**Formulario de Búsqueda Orgánica y su Disponibilidad Comercial**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Los saborizantes no sintéticos están permitidos según el estándar §205.605 (a) de las regulaciones del Programa Nacional Orgánico: Saborizantes—se pueden usar saborizantes no sintéticos cuando los saborizantes orgánicos no están disponibles comercialmente. Todos los sabores deben derivarse de fuentes orgánicas o no sintéticas únicamente y no deben producirse utilizando disolventes sintéticos y vehículos o cualquier conservante artificial.  **Instrucciones de uso de este formulario:** Este formulario debe ser completado por el operador certificado que tiene la intención de usar un sabor o saborizante no orgánico bajo la lista de sabores en §205.605 (a) de las Regulaciones del Programa Nacional Orgánico. Antes del uso de un saborizante o saborizante no orgánico, debe documentar la falta de **disponibilidad comercial** de una versión orgánica de ese sabor o saborizante. Use este formulario para indicar las tres fuentes que verificó para una versión orgánica del sabor o sustancia aromatizante. Las fuentes verificadas deben contener ingredientes orgánicos.  Disponible comercialmente se define como la capacidad de obtener un insumo de la producción en una forma, calidad o cantidad apropiadas que cumpla una función esencial en un sistema de producción o manipulación orgánica, según lo determine el agente certificador en el curso de la revisión del plan orgánico. El precio no se puede tomar en consideración para determinar la disponibilidad comercial. | | | | | | | |
|  | **Formulario**. Se debe enviar una hoja de especificaciones (o documento o método similar) para el sabor o sustancia del sabor deseado junto con una hoja de especificaciones (o similar) del sabor encontrado. La indisponibilidad de la forma orgánica del saborizante debe describirse claramente con pruebas de apoyo.  **Calidad**. Especifique cómo se tomó esta determinación. es decir, pruebas de I+D, visuales del producto a su llegada, microbianas, organolépticas, etc. Describa claramente a su certificador por qué la calidad del sabor o saborizante no es aceptable y cómo se llegó a esta conclusión. Se debe enviar una declaración o documentación de I+D respaldada por los resultados de la prueba si el ingrediente fue analizado.  **Cantidad.** Informe sobre el número de proveedores y cantidad producida. Especifique la producción proyectada y la cantidad de sabor o saborizante necesaria durante un período de tiempo determinado y contraste esa cantidad con la cantidad disponible. Describa otros problemas que puedan representar un desafío para un suministro continuado. Se debe presentar una declaración de la empresa contactada (o documentación similar) sobre la cantidad disponible. | | | | | | |
| **Nombre del Sabor/Saborizante No Orgánico** | |  | | | | | |
| **Fabricante del Sabor/Saborizante No Orgánico** | |  | | | | | |
| **Fecha** | |  | | | | | |
|  | **Proveedor contactado sabor/saborizante Orgánico** | **Fecha que se contactó** | **Forma de contacto** | **¿Tiene este proveedor ingredientes orgánicos?** | **Si, sí, ¿tiene este proveedor una versión orgánica de su ingrediente?** | **Si, sí, ¿Por qué la versión orgánica no es suficiente? Adjunte los documentos de soporte, incluidas hojas de especificaciones y/o perfiles del saborizante** | **Explique** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |