

## FICHAS TÉCNICAS DE LOS SISTEMAS ECOLÓGICOS DE PRODUCCIÓN

Temática: transformación.

Palabras claves: prácticas admitidas.

Norma base: Reglamento (CE) n.º 834/2007.

### PRÁCTICAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS<sup>1</sup>

febrero 2020

Los productos agrarios transformados destinados a ser utilizados para la alimentación humana están cubiertos por el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007<sup>2</sup>. Además, la “transformación” se define en el artículo 2, letra u) del Reglamento (CE) n.º 889/2008<sup>3</sup>, como: *“cualquier acción enumerada en el artículo 2, apartado 1, letra m), del Reglamento (CE) n.º 852/2004<sup>4</sup>, incluido el uso de sustancias recogidas en el artículo 19, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 834/2007. Las operaciones de envasado y etiquetado no se considerarán transformación.*

En el mencionado Reglamento (CE) n.º 852/2004, se define la “transformación” como: *“cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos”,* por lo que las prácticas incluidas en esta definición están admitidas en la transformación de alimentos ecológicos.

Adicionalmente, el Reglamento (CE) n.º 834/2007, en su artículo 6, sobre principios específicos a la transformación de alimentos ecológicos, establece que: *“[...] la producción de alimentos ecológicos transformados se basará en los siguientes principios específicos: [...] d) la transformación de los alimentos<sup>5</sup> con cuidado, preferiblemente utilizando métodos biológicos, mecánicos y físicos.”*

Sobre la base del principio establecido en el párrafo anterior, y aunque no está directamente asumido por el mencionado reglamento, se entiende factible asumir las siguientes prácticas establecidas en El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1334/2008<sup>6</sup>:

*“Lista de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos:*

- 1 Basado parcialmente en la nota interpretativa de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea: Ref. Ares(2019)3041747 - 07/05/2019
- 2 Reglamento (CE) N.º 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 2092/91 ([Texto consolidado de 01/07/2013](#))
- 3 Reglamento (CE) N.º 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control ([Texto consolidado de 12/11/2018](#))
- 4 Reglamento (CE) N.º 852/2004 del parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios ([Texto consolidado a 20/04/2009](#))
- 5 Mientras que la versión española del Reglamento (CE) n.º 834/2007 hace se refiere a “piensos”, la versión inglesa, que es la principal, hace referencia a “alimentos”.
- 6 Reglamento (CE) N.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE ([Texto consolidado de 26/11/18](#))

- Trocear
- Calentar, cocinar, hornear, freír (hasta 240 °C a presión atmosférica) y cocinar a presión (hasta 120°C)
- Cortar
- Secar
- Evaporar
- Fermentar
- Triturar
- Infusión
- Procedimientos microbiológicos
- Pelar
- Prensar
- Asar/tostar
- Remojar
- Recubrir
- enfriar
- Destilar/rectificar
- Emulsionar
- [...]
- Filtrar
- Macerar
- Mezclar
- Percolar
- Refrigerar/congelar
- Exprimir”

La presente ficha técnica es un instrumento de documentación y no surte efectos jurídicos. Se trata de un documento meramente divulgativo, que puede expresar opiniones, no pudiendo garantizarse, por posibles errores u omisiones, la absoluta exactitud y vigencia de su contenido. La Junta de Andalucía no asume responsabilidad alguna por su contenido. Únicamente se considerarán válidos y vinculantes los textos legales oficiales vigentes en cada momento, no comprometiendo por tanto la responsabilidad de ésta o cualesquiera otra institución.