MOVER MÉXICO

# ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LOS LINEAMIENTOS PARA LA OPERACIÓN ORGÁNICA DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

## PRODUCCIÓN Y USO DE LEVADURAS EN LA OPERACIÓN ORGÁNICA

2017

# Í N D I C E

**1. Introducción** ..... 1

**2. Objetivo** ..... 2

**3. Marco Legal** ..... 2

**4. Alcance** ..... 2

**5. Definiciones y Acrónimos** ..... 2

**6. Criterios para la producción de levadura orgánica** ..... 3

**7. Criterios para la producción de levadura orgánica** ..... 3

**8. Criterios para el uso de levadura en productos procesados y en alimentos para animales** ..... 4

**9. Control de Cambios** ..... 4

ANTEPROYECTO

## 1. Introducción

Considerando que la ley de productos orgánicos tiene entre sus objetivos regular los criterios o requisitos para la conversión, producción, procesamiento, elaboración, preparación, acondicionamiento, almacenamiento, identificación, empaque, etiquetado, distribución, transporte, comercialización, verificación y certificación de productos producidos orgánicamente; y establecer las prácticas a que deberán sujetarse las materias primas, productos intermedios, productos terminados y subproductos en estado natural, semi-procesados o procesados que hayan sido obtenidos con respeto al medio ambiente y cumpliendo con criterios de sustentabilidad (Artículo 1 fracciones I y 2 de la Ley de Productos Orgánicos).

El Acuerdo por el que se dan a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias (*Lineamientos)*, tiene por objeto normar la operación orgánica (Artículo 1) y **es aplicable**, entre otros, **a las levaduras destinadas al procesamiento de alimentos** (Artículo 2 fracción IV).

En la "Lista Nacional de Sustancias Permitidas para la Operación Orgánica Agropecuaria" de los *Lineamientos*, se encuentra permitido el uso de ***"Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente empleados en la elaboración de alimentos, excepto de microorganismos obtenidos de métodos excluidos o modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética".*** (Cuadro 3 "Ingredientes de origen no agrícola permitidos en el procesamiento de productos orgánicos", numeral 3.4.- Preparaciones de microorganismos y enzimas; CUADRO 4.- Coadyuvantes de elaboración que pueden ser empleados para la elaboración/preparación de los productos de origen agropecuario orgánico, numeral 4.1.- Preparaciones de microorganismos y enzimas), asimismo se incluyen a las levaduras de cerveza como producto autorizado en la alimentación animal **(**Cuadro 6 "Aditivos para la alimentación animal…" 2.-Determinados productos utilizados en la alimentación animal).

Los *Lineamientos* también establecen que cuando los operadores requieran declarar sus productos como "Elaborado con Ingredientes Orgánicos" o que su producto tiene algunos ingredientes orgánicos, se requiere que los operadores declaren en sus etiquetas el uso de levaduras, de ser el caso (artículo 204 de los *"Lineamientos"*).

No obstante lo anterior, en el contexto de las regulaciones oficiales de otros países con las cuales México negocia acuerdos de equivalencia, se ha observado la necesidad de establecer una directriz sobre la producción, certificación y uso de las levaduras en el procesamiento de productos orgánicos.

Por lo anterior, el presente documento tiene el objetivo de establecer los criterios que sirvan de guía para la producción y certificación de levadura orgánica; así como los criterios de uso de levaduras en el procesamiento de productos orgánicos o como aditivos o auxiliarles tecnológicos en los alimentos para animales.

ANTEPROYECTO

## 2. Objetivo

Establecer criterios que sirvan de guía para la producción y certificación de levadura orgánica; así como los criterios de uso de levaduras en el procesamiento de productos orgánicos o como aditivo o auxiliar tecnológico en los alimentos para animales.

## 3. Marco Legal

- Ley de Productos Orgánicos, Artículo 1, Fracción II; 3, Fracción XVI; 10, 26. DOF 07.02.2006
- Acuerdo por el que se dan a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias, Artículo 2, Fracción IV; 167, Fracción III, 247, 265, Fracción VI y Cuadros 3.1, 4.1 y Cuadro 6; Apartado 1 y 2 de la Lista Nacional y la Tabla 1 sobre Información General del ANEXO 2. DOF 29.10.2013

## 4. Alcance

El presente documento es aplicable a:

- Los interesados en producir levaduras destinadas al procesamiento de alimentos orgánicos y obtener la certificación como levadura orgánica; y a
- Los operadores interesados en certificar sus productos como orgánicos y que utilicen levaduras en el procesamiento de sus productos orgánicos o como aditivos o auxiliarles tecnológicos en los alimentos para animales.

## 5. Definiciones y Acrónimos

Con la finalidad de facilitar la comprensión de este documento, además de otras definiciones contenidas en la Ley de Productos Orgánicos y sus disposiciones reglamentarias, deberá entenderse como:

**Levadura:** Masa constituida por ciertos hongos unicelulares de tipo eucariota, que se reproducen por gemación o división y produce enzimas capaz de fermentar y descomponer diversos cuerpos orgánicos, principalmente los carbohidratos y sus diversos tipos de azúcares, en otros más sencillos.

**Lineamientos:** Acuerdo por el que se dan a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias

**Lista Nacional**: El listado de insumos y métodos clasificados como permitidos, restringidos o prohibidos en toda la cadena productiva de la operación orgánica, dispuestos en la regulación nacional y publicados en la página web del SENASICA.

**Insumo:** Cualquier materia prima, sustancia, material, producto e ingrediente o sus combinaciones, que sean de utilidad o cumplan alguna función dentro de la unidad de producción orgánica.

**OCO:** Organismo de certificación de productos orgánicos aprobado por el SENASICA

**Preparaciones de microorganismos:** Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente empleados en la elaboración de alimentos, excepto de microorganismos obtenidos de métodos excluidos o modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética

ANTEPROYECTO

**Procesamiento:** las actividades de cocinar, hornear, curar, calentar, secar, mezclar, moler, batir, separar, extraer, sacrificar animales, cortar, fermentar, destilar, destripar, descabezar, preservar, deshidratar, pre-enfriar, enfriar y congelar o procedimientos de manufactura análogos a los anteriores; incluye el empaque, re-empaque, enlatado, envasado, enmarquetado o la contención de alimentos en envases.

## 6. Criterios para la producción de levadura orgánica

Durante la producción de levaduras destinadas al procesamiento de alimentos, deberán aplicarse los criterios requisitos y prácticas que establecen los *Lineamientos*, además, observar los criterios que se describen a continuación:

- Para la producción de levadura orgánica solo se utilizarán sustratos producidos orgánicamente. Otros productos y sustancias únicamente podrán utilizarse cuando hayan sido autorizados por el SENASICA para su uso en la producción orgánica.
- Para la producción de levadura orgánica y productos de levadura orgánica, solo se utilizarán los coadyuvantes tecnológicos y las condiciones específicas que se describen el Anexo 1 del presente documento.
- Las levaduras producidas bajo los criterios requisitos y prácticas que establecen los *Lineamientos* y el presente documento, podrán ser etiquetadas como orgánicas y utilizadas en el procesamiento de productos orgánicos, previa certificación a través de un Organismo de Certificación de Productos Orgánicos Aprobado por el SENASICA.

## 7. Criterios para la producción de levadura orgánica

Los interesados en certificar su levadura como orgánica, deberán presentar al OCO, que esté dando seguimiento a su solicitud, la siguiente información:

- Nombre científico (género y especie o subespecie) de los organismos vivos
- Análisis de laboratorio (acreditado bajo ISO 17025 o su equivalente nacional) que muestre el contenido mínimo de microorganismos expresado en unidades formadoras de colonias, unidades internacionales o cuerpos de inclusión poliédricos, en donde el conteo de microorganismos vivos garantice una cantidad mayor a cero.
- Declaración de todos los ingredientes empleados para producir levaduras.
- Descripción del método (biológico/enzimáticos, microbianos tales como fermentación, compostaje) y/o medio de crecimiento.

Asimismo, para garantizar la integridad orgánica, el producto final no debe contener sustancias prohibidas o provenir de métodos excluidos.

Los OCO llevarán a cabo el proceso de inspección y certificación del proceso de producción de levaduras, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Productos Orgánicos y sus disposiciones legales aplicables y constatar que el proceso de producción de levadura cumple en todo momento con lo establecido en los *Lineamientos* y en el presente documento.

ANTEPROYECTO

## 8. Criterios para el uso de levadura en productos procesados y en alimentos para animales

El uso de levaduras en el procesamiento de productos orgánicos, estará plasmado en el Plan Orgánico del operador y deberán estar disponibles los registros que detallen el origen, tipo, y cantidades de levadura orgánica a utilizar, en su caso, ya sea como ingrediente, aditivos o coadyuvantes ingresado a la planta de procesamiento de alimentos orgánicos o en los alimentos para animales.

En la medida de lo posible, los operadores que requieran utilizar levaduras en el procesamiento de sus productos, utilizarán levaduras provenientes de fuentes orgánicas.

Cuando no están disponibles en cantidad suficiente fuentes orgánicas de levadura o en circunstancias excepcionales, podrán utilizarse levaduras no sintéticas, incluido el autolisado de levadura, que no provengan de crecimiento en sustratos petroquímicos o licor de residuos de sulfito.

En el procesamiento de productos orgánicos, o piensos orgánicos, no podrá utilizarse simultáneamente levadura orgánica y levadura no orgánica.

La levadura y los productos de levadura se contabilizarán como ingredientes en la declaración de ingredientes de los productos procesados y en los alimentos para animales.

Se podrá emplear levadura como aditivos para la alimentación animal, siempre y cuando exista necesidad reconocida por la Secretaría, el Organismo de Certificación Orgánica aprobado o el organismo.

Los criterios establecidos en este documento, no exime a los operadores (productores de levadura y procesadores de productos orgánicos) del cumplimiento de los controles sanitarios establecidos por la Secretaria de Salud en el ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y otras disposiciones legales aplicables en materia sanitaria.

## 9. Referencias

Ley de Productos Orgánicos. DOF 07.02.2006

Acuerdo por el que se dan a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias. DOF 29.10.2013

Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos. DOF 01.04.2010

**Otras referencias**

ANTEPROYECTO

Art. 19, 20, 21 y 37 del Reglamento de la Unión Europea para la Producción Ecológica. (CE) N° 834/2007.

## 10. Control de Cambios

| Cambios | | |
|---|---|---|
| **Revisión** | **Fecha** | **Descripción** |
| 00 | Septiembre 2017 | Versión inicial |

**Anexo 1. 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 papa | X | X | Para el filtrado. Únicamente cuando deriva de la producción orgánica |
| Carbonato de sodio | X | X | Para regular el pH |
| Aceites vegetales | X | X | Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante. Únicamente si derivan de la producción orgánica. |

ANTEPROYECTO