| OGP 11: Aseguramiento de la Integridad Orgánica | Regulaciones Orgánicas del USDA §205.201(a)(5); §205.202(c) y §205.272 |
| --- | --- |
| 1. **MADERA TRATADA**   *La madera tratada con arseniato, cobre u otros materiales prohibidos no se puede utilizar para nuevas instalaciones o fines de reemplazo cuando entra en contacto con el suelo o los cultivos.*   1. ¿Se utiliza o se planea usar madera tratada (madera tratada con materiales para prolongar la vida útil de la madera) en cualquier parcela o estructura que esté solicitando la certificación?  Sí  No   En caso afirmativo, complete la siguiente tabla:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Uso de madera tratada (por ejemplo, enrejado, poste de cerca) | Ubicación | Fecha de instalación | ¿Cómo se evita el contacto con los cultivos y el suelo? | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | |
| 1. **EQUIPOS Y HERRAMIENTAS** 2. ¿Se mantiene todo el equipo y las herramientas para que el combustible, el aceite y el fluido hidráulico no tengan fugas?   Sí  No  *N/A, no utilizo equipos/herramientas con combustible, aceite u otros fluidos*   1. Complete la tabla a continuación para ver todos los equipos y herramientas utilizados para la siembra, la labranza, la aplicación de fertilizantes, la fumigación, la cosecha, el manejo posterior a la cosecha, etc., incluidos los equipos que posee su operación, alquila o es propiedad de proveedores de servicios contratados.  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Nombre del equipo / herramienta** | **Propio (O), alquilado (R) o por encargo/contratdo (C)** | **¿Se utiliza solo con cultivos orgánicos? (S/N)** | **¿Cómo se limpia/purga el equipo antes de su uso en la producción orgánica?** | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  1. ¿Cómo se documenta la limpieza/purga de equipos y herramientas? | |
| 1. **COSECHA** 2. ¿Cómo se cosechan los cultivos orgánicos? Marque todo lo que corresponda.  Mecánico  A mano  Otro. Sírvase describir: 3. ¿Cosecha cultivos en zonas de amortiguamiento designadas?  Sí  No. *Pase a la pregunta 3.*   En caso afirmativo, ¿cómo se asegura de que los cultivos cosechados en las zonas de amortiguamiento no se representen como orgánicos?   1. ¿Cosechas tanto cultivos orgánicos como no orgánicos?  Sí  No, solo cosecho cultivos orgánicos. *Saltar a la Sección D.*    1. Describir las prácticas de manejo y las barreras utilizadas para prevenir la mezcla y la contaminación de cultivos orgánicos y no orgánicos durante la cosecha y/o el transporte desde el campo. | |
| 1. **ACTIVIDADES DE MANEJO POSCOSECHA**   *Complete esta sección si realiza actividades de manejo posterior a la cosecha para sus cultivos y/o productos orgánicos. El manejo posterior a la cosecha incluye lavado, desinfección, despulpado, secado, curado, deshidratación, descascarillado, descascarillado, molienda, mezcla, prensado por expulsor, congelación, enfriamiento, maduración, corte, picado, clasificación, dimensionamiento o empaque.*  *Si lleva a cabo actividades de procesamiento más complejas o procesa o maneja cultivos que no se producen en esta granja, es posible que deba completar un Plan de Manipulador Orgánico (OHP) por separado. Póngase en contacto con QCS si tiene preguntas.*   1. Sírvase describir todos los cultivos o productos orgánicos que se someterán a una manipulación posterior a la cosecha (por ejemplo, zanahorias picadas, lechuga lavada, tabaco curado, harina de maíz)  *N/A, mis cultivos no se manejan después de la cosecha. Vaya a la sección E.*  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Nombre del cultivo/producto** | **Ingredientes** (si el producto terminado es de varios ingredientes) | **Actividad de Manejo Post-Cosecha** | **Herramientas/Equipos Utilizados** | | *Ej: Mezcla para ensaladas* | *Rúcula, mostaza, lechuga de hoja roja* | *Lavado, mezcla, embalaje en contenedores de venta al por menor* | *Hundir* | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  1. ¿Todas las actividades de manejo poscosecha son realizadas por la misma entidad comercial y bajo la misma administración que la operación descrita en este Plan del Sistema Orgánico?  Sí  No 2. ¿Todas las actividades de manejo poscosecha se llevarán a cabo en o cerca de una parcela que sea parte de este Plan de Productores Orgánicos?  Sí  No   Enumere la(s) ubicación(es) de las actividades de manejo poscosecha.   1. ¿Todos los cultivos u otros ingredientes utilizados en el producto terminado se cultivan en esta operación?  Sí  No 2. ¿Se limpian o purgan todas las herramientas y equipos utilizados en el manejo posterior a la cosecha antes de su uso para la producción orgánica?   Sí, limpio  Sí, purgado  No. Explicar:       En caso afirmativo, describa los procedimientos de limpieza y purga del equipo en **Sección B** encima.   1. ¿Su instalación en la granja también maneja o procesa cultivos no orgánicos?  Sí  No   En caso afirmativo, describa cómo evita la mezcla y la contaminación de los cultivos orgánicos durante las actividades posteriores a la cosecha.     1. ¿Su operación empaca productos orgánicos para la etiqueta o marca de otra empresa?   Sí  No. *Pase a la pregunta 8.*  En caso afirmativo, indique el estado de certificación de cada empresa en cuyas marcas se envasan sus productos orgánicos. Marque todo lo que corresponda.  Sin certificar. *Adjuntar* ***Acuerdo de marca privada*** *(uno por propietario de la marca)*  **Adjunto**  Certificado QCS. *Enumere los propietarios de la marca:*  Certificado por otro certificador y ese certificador está identificado en la etiqueta. *Enumere los propietarios de la marca:*  Certificado por otro certificador y QCS se identifica en la etiqueta (nombre de QCS, logotipo o COB). *Adjuntar* ***Acuerdo de marca privada****.*  **Adjunto**   1. ¿Guarda semillas de algún cultivo orgánico para uso o venta en la granja?  Sí  No. *Pase a la pregunta 9.*   En caso afirmativo, describa las actividades de manipulación de semillas:   1. ¿Envía algún cultivo orgánico a una operación fuera de la granja para su manejo o procesamiento posterior a la cosecha, incluido el secado, el empaque, el etiquetado o el almacenamiento antes de la venta?  Sí  No En caso afirmativo, enumere las instalaciones de manipulación o almacenamiento fuera del sitio en **OSP 01: Aplicación general.** | |
| 1. **SANEAMIENTO** 2. ¿Utiliza limpiadores y/o desinfectantes en equipos o superficies en contacto con alimentos?   Sí. *Enumere todos los materiales en su lista de insumos en* ***OGP 09: Insumos***  No. *Pase a la pregunta 2.*     1. ¿Cómo se asegura de que se eliminen los residuos de limpiador y desinfectante de las superficies de contacto orgánico?   Cloro, ácido peracético, ácido cítrico, peróxido de hidrógeno, ácido fosfórico y ozono: no es necesario enjuagar ni secar al aire  Procedimiento de enjuague. Describir:  Análisis de residuos. Tipo de análisis:  Otro. Describir:   1. ¿Utiliza desinfectantes con compuesto de amonio cuaternario (QAC) u otros compuestos persistentes en superficies que tienen contacto directo con ingredientes o productos orgánicos?  Sí  No. *Saltar a la sección F*.    1. Si utiliza un Procedimiento Operativo Estándar (SOP, por sus siglas en inglés) para asegurarse de que no queden residuos persistentes/QAC en las superficies en contacto con alimentos, adjunte una copia de su SOP.  **Adjunto Su SOP debe responder a todas las preguntas a continuación. Si no tiene un SOP, responda las siguientes preguntas:**       1. Describa el enjuague, purga u otro evento intermedio que se utiliza para eliminar los compuestos persistentes residuales.       2. ¿Realiza un análisis para asegurarse de que todos los compuestos persistentes se hayan eliminado de las superficies en contacto con los alimentos??  Sí  No Especifique la prueba:       3. ¿Con qué frecuencia se hacen los análisis?  Por ronda de producción  Cada vez que se utilizan compuestos persistentes   Otros, especifique: | |
| 1. **AGUA Y ADITIVOS PARA EL AGUA** 2. ¿Se utiliza agua en contacto con productos orgánicos (por ejemplo, agua de lavado)?  Sí  No. *Vaya a la sección G.* 3. ¿Cuál es su fuente de agua? Marque todo lo que corresponda.  Municipal  Pozo in situ  Otro. Sírvase especificar: 4. ¿Cómo se asegura de que el agua sea potable y cumpla con los estándares de la Ley de Agua Potable Segura? Puede adjuntar los resultados de las pruebas de agua.   **Prueba de agua adjunta**   * 1. Describa los procesos de tratamiento de agua utilizados en el sitio (ósmosis inversa, UV, filtración de carbono, ablandadores de agua, ajuste de pH, etc.), si corresponde.        *N/A, no utilizo tratamientos de agua en el lugar*      1. ¿Agrega alguna sustancia al agua que entre en contacto directo con productos orgánicos (por ejemplo, peróxido de hidrógeno, agentes flotantes, cloro, etc.)?  Sí. *Enumere todos los materiales en su lista de insumos en* ***OGP 09: Insumos.***  No. *Vaya a la sección F.*    1. Si el cloro se usa en contacto directo con productos orgánicos, describa cómo se asegura de que los niveles de cloro residual en el agua no excedan el límite máximo de desinfectante residual de 4 ppm según la Ley de Agua Potable Segura (SDWA).   N/A, sin cloro añadido  **Registros o SOP para el monitoreo de cloro adjunto** | |
| 1. **COMERCIALIZACIÓN Y ABASTECIMIENTO** 2. Utilice la siguiente tabla para describir cómo su operación comercializa productos orgánicos y/o no orgánicos (incluidos los productos fuera de la granja). | |
| **Centro(s) de comercialización** | **¿Todos los productos son orgánicos? Si la respuesta es no, haz una lista de productos no orgánicos** |
| Venta al por mayor | Sí  No (lista de productos no orgánicos): |
| Mercado directo (especificar a continuación) | Sí  No (lista de productos no orgánicos): |
| Selección en U |
| Agricultura Apoyada por el Consumidor (CSA) |
| Mercado de agricultores. Ubicación(es): |
| Puesto/tienda de la granja. Ubicación: |
| Venta on-line |
| Redes sociales (especifique): |
| Otros (especifique): |
| 1. Si su empresa vende productos no orgánicos, ¿cómo evita la mezcla y la representación de los productos no orgánicos como orgánicos?  *N/A, solo vendo productos orgánicos* 2. ¿Venden productos orgánicos provenientes de otras operaciones?  Sí  No. *Saltar a la siguiente sección de OGP.*     1. ¿Reempaqueta (traslada los productos a un contenedor diferente al que se recibieron) o procesa productos orgánicos certificados de fuentes no agrícolas?  Sí  No    2. En caso afirmativo, ¿ha presentado los módulos del Plan de Manipulador Orgánico (OHP) aplicables para describir el procesamiento o manejo de productos orgánicos de su operación?  Sí  No   ***Si vende productos orgánicos provenientes de otras granjas y no ha presentado el OHP, complete el resto de esta sección.*** | |
| 1. Haga una lista de todos los proveedores fuera de la granja, los productos orgánicos y los puntos de venta (donde se venden los productos) y adjunte el certificado orgánico de cada proveedor.   Ninguno  **Adjunto**  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Proveedor Fuera de la Granja** | **Producto(s)** | **Centro(s) de comercialización** | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  1. ¿De qué manera la comercialización de productos orgánicos provenientes de otras granjas indica claramente que no fueron cultivados por su operación? 2. ¿Cómo se verifica el estado orgánico de todos los productos orgánicos recibidos de fuentes no agrícolas? 3. Describa cualquier reempaque o procesamiento de productos orgánicos de fuentes no agrícolas y dónde ocurren las actividades.  Ninguno | |