio de Certificación CAEE, debe permitirle y facilitarle el acceso a todas las instalaciones, almacenes, maquinarias, etc. tanto de las dedicadas a la producción ecológica, como a la producción no ecológica y proporcionar de una manera ordenada los registros generados.

Anexo VIII-RCE 889/2008

Productos y sustancias destinados a la producción de alimentos ecológicos transformados, levaduras y productos de levadura

SECCIÓN A — ADITIVOS ALIMENTARIOS, INCLUIDOS LOS EXCIPIENTES

A efectos del cálculo mencionado en el artículo 23, apartado 4, letra a), inciso ii), del Reglamento (CE) nº 834/2007, los aditivos alimentarios identificados con un asterisco en la columna del código numérico se considerarán como ingredientes de origen agrario.

Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones específicas
		origen vegetal	origen animal	
E 153	Carbón vegetal		X	Queso de cabra recubierto de ceniza Queso Morbier
E 160b*	Anato, bixina, norbixina		X	Queso Red Leicester Queso Double Gloucester Cheddar Mimolette
E 170	Carbonato de calcio	X	X	No deben utilizarse como colorantes o para el enriquecimiento en calcio de los productos.
E 220 o E 224	Dióxido de azufre Metabisulfito de potasio	X X	X X	En vinos de fruta (*) sin adición de azúcar (incluida la sidra y la perada) o en aguamiel: 50 mg (**) En sidra y perada elaboradas con adición de azúcar o de jugo concentrado tras la fermentación: 100 mg (**) (*) En este contexto, se entiende por «vino de fruta» el vino elaborado a partir de fruta distinta de la uva. (**) Contenidos máximos disponibles de todos los orígenes, expresados en mg/l de SO ₂ .
E 223	Metabisulfito de sodio		x	Crustáceos
E 250 o E 252	Nitrito de sodio Nitrito de potasio		X X	Para productos cárnicos ⁽¹⁾ : E 250: contenido indicativo expresado en 80 mg/kg de NaNO ₂ E 252: contenido indicativo expresado en 80 mg/kg de NaNO ₃ E 250: cantidad residual máxima expresada en 50 mg/kg de NaNO ₂ E 252: cantidad residual máxima expresada en 50 mg/kg de NaNO ₃
E 270	Ácido láctico	X	X	
E 290	Dióxido de carbono	X	X	
E 296	Ácido málico	X		
E 300	Ácido ascórbico	X	X	Productos cárnicos ⁽²⁾
E 301	Ascorbato de sodio		X	Productos cárnicos ⁽²⁾ en combinación con nitritos y nitratos
E 306*	Extracto rico en tocoferoles	X	X	Antioxidante para grasas y aceites
E 322*	Lecitina	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 325	Lactato de sodio		X	Productos lácteos y productos cárnicos
E 330	Ácido cítrico	X	X	Crustáceos y moluscos
E 331	Citratos de sodio		X	
E 333	Citratos de calcio	X		
E 334	Ácido tartárico [L(+)-]	X		
E 335	Tartratos de sodio	X		
E 336	Tartratos de potasio	X		
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Gasificante para harina fermentante
E 392*	Extractos de romero	x	x	Únicamente cuando procedan de la agricultura ecológica.
E 400	Ácido algínico	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 401	Alginato de sodio	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 402	Alginato de potasio	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 406	Agar	X	X	Productos lácteos y productos cárnicos ⁽²⁾

NOTA INFORMATIVA: Esta guía es un resumen no exhaustivo del contenido del PGT-01 (Proceso de certificación) y de la normativa de referencia RCE 834/2007 (y sus normas de desarrollo), elaborado para facilitar el acceso al contenido fundamental de los requisitos establecidos. En caso necesario se puede consultar el texto íntegro de estos documentos solicitándolo al Servicio de Certificación CAAE.

Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones específicas
		origen vegetal	origen animal	
E 407	Carragenina	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 410*	Goma de garrofín	X	X	
E 412*	Goma guar	X	X	
E 414*	Goma arábica	X	X	
E 415	Goma xantana	X	X	
E 422	Glicerol	X		Para extractos vegetales
E 440* ⁽¹⁾	Pectina	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
E 464	Hidroxipropil-metil-celulosa	X	X	Material de encapsulado para cápsulas
E 500	Carbonatos de sodio	X	X	Dulce de leche ⁽³⁾ , mantequilla de nata ácida y queso de leche agria ⁽²⁾
E 501	Carbonatos de potasio	X		
E 503	Carbonatos de amonio	X		
E 504	Carbonatos de magnesio	X		
E 509	Cloruro de calcio		X	Coagulante de leche
E 516	Sulfato de calcio	X		Excipiente
E 524	Hidróxido de sodio	X		Tratamiento superficial de «Laugengebäck»
E 551	Dióxido de silicio	X		Antiaglomerante para plantas aromáticas y especias
E 553b	Talco	X	X	Agente de recubrimiento para productos cárnicos
E 938	Argón	X	X	
E 939	Helio	X	X	
E 941	Nitrógeno	X	X	
E 948	Oxígeno	X	X	

(1) La restricción se limita a los productos de origen animal.

(2) Este aditivo sólo se podrá utilizar si se demuestra, a satisfacción de la autoridad competente, que no existe ninguna alternativa tecnológica que ofrezca las mismas garantías y/o permita mantener las características específicas del producto.

(3) «Dulce de leche» o «confiture de lait» es una crema de color tostado, suave y dulce, elaborada con leche azucarada y espesada.

CAAE

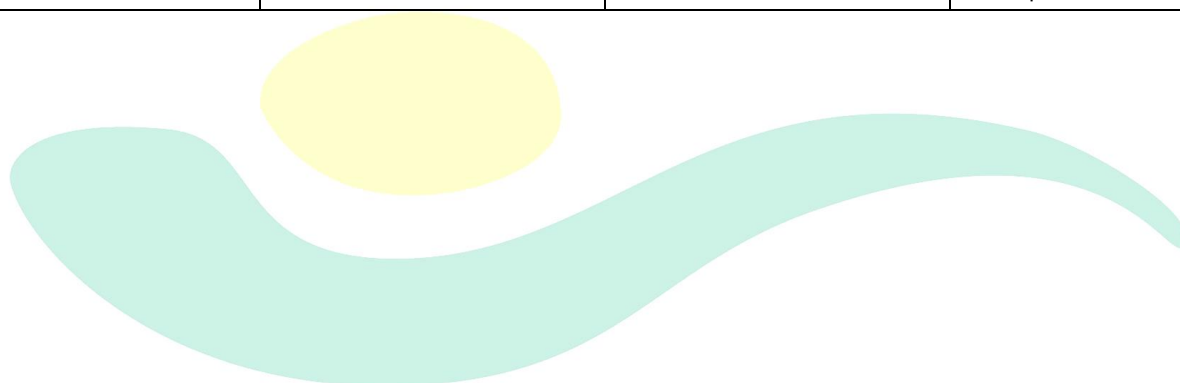
SECCIÓN B- COADYUVANTES TECNOLÓGICOS Y OTROS PRODUCTOS QUE PUEDEN UTILIZARSE PARA LA TRANSFORMACIÓN DE INGREDIENTES DE ORIGEN AGRARIO DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
Agua	X	X	Agua potable con arreglo a la Directiva 98/83/CE del Consejo
Cloruro de calcio	X		Coagulante
Carbonato de calcio	X		
Hidróxido de calcio	X		
Sulfato de calcio	X		Coagulante
Cloruro de magnesio (o nigari)	X		Coagulante
Carbonato de potasio	X		Desecado de uvas
Carbonato de sodio	X		Producción de azúcar
Ácido láctico		X	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso ⁽¹⁾
Ácido cítrico	X	X	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso ⁽¹⁾ Producción de aceite e hidrólisis del almidón ⁽²⁾
Hidróxido de sodio	X		Producción de azúcar Producción de aceite de semillas de colza (<i>Brassica spp</i>)
Ácido sulfúrico	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾ Producción de azúcar ⁽²⁾
Ácido clorhídrico		X	Producción de gelatina Para regular el pH del baño de salmuera en la transformación de los quesos Edam, Gouda, Friese, Maasdammer, Boerenkaas, Leidse y Nagelkaas.
Hidróxido de amonio		X	Producción de gelatina
Peróxido de hidrógeno		X	Producción de gelatina
Dióxido de carbono	X	X	
Nitrógeno	X	X	
Etanol	X	X	Disolvente
Ácido tánico	X		Coadyuvante de filtración
Albúmina de huevo	X		
Caseína	X		
Gelatina	X		
Cola de pescado	X		
Aceites vegetales	X	X	Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante
Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal	X		
Carbón activado	X		
Talco	X		Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 533b
Bentonita	X	X	Adhesivo para aguamiel ⁽¹⁾ Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 558
Caolín	X	X	Propóleo ⁽¹⁾ Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 559
Celulosa	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾
Tierra de diatomeas	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾
Perlita	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾
Cáscaras de avellana	X		
Harina de arroz	X		
Cera de abejas	X		Desmoldeador
Cera de carnauba	X		Desmoldeador

(1) Restricción limitada a productos de origen animal. (2) La restricción limitada a productos de origen vegetal.

SECCIÓN C – COADYUVANTES TECNOLÓGICOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LEVADURA Y PRODUCTOS DE LEVADURA

Denominación	Levadura primaria	Mezcla/formulación de levaduras	Condiciones específicas
Cloruro de calcio	X		
Dióxido de carbono	X	X	
Ácido cítrico	X		Para regular el pH en la producción de levadura
Ácido láctico	X		Para regular el pH en la producción de levadura
Nitrógeno	X	X	
Oxígeno	X	X	
Fécula de patata	X	X	Para el filtrado
Carbonato de sodio	X	X	Para regular el pH
Aceites vegetales	X	X	Agente desmoldeador engrasante, o antiespumante



CAAE

NOTA INFORMATIVA: Esta guía es un resumen no exhaustivo del contenido del PGT-01 (Proceso de certificación) y de la normativa de referencia RCE 834/2007 (y sus normas de desarrollo), elaborado para facilitar el acceso al contenido fundamental de los requisitos establecidos. En caso necesario se puede consultar el texto íntegro de estos documentos solicitándolo al Servicio de Certificación CAAE.

ANEXO VIII bis - RCE 889/2008

Productos y sustancias autorizados para su uso o adición en los productos ecológicos del sector del vino

Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo I A del Reglamento (CE) nº 606/2009	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas, restricciones dentro de los límites y condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 y en el Reglamento (CE) nº 606/2009
Punto 1: Uso para aireación u oxigenación	<ul style="list-style-type: none"> – Aire – Oxígeno gaseoso 	
Punto 3: Centrifugación y filtración	<ul style="list-style-type: none"> – Perlita – Celulosa – Tierra de diatomeas 	Uso exclusivo como coadyuvante de filtración inerte
Punto 4: Uso para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	<ul style="list-style-type: none"> – Nitrógeno – Anhídrido carbónico (también llamado dióxido de carbono) – Argón 	
Punto 4: Uso para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	<ul style="list-style-type: none"> – Nitrógeno – Anhídrido carbónico (también llamado dióxido de carbono) – Argón 	
Puntos 5, 15 y 21: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Levaduras ⁽¹⁾ 	
Punto 6: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Fosfato de diamonio – Diclorhidrato de tiamina 	
Punto 7: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre) – Bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio (también llamados disulfito de potasio o pirosulfito de potasio) 	<p>a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 100 miligramos por litro en los vinos tintos a los que se refiere el anexo I.B, parte A, punto 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro.</p> <p>b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 150 miligramos por litro en los vinos blancos y rosados a los que se hace referencia en el anexo I.B, parte A, punto 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro.</p> <p>c) Para todos los demás vinos, se reducirá en 30 mg por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso aplicado de acuerdo con el anexo I B del Reglamento (CE) nº 606/2009 el 1 de agosto de 2010</p>
Punto 9: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Carbones de uso enológico 	
Punto 10: Clarificación	<ul style="list-style-type: none"> – Gelatina alimentaria ⁽²⁾ – Materias proteicas de origen vegetal procedentes de trigo o guisantes ⁽²⁾ – Cola de pescado ⁽²⁾ – Albúmina de huevo ⁽²⁾ – Taninos ⁽²⁾ 	
	<ul style="list-style-type: none"> – Caseína – Caseinatos de potasio 	

NOTA INFORMATIVA: Esta guía es un resumen no exhaustivo del contenido del PGT-01 (Proceso de certificación) y de la normativa de referencia RCE 834/2007 (y sus normas de desarrollo), elaborado para facilitar el acceso al contenido fundamental de los requisitos establecidos. En caso necesario se puede consultar el texto íntegro de estos documentos solicitándolo al Servicio de Certificación CAEE.

	<ul style="list-style-type: none"> – Dióxido de silicio – Bentonita – Enzimas pectolíticas 	
Punto 12: Uso para la acidificación	<ul style="list-style-type: none"> – Ácido láctico – Ácido L(+) tartárico 	
Punto 13: Uso para la desacidificación	<ul style="list-style-type: none"> – Ácido L(+) tartárico – Carbonato de calcio – Tartrato neutro de potasio – Bicarbonato de potasio 	
Punto 14: Adición	<ul style="list-style-type: none"> – Resina de pino carrasco 	
Punto 17: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Bacterias lácticas 	
Punto 19: Adición	<ul style="list-style-type: none"> – Ácido L-ascórbico 	
Punto 22: Uso para burbujeo	<ul style="list-style-type: none"> – Nitrógeno 	
Punto 23: Adición	<ul style="list-style-type: none"> – Anhídrido carbónico 	
Punto 24: Adición para la estabilización del vino	<ul style="list-style-type: none"> – Ácido cítrico 	
Punto 25: Adición	<ul style="list-style-type: none"> – Taninos ⁽²⁾ 	
Punto 27: Adición	<ul style="list-style-type: none"> – Ácido metatartárico 	
Punto 28: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Goma arábiga ⁽²⁾ 	
Punto 30: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Bitartrato de potasio 	
Punto 31: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Citrato de cobre 	
Punto 31: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Sulfato de cobre 	Autorizado hasta el 31 de julio de 2015
Punto 38: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Virutas de madera de roble 	
Punto 39: Uso	<ul style="list-style-type: none"> – Alginato de potasio 	
Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo III, punto A, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 606/2009	<ul style="list-style-type: none"> – Sulfato cálcico 	Únicamente para el «vino generoso» o el «vino generoso de licor»
<p>(¹) Para las diferentes cepas de levaduras: derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles.</p> <p>(²) Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles</p>		

Anexo IX-RCE 889/2008

Ingredientes de origen agrario que no han sido producidos ecológicamente

1. PRODUCTOS VEGETALES SIN TRANSFORMAR Y PRODUCTOS DERIVADOS DE ELLOS MEDIANTE TRANSFORMACIÓN

1.1. Frutas y frutos secos comestibles:

Bellotas	<i>Quercus spp.</i>
Nuez de Kola	<i>Cola acuminata</i>
Grosellas espinosas	<i>Ribes uva-crispa</i>
Fruta de la pasión	<i>Passiflora edulis</i>
Frambuesa (desecada)	<i>Rubus idaeus</i>
Grosella roja (desecada)	<i>Ribes rubrum</i>

1.2. Plantas aromáticas y especias comestibles:

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

1.3. Varios:

Algas, incluidas las marinas, autorizadas en la preparación de productos alimenticios no ecológicos

2. PRODUCTOS VEGETALES

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

Cacao	<i>Theobroma cacao</i>
Coco	<i>Cocos nucifera</i>
Olivo	<i>Olea europaea</i>
Girasol	<i>Helianthus annuus</i>
Palma	<i>Elaeis guineensis</i>
Colza	<i>Brassica napus, rapa</i>
Cártamo	<i>Carthamus tinctorius</i>
Sésamo	<i>Sesamum indicum</i>
Soja	<i>Glycine max</i>

2.2. Los siguientes azúcares, almidones 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.

2.3. Varios:

- Proteína de guisante *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 sección 2 del presente anexo

3. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:

Organismos acuáticos, que no tengan su origen en la acuicultura, autorizados en la preparación de productos alimenticios no ecológicos

- gelatina
- suero lácteo en polvo «*herasuola*»
- tripas