

UNIDAD DE PROCESAMIENTO UTILIZADA

ACTIVIDAD DE TRANSFORMACION
(Reg. CE n°834/07 y Reg.CE 889/08 y s.m.i)

TITULAR DE LA NOTIFICACION

CODIGO FISCAL O N. IVA



Fecha de inicio registracion D M A

Numero progresivo PAGINA 0 | 1

UNIDAD 1 N. IVA

Inic. rel. D M A Fin. rel. D M A

Denominacion

Municipio Prov.

Pref. Telefono Fax

Control estructura si no

Organismo de control 2 Frecuencia operaciones 3

UNIDAD 1 N. IVA

Inic. rel. D M A Fin. rel. D M A

Denominacion

Municipio Prov.

Pref. Telefono Fax

Control estructura si no

Organismo de control 2 Frecuencia operaciones 3

UNIDAD 1 N. IVA

Iniz. rel. G M A Fine. rel. G M A

Denominacion

Municipio Prov.

Pref. Telefono Fax

Control estructura si no

Organismo de control 2 Frecuencia operaciones 3

UNIDAD 1 N. IVA

Iniz. rel. G M A Fine. rel. G M A

Denominacion

Municipio Prov.

Pref. Telefono Fax

Control estructura si no

Organismo de control 2 Frecuencia operaciones 3

FECHA
dia mes año

EL DECLARANTE

(que se compromete a comunicar cualquier cambio)

UNIDAD ¹ N. IVA

Inic. rel. D M A Fin. rel. D M A

Denominacion

Municipio Prov.

Pref. Telefono Fax

Control estructura si no

Organismo de control ² Frecuencia operaciones ³

UNIDAD ¹ N. IVA

Iniz. rel. D M A Fine. rel. D M A

Denominacion

Municipio Prov.

Pref. Telefono Fax

Control estructura si no

Organismo de control ² Frecuencia operaciones ³

UNIDAD ¹ N. IVA

Inic. rel. D M A Fin. rel. D M A

Denominacion

Municipio Prov.

Pref. Telefono Fax

Control estructura si no

Organismo de control ² Frecuencia operaciones ³

Nota 1 Codificacion indicar en la columna 7 del Programa de procesamiento

ICA	I.C.E.A.	BAC	Bioagricert	ASS	Ass. Suolo Salute
CPB	C.C.P.B.	ECO	Ecocert	QCI	QC&I
IMC	I.M.C.	CDX	Codex	BSI	Bios Srl

D	diaria	O	ocasional
S	semanal	Nota 3	
M	mensual	Indicar el relativo codigo	

El presente modulo debe ser completado cuando la empresa trabaje en varias unidades de procesamiento separadas o utilice unidades de procesamiento externas (trabajo con contratistas). Puede ser sustituido por una analoga documentacion de la empresa. Tiene caracter estrictamente informativo y no exceptua a la empresa del deber de cumplir con los requisitos previstos para la certificacion de las producciones. Debe ser siempre disponible por parte del operador y requiere una actualizacion puntual (es posible, para esta finalidad, el utilizo de varias paginas numeradas progresivamente). El Organismo de control puede solicitar, en cualquier momento, una copia del mismo. Puede ser entregado, con finalidad informativa, ya al primer contacto con ICEA. Es oportuno que la empresa antes de iniciar cualquier relacion con una unidad de procesamiento externa, evalúe el efectivo control de la misma (para las producciones en cuestion), solicitando una especifica certificacion al Organismo de control interesado. Cuando la empresa realiza operaciones con contratistas, independientemente del hecho de que éstos estén regularmente notificados en un Organismo de control, es necesario establecer con el comitente un contrato especifico que tenga en cuenta:

- a) *identificacion de los dos interesados;*
 - b) *objeto del contrato (tipo de procesamiento, tipo de materia prima y, si es posible, cantidad relativa);*
 - c) *lugar del procesamiento;*
 - d) *declaracion del contratista de ser regularmente sujeto a control por parte de un organismo reconocido;*
 - e) *compromiso del contratista a efectuar las operaciones, objeto del contrato, en el respeto de las normas comunitarias y nacionales vigentes;*
 - i) *compromiso del contratista a autorizar el acceso a las unidades de preparacion y a la relativa documentacion al personale ICEA;*
 - g) *compromiso a conservar la documentacion relativa a la procedencia y a la certificacion de la materia prima;*
 - h) *compromiso a tener registracion escrita de las operaciones objeto del contrato.*
- Es oportuno prever eventuales sanciones contractuales. Cuando las operaciones efectuadas por contratistas son ocasionales (O) o mensuales (M) es necesario comunicar al OoC (tambien tramite fax) fecha, hora y, si es posible, los tiempos necesarios para la operacion.*



Elenco Proveedores y Ficha Trazabilidad

El Operador

Nombre de la Empresa _____

Legal representante de la empresa _____

Unidad de producción ubicada en _____ número _____

Ciudad _____ Nación _____

Tel _____ Fax _____ Móvil _____

Web _____ Mail _____

Producto Terminado Obtenido	Ingredientes/ Materias Primas	Proveedor + (OdeC)	Ingredientes/ Materias Primas	Sub Proveedor + (OdeC)

Fecha _____

Firma _____

Ejemplo

Producto terminado obtenido	Ingredientes/ Materias primas	Proveedor + (OdC)	Ingredientes/ Materias primas	Sub Proveedor + (OdC)
Jugo de Manzanas	Pulpa de manzanas	Empresa de Transformación SpA (ICEA)	Manzanas	Empresa Rossi(BCS)
			Zumo de limón	Empresa Campese (Ecocert)
	Azúcar	Compañía de Azúcar (IBD)	Manzanas Azúcar	Empresa Bruni(ICEA) Empresa Garcia (IMO) Empresa Farm (IBD)



RECETA para productos multi - ingredientes

Nota: 1) para rellenar el file, clicar dos veces en el recuadro debajo
Nota: 2) el cálculo es en automatico

Nombre de la Empresa _____

Nombre del producto _____

La receta se refiere a la siguiente cantidad de producto terminado (Kg/l)

INGREDIENTES	Cantidad (Kg/l)		% sobre total de los ingredientes
	ORGANICO	CONV.	
Ingredientes de origen agricola (de agricultura orgànica y no, en orden decreciente)			
			#¡DIV/0!
			#¡DIV/0!
			#¡DIV/0!
			#¡DIV/0!
			#¡DIV/0!
			#¡DIV/0!
			#¡DIV/0!
Sub-total (ingredientes de origen agricola)	-	-	#¡DIV/0!
TOTAL (ingredientes de origen agricola)		-	
Agua			#¡DIV/0!
Sal			#¡DIV/0!
Aditivos (inclusos los excipientes), Aromas naturales y otros ingredientes de origen no agricola			
			#¡DIV/0!
			#¡DIV/0!
			#¡DIV/0!
TOTAL (ingredientes de origen no agricola, sin considerar agua sal)		-	#¡DIV/0!
TOTAL INGREDIENTES (todas las tipologias)		-	#¡DIV/0!
Auxiliares de fabricaciòn (sustancias utilizadas y luego eliminadas, que no aparecen en la lista de los ingredientes)			
PERDIDAS Y DESCARTES DE MATERIA PRIMA			
SUB-STOTAL (ingredientes de origen agricola)	-	-	
1 PORCENTAJE DE ORGANICO para NOP, JAS, COR e Ifoam			#¡DIV/0!
2 PORCENTAJE DE ORGANICO para sistema de control europeo			#¡DIV/0!

* Todos los ingredientes declarados orgánicos, deben ser certificados en base al esquema de certificación para el cual se evalúa la conformidad de la receta.
1) Ingredientes orgánicos/Total ingredientes - (sal+ agua)
2) Ingredientes orgánicos/Total Ingredientes de origen agricola(excepto aditivos, aromas naturales, etc)

Máximo porcentaje de tolerancia sobre la cantidad declarada:
Ingredientes y / o productos terminados

El abajo firmante, en calidad de responsable de la unidad de trabajo, declara que los datos forniti en el presente documento responden a verdad y se asume el impegno de comunicar tempestivamente eventuales variaciones al organismo de certificación.

Lugar y fecha _____

RESPONSABLE DE LA UNIDAD DE TRABAJO
(Sello y Firma)



EJEMPLO RECETA para productos multi - ingredientes

Nombre de la Empresa _____

mermelada de frambuesa y uva espina

Nombre del producto _____

La receta se refiere a la siguiente cantidad de producto terminado (Kg/l)			2.260,00
INGREDIENTES	Cantidad (Kg/l)		% sobre el total de los ingredientes
	ORGANICO	CONV.	
Ingredientes de origen agricola (de agricultura orgànica y no, en orden decreciente)			
frambuesas	1.400,00		49,81
azúcar blanco	700,00		24,91
zumo de limòn	50,00		1,78
uva spina		100,00	3,56
			-
			-
Sub-total (ingredientes de origen agricola)	2.150,00	100,00	80,06
TOTAL (ingredientes de origen agricola)		2.250,00	
Agua		500,00	17,79
Sal		0,50	0,02
Aditivos(incluidos los excipientes), Aromas naturales y otros ingredientes de origen no agricola			
Aromas naturales		40,0	1,42
Acido ascòrbico		20,00	0,71
			-
TOTAL (Ingredientes de origen no agricola, sin considerar agua y sal)		60,00	2,13
TOTAL INGREDIENTES (todas las tipologias)		2.810,50	100,00
Auxiliares de fabricaciòn (sustancias utilizadas y luego eliminadas, que no aparecen en la lista de los ingredientes)			
PERDIDAS Y DESCARTES DE MATERIA PRIMA			
	ORGANICO	CONV.	
descartes de frambuesa	150,00		
Evaporaciòn	400,00		
Sub-total (ingredientes de origen agricola)	550,00	-	
1	PORCENTAJE DE ORGANICO para NOP, JAS, COR e Ifoam		93,1
2	PORCENTAJE DE ORGANICO para sistema de control europeo		95,6
* Todos los ingredientes declarados orgánicos, deben ser certificados en base al esquema de certificación para el cual se evalúa la conformidad de			
Máximo porcentaje de tolerancia sobre la cantidad declarada:			
<i>Ingredientes y / o productos terminados</i>			
mermelada +/- 5 %			

El abajo firmante, en calidad de responsable de la unidad de trabajo, declara que los datos forni en el presente documento responden a verdad y se asume el impeno de comunicar tempestivamente eventuales variaciones al organismo de certificaciòn.

Lugar y fecha _____

RESPONSABLE DE LA UNIDAD DE TRABAJO
(Sello y Firma)



LISTA PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS CERTIFICADAS

ACTIVIDAD DE TRANSFORMACION (Reg. CE 834/07 y Reg CE 889/08 y s.m.i)

TITULAR DE LA NOTIFICACION	CÓDIGO FISCAL O Nº IVA
Fecha de inicio registro	Número progresivo PAGINA

Proveedor	1	Nº IVA	Inicio Inf.	D	M	A	Fin Inf.	D	M	A
-----------	---	--------	-------------	---	---	---	----------	---	---	---

Nombre	Materias primas y/o categoría de productos 2	Org. de contr. 3
Localidad		
Prov.		
Pref.		
Teléfono		
Fax		

Proveedor	1	Nº IVA	Inicio Inf.	D	M	A	Fin Inf.	D	M	A
-----------	---	--------	-------------	---	---	---	----------	---	---	---

Nombre	Materias primas y/o categoría de productos 2	Org. de contr. 3
Localidad		
Prov.		
Pref.		
Teléfono		
Fax		

Proveedor	1	Nº IVA	Inicio Inf.	D	M	A	Fin Inf.	D	M	A
-----------	---	--------	-------------	---	---	---	----------	---	---	---

Nombre	Materias primas y/o categoría de productos 2	Org. de contr. 3
Localidad		
Prov.		
Pref.		
Teléfono		
Fax		

Proveedor	1	Nº IVA	Inicio Inf.	D	M	A	Fin Inf.	D	M	A
-----------	---	--------	-------------	---	---	---	----------	---	---	---

Nombre	Materias primas y/o categoría de productos 2	Org. de contr. 3
Localidad		
Prov.		
Pref.		
Teléfono		
Fax		

FECHA <input style="width: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px;" type="text"/> día mes año	EL DECLARANTE _____ (que se compromete a una puntual actualización)
--	--

Número progresivo PAGINA 																													
Proveedor	1	Nº IVA		Inicio Inf.																									
				D M A	D M A																								
Nombre			Materias primas y/o categoría de productos 2		Org. de contr. 3																								
Localidad																													
Prov.																													
Pref.	Teléfono		Fax																										
Proveedor	1	Nº IVA		Inicio Inf.																									
				D M A	D M A																								
Nombre			Materias primas y/o categoría de productos 2		Org. de contr. 3																								
Localidad																													
Prov.																													
Pref.	Teléfono		Fax																										
Proveedor	1	Nº IVA		Inicio Inf.																									
				G M A	G M A																								
Nombre			Materias primas y/o categoría de productos 2		Org. de contr. 3																								
Localidad																													
Prov.																													
Pref.	Teléfono		Fax																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="6">Nota 1 Código a reportar en columna 7 del Programa de Elaboración</td> </tr> <tr> <td style="width: 10%;">ICA</td> <td style="width: 15%;">I.C.E.A.</td> <td style="width: 10%;">BAC</td> <td style="width: 15%;">Bioagricert</td> <td style="width: 10%;">ASS</td> <td style="width: 10%;">Ass. Suolo Salute II</td> </tr> <tr> <td>CPB</td> <td>C.C.P.B.</td> <td>ECO</td> <td>Ecocert</td> <td>QCI</td> <td>QC&I</td> </tr> <tr> <td>IMC</td> <td>I.M.C.</td> <td>CDX</td> <td>Codex</td> <td>BSI</td> <td>Bios Srl</td> </tr> </table>						Nota 1 Código a reportar en columna 7 del Programa de Elaboración						ICA	I.C.E.A.	BAC	Bioagricert	ASS	Ass. Suolo Salute II	CPB	C.C.P.B.	ECO	Ecocert	QCI	QC&I	IMC	I.M.C.	CDX	Codex	BSI	Bios Srl
Nota 1 Código a reportar en columna 7 del Programa de Elaboración																													
ICA	I.C.E.A.	BAC	Bioagricert	ASS	Ass. Suolo Salute II																								
CPB	C.C.P.B.	ECO	Ecocert	QCI	QC&I																								
IMC	I.M.C.	CDX	Codex	BSI	Bios Srl																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nota 1</td> <td style="width: 50%;">Número progresivo o código oportuno</td> </tr> <tr> <td>Nota 2</td> <td>Materias primas en caso efectiva elaborac. categoría productos (pasta, conservas vegetales, aceite, vino, etc..) en caso actividad de distribución.</td> </tr> </table>						Nota 1	Número progresivo o código oportuno	Nota 2	Materias primas en caso efectiva elaborac. categoría productos (pasta, conservas vegetales, aceite, vino, etc..) en caso actividad de distribución.																				
Nota 1	Número progresivo o código oportuno																												
Nota 2	Materias primas en caso efectiva elaborac. categoría productos (pasta, conservas vegetales, aceite, vino, etc..) en caso actividad de distribución.																												

El presente formulario es entregado a las empresas que solicitan la inspección y puede ser sustituido por análoga documentación de la empresa. Esto tiene carácter estrictamente informativo y no exime a la empresa de las obligaciones previstas relativas a la certificación de las producciones. Las materias primas y/o los productos que ingresan en la unidad de elaboración deben estar acompañados por la correspondiente documentación que compruebe en manera inequívoca:

- a) la conformidad con la normativa vigente en la materia;
- b) el Organismo de control responsable de la certificación;
- c) las referencias a cantidades y tipo de productos.

Tal documentación puede ser:

1. documentación fiscal que acompaña la mercadería (*debe contener el nombre del Organismo de control, la autorización o el código identificativo del productor y la referencia al documento de certificación*);
2. etiquetas, indicaciones, o marcas colocadas directamente sobre los embalajes (*cuando la etiqueta es impresa en la confección o es inamovible, deberá ser conservada por el operador hasta la sucesiva inspección realizada por el técnico*);
3. comprobantes y certificaciones dados por el Organismo de control.

Este formulario debe estar siempre disponible en lo del operador y debe estar actualizado puntualmente. Los proveedores deben ser oportunamente codificados y tales códigos utilizados en el llenado de los otros formularios solicitados. Los nuevos proveedores deben ser registrados en secuencia progresiva, indicando la fecha de inicio de la relación comercial. Cuando la relación cesa se indica la fecha correspondiente. La misma modalidad de llenado está prevista en el formulario UNIDAD DE ELABORACIÓN UTILIZADA.

El organismo de control puede solicitar en cualquier momento copia del mismo.

El presente formulario puede ser entregado, con fines informativos, desde el primer contacto con ICEA.

La empresa antes de comenzar relaciones económicas con un potencial proveedor, debe evaluar el efectivo control del mismo (para las producciones en cuestión) solicitando un comprobante específico al Organismo de control interesado.

La relación con el proveedor debe ser realizada y regularse mediante un contrato específico en el cual se prevean sanciones en el caso de falta de respeto de los puntos contenidos en el mismo.

ICEA	M.0206	PLAN DE GESTION DE LAS UNIDADES DE PREPARACION CONFORMES AL REG. CE 889/08 – Art.63	Ed.01 Rev00 del 31.12.08
------	--------	--	--------------------------

Estimados
ICEA SOT

PLAN DE GESTION: DECLARACION Y DESCRIPCION DE LOS COMPROMISOS Y DE LAS MEDIDAS CONCRETAS ADOPTADAS PARA EL RESPETO DEL REG. CE 889/08 y s.m.i.

Primera comunicaciòn

Variaciòn sucesiva

El firmante _____ titular o legal representante de la empresa _____, situada en calle _____ n° _____ Municipio _____ Prov. _____, con N. IVA _____,



En conformidad a las disposiciones previstas en el art. 63 del Reg. CE 889/08 y sucesivas modificaciones e integraciones

DECLARA

Que la descripción completa de la unidad de producción, de los establecimientos y de las actividades es contenida en la notificación de actividades con método orgánico y en los documentos a la notificación adjuntos.

Con la presente además se compromete a:

1. Respetar las normas contenidas en el Reg. CE 834/08 y sucesivas modificaciones e integraciones aportadas también por las autoridades competentes a nivel nacional y regional;
2. Efectuar las operaciones según cuanto dispuesto en el Reg. CE 834/07 y Reg. CE 889/08.
3. Aceptar, en caso de infracciones o irregularidades, que sean aplicadas las medidas de los Reglamentos mencionados y, si es el caso, del artículo 10, párrafo 3 del mencionado reglamento, y aceptar, si es el caso, de informar por escrito los compradores del producto en modo que las indicaciones relativas al método de producción orgánica sean suprimidas de tal producción;
4. Autorizar, por cuenta propia y de los subcontratistas, a que los varios organismos de control se intercambien informaciones sobre las operaciones sujetas al control de ellos;
5. Notificar, en los tiempos previstos cada cambio a cargo de las informaciones contenidas en la notificación y sus adjuntos, y en la presente relación técnica, según las modalidades previstas en la normativa vigente;
6. Compilar las Fichas ministeriales previstas en la normativa vigente y/o a efectuar las registraciones solicitadas por ICEA, en otros registros o módulos distintos;
7. Verificar la correspondencia entre los cuantitativos en entrada y en salida y adquirir los justificativos relativos a los datos que aparecen en la contabilidad de la empresa;
8. Realizar el transporte de los productos, en el caso que no suceda hacia otros operadores sometidos al régimen de control, solo en contenedores o vehículos cerrados en modo que el contenido no pueda ser sustituido;
9. Verificar, al recibimiento de los productos orgánicos, el cierre del embalaje o del contenedor, si es solicitado, también la presencia de las indicaciones relativas al método de producción

ICEA	M.0206	PLAN DE GESTION DE LAS UNIDADES DE PREPARACION CONFORMES AL REG. CE 889/08 – Art.63	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	--	---------------------------

- orgánica, y asimismo el correcto etiquetado. El resultado de tal control será indicado en los documentos contables;
10. Garantizar una adecuada identificación y trazabilidad de los lotes de productos en todas las fases del proceso, en conformidad con el art 27 del Reg. CE 834/07
 11. Comunicar tempestivamente a ICEA cada reclamo relativo a las producciones colocadas en el mercado o evaluadas no idóneas a la reutilización en la empresa, registrándolo en el registro reclamos;
 12. Iniciar los procedimientos necesarios para quitar cada referencia al método de producción orgánico, o para separar e identificar el producto obtenido o entregado por otro operador, del cual se considera o se sospecha que no sean conformes al reglamento;
 13. Adoptar las medidas necesarias para obviar eventuales incumplimientos encontrados;
 14. Preanunciar, con aviso de producción a ICEA, dentro de los tiempos establecidos, las operaciones de preparación de productos de agricultura orgánica;
 15. Recoger la leche, los huevos y los productos a base de huevo obtenidos con agricultura orgánica, separadamente de los productos convencionales (válido para la específica actividad);
 16. Solicitar, en el caso de necesidad de excepción al punto anterior, la autorización preventiva a ICEA para poder realizar la recolección simultánea. En tal caso, se compromete a adoptar medidas adecuadas para impedir cualquier posibilidad de mezcla o intercambio con productos convencionales y a garantizar la identificación de los productos orgánicos: Se compromete además a registrar y mantener a disposición de ICEA, los datos relativos a los días y a las horas de recolección, al circuito, a la fecha y a la hora del recibimiento de los productos (válido para la específica actividad);
 17. El importador es el primo destinatario que no operando en la misma unidad se comprometen ambos a tener una contabilidad financiera y de almacenamiento (válido para la específica actividad de importación);
 18. El importador y/o el primer destinatario se compromete a proporcionar, solicitado por ICEA, los detalles relativos a los acuerdos de transporte entre el transportador de los terceros países y el primer destinatario y entre las plantas del primer destinatario y de sus depósitos hasta el destinatario en el interior de la CE (válido para la específica actividad de importación);
 19. Respetar las ulteriores acciones concretas descritas en los adjuntos a la presente:

Elenco de los adjuntos:

Además, con la finalidad de hacer más inmediatas las comunicaciones con el externo y/o optimizar la gestión de la empresa puede ayudarse con la colaboración del:

Sr. _____ a las siguientes direcciones inmediatas:
 Tel. _____ Cel. _____ E-mail _____

Con tal fin se adjunta el modelo completo de la autorización formal)

 Fecha

 Sello empresa y firma representante legal

ICEA	M.0206	PLAN DE GESTION DE LAS UNIDADES DE PREPARACION CONFORMES AL REG. CE 889/08 – Art.63	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	--	---------------------------

DESCRIPCION GENERAL DE LA EMPRESA

SEDE LEGAL Y RAZON SOCIAL	ACTIVIDADES PREVISTAS PARA PRODUCTOS ORGANICOS	marcar
sello	Actividad de transformación por cuenta propia	
	Actividad de transformación contratistas	
	Actividad de comercialización de productos empresariales	
	Actividad de comercialización de productos realizados por contratistas	
	Actividad de importación de terceros países	
SEDE OPERATIVA	SEDE OPERATIVA	SEDE OPERATIVA

AUTORIZACIONES Y CERTIFICACIONES (indicar el n. del documento y el Ente que lo ha otorgado)

AUTORIZACION SANITARIA	
SELLO CEE y/u OTRAS AUTORIZACIONES	
CERTIFICACION DEL SISTEMA Y GESTION DE LA CALIDAD (ISO 9000)	
CERTIFICACION DEL SISTEMA GESTION AMBIENTAL (ISO 14000)	
CERTIFICACION ETICA (SA 8000)	

ORGANIGRAMA

Adjuntar el organigrama de la empresa (si presente)

REPRESENTANTE LEGAL	
REFERENTE DE LA EMPRESA PARA ICEA	
RESPONSABLE DE LA CONFORMIDAD PRODUCTOS ORGANICOS	
RESPONSABLE CALIDAD	
OTRO	

ELENCO DE LOS PRODUCTOS ORGANICOS

DENOMINACION (EVENTUALES)	CODIGO PROD.

ICEA	M.0206	PLAN DE GESTION DE LAS UNIDADES DE PREPARACION CONFORMES AL REG. CE 889/08 – Art.63	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	--	---------------------------

ACTIVIDAD TOTAL DESARROLLADA POR LA EMPRESA Y PROYECTO SOBRE LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS

Describir la actividad desarrollada por la empresa: sector productivo, establecimientos, líneas de producción (org e non org), suministro hídrico. Si algunas fases del proceso son desarrolladas por otros operadores describir las funciones llevadas a cabo por cada operador.

DESCRIPCION DEL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS

Describir el proceso de producción y adjuntar el diagrama de flujo.

PREPARADORES MIXTOS (ORG Y CONVENCIONAL)

Describir las medidas adoptadas, en el caso de preparadores que efectúan en la misma estructura la preparación de productos org y convencionales, para garantizar que las operaciones org sean ejecutadas en **ciclos completos separados físicamente o en el tiempo** de operaciones análogas efectuadas con productos no orgánicos, individuando los puntos de riesgo y las soluciones adoptadas para eliminar las eventuales contaminaciones incluidas las alícuotas de producto sin clasificar en el pasaje del procesamiento no org al org.

En el caso de separación física, la línea utilizada, debe ser evidenciada en la planimetría, descrita en la presente relación e identificada internamente en el establecimiento.

En el caso de separación en el tiempo, describir los criterios de programación y las cautelas adoptadas para garantizar tal separación: de dicha actividad deberá ser periódicamente controlada y registrada la eficacia.

Si la actividad no es continuativa el operador se compromete a informar a ICEA mediante comunicación escrita, del inicio del trabajo, al menos tres días antes del trabajo mismo.

ICEA	M.0206	PLAN DE GESTION DE LAS UNIDADES DE PREPARACION CONFORMES AL REG. CE 889/08 – Art.63	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	--	---------------------------

LIMPIEZA Y SANIFICACION DE ESTRUCTURAS, INSTALACIONES Y EQUIPOS. DESINFECTACION Y LUCHA A LOS ROEDORES (Adjuntar fichas técnicas de los productos utilizados)

Describir las medidas adoptadas para garantizar el correcto uso de estructuras, instalaciones y equipos, o sea el procedimiento de limpieza y sanificación y los criterios de evaluación de la eficacia del mismo y modalidad de registración de dichas operaciones.

Para las operaciones de limpieza, donde sea posible, es aconsejable el uso de métodos de tipo físico-mecánico en vez que de tipo químico. Los productos autorizados para la limpieza y la desinfección de los locales y de las instalaciones deben ser exclusivamente los elencados en el adjunto VII del Reg. CE 889/08.

Es oportuno, una tantum, efectuar análisis para controlar la presencia de productos no conformes en el producto org en salida.

ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS, DE LOS SEMIELABORADOS Y DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

Describir las medidas adoptadas para garantizar la identificación de las partidas de productos orgánicos durante el almacenamiento de las materias primas, semielaborados y productos terminados y evitar que las partidas se mezclen o entren en contacto con productos no orgánicos. Se adjuntan las planimetrías de los locales de almacenamiento evidenciando los locales o las zonas destinadas a los productos org.

En caso de empresa “mixta”, la mercadería puede ser almacenada:

- a) en locales completamente separados con la indicación a la entrada del tipo de productos que se encuentran dentro (carteles con la indicación “orgánico”; “convencional”)
- b) se dispone de un único depósito en el cual las áreas son bien separadas en modo de evitar cualquier forma de contaminación e identificar a través de carteles con la indicación “orgánico”, “convencional”

ICEA	M.0206	PLAN DE GESTION DE LAS UNIDADES DE PREPARACION CONFORMES AL REG. CE 889/08 – Art.63	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	--	---------------------------

EMBALAJES, TRANSPORTE Y VENTA DE LOS SEMIELABORADOS Y/O DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

Describir la tipología de embalajes utilizados, la gestión del transporte de productos orgánicos, las indicaciones en el documento de venta, las medidas adoptadas para evitar que los productos sean contaminados, sustituidos, mezclados o entren en contacto con productos no orgánicos.

En el caso de venta o transporte de productos a granel orgánicos, el operador debe garantizar que éstos sean transportados a otras unidades solo en embalajes, contenedores o vehículos cerrados, en modo que el contenido no pueda ser sustituido si no solo manipulando o dañando los precintos ,y a condición que sea colocada una etiqueta que, además de las indicaciones previstas por ley, indique también el nombre y la dirección del operador, el nombre del producto con indicado el método de producción y el nombre o el código del organismo de control.

En el caso de venta de producto a granel no embalado, contenedores o vehículos, el operador **debe garantizar** que el comprador del producto orgánico sea un operador sometido al sistema de control orgánico, según el Reg. CE 834/08, mediante adecuado procedimiento de calificación cliente (se solicita al comprador copia del certificado de idoneidad de empresa o el certificado de conformidad). En tal caso los productos deben tener un documento de acompañamiento indicando las informaciones elencadas en el punto anterior, y los organismos del operador expedidor y destinatario deben ser informados acerca de la transacción y deben dar ambos el consentimiento.

EVALUACION DE LOS PROVEEDORES

Describir las medidas adoptadas para determinar que los proveedores sean sujetos al sistema de control (se solicita al comprador copia del certificado de idoneidad de empresa o el certificado de conformidad) y puedan proporcionar las garantías necesarias a los productos orgánicos aún durante el transporte de las materias primas y de los semielaborados comprados (ej. procedimiento de saneamiento de los contenedores utilizados para el transporte).

ICEA	M.0206	PLAN DE GESTION DE LAS UNIDADES DE PREPARACION CONFORMES AL REG. CE 889/08 – Art.63	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	--	---------------------------

CONTROLES EN ACEPTACION

Describir los controles efectuados a los suministros de productos orgánicos para comprobar la conformidad de los mismos a los puntos de las normas de referencia.

Verificar al recibimiento de los productos orgánicos, el cierre del embalaje o del contenedor, si es solicitado, y la presencia de las indicaciones relativas al método de producción orgánico, y el correcto etiquetado. El resultado de tales controles deberá ser indicado en los documentos contables, en modo de dar evidencia del trabajo de control llevado a cabo.

En caso de **IMPORTADORES** relativamente a los productos importados, el operador debe proporcionar, además, las siguientes informaciones: país de proveniencia de los productos importados y cantidad prevista; destino de uso de los productos importados; transporte de país extra CE a importador y punto de entrada en la Comunidad europea.

PREPARADORES CON ACTIVIDAD DE SUBCONTRATACIÓN

Describir las actividades ejecutadas parcial o enteramente en subcontratación a terceros (operaciones de producción, preparación o importación de productos de agricultura orgánica).

El operador se compromete a proporcionar un elenco de los subcontratistas con una descripción de las actividades y la indicación de los organismos y de las autoridades de control de los cuales dependen; estos subcontratistas deben haber aceptado que sus empresas sean sujetas al régimen de control como descrito en el artículo 27 del Reg. CE 834/07, en conformidad con el art. 28 del Reg. CE 834/07; se compromete además, a enviar a ICEA según el calendario concordado en el acuerdo de subcontratación.

IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD

Describir las medidas adoptadas para garantizar una adecuada identificación y trazabilidad de los lotes de productos en todas las fases del proceso, en conformidad con el punto 13, art 27 del Reg. CE 834/07.

ICEA	M.0206	PLAN DE GESTION DE LAS UNIDADES DE PREPARACION CONFORMES AL REG. CE 889/08 – Art.63	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	--	---------------------------

GESTION DE LAS NO CONFORMIDAD Y DE LOS RECLAMOS

Describir las medidas adoptadas para garantizar una adecuada gestión de los lotes de producto no conforme, de las no conformidad in genere y de los reclamos. Modalidad de recuperación del producto no conforme, su identificación y tratamiento.

GESTION DE LAS REGISTRACIONES Y DE LA DOCUMENTACION

Describir las medidas adoptadas para garantizar una adecuada gestión de las registraciones (contabilidad financiera y de stocks) y de la documentación (certificados de conformidad, documentos de compra y venta, etc.).

ICEA	M.0206	PLAN DE GESTION DE LAS UNIDADES DE PREPARACION CONFORMES AL REG. CE 889/08 – Art.63	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	--	---------------------------

DOCUMENTACION ADJUNTA A LA PRESENTE RELACION TECNICA

DOCUMENTOS	
Notifica de actividad de producción con método orgánico (Modelo Ministerial)	
Autorización sanitaria	
Otras AUTORIZACIONES sectoriales	
Diagrama de flujo para los productos indicados	
Planimetría empresarial	
Sello CEE (si es pertinente)	
Extracto del Plan HACCP (ver normativa Paquete Higiene)	
Certificado reciente de análisis químico-físico y microbiológico del agua (para agua no de la red)	
CERTIFICACION del Sistema y Gestión de la Calidad ISO 9000 (si se posee)	
CERTIFICACION del Sistema de Gestión Ambiental ISO 14000 (si se posee)	
CERTIFICACION etica SA 8000 (si se posee)	
Certificado atribución N. IVA	

OBLIGACIONES DEL OPERADOR

El firmante en calidad

de representante legal de la empresa se compromete a:

- Efectuar las operaciones conformemente a lo dispuesto en el Reg. CE 834/07 y Reg. CE 889/08.
- Aceptar, en caso de infracciones o irregularidades, que sean aplicadas las medidas de los Reglamentos mencionados.
- A garantizar adecuada formación del personal sobre las buenas prácticas agrícolas de las producciones orgánicas; en forma parte del adjunto III
- A actualizar el ODC tempestivamente cada variación de los datos contenidos en la presente relación y en los documentos adjuntos.
- A dar, con la finalidad de consentir las inspecciones, el libre acceso al personal de ICEA a cada sección de la unidad y de los establecimientos, a los libros contables y a los relativos documentos justificativos, ya sea en el curso de visitas programadas que de visitas sin preaviso.

Fecha, _____

el Operador

Sello y firma _____

Evaluación de la Relación Técnica a cura de ICEA (Resp. Sector y/o CCSOT y/o TC y/o ReCoCer)	
Satisfactorio	No Satisfactorio
Notas (especificar las eventuales carencias):	

_____ *firma por aprobación*

OPERADOR (Nombre de la empresa, domicilio y/o sello)	RFC
---	------------

1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS / SISTEMA DE CONTROL

1.1 Haz un listado de todos los productos manejados, procesados o manufacturados para los cuales se solicita la certificación.

Si el mismo tipo de producto es también producido como “no orgánico”, indicar mediante la leyenda “producido también como convencional”

2. GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN

2.1 ¿Usted confirma que la información en el plan de gestión del Reg. CE 889/09 (M.0206) es válida también para el proceso con NOP/COR?

SI NO

Si NO, especificar las diferencias.

2.2 ¿Existe un programa de aseguramiento de la calidad o HACCP? SI NO

2.3 ¿Realiza análisis en los productos orgánicos? SI NO

2.4 ¿Los muestreos de los productos orgánicos de entradas y salidas son almacenados?

Si SI, ¿por cuánto tiempo? SI NO

2.5 ¿La producción es controlada o inspeccionada por otro organismo de control? (ejemplo otra certificación voluntaria, ISO 9000, ISO 14000, etc.) SI NO

¿Si si, cual?

2.6 ¿Cuando los productos orgánicos certificados de acuerdo al NOP/COR y productos certificados de acuerdo al Reg. 834/07 tienen manejo diferentes, como se mantienen separados?

2.7 Empresas que solicitan certificación para producción de vino: por favor indicar si utiliza dióxido de azufre y que tipo de dióxido de azufre.

ICEA	M.0206 Anexo NOP/COR	PLAN DE GESTIÓN DE TRANSFORMACIÓN	Ed.01 Rev.00 on 08.04.14
------	-------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

- 2.8** ¿Qué tipo de etiquetado solicita para los productos? (ejemplo vino: hecho con uvas orgánicas)
- a. 100% Orgánico
 - b. Orgánico
 - c. Hecho con uvas orgánicas.

3. PLANTAS DE PROCESO

3.1 ¿Se utiliza fuego como fuente de calor? SI NO
 ¿Si SI, que combustible utiliza?

3.2 ¿La fuente de gas es filtrada para remover residuos accidentales de petróleo, y otras impurezas de la línea de distribución de combustible? ¿El fuego está en contacto directo con el aire que rodea los productos orgánicos o existe un sistema de intercambio de calor? ¿Qué tan frecuentemente son limpiados o revisados estos sistemas?

3.3 ¿Se utiliza algún tipo de radiación dentro de las instalaciones? SI NO
 Si SI, por favor indica que tipo de radiación, donde, como y para que propósito se utiliza:

3.4 ¿Qué medidas se aplica a los ingredientes o productos orgánicos que han sido inadvertidamente contaminados con sustancias no permitidas o productos convencionales, o que han perdido su integridad orgánica?

3.5 Haz un listado de todos los aditivos tecnológicos e indica si éstos son específicos para algún producto o alguna cadena de producción.

3.6 ¿Los productos se venderán a granel o empacados?

3.7 ¿Los materiales de empaqueo se obtienen de otros productos? SI NO

ICEA	M.0206 Anexo NOP/COR	PLAN DE GESTIÓN DE TRANSFORMACIÓN	Ed.01 Rev.00 on 08.04.14
------	-------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

4. HIGIENE Y MEDIDAS SANITARIAS

4.1 ¿Qué medidas se toman en las instalaciones para asegurar que residuos de productos químicos o de alimentos convencionales no permanezcan en las superficies que tienen contacto con los productos orgánicos? ¿Cómo y en donde son registradas?

4.2 ¿Es cierto que todos los trabajadores que manipulan productos orgánicos han sido capacitados sobre los requerimientos específicos de la producción orgánica? SI NO

4.3 Las medidas de limpieza, sanitización y desinfección de las instalaciones y equipos, son iguales a las medidas indicadas en M. 0206? (Anexa fichas técnicas de los productos utilizados)

SI NO

Si NO, especifica el procedimiento de limpieza y desinfección y los productos utilizados.

5. AGUA EN LA PRODUCCIÓN / MANEJO

5.1 ¿El agua se utiliza durante la producción? SI NO

5.1.1 Si SI, describe los usos.

5.2 ¿Cuál es la fuente de agua?

5.3 Describe los análisis realizados al agua.

5.4 Describe cualquier tratamiento realizado al agua en la empresa (cloración, filtrado, ósmosis inversa).

5.5 ¿El vapor se utiliza durante el proceso? SI NO

5.6 Si SI, ¿Existe contacto directo del vapor con los productos alimenticios o con el equipo utilizado para la producción? SI NO

Si SI, has una lista de los aditivos utilizados en la caldera.

ICEA	M.0206 Anexo NOP/COR	PLAN DE GESTIÓN DE TRANSFORMACIÓN	Ed.01 Rev.00 on 08.04.14
------	-------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

6. APLICACIÓN DEL PLAN DE MANEJO ORGÁNICO

6.1 ¿Cómo es monitoreada la correcta aplicación del presente plan de gestión y con qué frecuencia?

El operador declara que conoce y promete aplicar todas las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas:

- NOP 7 CFR Parte 205
 COR CAN/CGSB 32.310 32.311

Notas

Si tiene asesor, indicar su nombre _____

Operador:

(Nombre y apellido del representante legal) _____ de la empresa _____
 _____ está de acuerdo en mantener los registros de certificación orgánica por 5 años y se compromete a trabajar cumpliendo con el presente plan de gestión y con los requerimientos del NOP (National Organic Program) y el reglamento orgánico de Canadá (COR).

Fecha

Firma y sello