| OWCP 04: 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 siguiente tabla para ver todos los equipos y herramientas utilizados, incluidos los equipos que su operación posee, 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/herramienta 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 silvestres orgánicos? Marque todo lo que corresponda.  Mecánico  A mano  Otro. Sírvase describir: 3. ¿Cosecha cultivos silvestres 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. ¿Cosechan cultivos silvestres orgánicos y no orgánicos?  Sí  No, solo cosecho cultivos silvestres orgánicos. *Pase a la pregunta 4.*    1. Describir las prácticas de manejo y las barreras utilizadas para prevenir la mezcla y la contaminación de cultivos silvestres 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 silvestres 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 de otras operaciones, 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 silvestres orgánicos que se someterán a una manipulación posterior a la cosecha (por ejemplo, hierbas deshidratadas, limpiar/laver cultivos silvestres)   *N/A, mis cultivos silvestres no se manejan después de la cosecha. Vaya a la sección E.*   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Nombre del cultivo silvestre** | **Ingredientes** (si el producto terminado es de varios ingredientes) | **Actividad de Manejo Post-Cosecha** | **Herramientas/Equipos Utilizados** | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  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 posterior a la cosecha se llevarán a cabo en o cerca de una parcela que sea parte de este Plan de Cultivos Silvestres 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 son cosechados por 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 **la Sección B** anterior.   1. ¿Su instalación en la granja/finca 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 bajo 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 silvestre para volver a sembrar, usar o vender?  Sí  No. *Pase a la pregunta 9.*   En caso afirmativo, describa las actividades de manipulación de semillas:   1. ¿Envía algún cultivo silvestre 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 limpiadores/desinfectantes en la tabla a continuación*  No. *Vaya a la sección F.*  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Tipo de Insumo | Nombre del producto tal como aparece en la etiqueta | Fabricante | Información adicional | | Limpiadores y desinfectantes para equipos y superficies en contacto con alimentos |  |  | ¿Qué equipo?  ¿Enjuaga?  Sí  No | |  |  | ¿Qué equipo?  ¿Enjuaga?  Sí  No | |  |  | ¿Qué equipo?  ¿Enjuaga?  Sí  No | |  |  | ¿Qué equipo?  ¿Enjuaga?  Sí  No | | Limpiadores y desinfectantes en contacto directo (incluidas las sustancias añadidas al agua de lavado) |  |  | ¿Qué equipo?  ¿Enjuaga?  Sí  No | |  |  | ¿Qué equipo?  ¿Enjuaga?  Sí  No | |  |  | ¿Qué equipo?  ¿Enjuaga?  Sí  No |  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 una prueba 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 las pruebas?  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.   **Análisis 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 de la tabla en la Sección E****.***  No. *Vaya a la sección G.*   * 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 cultivos y productos silvestres orgánicos y/o no orgánicos (incluidos los productos no agrícolas). | | |
| **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): | |
| Autoservicio |
| 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*      1. ¿Venden productos orgánicos provenientes de otras operaciones?  Sí  No. *Vaya a la siguiente sección de OWCP.*     1. ¿Reempaca (traslada los productos a un contenedor diferente al que se recibieron) o procesa productos orgánicos certificados de fuentes no agrícolas?  Sí  No   En caso afirmativo, ¿ha presentado el Plan de Manipulador Orgánico (OHP) 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. Enumere todos los proveedores no agrícolas, productos orgánicos y puntos de comercialización, y adjunte el certificado orgánico de cada proveedor.   Ninguno  **Adjunto**  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Proveedor Fuera de la Granja/Finca** | **Producto(s)** | **Centro(s) de comercialización** | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  1. ¿De qué manera la comercialización de productos orgánicos provenientes de otras granjas/fincas indica claramente que no fueron cultivados por su operación? 2. Describa cualquier reempaque o procesamiento de productos orgánicos de fuentes no agrícolas y dónde ocurren las actividades.  Ninguno | | |
| 1. **PREVENCIÓN Y VIGILANCIA DEL FRAUDE**   ***El fraude orgánico*** *consiste en la representación, venta o etiquetado engañoso de productos agrícolas no orgánicos como si fueran orgánicos. Debe mantener e implementar prácticas en su operación para verificar el estatus orgánico de los proveedores y productos en su cadena de suministro y para prevenir el fraude orgánico. Su plan de prevención de fraude debe reflejar las actividades de su operación, la complejidad de su cadena de suministro y el alcance de su operación. QCS puede solicitarle que complete el* ***Plan de Prevención de Fraude Orgánico de OHP*** *según la complejidad de sus actividades.*   1. Describa su cadena de suministro o adjunte un diagrama de flujo o mapa aparte. La cadena de suministro debe comenzar con las operaciones certificadas de las que obtiene los productos agrícolas y terminar con la venta y el transporte de sus productos orgánicos.  **Adjunto**   Incluya detalles de los siguientes puntos de su cadena de suministro, cuando corresponda:   * Productos orgánicos que recibe de fuentes externas, incluyendo semillas, material de siembra, plántulas anuales u otros productos orgánicos para su reventa. * Lugares de almacenamiento fuera de la finca. * Instalaciones y actividades de procesamiento fuera de la finca, incluyendo actividades contratadas. * Transporte, destino de los productos y cambios de titularidad.      1. Describa sus procedimientos para verificar el estatus orgánico actual de los productos agrícolas orgánicos que su explotación recibe de fuentes externas, tales como semillas, plántulas anuales, material de siembra, micelio de hongos, sustrato para hongos, bloques listos para usar para la producción de hongos y/o cultivos orgánicos para la reventa.   *No aplica, esta explotación no adquiere ningún producto agrícola de fuentes externas.*     1. Describa sus procedimientos para verificar el estatus orgánico de las operaciones externas que brindan servicios como almacenamiento, procesamiento o manipulación de cultivos orgánicos antes de venderlos.  *No aplica. No utilizo servicios externos para almacenar, procesar ni manipular mis cultivos orgánicos.*      1. Si su empresa envasa productos orgánicos bajo marcas/etiquetas de otras empresas, describa su proceso para verificar el estatus orgánico actual de los propietarios de dichas marcas certificadas.  *No aplica, No envaso productos orgánicos bajo marcas de otras empresas.*      1. ¿Con qué frecuencia revisa el estatus orgánico de sus proveedores, productos, ingredientes o servicios orgánicos?   Con cada envío  Mensualmente  Trimestralmente  Anualmente  Otro. Por favor, describa:   1. ¿Cómo supervisa la eficacia de sus procedimientos de verificación de certificaciones?   Auditorías internas  Revisión periódica de registros para el control de Calidad  Requerir la firma de un empleado para cada transacción  Otro. Por favor, describa:   1. ¿Cómo se capacita a los empleados en los procedimientos de verificación de certificaciones descritos anteriormente? 2. ¿Acepta usted informar todos los casos de presunto fraude orgánico a QCS, al NOP u otra autoridad competente pertinente y proporcionar pruebas creíbles como fotografías, registros de auditoría, correspondencia, resultados de muestras de residuos, etc., cuando:  * ¿Ha recibido resultados de pruebas internas o externas que identifiquen sustancias prohibidas en los productos orgánicos que produce o manipula? * ¿Ha observado algún caso de actividad fraudulenta en su operación o cadena de suministro? * ¿Ha observado que la cantidad de productos orgánicos recibida de un proveedor excede su capacidad de producción conocida? * Otro. Por favor, describa:   Sí  No. Por favor, explique: | | |