► El fabricante o representante legal del insumo descrito a continuación debe llenar este formulario para confirmar su cumplimiento para uso en la producción de cultivos orgánicos certificados bajo la Ley de Productos Orgánicos de México. Oregon Tilth revisará este material para uso exclusivo de nuestros clientes, no es información pública.

## 1.1 INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la marca del producto:** | |
| **Nombre del fabricante del producto:** | **Dirección (calle, ciudad, estado)**:  **Teléfono**: **Correo electrónico**: |
| 1. ¿Este producto es comercializado por un distribuidor exclusivo? | Sí, indique el nombre y contacto de este distribuidor:  No. |
| 1. ¿Este plaguicida tiene un registro COPEFRIS válido para su uso en procesos pos-cosecha en México? | Si. Incluya toda la documentación y referencias actuales.  No. Incluya la exención legal del pesticidas si es posible:  No. Este producto no es una pesticida. |
| 1. ¿Existe una etiqueta para este producto? | Si. Incluya la etiqueta y las instrucciones de uso.  No. |

1.2 INFORMACIÓN DE LOS INGREDIENTES

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ¿Existe una lista completa de todos los ingredientes, incluidas las materias primas y los medios de crecimiento?   De manera opcional, consulte la Tabla de Ingredientes del Producto a continuación. | Si.  No. |
| 1. ¿Se distinguen y identifican los ingredientes activos de los inactivos? | Si.  No. Incluya la función de cada ingrediente: |

1.3 PROCESO DE FABRICACIÓN

|  |  |
| --- | --- |
| 1. No se utilizan métodos excluidos[[1]](#endnote-1) para fabricar este producto, incluidos los microbios y cualquier medio de crecimiento utilizado para producir productos microbianos (p.e., ácido cítrico). | Cierto. Incluya cualquier declaración o verificación relevante.  Falso. |
| 1. Este producto no ha sido irradiado con radiación ionizante.[[2]](#endnote-2) | Cierto.  Falso. |
| 1. Este material no se ha producido utilizando nanopartículas o nanoestructuras diseñadas (que no ocurren naturalmente). | Cierto.  Falso. |
| 1. Los productos microbianos y sus derivados (p.e., microorganismos, levaduras, ácido cítrico, enzimas, etc.) proceden de plantas comestibles. | N/A. No es un microbio o producto microbiano.  Cierto. Incluya los resultados de las pruebas actuales.  Falso. |
| 1. Los sabores naturales y las sustancias o preparaciones aromatizantes naturales cumplen los requisitos generales para sabores (flavors) naturales (CAC / GL 29-1987). Fabricado mediante procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos únicamente. | N/A. No es un sabor.  Cierto.  Falso. |

**1.6 LISTA DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO:** Proporcione una lista de TODOS los ingredientes y su función si no se adjunta en la documentación equivalente.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre del ingrediente** | **Nombre compuesto químico**  **(# de CAS si corresponde)** | **¿Activo o auxiliar?** | **Función o efecto técnico (por ejemplo, nutriente, portador, ajustador de pH)** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1.7 FIRMA DEL FABRICANTE

Información importante sobre firmas electrónicas: Oregon Tilth reconoce y permite el uso de firmas electrónicas en el desarrollo de su negocio. Al marcar la siguiente cajita, acepta voluntariamente el uso de firmas electrónicas en la realización del negocio con Oregon Tilth.

ACUERDO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Al firmar, confirmo que la información anterior es verdadera y acepto lo siguiente:   * No se hará referencia a Oregon Tilth en ninguna de las etiquetas de productos o información de mercadotecnia. * Las afirmaciones o aprobaciones de certificación orgánica no se compartirán con otras operaciones. * Se notificará a Oregon Tilth y a los clientes de cualquier cambio en la fabricación o el etiquetado de este producto. | | | |
| Firma: |  | Fecha: |  |
| Nombre y título en letra de molde: |  | | |

1. *Métodos excluidos*: *Son métodos utilizados para modificar organismos genéticamente o influir en su crecimiento y desarrollo por medios que no son posibles según las condiciones o procesos naturales y que no se consideran compatibles con la producción orgánica. Dichos métodos incluyen, entre otros, la fusión celular, la microencapsulación y macroencapsulación, y la tecnología de recombinación de ácido desoxirribonucleico (ADN), incluida la eliminación o duplicación de genes, la introducción de un gen extraño y el cambio de posiciones de genes cuando se han logrado mediante tecnología de ADN recombinante. También se les conoce como organismos genéticamente derivados o genéticamente modificados. Estos métodos no incluyen el uso de cría tradicional, conjugación, fermentación, hibridación, fertilización in vitro o cultivo de tejidos tradicionales.* [↑](#endnote-ref-1)
2. *Radiación ionizante : Emisiones de alta energía provenientes de radio-nucleótidos, capaces de alterar la estructura molecular de un alimento, con el fin de controlar contaminantes microbiológicos, patógenos, parásitos y plagas en los alimentos.* [↑](#endnote-ref-2)