|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre legal de la empresa:** |  | **Fecha:** |  |

**►** Llene este formato para describir cómo se manejan los **productos de cultivos orgánicos crudos** antes de su venta.

**►** Complete la sección 7.1 -7.7 y 7.9 a continuación para las *instalaciones que se encuentran dentro de su operación*.

**►** Complete la sección 7.8 a continuación para cualquier *instalación* *subcontratada* que procesa o almacena productos de su propiedad. Nota: La mayoría de las instalaciones subcontratadas deben tener certificación orgánica.

**►** Se pueden incluir los procesamientos simples dentro de la certificación de los cultivos; los procesamientos más complejos requerirán una certificación del procesamiento/manipulación por separado. Comuníquese con Oregon Tilth si necesita más información (503) 378-0690.

|  |
| --- |
| **NOP §205.272** Una operación que planea vender, etiquetar o representar productos agrícolas como orgánicos debe desarrollar un plan de sistema orgánico acordado por el productor y una agencia certificadora acreditada. Un plan orgánico para el manejo de productos orgánicos debe incluir una descripción de las prácticas y procedimientos a realizar y mantener para evitar que los productos orgánicos entren en contacto con sustancias prohibidas.**NOP §205.271** Las prácticas de control de plagas se limitan a las prácticas de gestión, los controles físicos, señuelos, repelentes y otras sustancias no sintéticas o sintéticas coherentes con la Lista Nacional. |

## INFORMACIÓN SOBRE LAS INSTALACIONES [ ]  La ubicación del sitio se identifica en el mapa de la/s parcela/s

Nombre de la instalación:      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Dirección del sitio:       Ciudad:      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Estado/Municipio:       Código postal:       País:      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Describa las actividades realizadas en esta instalación:

[ ]  Manipulación / Procesamiento (lavar, clasificar, mezclar, secar, licuar, envasar)

[ ]  Almacenamiento

[ ]  Otros:

1. Enumere (o adjunte una lista) de los cultivos orgánicos manejados o almacenados en esta instalación: [ ]  Adjunto

     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## PLANO DEL SITIO Y FLUJOGRAMA DEL/LOS PRODUCTO/S

1. Adjunte un esquema o vista general de la instalación (puede ser dibujado a mano) que muestre las áreas de procesamiento y almacenamiento orgánico.

 [ ]  Adjunto

## Proporcione una descripción completa por escrito y/o un diagrama de flujo esquemático del producto que describa cómo se cosecha, recibe, procesa, empaca y almacena el producto (según sea necesario). Identifique todos los equipos, maquinaria y áreas de almacenamiento. La descripción se podrá incluir a continuación o adjuntar.

|  |
| --- |
|  |
|  |

* 1. **MANIPULACIÓN POSCOSECHA Y PROCESAMIENTO DE LOS CULTIVOS**
1. ¿Qué actividades de procesamiento se realizan?

[ ]  No aplica o se contrata a un procesador (Pase a la sección 7.4)

[ ]  Lavado [ ]  Clasificación [ ]  Congelación [ ]  Corte [ ]  Cocción [ ]  Limpieza de semillas

[ ]  Mezcla [ ]  Empacado [ ]  Fermentación [ ]  Secado / deshidratación [ ]  Otro:

1. ¿Hay algún producto procesado que incluya ingredientes que no sean de su operación (excluyendo la sal)?

[ ]  No [ ]  Sí; **NOTA**: En caso afirmativo, es posible que se requiera la certificación de procesamiento/manipulación; OTCO se pondrá en contacto con usted para discutirlo.

1. ¿Procesa también productos no-orgánicos en estas instalaciones?

[ ]  No [ ]  Si. **NOTA**: En caso afirmativo, es posible que se requiera la certificación de procesamiento/manipulación.

1. ¿Utiliza alguna sustancia para ayudar en el procesamiento de sus productos (auxiliares tecnológicos)?

[ ]  No [ ]  Sí: incluya estos productos en el formato de lista de materiales C11, y envíe la etiqueta del producto / foto del envase

* 1. **PREVENCIÓN DE LA MEZCLA Y CONTAMINACIÓN**
1. ¿Se utiliza algún área de manejo y / o equipo para ambos cultivos orgánicos y no orgánicos? [ ]  No (Pase a la sección 7.5)

[ ]  Sí

* 1. En caso afirmativo ¿cómo garantiza que los cultivos orgánicos no se contaminen o mezclen con cultivos no orgánicos durante el proceso?

|  |
| --- |
|  |
|  |

* 1. USO DEL AGUA Y SANEAMIENTO [ ] [ ]  N/A; No se utilizan desinfectantes/limpiadores o agua
1. Describa sus pasos de limpieza y desinfección, incluyendo el paso de enjuague final (en caso de haberlo), para superficies de contacto con alimentos orgánicos (contadores, equipos de mezclado y molienda, áreas de almacenamiento, entre otros) o envíe un Procedimiento Operativo Estándar (POE) para limpiar y desinfectar superficies en contacto con alimentos.

[ ]  Secciones de POE adjuntas

|  |
| --- |
|       |
|       |
|       |

1. Todos los desinfectantes y materiales de limpieza utilizados para limpiar el equipo durante el transporte, almacenamiento, manejo o procesamiento deben ser identificado en el Módulo C11 Lista de materiales.

**[ ]** No se utilizan desinfectantes/materiales de limpieza (Pase a la sección 7.6) **[ ]** Se agregaron materiales al C11

1. ¿Utiliza desinfectantes o limpiadores en el equipo? [ ]  No (Pase a la pregunta 4)

 [ ]  Sí

Identifique cómo garantiza que las superficies de contacto estén libres de residuos:

 [ ]  Los materiales de cloro y /o los desinfectantes se dejan evaporar por completo

[ ]  Enjuague minucioso de los materiales y/o los desinfectantes. (describa): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[ ]  Análisis de residuos (especifique los métodos):     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[ ]  Otro:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ¿Cómo documenta la limpieza / desinfección y la verificación de que no quedan residuos? (marque todos los que correspondan)

[ ]  Registro de limpieza / saneamiento

[ ]  Anotación en el registro de procesamiento/manejo

[ ]  Otro:

1. ¿Utiliza agua directamente en su producto orgánico (ej: agua para el lavado)? [ ]  No (Pase a la sección 7.6)

[ ]  Sí:

1. ¿Cuál es la fuente de agua?

[ ]  Fuente Municipal [ ]  Pozo [ ]  Otro (describa):      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Para el agua que no es de origen municipal, ¿cómo determina que es potable? Marque todas las que correspondan:

[ ]  El pozo proporciona agua potable para el hogar [ ]  Pruebas periódicas de agua para detectar contaminantes

[ ]  Se trata el agua con un desinfectante permitido de acuerdo con la Ley de Agua Potable Segura. Describa:

[ ]  Otro (describa):      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Si hay análisis de agua, ¿alguna prueba detectó contaminantes? [ ]  Sí [ ] [ ]  No

[ ]  Se adjuntan los resultados de las pruebas.

Si su respuesta es sí, describa:      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Si le agrega cloro al agua que está directamente en contacto con los productos orgánicos, indique cómo cumple

con la siguiente restricción:

**Los niveles de cloro residual en el agua que está en contacto directo con los productos orgánicos no deben**

**exceder el límite máximo de los residuos del desinfectante, según lo establecido en la Ley de Agua Potable**

**(4 ppm “partes por millón”), en el punto en que el agua entra en contacto con el producto orgánico por última vez.**

[ ]  No aplica, no se agrega cloro [ ]  Sólo se utiliza agua para el enjuague final

[ ]  El enjuague final con cloro llega a 4ppm o menos [ ]  Otro (describa):      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## PRÁCTICAS DE LAS INSTALACIONES DE ALMACENAMIENTO

* 1. ¿Almacena cultivos?

[ ]  No, no aplica o transfiero la propiedad de la cosecha al momento de la entrega/ cosecha (pase a 7.7)

[ ]  Sí y retengo la propiedad de la cosecha mientras esté en el almacenamiento.

* 1. Llene la tabla siguiente para listar los almacenes que usted utilice, incluyendo los almacenes que se encuentran en sitio y como el producto es almacenado. Esto puede incluir, pero no se limita a graneros, almacenes de granos, almacenamiento en seco, almacenamiento en frío, cámaras frigoríficas, almacenes de semillas etc.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre y ubicación de la instalación de almacenamiento** | **Productos/cultivos almacenados** | **Tipo de almacenamiento** | **Documentación** |
|       |       |       | **[ ]  OC\* [ ]  IS\*\* [ ]  PROPIA\*\*\*** |
|       |       |       | **[ ]  OC\* [ ]  IS\*\* [ ]  PROPIA\*\*\*** |
|       |       |       | **[ ]  OC\* [ ]  IS\*\* [ ]  PROPIA\*\*\*** |
|       |       |       | **[ ]  OC\* [ ]  IS\*\*[ ]  PROPIA\*\*\*** |
|       |       |       | **[ ]  OC\* [ ]  IS\*\*[ ]  PROPIA\*\*\*** |
|       |       |       | **[ ]  OC\* [ ]  IS\*\*[ ]  PROPIA\*\*\*** |

\* Adjunte el CERTIFICADO ORGÁNICO (OC) de cada instalación para almacenamiento incluida en la tabla anterior.

\*\* Si se trata de instalaciones sin certificación, adjunte la HOJA DE INFORMACIÓN PARA ALMACENES INDEPENDIENTE (IS) de Oregon Tilth.

NOTA: El formato de IS está a su disposición en esp.tilth.org y se deben firmar y enviar cuando haya algún cambio.

 \*\*\* Esta instalación es propia y la manejo yo mismo.

## MANEJO DE PLAGAS EN LAS INSTALACIONES - PASE A LA SIGUIENTE SECCIÓN SI NO SE UTILIZAN INSTALACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO O LA MANIPULACIÓN DE LOS CULTIVOS [ ]  No aplica

1. ¿Qué tipo de plagas tienen o están siendo abordadas actualmente en su plan de control de plagas?

 [ ]  N/A; no hay plagas en las instalaciones [ ]  Insectos voladores [ ]  Insectos rastreros [ ]  Ratas [ ]  Ratones

 [ ]  Arañas [ ]  Aves [ ]  Otros (especificar):

1. ¿Cuál de las siguientes prácticas de manejo utiliza para prevenir las plagas?

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  Eliminar las áreas de hábitat, las fuentes de alimentos, y zonas de reproducción de plagas | [ ]  Zonas de inspección del perímetro interior |
| [ ]  Prevenir acceso a las instalaciones  | [ ]  Chapa metálica en las fachadas laterales del edificio |
| [ ]  Puertas y/o ventanas de ventilación selladas o con mosquitera | [ ]  Presión de aire positiva en la instalación |
| [ ]  Inspección de ingredientes entrantes en busca de plagas | [ ]  Colocar las lámparas lejos de las ventilaciones, ventanas, o puertas |
| [ ]  Manejar los factores ambientales para prevenir la reproducción de las plagas (temperatura, luz, humedad, atmosfera, circulación de aire) |

1. ¿Cuál de las siguientes prácticas utiliza para controlar las plagas en áreas de producción y almacenamiento orgánico?

[ ]  Controles mecánicos o físicos

[ ]  Señuelos y repelentes que utilizan sustancias sintéticas o no sintéticas conformes con la Lista Nacional. *Todos los materiales deben incluirse en el formato C11.*

1. ¿Las medidas mencionadas anteriormente son suficientes para prevenir o controlar las plagas?
	1. Si no, ¿qué medidas adicionales de control de plagas se aplican?

|  |
| --- |
|  |
|  |

* 1. Si utiliza materiales que no están en la Lista Nacional, ¿cómo previene que los materiales de control de plagas contaminen los cultivos, ingredientes, y los materiales de empaque orgánicos?

|  |
| --- |
|  |
|  |

## PROCESAMIENTO Y MANEJO EN INSTALACIONES EXTERNAS

1. ¿Utiliza una instalación orgánica certificada para procesar o manejar los cultivos postcosecha?

[ ]  No aplica. No se utilizan instalaciones fuera del sitio

[ ]  Sí, pero transfiero la propiedad al momento de la entrega

 [ ]  Sí, y retengo la propiedad del producto final durante el procesamiento postcosecha (complete las preguntas 2 a 5).

1. Llene la tabla a continuación (o adjunte una lista con toda la información requerida), describa cada producto incluido en su certificación orgánica con Oregon Tilth que sea procesado por otra empresa. [ ]  Lista adjunta

*Esta sección afecta la apariencia de los productos en su certificado y en el directorio que aparece en la red, en línea. Oregon Tilth se reserva el derecho de modificar las listas de los productos a fin de que reflejen las convenciones estándar para fijar nombres.*

| **Tipo de producto**(*Es obligatorio* – aparecerá en el certificado. Ej. almendras, aceite de oliva, vino, pasas) | **Detalles del producto**(*Es opcional*- aparecerá en el certificado pero no en línea. Ej: tostado, extra virgen, shiraz, conchas de almejas, secado al sol) | Contenido de la etiqueta orgánica: | Etiqueta o nombre de la marca | **Nombre de la empresa que efectúa el procesamiento** | Certificador |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 100% Orgánico | Orgánico | Hecho con orgánico\*\*\*  |
|       |       | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |       |       |       |
|       |       | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |       |       |       |
|       |       | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |       |       |       |
|       |       | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |       |       |       |
|       |       | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |       |       |       |
|       |       | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |       |       |       |
|       |       | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |       |       |       |
|       |       | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |       |       |       |

1. Adjunte los certificados orgánicos vigentes para cada instalación de procesamiento listada anteriormente. [ ]  Adjuntos
2. Adjunte las etiquetas de los productos listados en la tabla anterior a la sección **C8** Etiquetado y Ventas. [ ]  Adjuntas
3. Describa su plan para verificar y documentar de manera continua que las procesadoras utilizadas estén certificadas por una agencia de certificación acreditada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

**[ ]** Obtener la documentación de certificación orgánica actual antes de utilizar

**[ ]** Otro (describa):

## MATERIALES DE EMPAQUE

1. ¿Qué tipos de envases de contacto directo utilizan? (seleccione todos los que correspondan):

[ ]  Plástico duro [ ]  Plástico flexible [ ]  Papel [ ]  Cartón [ ]  Vidrio [ ]  Otro:

1. ¿Se verifica que todos los materiales de empaque del fabricante están libres de materiales prohibidos? (ej. fungicidas, conservantes, fumigantes)

[ ]  Sí. Documentación y verificación adjuntas. [ ]  No se aplica. No se utilizan materiales de empaque.

1. ¿Reutiliza los envases?

[ ]  No aplica [ ]  Sí (describa):

1. ¿Algún envase reutilizado ha contenido productos no orgánicos?

[ ]  No, los envases usados son sólo de productos orgánicos

[ ]  Sí, los productos están protegidos contra el contacto con posibles residuos (describir)

|  |
| --- |
|       |
|       |