Nombre de la Operación: _____ **Fecha:** _____

► Complete este formulario para describir su proceso de elaboración de vino y los ingredientes y coadyuvantes tecnológicos que pueden utilizarse en la producción y manejo del vino de uva orgánica.

A. Proceso de elaboración de vino

1) ¿Cuál es su función en la producción de vino? Elija todas las que apliquen:
☐ Molienda ☐ Fermentación ☐ Filtración ☐ Bodeja/Añejamiento ☐ Embotellamiento ☐ Etiquetado
☐ Otro (describa): _____

2) ¿Se maneja el vino en varias instalaciones?
Todas las instalaciones que manejen vino de cualquier forma deben estar certificadas. Sólo puede trabajar con instalaciones preaprobadas por CCOF.
☐ No ☐ Sí
a) En caso afirmativo, adjunte:
1. Un organigrama que describa el flujo de vino entre las instalaciones. ☐ Adjunto.
2. Una lista de los manejadores instalaciones y sus certificadoras (si no forman parte de su operación). ☐ Adjunto
3. Certificados orgánicos de instalaciones que no sean las suyas. *Debe solicitar certificados actualizados periódicamente.* ☐ Adjunto

3) ¿Se exporta alguna vez vino a la UE, Reino Unido o Suiza?
☐ No ☐ Sí, complete la **Solicitud de Aprobación para Vino GMA**

B. Etiquetas y etiquetado

1) ¿En qué forma(s) envasa el vino?
☐ Al por menor ☐ No al por menor ☐ Sin envasar (explique): _____

2) Los productos se etiquetarán (marque todo lo que proceda):
☐ Hecho con uvas orgánicas ☐ Vino Orgánico ☐ Vino 100% Orgánico
Si se añade dióxido de azufre, el vino no debe representarse como " Orgánico " en las etiquetas de EE.UU. o México, pero puede mostrar "Hecho con uvas orgánicas". La concentración total de sulfitos en el vino NOP etiquetado como "Hecho con uvas orgánicas" no debe superar las 100 ppm, medidas antes del embotellado.

C. Composición del vino

► Sólo podrá utilizar ingredientes, proveedores y coadyuvantes tecnológicos aprobados por el CCOF. Presente las actualizaciones para su aprobación previa antes de utilizarlos.

► Debe mantener actualizados los certificados orgánicos de todos los proveedores, coenvasadores contratados, propietarios de etiquetas de marca privadas certificadas y cualquier otra operación certificada con la que trabaje.

1) Liste todos los proveedores de uvas en su **H2.0A Proveedores de Ingredientes**. ☐ Adjunto

2) Complete una **Solicitud de Materiales para Manejadores (OSP Lista de Materiales)** para indicar todos los auxiliares tecnológicos que pueden utilizarse durante la elaboración de los vinos (por ejemplo: levadura, ácidos, nitrógeno, dióxido de azufre, agentes clarificantes).
Sólo se pueden utilizar los coadyuvantes tecnológicos preaprobados por CCOF que figuren en su lista de materiales OSP. El no solicitar la pre-aprobación de CCOF puede resultar en la suspensión de su certificación orgánica.
☐ Adjunto ☐ No aplica, no se usan materiales.

3) Si utiliza alguno de los siguientes elementos en vinos etiquetados como "Vino orgánico", complete el formulario **H2.7 Disponibilidad Comercial** por cada material no orgánico (*H2.7 no es requerido si todos los vinos son etiquetasos como "Hecho con uvas orgánicas"*):
☐ Levadura no orgánica
☐ Sabores no orgánicos
☐ Colores no orgánicos
☐ Tartrato ácido de potasio no orgánico (también conocido como bitartrato de Potasio o crémor tartaro)
☐ No aplica, no se usan levaduras, sabores, colores o tartrato ácido de potasio no orgánicos

4) ¿Alguno de sus vinos contiene azúcar, sabores o jugos no orgánicos?
☐ No

ccof@ccof.org www.ccof.org (831) 423-2263 831-423-4528

☐ Sí. Complete el formulario **H2.0B Formulación de Producto** por cada vino que contenga azúcar, sabores o jugo no orgánicos para que CCOF pueda determinar si sus fórmulas contienen suficientes ingredientes orgánicos para la declaración en su etiqueta.

5) ¿Se añade alguna vez al vino lo siguiente? Elija todos los que puedan añadirse:

☐ Agua

☐ Sal. Si se añade sal, adjunte una hoja de especificaciones que liste los ingredientes.

☐ No aplica, no se agrega agua o sal

D. Instalciones de almacenamiento

1) Si se utilizan instalaciones externas para almacenar ingredientes orgánicos o productos terminados, complete esta tabla o adjunte una lista con esta información.

☐ No aplica, no hay almacenamiento fuera de las instalaciones ☐ Lista adjunta

Nombre y ubicación de la instalación de almacenamiento	Ingredientes/Productos Almacenados	Documentación
		☐ *CO** ☐ *EHA***
		☐ *CO** ☐ *EHA***
		☐ *CO** ☐ *EHA***
		☐ *CO** ☐ *EHA***

*Adjunte el Certificado Orgánico (CO) para cada instalación de almacenamiento certificada indicada arriba.

** Para cualquier instalación no certificada indicada arriba, adjunte una **Declaración de manejador exento (EHA)**. La EHA debe ser completada por el gerente de la instalación de almacenamiento no certificada. *El producto debe estar empacado en empaques o contenedores sellados y con sellos de seguridad cuando se reciba en la instalación de almacenamiento y debe permanecer en esos empaques o contenedores durante todo el almacenamiento. Además, la instalación no puede manipular el producto de ninguna otra forma que no sea el almacenamiento. CCOF revisará la EHA y le notificará si es necesaria la certificación de la instalación de almacenamiento.*

ccof@ccof.org www.ccof.org (831) 423-2263 831-423-4528