**Plan de Disponibilidad Comercial de Sabor**

**Instrucciones para el uso de este formulario:** Este formulario debe completarlo el operador certificado que usa o tiene la intención de usar sabores no orgánicos o sustancias saborizantes como ingredientes en o sobre productos procesados etiquetados como "orgánicos"). Complete un formulario para su operación detallando el uso general de sabores naturales.

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha que lo completó: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Uso actual del saborizante – detallar el número de tipos de sabores naturales o sustancias saborizantes utilizadas en los productos orgánicos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Proporcione una descripción detallada de las prácticas y procedimientos implementados para obtener y utilizar sabores naturales orgánicos o sustancias saborizantes en los productos solicitados para certificación como orgánicos. Al responder, asegúrese de proporcionar cualquier dato cualitativo o cuantitativo relevante que pueda ser aplicable a su evaluación del sabor orgánico o la disponibilidad comercial de sustancias saborizantes:     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

C. Además de la narrativa anterior, responda lo siguiente:

1. ¿Cuántos proveedores contactó para intentar obtener sabores orgánicos o sustancias saborizantes? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
	1. La expectativa es que se contacte a un mínimo de 3 proveedores. Si se contactó a menos de 3 proveedores por cada sabor no orgánico utilizado, explique por qué y qué esfuerzo está haciendo cada proveedor para proporcionar a su operación alternativas de sabor orgánico.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ¿Están todos los proveedores de sabores actualmente en uso, certificados orgánicos o proporcionan sabores o sustancias saborizantes?

[ ]  Si

[ ]  No

* 1. Si NO, continuar usando un sabor o un saborizante no certificado sin la búsqueda de otras opciones como fuente de sabor o saborizante orgánico, no satisface el requisito de disponibilidad comercial. Explique qué esfuerzo se está llevando a cabo para obtener un sabor o una sustancia saborizante orgánico. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ¿Cómo contacta a sus proveedores, por ejemplo, por correo electrónico o por teléfono? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ¿Cómo monitoreará la disponibilidad comercial continuada de sabores o sustancias saborizantes específicas y con qué frecuencia se realizará la búsqueda de una versión orgánica de cada sabor o sustancia saborizante natural específica en uso? Se espera que las búsquedas de disponibilidad comercial se realicen anualmente, a menos que se presente una justificación para búsquedas menos frecuentes. ¿Varía esto según el tipo de sabor (es decir, aceite esencial o extracto frente a productos químicos de un solo sabor) y, de ser así, cómo? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. ¿Es la “forma” de disponibilidad actual de sabores naturales o sustancias saborizantes orgánicos, un factor limitante para su uso? La *Forma* se refiere a los atributos físicos de un sabor o sustancia saborizante, como sus especificaciones. Los ejemplos de forma de disponibilidad comercial incluyen polvo o líquido.

[ ]  Si

[ ]  No

* 1. En caso afirmativo, provea una explicación incluyendo los requisitos específicos de la forma. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
1. ¿Es la “calidad” de los sabores naturales o las sustancias saborizantes orgánicos disponible actualmente un factor limitante en su uso? La calidad se refiere a los atributos del desempeño que suelen ir acompañados de investigación y desarrollo (I + D). Los ejemplos de calidad para disponibilidad comercial incluyen, entre otros, la vida útil, el grado y el perfil de sabor.

 [ ]  Si

 [ ]  No

* 1. En caso afirmativo, Aborde lo siguiente: incluya ejemplos de parámetros de calidad específicos requeridos que no cumplen las versiones orgánicas. ¿Cómo se ha validado la calidad de los sabores naturales orgánicos disponibles? ¿Se ha realizado o planificado alguna I+D para abordar los parámetros de calidad, ya sea en el contexto del sabor orgánico o de los productos orgánicos solicitados para certificación? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
1. ¿Es la “cantidad” de sabores naturales o sustancias saborizantes orgánicos disponibles actualmente un factor limitante en su uso? La cantidad se relaciona con la cantidad apropiada necesaria para la producción. Los factores que considerar con respecto a la cantidad incluyen cantidades insuficientes para los requisitos de producción o requisitos de compra mínima excesiva.

 [ ]  Si

 [ ]  No

* 1. En caso afirmativo, describa casos específicos en los que la cantidad limitada de sabores naturales orgánicos impidió su uso. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
1. ¿Qué acciones, además de intentar obtener el sabor natural orgánico preferido o la sustancia saborizante, se están tomando para identificar mejor un sabor o sustancia saborizante natural orgánica equivalente? Los ejemplos pueden incluir celebrar contratos con proveedores para proporcionar productos específicos en el futuro o pruebas de I+D de productos orgánicos.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Si se han realizado o se planea realizar ensayos de I+D para evaluar la aceptabilidad de los sabores o sustancias saborizantes naturales orgánicos disponibles, responda lo siguiente:
	1. ¿Cuánto tiempo suele demorar el proceso I+D cuando se realizan reformulaciones similares? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
	2. Describa los resultados de las pruebas según corresponda. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Describa todos los registros que se mantienen para documentar las prácticas y procedimientos detallados anteriormente, incluidos los procedimientos estándar de operación, los intentos de abastecimiento, los resultados de I+D, etc. Descripción de los registros:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_