	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		1/20
		Responsable de la empresa:		Inspector:		Fecha de inspección		


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

Plan de manejo orgánico (PMO), informe de auditoria interna e externa según NOP, Reglamento (CE) 834/07 y JAS **Reglamento de la Normativa de la Producción Organica Agropecuaria en el Ecuador**


Procesamiento

EL PLAN DE MANEJO ORGÁNICO ES EL DOCUMENTO BASE PARA LA CERTIFICACION. EN ESTE PLAN EL OPERADOR DESCRIBE COMO EL ORGANIZA SU PRODUCCION Y COMO ASEGURA EL FIEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS ORGANICAS. EL MISMO IDENTIFICA EL GRADO DE CUMPLIMIENTO CON LOS ESTANDARES Y DEFINE LAS MEDIDAS CORRECTIVAS DONDE SEA NECESARIO. POR ESTA RAZON LE SOLICITAMOS QUE PRESTE MUCHA ATENCION AL SIGUIENTE FORMULARIO Y LO LLENE DE LA MEJOR MANERA POSIBLE. EL INSPECTOR DE CERES EVALUARA COMO USTED IMPLEMENTA EN LA PRACTICA LO QUE DESCRIBE EN ESTE PLAN. PARA LOS REQUERIMIENTOS ESPECIFICOS DE LOS DIFERENTES ESTANDARES VEA TAMBIEN NUESTRA PAGINA WEB http://www.ceres-cert.com/en_links_to_standards.html y los resúmenes elaborados por CERES en http://www.ceres-cert.com/en_organic_certification.html .LA INTERPRETACION DE LAS NORMAS POR CERES Y NUESTROS PRINCIPIOS SE ENCUENTRAN EN http://www.ceres-cert.com/en_our_policies.html PARA OPERADORES DENTRO DE LA UE, EL REGL. (CE) 834/07 TIENE QUE IMPLEMENTARSE EN SU SENTIDO MUY ESTRICTO, MIENTRAS EN PAISES TERCEROS ES POSIBLE SOLO LA CERTIFICACIÓN "EQUIVALENTE", MÁS NO COMO "CONFORME" AL REGL. EUROPEO

Las partes amarillas deben ser llenadas por el responsable de la empresa, las en azul serán completadas por el inspector de CERES


Horario de la inspección			
Fecha	Actividad	Con ... (responsable de la empresa)	Incidentes especiales
	Resultados de la inspección que requieren una reacción inmediata por parte del certificador:		
PMO actualizado en caso de renovar certificación: ¿el operador ha sometido una actualización del PMO completa y correcta antes de la inspección? (es imprescindible para certificación NOP!)			
¿El inspector tomó muestras durante la inspección? (favor especificar y indicar fecha de envío al laboratorio):			

		Para completar por el responsable de la empresa			Para completar por el inspector		
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?		Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)		
1	Dirección planta de procesamiento/ empresa						
	Nombre de la empresa		Propietario				
	Responsable (si diferente):						

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		5/20
	Responsable de la empresa:			Inspector:		Fecha de inspección		

4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

				Para completar por el responsable de la empresa				Para completar por el inspector			
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica? *Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns				Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)				
7.2	Por favor describa, cómo Ud. asegura que se compren solo productos con certificado orgánico válido para el procesamiento orgánico:										
7.3	En caso de que su sistema de asegurar el origen orgánico no sea suficiente, por favor explique, como lo va a mejorar:										
8	Separación entre productos orgánicos y convencionales o en transición, y/o productos certificado según diferentes normas orgánicas										
EL REQUISITO CLAVE PARA PROCESADORES ORGÁNICOS ES UN SISTEMA CLARO Y TRANSPARENTE DE SEPARACIÓN ENTRE PRODUCTOS ORGÁNICOS, POR UN LADO, Y CONVENCIONALES O EN TRANSICIÓN POR OTRO. TAMBIÉN DEBEN MANTENERSE SEPARADOS LOS PRODUCTOS QUE ESTÉN CERTIFICADOS SEGÚN DIFERENTES NORMAS. ESTA SEPARACIÓN DEBE MANTENERSE A TRAVÉS DE TODO EL PROCESO, DESDE LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA HASTA LA VENTA DEL PRODUCTO FINAL. OBIAMENTE, LO MEJOR PARA EL EFECTO ES TENER PLANTAS SEPARADAS PARA LO ORGÁNICO Y LO CONVENCIONAL. SIN EMBARGO, ESTO NO ES SIEMPRE POSIBLE. SE PUEDE TAMBIÉN REALIZAR UNA SEPARACIÓN CLARA P.EJ. AL INTERIOR DE LA MISMA BODEGA. TAMBIÉN ES POSIBLE USAR LA MISMA LIEA DE PROCESAMIENTP PARA LA PRODUCCIÓN ORGANICA Y CONVENCIONAL, ESTABLECIENDO UNA SEPARACIÓN <u>EN EL TIEMPO</u> . UN ASUNTO CRITICO PARA LA SEPARACIÓN ES LA RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA. SEGÚN EL REGLAMENTO UE, EL TECNICO RESPONSIBLE TIENE QUE FIRMAR LA NOTA DE ENTREGA O UN FORMULARIO SIMILAR DESPUES HABER VERIFICADO EL ORIGEN ORGÁNICO DEL PRODUCTO RECIBIDO.											
8.1	Por favor describe en detalle, como Ud. Verifique el origen orgánico de la material prima.										
8.2	Por favor describa todos los pasos por los cuales los productos pasan en su planta, incluyendo bodegas, líneas de procesamiento, empaque etc., y explique, cómo se asegura la separación en cada uno de estos puntos:										
	Paso	Separación de productos convencionales y/o con certificado según diferente norma (p.ej. EU/NOP)									


	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		6/20
	Responsable de la empresa:		Inspector:			Fecha de inspección		

4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

Para completar por el responsable de la empresa			Para completar por el inspector			
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica? *Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns			Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)
		De ser aplicable: Un flujo grama más detallado se encuentra en Anexo N° :				
8.3	EN CASO DE QUE (EN CIERTAS PARTES O DURANTE EL PROCESO), LA SEPARACIÓN SE HACE <u>EN EL TIEMPO, NO EN EL ESPACIO</u> , LAS LINEAS DE PROCESAMIENTO, LOS RECIPIENTES ETC. DEBEN SER ADECUADAMENTE LIMPIADAS, ANTES DE USARLAS PARA EL PRODUCTO ORGÁNICO. DESPUES DE USAR CUALQUIER TIPO DE DETERGENTE O DESINFECTANTE, EL EQUIPO TIENE QUE SER ENJUAGADO CON AGUA LIMPIO. POR FAVOR EXPLIQUE EN DETALLE SU PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA: DETERGENT OR DISINFECTANTS, EQUIPMENT HAS TO BE RINSED WITH CLEAR WATER. Por favor explique en detalle su procedimiento de limpieza:	Irrelevante, no hay separación en el tiempo				
8.4	¿Cómo documenta estos procedimientos de limpieza?					
8.5	EN CASO DE PROCESOS CONTINUOS (P.EJ.	Irrelevante, no hay un proceso continuo				


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

		Para completar por el responsable de la empresa					Para completar por el inspector			
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?							Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)
	MOLINOS DE CEREALES O DE ACEITE), AL INICIO DEL PROCESADO ORGÁNICO, SE DEBE USAR UNA CANTIDAD SUFICIENTE DE PRODUCTO ORGÁNICO PARA DEPURAR LA LINEA. ESTA CANTIDAD DEBE SER VENDIDA COMO CONVENCIONAL. Por favor describa, como Ud. Implementa y documenta esta disposición, y que cantidad es usada para la depuración:									
8.6	En caso de que su separación no sea suficiente en cualquiera de los pasos (8.1 a 8.5), por favor describa lo que hará para mejorarla:									
9	Recetas, OGM	EL CONOCIMIENTO DE LAS RECETAS COMPLETAS ES MUY IMPORTANTE PARA PODER DETERMINAR ES ESTATUS ORGÁNICO DE TODOS LOS PRODUCTOS CON MÁS DE UN INGREDIENTE.								
9.1	No pertinente, solo tenemos monoprodutos									
	De otro modo, por favor describa (copia la tabla o use páginas adicionales, si es necesario):									
	Ingredientes agrícolas	%	Proveedor	Org.	Trans.	Conv.	Ingredientes no agrícolas, aditivos o coadyuvantes de procesamiento	% o ppm del producto final		
	Receta 1; Producto compuesto terminado:									
	Receta 2; Producto compuesto terminado:									
9.2						Si	No	No pertinente	Ver Anexo	

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		8/20
		Responsable de la empresa:		Inspector:		Fecha de inspección		


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

		Para completar por el responsable de la empresa				Para completar por el inspector		
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?		Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)			
*Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns								
	Todos los ingredientes de origen agrícola convencional se encuentran en Anexo IX (Regl CE 889/08)							
	Todos los ingredientes de origen agrícola convencional se encuentran en §205.606 (NOP) y no se encuentran en el mercado de fuentes orgánicas (¡por favor presente pruebas!)							
	Ninguno de los ingredientes de origen agrícola convencional está disponible de fuentes orgánicas (¡por favor presente pruebas!) (JAS)							
	Todos los ingredientes y coadyuvantes de procesamiento que no son de origen agrícola , se encuentran en Anexo VIII (EC 889/08)							
	Todos los ingredientes que no son de origen agrícola , se encuentran en §205.605 (NOP) y información completa sobre los componentes de estos ingredientes está disponible.							
	Todos los coadyuvantes de procesamiento y aditivos se encuentran en Anexo I a la Notific. 1606 (JAS)							
9.3	En caso de que sus recetas (9.1 y 9.2) no cumplan con la respectiva norma en algún punto, por favor explique, como mejorará la situación:							
9.4	INCLUSO ACQUELLOS INGREDIENTES AGRÍCOLAS, QUE PUEDEN SER USADOS DE ORIGEN CONVENCIONAL, PORQUE NO ESTÁN DISPONIBLES EN CALIDAD ORGÁNICA (VEA ANEXO VI DEL REGLAMENTO UE, LA LISTA NACIONAL RESPECTO A NOP, NOTIFICACIÓN 60 PARA JAS), DEBEN DE ESTAR LIBRES DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. TAMBIÉN PARA ENZIMAS, ACIDOS CITRICOS, ACÉTICO, ASCÓRBICO, CUAJO, Y OTROS INGREDIENTES O COAYUDANTES, QUE NO SEAN DE ORIGEN AGRÍCOLA Y PODRIAN POTENCIALMENTE SER PRODUCIDOS CON AYUDA DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS, SE DEBE PRESENTAR UNA CONFIRMACIÓN DEL PROVEEDOR DE QUE FUERON PRODUCIDOS SIN AYUDA DE OGM. ESPECIALMENTE EN NOP, ALGUNOS REQUISITOS PARA INGREDIENTES NO-AGRÍCOLAS SON MUY ESPECIFICOS (P.EJ. SABORES NATURALES CON TRANSPORTADORES NO-SINTÉTICO, O ENZIMAS SOLO DERIVADOS DE PLANTAS COMESTIBLES O MICROORGANISMOS NO-PATOGENICOS, ETC. POR FAVOR ASEGURE QUE LAS CONFIRMACIONES RESPECTIVAS DE LOS PROVEEDORES DE INGREDIENTES CONTENGAN TODOS LAS INFORMACIONES RELEVANTES.							
9.5	Confirmaciones para ingredientes agrícolas convencionales, de no ser genéticamente modificados ni haber sido tratados con radicación ionizante, ¹⁾ se encuentran en Anexo N°:		No pertinente					
	Confirmaciones de no uso de OGM ²⁾ para ingredientes no-agrícolas y coadyuvantes de proceso se encuentran en Anexo N°		No pertinente					

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		9/20
		Responsable de la empresa:		Inspector:		Fecha de inspección		


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

		Para completar por el responsable de la empresa				Para completar por el inspector			
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?						Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)
9.6	Confirmaciones sobre otras características requeridas ³⁾ por las normas respectivas para ingredientes no-agrícolas, se encuentran en Anexo N°			No pertinente					
<p>1) PARA NOP, ADICIONALMENTE TIENE QUE CONFIRMARSE EL NO USO DE LODOS DE DEPURACIÓN EN LOS TERRENOS AGRÍCOLAS. 2) SEGÚN EL REGL. (CE) 889/08, DEBE USARSE EL FORMULARIO ESPECÍFICO EN ANEXO XIII DE DICHO REGLAMENTO. CERES LE PUEDE PROVEER UN FORMULARIO EN UN FORMATO EDITABLE. 3) PARA LA CERTIFICACIÓN NOP, NECESITAMOS SIEMPRE UNA DESCRIPCIÓN TÉCNICA COMPLETA DEL RESPECTIVO INGREDIENTE O COADYUVANTE, INCLUYENDO LA INFORMACIÓN SOBRE POSIBLES PRESERVANTES, ESTABILIZADORES, SOLVENTES, ETC. SOLICITAMOS QUE NOS ENVÍE LA HOJA DE SEGURIDAD EN FORMATO OFICIAL, PARA CADA SUSTANCIA! EN CASO DE QUE UD. UTILICE AROMAS NATURALES (NO ORGÁNICOS), PEDIMOS QUE REVISE DETENIDAMENTE LA "BREVE INFORMACIÓN" Y EL FORMULARIO ESPECÍFICO QUE CERES HA ELABORADO AL RESPECTO.</p>									
9.7	En caso de que Ud. no esté seguro del no uso de OGM para todos sus ingredientes y coadyuvantes (9.5, 9.6), por favor explique, como va obtener la información necesaria:								
10	Sanidad, desinfección, control de plagas								
<p>PARA EL LAVADO DIRECTO DE ALIMENTOS ORGÁNICOS, SE DEBE USAR BÁSICAMENTE AGUA POTABLE. ADEMÁS, SOLO LAS SUSTANCIAS MENCIONADAS EN § 205.605 (NOP) Y/O ANEXO VI B (REGLAMENTO UE) PUEDEN SER USADAS. REFERENTE A CLORURO COMO DESINFECTANTE, SE DEBEN RESPETAR LAS LEYES SOBRE EL AGUA POTABLE DE SUS RESPECTIVOS MERCADOS DE DESTINO. ESTO IMPLICA, QUE EL NIVEL RESIDUAL DE CLORO LIBRE (CL₂) EN EL AGUA USADA PARA LAVAR SUS PRODUCTOS, NO DEBE PASAR DE 4 PPM SEGÚN NOP, PERO PARA ALEMANIA NO DEBE EXCEDER 0.3.PPM (0.6 PPM EN CASOS EXCEPCIONALES).</p> <p>NO ESTA PERMITIDO EL USO DE RADIACIÓN IONIZANTE EN NINGÚN MOMENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS, NI SIQUIERA PARA AQUELLOS INGREDIENTES CONVENCIONALES, QUE SON PERMITIDOS POR LAS RESPECTIVAS NORMAS.</p>									
10.1	¿Qué usa para limpiar o lavar sus materias primas?								
10.2	¿Se usa radiación ionizante en cualquier momento de su proceso?		Si		No				
10.3	¿Cómo asegura que los ingredientes convencionales de sus productos no hayan sido tratados con radiación ionizante?								
LAS NORMAS ORGÁNICAS NO REGULAN CLARAMENTE EL LAVADO Y LA DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, RECIPIENTES Y DE LOCALES DE PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO.									

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		10/20
	Responsable de la empresa:			Inspector:		Fecha de inspección		


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

		Para completar por el responsable de la empresa		Para completar por el inspector		
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?		Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)	
*Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns						
JAS (NOTIFICACIÓN 1606) DICE EXPLICITAMENTE QUE SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS POR DETERGENTES, DESINFECTANTES Y OTROS QUÍMICOS. SE SOBREENTIENDE QUE ESTO RIGE TAMBIÉN PARA LAS DEMÁS NORMAS. COMO REGLA BÁSICA, AQUELLAS SUSTANCIAS, QUE SE PERMITEN EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA DEL RESPECTIVO PAÍS DE DESTINO, PUEDEN TAMBIÉN SER USADOS EN EL PROCESAMIENTO ORGÁNICO – SIEMPRE Y CUANDO TODOAS LAS SUPERFICIES, QUE ENTREN EN CONTACTO CON EL ALIMENTO ORGÁNICO, SEAN ENJUAGADAS CON AGUA POTABLE DESPUÉS DE SER TRATADAS.						
10.4	Por favor describa sus procedimientos y sustancias usadas para la limpieza y desinfección de equipos, locales, recipientes etc.:					
10.5	¿Cómo evita el contacto de productos orgánicos con sustancias usadas para limpieza y desinfección?					
10.6	En caso de que sus procedimientos para limpieza y desinfección (10.1 a 10.5) no cumplan con la respectiva norma, por favor explique, como los modificará:					
EL CONTROL DE LA SANIDAD Y LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE SU UNIDAD NO FORMAN DIRECTAMENTE PARTE DEL MANDATO DE UNA AGENCIA CERTIFICADORA ORGÁNICA. SIN EMBARGO, CERES CONSIDERA, QUE LOS CLIENTES Y CONSUMIDORES EN LOS MERCADOS DE DESTINO ESPERAN QUE UN PRODUCTO ORGÁNICO NO SEA SOLAMENTE PRODUCIDO CON METODOS AMBIENTALMENTE SANOS, SINO TAMBIÉN QUE ESTÉ LIBRE DE SUCIEDAD Y DE MICROBIOS DAÑINOS. TENER UN SISTEMA DE HACCP ES UNA HERRAMIENTA MUY UTIL PARA LOGRAR UNA ALTA CALIDAD CON PRODUCTOS LIMPIOS, PERO NO ES OBLIGATORIO PARA LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA.						
10.7	Nuestra empresa ha implementado un sistema HACCP.		(¡En este caso no necesita llenar las siguientes casillas!).			
10.8	De otro modo , por favor describa puntos críticos, en los cuales su producto orgánico podría ensuciarse o contaminarse con microbios, durante el transporte, almacenamiento, procesado etc., y lo que hace para que esto no ocurra:					
	Puntos críticos para la contaminación	Medidas para evitar la contaminación				

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		11/20
	Responsable de la empresa:		Inspector:		Fecha de inspección			


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

		Para completar por el responsable de la empresa	Para completar por el inspector			
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?			Completa?	Conforme?	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)
10.9	En caso de que sus condiciones sanitarias no sean satisfactorias, por favor explique, como las mejorará:					
	<p>EL CONTROL DE PLAGAS (P.EJ. MOSCAS, RATAS, POLILLOS, GORGOJOS) ES UN PUNTO CRÍTICO EN MUCHAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO. EN NINGÚN CASO SE DEBEN APLICAR PLAGUICIDAS O FUMIGANTES QUÍMICOS EN PRESENCIA DE PRODUCTOS ORGÁNICOS.</p> <p>NOP EXPLICITAMENTE DETERMINA NORMAS PARA EL MANEJO DE PLAGAS, QUE TIENEN QUE SER IMPLEMENTADAS POR PROCESADORES ORGÁNICOS, INCLUYENDO MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL (§205.271). DE ACUERDO A NOP, EL USO DE PLAGUICIDAS <u>NO-SINTÉTICOS O SINTÉTICOS</u> EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO ES PERMITIDO <u>SOLO</u> EN CASO DE QUE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS Y OTRAS SIMILARES (ENEMIGOS NATURALES, CONTROL MECÁNICO, TRAMPAS ETC.) NO SEAN EFECTIVAS. TANTO SUSTANCIAS NO-SINTÉTICAS COMO SINTÉTICAS TIENEN QUE SER USADAS EN UNA FORMA QUE SE EVITE CUALQUIER CONTACTO CON LOS PRODUCTOS O INGREDIENTES ORGÁNICOS. LA APLICACIÓN DE LOS PLAGUICIDAS NO DEBE LLAVAR A RISITENCIAS O CAMBIOS EN EL TIPO DE PLAGAS.</p> <p>EL REGLAMENTO UE ES MUCHO MENOS ESPECÍFICO AL RESPECTO. ENTRE LAS SUSTANCIAS Y MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS MENCIONADAS EN ANEXO II DEL REG. 889/08, SE PUEDEN USAR SOLO AQUELLOS QUE SEAN APROPIADOS PARA PLANTAS DE PROCESAMIENTO O BODEGAS. ANEXO III DICE QUE SE DEBE EVITAR CUALQUIER CONTAMINACIÓN CON SUSTANCIAS NO PERMITIDOAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO. LA MAYORÍA DE AGENCIAS CERTIFICADORAS Y AUTORIDADES INTERPRETAN ESTA SITUACIÓN EN EL SENTIDO DE QUE LOS MÉTODOS Y LAS SUSTANCIAS, QUE SE PERMITEN PARA EL CONTROL DE PLAGAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA EN GENERAL, SE PERMITEN TAMBIÉN PARA EL PROCESO ORGÁNICO – SIEMPRE Y CUANDO SE EVITE EL CONTACTO CON EL PRODUCTO ORGÁNICO.</p> <p>JAS (NOTIFICACIÓN 1606) ESTABLECE, QUE LA CONTAMINACIÓN CON CUALQUIER TIPO DE QUÍMICOS (PLAGUICIDAS, DETERGENTES, DESINFECTANTES) DEBE SER EVITADO DURANTE EL PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO.</p> <p>CON LA INTENCIÓN DE INCREMENTAR LA SEGURIDAD PARA LOS CONSUMIDORES, CERES ESTABLECE COMO REGLA GENERAL PARA PROCESADORES ORGÁNICOS, QUE EL TIEMPO DE ESPERA DESPUÉS DE LA APLICACIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS TIENE QUE SER DUPLICADO, EN COMPARACIÓN CON LO QUE DETERMINA EL PRODUCTOR DE LAS RESPECTIVAS SUSTANCIAS, ANTES DE QUE SE PUEDAN ALMACENAR O PROCESAR PRODUCTOS ORGÁNICOS EN EL LOCAL.</p>					
10.10	Por favor describa sus medidas para <u>prevenir</u> plagas en su planta:					
10.11	En caso de que la prevención no sea efectiva, ¿cuál método usa para el control de plagas en bodegas y locales de procesamiento?					

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		12/20
	Responsable de la empresa:		Inspector:		Fecha de inspección			


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

		Para completar por el responsable de la empresa				Para completar por el inspector			
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?						Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)
10.12	¿Cómo evita el contacto de productos orgánicos con plaguicidas (sean estos naturales o sintéticos)?								
10.13	En caso de que Ud. utilice plaguicidas sintéticos: ¿Cuál es el tiempo de espera que ha establecido antes de re-introducir productos orgánicos en el respectivo local?								
	No pertinente, nunca usamos tales sustancias:								
	Sustancia	Tiempo de espera establecido por el productor	Tiempo de espera en su empresa						
10.14	En caso de uso de rodenticidas:	Sí	Parcialmente	No	No pert.				
	¿Estos se colocan en trampas cerradas?								
	¿La ubicación de las trampas está señalada en un mapa accesible para todos?								
	¿Solo personal capacitado maneja las trampas?								
10.15	ES MUY COMUN FUMIGAR CONTENEDORES DE EXPORTACIÓN CON BROMURO METÁLICO O PRODUCTOS SIMILARES, ESPECIALMENTE EN EMPAQUES DE MADERA. NO OBSTANTE, CUALQUIER PRODUCTO SUJETO A ESTE TRATAMIENTO, AUTOMATICAMENTE PIERDE SU CALIDAD ORGÁNICA. ¿Como evita Ud. que su producto orgánico es sujeto a fumigación o desinfección durante el transporte a su destino?								
10.16	En caso de que el manejo de plagas (10.10 a 10.15) no esté den acuerdo con la respectiva norma y con los principios de CERES, por favor comente lo que hará para mejorar sus prácticas:								
11	Otros riesgos de contaminación								
§ 205.272 (NOP) DICE QUE EL PROCESADOR “DEBERÁ IMPLANTAR LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA...PROTEGER A LOS PRODUCTOR ORGÁNICOS DEL CONTACTO CON SUSTANCIAS PROHIBIDAS.” ADEMÁS, EL MATERIAL DE EMPAQUE Y LOS ENVASES NO DEBEN HABER SIDO TRATADOS CON FUNGICIDAS, PRESERVANTES O FUMIGANTES									

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		13/20
	Responsable de la empresa:		Inspector:		Fecha de inspección			


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

		Para completar por el responsable de la empresa		Para completar por el inspector												
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?		Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)											
*Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns																
<p>SINTÉTICOS. "ESTA PROHIBIDA ... LA UTILIZACIÓN O REUTILIZACIÓN DE CUALQUIER BOLSA O ENVASE QUE HAYA TENIDO CONTACTO CON CUALQUIER SUSTANCIA DE TAL MANERA A QUE COMPROMETE LA INTEGRIDAD ORGÁNICA DE CUALQUIER PRODUCTO O INGREDIENTE PRODUCIDO ORGÁNICAMENTE COLOCADO EN ESOS ENVASES, A MENOS QUE TAL BOLSA O ENVASE REUTILIZABLE HAYA SIDO LIMPIADO A FONDO Y NO AMENACE NINGÚN RIESGO DE CONTACTO DEL PRODUCTO O INGREDIENTE ORGÁNICAMENTE PRODUCIDO CON LA SUSTANCIA USADA."</p> <p>TAL COMO SE MENCIONABA ARRIBA, NOTIFICACIÓN 1606 (JAS) DICE QUE SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CON "OTROS QUÍMICOS".</p> <p>EL REGL (CE) 889/08, ART. 63, EXIGE QUE CUALQUIER CONTACTO CON SUSTANCIAS PROHIBIDAS TIENE QUE EVITARSE.</p> <p>PARA MEJORAR LA SEGURIDAD ALIMENTICIA PARA EL CONSUMIDOR DE PRODUCTOS ORGÁNICOS Y AL MISMO TIEMPO PROTEGER LOS MERCADOS ORGÁNICOS, CERES EXIGE QUE TODOS LOS PROCESADORES DE PRODUCTOS ORGÁNICOS TIENEN QUE IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA EVITAR EL CONTACTO CON CUALQUIER SUSTANCIA CONTAMINANTE, COMO P.EJ. PRESERVANTES DE MADERA, MOHO, COMBUSTIBLES, LUBRICANTES ETC. ...</p>																
11.1	Por favor enumere puntos críticos, donde es posible el contacto de productos orgánicos o ingredientes con sustancias contaminantes, durante transporte, almacenamiento, empaque o procesado, y lo que hacen para evitar tal contacto:															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Puntos críticos de contaminación</th> <th>Medidas para evitar la contaminación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Puntos críticos de contaminación	Medidas para evitar la contaminación													
Puntos críticos de contaminación	Medidas para evitar la contaminación															
11.2	En caso de que sus medidas para evitar la contaminación durante el transporte, almacenamiento o procesado no sean suficientes, por favor explique lo que hará para evitar estos riesgos en el futuro:															
12	Impacto ambiental															
	<i>De acuerdo con los principios de CERE, los procesadores orgánicos no deben contribuir a daños ambientales. En lo posible, los residuos orgánicos tienen que reciclarse, usándolos como abono o alimento animal. Otros desechos tienen que ser depositados en forma adecuada. Aguas sucias deben ser tratadas, antes de vertirlas a ríos o lagunas.</i>															
12.1	Por favor describa lo que hace con basura orgánica sólida de su planta:	No hay cantidades relevantes de desechos orgánicos														
	De otro modo:															

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		15/20
	Responsable de la empresa:		Inspector:		Fecha de inspección			


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

Para completar por el responsable de la empresa										Para completar por el inspector					
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica? *Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns										Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)		
	Notas de entrega, facturas de venta que incluyan el nombre de la certificadora														
13.2	LA TRAZABILIDAD ES ESENCIAL PARA ASEGURAR LA CONFIANZA EN EL MERCADO ORGÁNICO. Imagínese que se encuentren residuos de plaguicidas en un lote, que Ud. vendió. ¿Hasta que punto puede trazar el origen de ese lote, y como puede identificar la causa de la contaminación?														
13.3	En caso de que existan deficiencias referentes a documentación y trazabilidad, ¿Qué piensa hacer para superarlas?														
13.4	LA CONTABILIDAD DE PROCESADORES ORGÁNICOS DEBE PERMITIR A INSPECTORES EXTERNOS OBTENER FÁCILMENTE UNA IDEA CLARA DE LAS CANTIDADES DE TODOS LOS INGREDIENTES, ADITIVOS, COAYUDANTES, DESINFECTANTES ETC., COMPRADAS, DE LAS CANTIDADES ALMACENADAS Y VENTAS. Por favor explique, como el inspector puede obtener los datos necesarios:														
13.5	En caso de que existan deficiencias en su contabilidad, ¿Qué piensa hacer para superarlas?														
14	Etiquetamiento														
	PRODUCTOS ORGÁNICOS E INGREDIENTES TIENEN QUE SER ETIQUETADOS A TRAVÉS DE TODO EL PROCESO EN SU PLANTA, PERO ESPECIALMENTE EN AQUELLOS PUNTOS, EN LOS CUALES PODRÍA OCURRIR UNA CONFUSIÓN CON PRODUCTOS CONVENCIONALES.														
14.1	Paso	Producto abierto	En envase cerrado	Etiquetado		Etiqueta incluye datos sobre					Ejemplo en anexo No.				
				Si	No	Producto	Cantidad	Origen	Condición orgánica	Certificador					

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		16/20
	Responsable de la empresa:		Inspector:		Fecha de inspección			


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

Para completar por el responsable de la empresa										Para completar por el inspector				
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica? *Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns										Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)	
	Transporte a la unidad													
	Recepción en bodega													
	Transportes al interior de la planta													
	Almacenamiento													
	Transporte del producto terminado, venta													
14.2	En caso de que el etiquetamiento de sus productos no sea suficiente o sus etiquetas no incluyan toda la información necesaria, por favor explique como corregirá esta deficiencia:													
15	Manejo de calidad													
15.1	Su empresa tiene certificación:	ISO		HACCP		Otras:								
15.2	En caso que ninguno de estos, ¿tiene un sistema documentado de manejo de calidad?						Si		No					
15.3	El encargado de calidad es:													
15.4	¿Ud. realiza auditorias internas?						Si		No					
15.5	¿Estas se documentan?						Si		No					
15.6	¿El libro de calidad contiene capítulos o puntos específicos para el procesado orgánico?						Si		No					
15.7	En caso de que su manual de calidad no incluya capítulos específicos sobre el procesamiento orgánico o haya encontrado otras deficiencias en su manejo calidad, por favor explique, como las remediará:													
16	Flujo de productos													
	Producto	En almacén al inicio del período evaluado*	Total materia prima comprada	Factor de conversión*	Producto terminado	Vendido como orgánico	Vendido como convencional	En almacén ahora		Inspector: ¿Los datos dados por la compañía/ el responsable pueden ser verificado mediante el sistema de documentación? ¿Los datos son consistentes?				

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		17/20
	Responsable de la empresa:			Inspector:		Fecha de inspección		


4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

				Para completar por el responsable de la empresa			Para completar por el inspector		
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica? *Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns				Completa?*	Conforme?*	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)		
*Favor indicar cantidades de productos orgánicos comprados y vendidos desde la ultima inspección. En caso que la ultima inspección se realizó solo hace pocos meses, favor dé datos de los últimos 12 meses. En caso que el espacio o la tabla aquí resulta insuficiente para su situación, agrega un anexo más. ** Factor de conversión de la material prima al producto terminado									
17	Solo para unidades que soliciten la certificación JAS			No nos interesa certificación JAS					
17.1	JAS REQUIRE UN PROCEDIMIENTO ESCRITO PARA UNA VERIFICACIÓN INTERNA DOCUMENTADA, EL LLAMADO "GRADING SYSTEM". , QUE CONSISTE EN QUE CADA LOTE ETIQUETADA JAS HA SIDO PRODUCIDO SEGÚN LA NORMA ORGÁNICA Y LAS ESPECIFICACIONES INTERNAS DE SU EMPRESA.								
	Una descripción de como se realiza el procedimiento de "grading" se anexó como Anexo N°:								
17.2	El formulario que Ud. usa para documentar el resultado del control mencionado (el llamado "Grading Checklist") esta anexado como Anexo N°								
17.3	El procedimiento de grading, se ha implementado correctamente en práctica?								
17.4	El personal de grading es independiente de la producción y de la gerencia general?								
17.5	El personal de grading y el gerente de producción tienen la calificación profesional/ experiencia requerido por JAS? Está documentada su calificación por los diplomas respectivos?								
		Sí	No	No pertinente (1 ^{era} solicitud JAS)					
17.6	La información sobre la cantidad de productos vendidos con sello JAS entre el 1 de Abril del año pasado y el 31 de Marzo del año actual: ¿fue enviada a CERES antes del 30 de Junio?								
17.7	¿Se han solicitado y emitido certificados de transacción para todos los productos con sello JAS exportados a Japón?								
17.8	¿La gerencia o los responsables de calidad ("grading manager") han cambiado desde su primera solicitud?								
	En caso que "sí", por favor indique nombres, cualificación y función de los nuevos personeros:								
	Certificados de capacitación JAS para los nuevos encargados se encuentran en Anexo N°:								

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		18/20
	Responsable de la empresa:		Inspector:		Fecha de inspección			

4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

Para completar por el responsable de la empresa					Para completar por el inspector				
<p>* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?</p> <p>*Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns</p>					Completa?	Conforme?	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)	
17.9	<p>En caso de que existan deficiencias concernientes al sistema de manejo de calidad JAS y el sistema de revisión: ¿como piensa mejorarlo?</p>								
18.1	<p>Resumen de no-conformidades identificadas por la empresa</p> <p>Por favor resuma las no-conformidades que Ud. ha encontrado así como las acciones correctivas que piensa implementar.</p>								
Para llenar por la empresa:					Para llenar por el inspector:				
Referencia*	No-conformidad	Acción correctiva	Ya se implementó	Fecha límite propuesta	¿Se identificaron correctamente las no-conformidades?	¿Las acciones correctivas propuestas son adecuadas?	¿La fecha límite propuesta es adecuada?	¿Recomienda emitir el certificado solo después de implementar las acciones correctivas?	
	* favor referirse a los números de capítulos en el Plan de Manejo orgánico PMO								
18.2	<p>No-conformidades adicionales identificados por el inspector:</p>								
Para llenar por inspector:		Para llenar por la empresa:			Para llenar por el inspector:				
Referencia*	No-conformidades	Acción correctiva propuesta por el operador		Fecha límite propuesta	¿Las acciones correctivas propuestas son adecuadas?	¿La fecha límite propuesta es adecuada?	¿Recomienda emitir el certificado solo después de implementar las acciones correctivas?		
19	<p>Conclusiones del inspector</p>								

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		19/20
	Responsable de la empresa:			Inspector:		Fecha de inspección		

4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc


			Para completar por el responsable de la empresa	Para completar por el inspector			
* ¿Completa? ¿La información suministrada por la compañía está completa y correcta?; ¿Conforme? ¿La situación y el procedimiento descritos están conformes con las normas? ¿Implementado? ¿El (los) procedimiento(s) descritos(s) se pone(n) en práctica?				Completa?	Conforme?	Implementado?*	Comentarios, no-conformidades adicionales (aparte de las señaladas por la empresa)
*Favor usar las siguientes abreviaciones: Sí – s; Parcialmente – p; No – n; No aplica – na; No evaluado – ne; No se sabe - ns							
Regl. CE	NOP	JAS					
			No se encontraron no-conformidades. Recomiendo la certificación.				
			No-conformidades menores que se corregirán. Se puede emitir certificado ahora.				
			Las no-conformidades mencionadas arriba deberían ser corregidas antes de emitir el certificado.				
			Otra inspección debe confirmar la implementación de las acciones correctivas necesarias. El certificado se puede emitir después de esta confirmación.				
			La empresa en este momento no está en condiciones para la certificación.				

Fecha y firma del operador:

Fecha y firma del inspector:

Anexos obligatorios:

Número	Anexo	Obligatorio en los casos siguientes:
	Carta de evaluación del PMO	Para todos los clientes que soliciten la certificación NOP
	Recetas	En caso de producir productos de varios ingredientes y las recetas no están descritas completamente bajo 9 arriba
	Plano de la planta	Para clientes nuevos o en caso de cambios significativos
	Subcontrato(s) firmado(s)	Cuando están involucrados subcontratistas
	Ultima página del PMO firmado por operador e inspector y enviada por fax, escaneada o en original.	En caso de que no todas las medidas correctivas aparezcan en la última página se deben firmar por el operador todas las páginas resumiendo las medidas correctivas.
	Muestra de etiqueta, más guía de transporte o factura	Nuevos clientes o en caso de cambios
	Certificados de suplidores	Si el suplidor no está certificado por CERES
	Confirmaciones de no uso de organismos genéticamente modificados, para ingredientes o coadyuvantes de procesado no-agrícolas	En caso de usarse ingredientes o coadyuvantes que podrían contener OGM o ser producidos con ayuda de ellos. Para la certificación UE debe usarse el formato del Anexo XIII del Regl. (CE) 889/08
	Hojas de seguridad con todos los detalles técnicos, para ingredientes no-agrícolas (incluyendo aromas naturales) y coadyuvantes de procesamiento	Siempre y cuando se usen tales sustancias bajo NOP (primera certificación, o en caso de producirse cambios respecto a tales ingredientes)
	Reporte de muestreo	En caso de tomar muestras

	4.3.6s	Plan de Manejo Orgánico Procesamiento	v 01.03.2009	Empresa:		Fecha que se llenó el PMO:		20/2 0
	Responsable de la empresa:			Inspector:		Fecha de inspección		

4.3.6 s Plan de Manejo Procesamiento F 09.03.01.doc

Otros anexos:
