|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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)

|  |
| --- |
|  |
|  |