

PAUTA DE FISCALIZACIÓN DE PROCESADORES/AS ORGÁNICOS/AS

Nº:

1. DATOS GENERALES

Nombre o razón social del Mandante:		RUT: [][] , [][][][] , [][][][] - [][]
Nombre o razón social establecimiento fiscalizado:		RUT: [][] , [][][][] , [][][][] - [][]
Nombre/s de la/s persona/s entrevistada/s:	Cargos:	
1.	1.	
2.	2.	
<input type="checkbox"/> a. ECOCERT <input type="checkbox"/> b. CERES <input type="checkbox"/> c. BIOAUDITA	OAE:	
Coordenadas UTM: WGS 84 HUSO [][] ESTE [][][][][][] NORTE [][][][][][][]		
* Tipo de unidad de proceso:	La unidad de proceso presta servicio a terceros: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	

2* EVALUACIÓN DE RIESGO

	SÍ	NO	N/A
2.1 La planta da aviso a la Entidad Certificadora cuando se inicia la temporada de proceso de un producto orgánico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Existen medidas que evitan contaminaciones o mezclas, entre lotes procesados (orgánicos y convencionales).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Los productos utilizados en limpieza de maquinarias, instalaciones, control sanitario, etc., se encuentran en el Anexo A de la normativa vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Existen áreas segregadas (no exclusivas) para almacenar las materias primas orgánicas de las convencionales, así como productos elaborados de estas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 Existen señaléticas que permitan identificar las áreas o procesos orgánicos, cuando corresponda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3* REQUISITOS

	SÍ	NO	N/A
3.1 Existen planes de manejo de productos o procedimientos de procesos orgánicos, diferenciando las áreas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Las materias primas orgánicas, empleadas en el procesamiento están certificadas como tales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 En caso de utilizar ingredientes agropecuarios no orgánicos, éste cumple con lo indicado en la normativa vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 El certificado para la norma chilena de la procesadora se encuentra vigente y ampara el proceso realizado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 Existe un listado de clientes o proveedores de productos orgánicos a proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6 El listado de clientes o proveedores, se encuentra con los certificados vigentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7 Cuenta con registros de compras de insumos (facturas, guías de despacho, archivos, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8 Las facturas de venta indican la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9 Las guías de despacho indican la calidad de la fruta y el predio de origen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4* DE ACUERDO A DS N°17/2007, ETIQUETADO

	SÍ	NO	N/A
4.1 Para el caso de procesamiento de productos apícolas para la exportación, se tiene al día los registros de trazabilidad que el SAG exige.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2 El desoperculado se realiza a una temperatura no superior a 35 °C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3 La extracción de miel se realiza en salas de cosecha autorizadas por el organismo de certificación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4 Posee identificación el respectivo lote de producción de los tambores de miel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5 Posee registro de producción y comercialización mensual de la miel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6 La extracción y el almacenamiento de la miel se hacen en recipientes y maquinarias de acero inoxidable, o recubiertos con pintura epóxica de calidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7 Los envases para su comercialización son de calidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NOTA

* Tipo de Unidad de Proceso: Proceso de frío, secado, almacenaje, vinificadora y deshidratadora etc.
Los puntos 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9 de la presente acta son de carácter obligatorio, el no cumplimiento debe dar origen a un ADC.

ORIGINAL: SAG.

PAUTA DE FISCALIZACIÓN DE PROCESADORES/AS ORGÁNICOS/AS

Nº:

5* ETIQUETADO

- | | SÍ | NO | N/A |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 5.1 Los productos orgánicos se rotulan, con las expresiones "100% orgánico", "orgánico", "producido con productos orgánicos"; o "contiene ingredientes orgánicos en menos del 70%" | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.2 Los envases que se utilizan para el transporte del producto orgánico al mercado externo, son rotulados según los requerimientos del mercado específico y se agrega la leyenda "Sólo para exportación" cuando no cumplen con la NCH. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

6 ANÁLISIS DE FLUJO DE PRODUCTOS

Nombre Productor/a:

Especie a procesar:

Variedad procesada:

Período de análisis del flujo:

Proceso

- | | SÍ | NO | FACTOR | N/A |
|---|--------------------------|--------------------------|--------|--------------------------|
| 6.1 La planta maneja factores de conversión para el producto evaluado (producto a proceso v/s producto final obtenido). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |

PRODUCTO INICIAL	CANTIDAD	Kg/L	PRODUCTO FINAL	CANTIDAD	Kg/L	N/A
						<input type="checkbox"/>
						<input type="checkbox"/>
						<input type="checkbox"/>
						<input type="checkbox"/>
						<input type="checkbox"/>
						<input type="checkbox"/>

7* PRODUCCIÓN DE VINO ORGÁNICO

- | | SÍ | NO | N/A |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 7.1 Se utilizan hasta 5% de materias primas convencionales en masa del producto final, en relación a lo indicado en anexo B de la normativa. Cuando corresponda. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.2 Se cuenta con la autorización del SAG para el uso de ingredientes de origen agropecuario no orgánico. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.3 Se identifica adecuadamente los lotes de producción orgánica. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

8* PRODUCCIÓN DE VINO ORGÁNICO

- | | SÍ | NO | N/A |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 8.1 La materia prima viene claramente identificada a la llegada a la bodega. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.2 La fermentación se realiza preferentemente con levaduras existentes en forma natural en el mosto, preparadas como pie de cuba o con levaduras autóctonas seleccionadas o bien se usan cepas puras de levaduras, bacterias lácticas y de enzimas pécticas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.3 Si se necesita acidificar mediante ácidos, esto se efectúa sólo por la adición de ácido tartárico cristalizado, de origen natural. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.4 En caso que se demuestre la imposibilidad de obtener los productos establecidos en Anexo A, lista N°7, el organismo de certificación autorizó el uso de productos convencionales. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.5 La filtración se efectúa a través de celulosa, tierra de perlita o Kieselguhr y otras sustancias que no confieran olor ni sabor al vino, ni contengan metales pesados y éstos son autorizados por el organismo de certificación. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.6 En casos de excepciones agroclimáticas, el organismo de certificación autorizó contenidos mayores de SO ₂ de los establecidos en el DS N°2/2016 y que se encuentre dentro de la legislación vigente. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.7 Para el envejecimiento de los vinos, se utilizan sólo sistemas naturales en envases de madera y/o botellas o se utilizan chips y duelas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.8 El almacenaje de los vinos orgánicos asegura la trazabilidad desde el origen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.9 Para constituir una atmósfera inerte en la conservación de los vinos, se usan sólo gases de nitrógeno y CO ₂ . | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

NOTA

* Tipo de Unidad de Proceso: Proceso de frío, secado, almacenaje, vinificadora y deshidratadora etc.

Los puntos 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9 de la presente acta son de carácter obligatorio, el no cumplimiento debe dar origen a un ADC.

