|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre legal de la empresa:** |       | **Fecha:** |        |

► Complete este formato si utiliza sabores naturales no orgánicos en productos orgánicos para detallar las prácticas y procedimientos implementados, junto con los registros mantenidos para garantizar el cumplimiento de los requisitos de disponibilidad comercial de sabores orgánicos.

|  |
| --- |
| **NOP §205.605:** Sabores – no sintéticos se pueden usar cuando los sabores orgánicos no están disponibles comercialmente. Todos los sabores deben derivarse únicamente de fuentes orgánicas o no sintéticas y no deben producirse usando sistemas de solventes y vehículos o conservantes sintéticos o artificiales.”**NOP §205.2 Términos definidos:** *Disponible comercialmente.* La disponibilidad de un insumo de producción en una forma, calidad o cantidad apropiada para cumplir una función esencial en un sistema de producción o elaboración orgánico, según lo que determine el agente certificador en el proceso de la revisión del plan orgánico. |

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre / identificación y ubicación de la instalación cubierta por este plan si es diferente de la instalación principal de la operación |  |

##  USO ACTUAL DEL SABOR

## ¿Qué tipos de sabores utilizas? (por ejemplo, extractos, aceites esenciales, aislados, etc.)

1. ¿Ha adjuntado la Lista Maestra de Ingredientes (MIL) actualizada para incluir todos los sabores naturales? [ ] No [ ] Sí

**NOTA:** **La MIL debe actualizarse y enviarse para aprobación siempre que se pretenda utilizar nuevos sabores.**

##  FABRICANTES DE SABORES

* 1. ¿Su empresa fabrica sabores? [ ]  No [ ]  Sí. Si **la respuesta es NO**, pase a la Sección 11.3.
1. ¿Qué tipos de sabores producen (si corresponde)? [ ] No aplica

1. ¿Su operación produce componentes de sabor naturales utilizados en sabores orgánicos que proponen para la certificación orgánica?

[ ]  No [ ]  Sí; Si es **SÍ,** ¿Qué esfuerzos realizan para producir los sabores naturales derivados de fuentes agrícolas en forma orgánica?

1. ¿Qué hacen para educar a sus clientes y promover el uso de sabores orgánicos reformulados con más componentes de sabor natural orgánico en comparación con formulaciones orgánicas certificadas actuales?

##  PROVEDORES

1. ¿Tiene un Procedimiento Operativo Estándar (POE) que describe el proceso de búsqueda de disponibilidad comercial de sabores orgánicos? [ ]  No [ ]  Sí. En caso afirmativo, adjunte: [ ]  POE adjunto.

1. ¿A cuántos proveedores contacta su empresa en su esfuerzo de obtener sabores orgánicos?

1. Por favor explique qué esfuerzos realizan los proveedores para proporcionar a su operación opciones de sabores orgánicos.

1. ¿Todos los proveedores de sabores que utiliza actualmente ofrecen sabores orgánicos certificados? [ ]  No [ ]  Sí

En caso negativo, seguir usando un saborizante no certificado sin buscar otras opciones para obtener un saborizante orgánico no cumple con el requisito de disponibilidad comercial. Explique qué esfuerzos se están realizando para obtener una alternativa de saborizante orgánico.

1. ¿Cómo contacta a los proveedores potenciales de sabores naturales orgánicos?

1. ¿Cómo monitorea el cumplimiento del requisito de verificación de la disponibilidad comercial de sabores específicos en uso?

1. ¿Con qué frecuencia busca si está disponible una versión orgánica de cada sabor natural específico en uso? En la mayoría de los casos (y para todos los sabores derivados de fuentes agrícolas) se requiere documentación de una búsqueda anual contactando al menos tres fuentes viables de opciones orgánicas.

1. ¿Hay variación en la cantidad de fuentes contactadas según el tipo de sabor (por ejemplo, aceite esencial o extracto versus productos químicos de un solo sabor)?

NOTA: En la mayoría de los casos, se debe buscar un mínimo de tres fuentes.

[ ]  No [ ]  Sí Si es así, ¿cómo?

1. ¿Es la forma de los sabores naturales orgánicos disponibles actualmente un factor limitante para su uso? [ ]  No [ ]  Sí

En caso **afirmativo**, proporcione una explicación que incluya los requisitos específicos de porqué la forma de variante orgánica restringe su uso. (Documente la descripción en la columna correspondiente en la MIL)

1. ¿Es la calidad de los sabores naturales orgánicos disponibles actualmente un factor limitante para su uso? [ ]  No [ ]  Sí

En caso **afirmativo**, aborde los siguientes parámetros de calidad específicos requeridos que no cumplen las versiones orgánicas (Documente la descripción en la columna correspondiente en la MIL)

* 1. ¿Cómo ha evaluado la calidad de los sabores naturales orgánicos disponibles?

* 1. ¿Se lleva a cabo o planifica estudios de investigación y desarrollo (I+D) para atender asuntos de los parámetros de calidad- que estén relacionados con el sabor orgánico o con los productos orgánicos propuestos para la certificación?

1. ¿Es la cantidad disponible de sabores naturales orgánicos un factor limitante para su uso? [ ]  No [ ]  Sí

En caso **afirmativo,** aborde los casos específicos en los que la cantidad es un factor limitante para uso de sabores naturales orgánicos. (Documente la descripción en la columna correspondiente de la MIL)

1. Además de los intentos por encontrar proveedores del sabor natural orgánico, ¿qué otras medidas toman para identificar un sabor natural orgánico equivalente? Ejemplos: Establecer contratos con proveedores para que desarrollen productos específicos en el futuro o que realicen ensayos de I+D de sabores orgánicos.

1. ¿Realizan o planean ensayos de I+D para evaluar la viabilidad de sabores naturales orgánicos actualmente disponibles?

[ ]  No [ ]  Sí

En caso **afirmativo**, ¿qué esfuerzos realizan para producir y/o obtener los sabores naturales como orgánicos?

1. ¿Cuánto tiempo suele durar el proceso de I+D en realizar reformulaciones similares?

1. Describa todos los registros mantenidos para documentar las prácticas y procedimientos detallados anteriormente, incluidos los procedimientos operativos estándar (POEs), las búsquedas de proveedores, los resultados de I+D, etc. Proveer una descripción de los registros en uso: