
Utz Kapeh
Código de Conducta

Versión 2006 rev.01





ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	4
1. CAPACIDAD DE SEGUIMIENTO, IDENTIFICACIÓN Y SEPARACIÓN DEL PRODUCTO	8
2. SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN, MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO INSPECCIÓN	9
2.A MANTENIMIENTO DE REGISTROS E IDENTIFICACIÓN DE LA FINCA O CAMPO DE CULTIVO	9
2.B SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN Y AUTO-INSPECCIÓN.....	10
3. VARIEDADES Y RIZOMAS	11
3.A VIVERO INTERNO (DEL PRODUCTOR).....	11
3.B VIVERO EXTERNO	11
3.C ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	12
4. MANEJO DEL SUELO.....	12
5. USO DE FERTILIZANTES.....	12
5.A SELECCIÓN Y USO DE FERTILIZANTES	12
5.B REGISTROS DE LAS APLICACIONES	13
5.C EQUIPO DE APLICACIÓN	14
5.D. ALMACENAMIENTO	14
5.E FERTILIZANTE ORGÁNICO	15
6. RIEGO	15
6.A PRONÓSTICO DE LAS NECESIDADES DE RIEGO.....	15
6.B MÉTODO DE RIEGO	16
6.C CALIDAD DEL AGUA DE RIEGO.....	16
6.D SUMINISTRO DEL AGUA DE RIEGO	16
7. PRODUCTOS FITOSANITARIOS	16
7.A SELECCIÓN Y USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS	16
7.B REGISTROS DE LAS APLICACIONES	18
7.C EQUIPO DE APLICACIÓN	19
7.D ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS YA PREPARADOS EXCEDENTES.....	19
7.E TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, MANEJO Y MEZCLA.....	19
7.F ENVASES VACÍOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS	21
7.G PRODUCTOS FITOSANITARIOS CADUCADOS.....	22
8. COSECHA.....	22
8.A HIGIENE.....	22
8.B MEDICIÓN DEL CAFÉ COSECHADO.....	23
9. MANEJO POST-COSECHA DEL PRODUCTO	23
9.A PUNTOS DE CONTROL GENERALES	23
9.B EL MANEJO DEL AGUA EN EL PROCESAMIENTO POST-COSECHA	24
9.C SECADO DEL CAFÉ EN EL PROCESAMIENTO POST-COSECHA.....	24
10. LA SALUD, LA SEGURIDAD Y LOS BENEFICIOS SOCIALES DEL TRABAJADOR..	25
10.A ANÁLISIS DE LOS RIESGOS PARA LA SALUD Y SEGURIDAD DEL TRABAJADOR	26
10.B CAPACITACIÓN SOBRE LA SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	26
10.C INSTALACIONES, EQUIPO Y PROCEDIMIENTOS EN CASO DE ACCIDENTES PARA LA SALUD Y SEGURIDAD DEL TRABAJADOR.....	27
10.D MANEJO, ROPA Y EQUIPO DE LOS PRODUCTOS FITOSANITARIOS.....	28
10.E HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE ASEO	28
10.F DERECHOS DEL TRABAJADOR.....	29
10.G TRANSPARENCIA.....	30



10.H EDUCACIÓN	31
10.I ASISTENCIA MÉDICA	31
10.J SEGURIDAD PARA LOS VISITANTES	31
11. MEDIO AMBIENTE	31
11.A EL IMPACTO DE LA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA SOBRE EL MEDIO AMBIENTE.....	31
11.B POLÍTICAS SOBRE LA VIDA SILVESTRE Y SU CONSERVACIÓN	32
11.C USO DE ENERGÍA.....	33
12. FORMULARIO PARA RECLAMOS	33
INTERPRETACIÓN DE CONCEPTOS.....	35



INTRODUCCIÓN

Utz Kapeh, que significa "buen café" en lengua Maya, es un programa mundial de certificación que determina las normas para la producción y el suministro de café en forma responsable. Además garantiza la calidad social y ambiental que las marcas y los consumidores de café esperan en la producción de café.

"Al unirmos a Utz Kapeh notamos un crecimiento en la producción de nuestras plantaciones, lo cual es bien recompensado y recibimos un buen precio. Un buen precio por un producto de calidad nos permite mejorar aún más el rendimiento técnico de nuestra producción de café, tener bibliotecas en las escuelas, tener mejores utensilios para cocinar, crear huertas familiares, iniciar programas de reforestación para nuestras "chacras" y darle poder a nuestras organizaciones."

Edmundo Melendrez, CEPICAFE, Perú

El café certificado Utz Kapeh se produce conforme a los criterios del Código de Conducta de Utz Kapeh. Este Código de Conducta es un conjunto de criterios sociales y ambientales reconocidos internacionalmente para la producción responsable de café. El Código se basa en los principios delineados por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y el protocolo

para las buenas prácticas agrícolas para frutas y vegetales EurepGap. El Código de Conducta de Utz Kapeh es oficialmente reconocido como equivalente a las normas de EurepGap para el café. Con el certificado Utz Kapeh, los productores de café, sea cual sea su escala u origen, pueden demostrar que efectúan buenas prácticas agrícolas, un manejo agrícola eficiente y una producción responsable de su café. Para los compradores y tostadores de café, el certificado de Utz Kapeh representa una garantía de producción responsable de café, el cual ellos pueden utilizar a la hora de tomar decisiones sobre fuentes de suministro.

Elaboración del Código de Conducta

El presente Código de Conducta versión 2006 es el resultado de la revisión del Código de Conducta versión 2004. Se ha elaborado con la participación activa de los interesados a través del llamado Comité de Consulta integrado por productores de café, consultores y certificadores y mediante la conjunta consulta al público en la página web de Utz Kapeh. Otra fuente de información para el proceso de revisión han sido los comentarios de los productores y las Entidades Certificadoras (EC) que a lo largo del año se han reunido durante los cursos de capacitación destinados a ellos, los Días de Reunión al Aire Libre de Utz, etc.

Como programa de certificación líder en la producción responsable de café, Utz Kapeh se esfuerza para mejorar continuamente el Código de Conducta en cercana cooperación con todos los interesados. Algunas de las recomendaciones en esta versión del Código de Conducta representan temas que Utz Kapeh estima de importancia para la producción responsable de café. Estos temas se analizarán con más profundidad junto con todos los interesados y podrían convertirse en puntos de control de menor nivel para la próxima versión del Código. Ejemplos de éstos son:

- prevención del VIH/SIDA en los procedimientos de emergencia y accidentes (10.C.3);
- transparencia en precios y premios (10.G);
- diversificación de productos (11.A.3).

Estructura del Código de Conducta

Esta es la versión 2006 del Código de Conducta de Utz Kapeh. Por favor tómese nota de que cuando en el Código se lee "el productor", también puede leerse "la productora". El Código de Conducta tiene 204 puntos de control, divididos en 12 capítulos. Los capítulos siguen el orden de las diferentes etapas del cultivo y procesamiento del café. Un elemento importante en el Código de Conducta es el mantener un registro de las actividades. Llevarlo es muy importante porque proporciona al productor un mayor conocimiento sobre su producción y



también le permite al inspector externo verificar que el productor está dando cumplimiento a los requerimientos del Código de Conducta.

Capacidad de seguimiento

Demostrar una capacidad de seguimiento completa tiene cada vez más importancia y es incluso una obligación jurídica en algunos países. Por lo tanto, en la presente versión del Código de Conducta se han incluido algunos puntos de control que anteriormente eran parte del documento de la Cadena de Custodia para Países de Origen. Para beneficios de café independientes el citado documento continúa disponible.

El titular del certificado

Cuando en el Código de Conducta de Utz Kapeh se menciona al "titular del certificado", se hace alusión a la entidad que es responsable de implementar y controlar los requerimientos del Código de Conducta Utz Kapeh. El certificado Utz Kapeh señala a los productores que dan cumplimiento a los requerimientos del Código de Conducta. El certificado indicará el "nombre de los productores que cumplen con el Código de Conducta / nombre del titular del certificado".

El certificado lo puede obtener:

1. Un productor de café individual. En este caso el nombre del productor que da cumplimiento al Código es igual al nombre del titular del certificado. Por ejemplo: Finca A / Finca A.
2. Un grupo de productores de café agrupados en una asociación o una cooperativa de primer grado. En este caso el nombre de los productores que dan cumplimiento al Código es igual al nombre del titular del certificado. Por ejemplo: Cooperativa X / Cooperativa X.
3. Una asociación o cooperativa de segundo grado, un exportador o un procesador de café que organiza, contrata o capacita a los productores de café conforme al Código de Conducta de Utz Kapeh. En este caso el nombre de los productores que dan cumplimiento al Código es diferente al nombre del titular del certificado. Por ejemplo: Grupo C / Exportador Y.

Opciones de certificación

Los productores de café tienen dos opciones para la certificación:

1. certificación individual
2. certificación en grupo

En el caso de una certificación individual el productor tendrá que hacer una auto-inspección anual de verificación del cumplimiento del Código de Conducta y someterse a una inspección anual externa hecha por una Entidad Certificadora (EC).

En el caso de una certificación en grupo, por ejemplo de cooperativas o exportadoras que organizan a los productores, es necesario tener en funcionamiento un Sistema Interno de Control (SIC). El Sistema Interno de Control es un sistema de administración que garantiza que todos los miembros de un grupo de productores

"El mayor reto fue capacitar a nuestros empleados en temas como seguridad, medio ambiente y registro ambiental. Una idea importante fue utilizar la pulpa de café como fertilizante. También limpiamos las aguas negras y redujimos el uso de pesticidas. Todo esto ha permitido proporcionar a mis clientes un mejor producto producido responsablemente."

Henry Chacon Ulate, Suscof, Costa Rica

cumplen con los requerimientos del Código de Conducta. El SCI es responsable de la inspección anual interna de verificación del cumplimiento del Código de Conducta y, por otra parte, estará sujeto a inspección durante la inspección anual externa.



La implementación de un Sistema Interno de Control implica que un número representativo de productores, bajo el Sistema Interno de Control, estará sujeto a la inspección externa. La inspección externa también verificará si el Sistema Interno de Control funciona correctamente y garantiza que todos los miembros del grupo cumplen con el Código de Conducta.

Niveles de los puntos de control

Los puntos de control se dividen en tres categorías:

- ✓ Mayores (71 puntos de control, indicados en rojo),
- ✓ Menores (98 puntos de control, indicados en amarillo),
- ✓ Recomendaciones (35 puntos de control, indicados en verde).

Para obtener un certificado, el titular del certificado tiene que cumplir con:

- ✓ El 100% de los puntos de control mayores que apliquen a su situación, y
- ✓ El 95% de los puntos de control menores que apliquen a su situación.
- ✓ Las recomendaciones se inspeccionarán pero no se toman en cuenta para la decisión final de certificación. Cumplir con las recomendaciones contribuye a una producción y a un manejo agrícola aún más responsables.

Aplicabilidad de los puntos de control

A la hora de implementar el Código de Conducta, el titular del certificado tiene que evaluar cada punto de control para determinar si aplica o no a la situación del productor. Si, por ejemplo, el titular del certificado no usa ningún tipo de riego porque depende totalmente de la lluvia, los puntos de control del capítulo 6 no aplican a su situación.

El titular del certificado debe documentar los puntos de control que no apliquen a su situación junto con las pruebas que así lo demuestren. El titular del certificado en todo momento tiene que estar en condiciones de poder demostrar y explicar al inspector externo por qué un punto de control no aplica a su situación.

El inspector externo verificará que el punto de control en efecto no aplica a la situación del titular del certificado y lo debe indicar claramente en su informe de inspección.

Requerimientos para el mantenimiento de registros referentes a la primera inspección

En la primera inspección, el inspector externo verificará **TODOS** los registros solicitados en el presente Código de Conducta de los 3 meses anteriores a la fecha de la inspección. El titular del certificado decide si está listo para la inspección externa en base a los resultados de su auto-inspección. El titular del certificado debe enviar los documentos de su auto-inspección a la Entidad Certificadora antes de que pueda efectuarse la inspección externa. La EC revisará los documentos de la auto-inspección para determinar si las condiciones necesarias están dadas para que el inspector pueda hacer la inspección como corresponde.

Requerimientos para el mantenimiento de registros referentes a las inspecciones de re-certificación

En la inspección de re-certificación, el inspector externo verificará todos los registros solicitados en este Código de Conducta partiendo de la última inspección.

Los 7 pasos más importantes en el proceso de certificación de Utz Kapeh

1. Inscríbese en el registro de Utz Kapeh usando el formulario de inscripción que se encuentra disponible en la página web de Utz Kapeh: www.utzkapeh.org. Al inscribirse, usted recibirá un nombre de usuario y una contraseña para tener acceso al *Member Portal* (el antiguo Área de Usuarios Registrados) de la página web. Se recomienda que empiece a llevar registros de las actividades a partir de ese momento.
2. Lea cuidadosamente la Guía de Utz Kapeh que es una fácil introducción al programa de Utz Kapeh.
3. Contacte a su representante regional de Utz Kapeh para recibir más información acerca del programa de Utz Kapeh.
4. Si es necesario, puede recurrir a los Asistentes Técnicos (AT) aprobados por Utz Kapeh para la implementación del Código de Conducta.



5. Contacte la Entidad Certificadora aprobada por Utz Kapeh para recibir una cotización de la inspección de Utz Kapeh. La EC le enviará la última versión del Código de Conducta y el Protocolo de Certificación.
6. Lea cuidadosamente el Protocolo de Certificación de Utz Kapeh. Es un documento muy importante ya que explica todo el proceso de inspección y los procedimientos de la certificación, así como los requerimientos para las EC.
7. Además del Código de Conducta, hay una Guía de Implementación que se encuentra disponible para los productores; este documento explica el contenido del Código de Conducta y proporciona ejemplos sobre las distintas maneras de cumplir con los puntos de control.

El Código de Conducta, el Protocolo de Certificación, la Guía de Utz Kapeh, la Guía de Implementación, la lista de Asistentes Técnicos y de las Entidades Certificadoras se encuentran disponibles en el *Member Portal* de la página web de Utz Kapeh. Puede entrar al *Member Portal* usando el mismo nombre de usuario y la misma contraseña que recibe al inscribirse en el registro de Utz Kapeh.

¿Ya tiene certificación?

¡Felicitaciones por su certificado de Utz Kapeh! El programa Utz Kapeh ofrece numerosas oportunidades a los productores que han obtenido el certificado de Utz Kapeh. Todos los productores certificados están en la lista de miembros que se encuentra en la página web de Utz Kapeh y tienen acceso al Member Portal. El Member Portal conecta a los productores de café con los compradores. En la sección "Mi Perfil" usted puede describir la inigualable historia de su finca y cómo produce su café. Con su nombre de usuario y contraseña, ahora puede anunciar sus ventas en el *Member Portal* de la página web de Utz Kapeh. También se le enviará el Boletín de Utz Kapeh que lo mantendrá informado acerca de los últimos acontecimientos en Utz Kapeh.

"Nuestra certificación Utz Kapeh ha sido extremadamente beneficiosa y una fuente de orgullo y satisfacción a todo nivel en Fairview - desde los empleados a la gerencia y al propietario. Somos la primera finca certificada Utz Kapeh en Kenia y desde el principio disfrutamos del premio recibido sobre el precio. Fairview se enorgullece y se alegra de su membresía con Utz Kapeh y nos gustaría que otros esquemas de productividad pudieran igualarlos en su capacidad de ser llevados a la práctica."

James Kibera, Fairview Estate, Kenya

¡Por favor aproveche los beneficios que las herramientas y el apoyo de Utz Kapeh le brindan y háganos saber como podríamos mejorar nuestros servicios para usted!

Obtener el certificado de Utz Kapeh es el primer paso que se da para demostrar un manejo agrícola responsable. El siguiente paso es ser un empresario responsable, que aprovecha las oportunidades que el programa de Utz Kapeh le ofrece para vincularse con los compradores y vender su café con certificación responsable!

¡Utz Kapeh le desea éxito en su proceso de certificación!



Explicación la estructura del texto del Código de Conducta:

Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
Número del punto de control	Un punto de control describe lo que el titular del certificado debe o debería hacer para evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable un riesgo para la producción o procesamiento responsable del café.	Esta columna indica el nivel del punto de control.	Esta columna proporciona una explicación adicional sobre los requerimientos del punto de control y también ofrece interpretación suplementaria.

1. CAPACIDAD DE SEGUIMIENTO, IDENTIFICACIÓN Y SEPARACIÓN DEL PRODUCTO

Los puntos de control en este capítulo se refieren a la capacidad de seguimiento, la identificación y la separación del café certificado por Utz Kapeh. El productor debe ser capaz, en todo momento, de decir de dónde vino su café y a dónde se trasladó. Para garantizar que el café certificado de Utz Kapeh proviene realmente de productores certificados por Utz Kapeh, el café certificado se tiene que mantener estrictamente separado del café no certificado por Utz Kapeh a lo largo de de toda la cadena de producción y procesamiento.

1.A.1	Se debe poder hacer un seguimiento del café certificado por Utz Kapeh a lo largo de la cadena de producción. Esto quiere decir que el titular del certificado debe ser capaz de hacer un seguimiento del café desde cada unidad de producción (por ejemplo, desde un campo de cultivo o desde el miembro de una cooperativa) hasta el punto de recolección y luego a lo largo de todo el procesamiento y manejo hasta la selección y clasificación del café. Dicho seguimiento debe hacerse durante todo el tiempo que el titular del certificado sea el dueño del café. Cada persona en la cadena de producción debe ser capaz de demostrar de dónde vino el producto y a dónde se trasladó.	Mayor	El productor individual necesita demostrar cuál fue el destino de su café. Una cooperativa tendrá que demostrar cuánto café cada uno de sus miembros envió al punto de recolección y a dónde se trasladó el café después.
1.A.2	Si el titular del certificado no procesa su propio café, debe verificar que el beneficio (húmedo o seco) que utiliza puede garantizar su capacidad de seguimiento, la identificación del producto y la separación del café certificado por Utz Kapeh del café no certificado.	Mayor	El titular del certificado tiene que estar seguro de que su café Utz Kapeh en efecto sea el mismo que le devuelven cuando solicite a un procesador contratado que maneje su café Utz Kapeh; esto en caso de que sea el mismo productor quien se encarga de vender su propio café.
1.A.3	El titular del certificado debe tener en funcionamiento un sistema del manejo de la documentación que registre: <ul style="list-style-type: none"> - cantidad total de café cosechado, - compras y ventas de café certificado Utz Kapeh, - compras y ventas de café no certificado Utz Kapeh, - posible stock remanente acumulado de café certificado por Utz Kapeh de la cosecha anterior, - anuncios de ventas Utz Kapeh con el número único Utz Kapeh, - facturas de ventas especificando el origen e indicando el estado del certificado Utz Kapeh. 	Mayor	Para grupos de productores el registro de la cosecha puede documentarse a nivel de grupo ya que así es como se hacen los anuncios de ventas.
1.A.4	El titular del certificado tiene que designar claramente al (los) responsable(s) del seguimiento físico, de la identificación del producto y de los asuntos relacionados con su	Mayor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	separación. Dicha(s) persona(s) debe(n) ser capaz de demostrar y explicar el sistema.		
1.A.5	El titular del certificado en todo momento debe mantener el café certificado por Utz Kapeh estrictamente separado del café no certificado por Utz Kapeh: en los campos de cultivo, durante el almacenamiento, durante el procesamiento tanto en el beneficiado húmedo como seco, y transporte. El stock de café remanente acumulado de la cosecha anterior y certificado por Utz Kapeh debe mantenerse separado y claramente identificado.	Mayor	
1.A.6	El titular del certificado debe identificar visualmente y en forma clara el café certificado por Utz Kapeh. Esto se puede lograr mediante el uso de señalización en las puertas de almacenamientos y etiquetas en los sacos o plataformas de carga. La identificación se debe hacer preferiblemente con el logo de Utz Kapeh.	Mayor	
1.A.7	El titular del certificado tiene que guardar muestras representativas del café exportable (es decir verde u oro) durante por lo menos 12 meses luego de la venta de cada lote, para que éstas se puedan analizar en caso de cualquier reclamo. En caso de que el titular del certificado no cuente con esta opción, debe dar claras instrucciones a quien recibe su café de guardar la muestra, por ejemplo la bodega de almacenamiento o el procesador. La muestra debe portar el número de lote, la fecha de carga o venta y el nombre del titular del certificado u origen del café. La muestra se debe guardar en un lugar seco, libre de agentes químicos, olores, etc.	Mayor	
2. SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN, MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO INSPECCIÓN			
2.A Mantenimiento de registros e identificación de la finca o campo de cultivo			
2.A.1	El productor debe tener un mapa de su finca, el cual puede ser un dibujo simple que muestre todos sus campos de cultivo de café y su vivero de café. También debe identificar administrativamente todos sus campos de cultivo de café con un nombre, un número, un código o un color específico en todos los registros.	Mayor	Para los grupos de productores, los mapas pueden mantenerse a nivel de la oficina central del SCI.
2.A.2	El productor debe mantener una identificación física de todos sus campos de cultivo de café mediante letreros permanentes que indiquen su respectivo nombre, número o código específico pintado sobre paredes, letreros, piedras, árboles, cercas, postes, etc.	Menor	
2.A.3	Si el productor tiene más de un campo de cultivo con café, los registros y documentos solicitados por este Código de Conducta se deben encontrar disponibles para cada campo de cultivo en forma individual como también	Mayor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	para cada vivero que haya en la finca. Los campos de cultivo se pueden agrupar administrativamente con un mismo número o código si éstos tienen una misma administración y propietario, si tienen características similares tales como altitud y si se cultivan de la misma forma.		
2.A.4	El productor debe mantener actualizados y a disposición del inspector todos los documentos y registros solicitados por este Código de Conducta. Los documentos se pueden encontrar disponibles a nivel de finca (oficina) o a nivel de grupo en caso de tener un Sistema de Control Interno. Esto lo decide el titular del certificado.	Mayor	Puede encontrar una lista de todos los registros solicitados en la Guía de Implementación
2.A.5	Todos los documentos deben permanecer archivados por un periodo mínimo de dos años a partir de la fecha de la primera inspección externa, a menos que la ley nacional requiera un periodo de tiempo mayor.	Mayor	
2.B Sistema de administración y auto-inspección			
2.B.1	El titular del certificado tiene que designar claramente al (los) responsable(s) en su organización del seguimiento administrativo y de los asuntos relacionados con la identificación del producto. Esta persona debe demostrar que conoce cómo funciona el programa Utz Kapeh, saber hacer los Anuncios de Ventas, leer los mensajes de actualización y los boletines enviados por Utz Kapeh, etc. Esta persona debe estar disponible y ser accesible a otros miembros de la organización de productores y es capaz de explicar los requerimientos y oportunidades del programa Utz Kapeh.	Mayor	Para grupos de productores, esta persona se puede designar para todo el grupo y tiene la responsabilidad de mantener informado al resto de los miembros.
2.B.2	El titular del certificado debe efectuar por lo menos una vez al año una auto-inspección para verificar el cumplimiento del Código de Conducta de Utz Kapeh, dando uso a la lista de chequeo de Utz Kapeh. Esta auto-inspección se debe documentar y será verificada por el inspector externo.	Mayor	En el caso de los grupos de productores con un Sistema de Control Interno, la auto-inspección para verificar el cumplimiento del Código de Conducta de Utz Kapeh se puede hacer a diferentes niveles. Algunos de los puntos de control se pueden verificar a nivel de productor individual, en tanto que otros puntos de control se pueden verificar a nivel de la oficina central SCI. El administrador o gerente del SCI deberá decidir cuáles puntos se deben controlar, a qué nivel y por quién (por ejemplo: el promotor de la finca). Debe garantizar asimismo que se hayan inspeccionado todos los puntos de control del Código.
2.B.3	El titular del certificado debe tener un plan de acción correctiva eficiente para corregir los incumplimientos detectados durante la auto-inspección. Se debe llevar un registro documentado de las acciones correctivas y	Mayor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	serán verificadas por el inspector externo.		
3. VARIEDADES Y RIZOMAS			
3.A Vivero o almácigo interno (del productor)			
Un vivero / semillero / almácigo interno es propiedad y responsabilidad de un productor individual o de un grupo de productores (por ejemplo: una cooperativa). Sólo si éste es el caso, el productor debe cumplir con los siguientes puntos de control.			
3.A.1	El productor selecciona la variedad de café más adecuada a la situación y condiciones de producción locales. A la hora de seleccionarla, es importante considerar la cantidad de productos fitosanitarios y fertilizantes que requiere, las plagas y enfermedades importantes que la afectan y la calidad de la taza que produce.	Recomendación	
3.A.2	El productor tiene un sistema operativo para el control de la calidad fitosanitaria de las plantas del vivero / semillero interno de café. Este sistema controla y registra signos visibles de plagas y enfermedades, así como problemas de raíces.	Recomendación	
3.A.3	Todos los tratamientos con productos fitosanitarios aplicados al café en el vivero / semillero se deben registrar con el nombre comercial del producto, el nombre y la concentración de los ingredientes activos, la fecha de aplicación y la dosis.	Menor	
3.B Vivero o almácigo externo			
Un vivero / semillero / almácigo externo es aquel que no es propiedad o no es manejado por el productor individual o grupo de productores. El vivero externo es una entidad independiente que el productor o el proveedor de insumos contrata. Sólo si éste es el caso, el productor debe cumplir con los siguientes puntos de control.			
3.B.1	El productor selecciona la variedad de café mas adecuada a la situación y condiciones de producción locales. A la hora de seleccionarla, es importante considerar la cantidad de productos fitosanitarios y fertilizantes que requiere, las plagas y enfermedades importantes que la afectan y la calidad de la taza que produce.	Recomendación	
3.B.2	El material de propagación que el productor compra de vivero de café externo está acompañado por un certificado de salud vegetal expedido por una institución oficial reconocida que cumple con la legislación nacional o con los lineamientos de las organizaciones del sector cafetalero. El productor puede identificar quién es su proveedor de material de propagación.	Recomendación	
3.B.3	El material de propagación que el productor compra de un vivero externo de café no presenta signos visibles de plagas y enfermedades. Cuando las plantas presentan signos visibles de daños causados por plagas y enfermedades, una justificación debe existir (por ejemplo: que no se ha alcanzado todavía el límite de infestación para que un tratamiento sea necesario).	Recomendación	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
3.C Organismos Genéticamente Modificados			
3.C.1	Aunque el Café Genéticamente Modificado (OGM) no se encuentra disponible comercialmente en la actualidad, y probablemente no lo estará en un futuro cercano, el productor deberá cumplir con todas las normas relevantes que rijan en su país, una vez empiece a participar en cultivos (de prueba) de café genéticamente modificado.	Mayor	
3.C.2	Aunque el café OGM no se encuentra disponible comercialmente en la actualidad y probablemente no lo estará en el futuro cercano, el productor deberá informar a su(s) cliente(s) una vez empiece a participar en cultivos (de prueba) de café genéticamente modificado. Se debe llevar un registro documentado de estas notificaciones.	Menor	
4. MANEJO DEL SUELO			
Los puntos de control en este capítulo se refieren al mantenimiento de la estructura y fertilidad del suelo para prevenir su erosión.			
4.A.1	Se ha identificado el tipo y estructura del suelo de cada finca en forma individual o de un grupo de fincas similares.	Recomendación	Se debe identificar el tipo de suelo de cada finca o grupo de fincas similares en base a un perfil del suelo, un análisis de suelos o un mapa cartográfico de suelos local (regional); por ejemplo, mediante el uso de mapas de suelos hechos a nivel regional o nacional por universidades, instituciones de investigación, el gobierno o por un experto tanto interno como externo.
4.A.2	El productor debe usar técnicas para prevenir la pérdida de la estructura del suelo y la fertilidad y para mantenerla y mejorarla mediante, por ejemplo: árboles para sombra, compost, cultivos para cubrir / proteger el suelo, plantas fijadoras de nitrógeno, mulch, etc. Debe haber evidencia visual o documentada de que se usan dichas técnicas. El compost hecho de residuos del café debe estar completamente descompuesto antes de su uso para prevenir la formación de hongos y la pérdida de nitrógeno en el suelo.	Menor	
4.A.3	El productor debe usar técnicas para prevenir la erosión del suelo; por ejemplo: sembrar en curvas a nivel cuando la parcela tenga pendiente, usar drenajes, sembrar pastos, árboles y arbustos en los bordes de la parcela, usar mulch, etc. Debe haber evidencia visual o documentada de que se usan dichas técnicas.	Menor	
5. USO DE FERTILIZANTES			
Los puntos de control en este capítulo se refieren a la selección de fertilizantes, su almacenamiento y aplicación. El tipo y cantidad de fertilizantes aplicados debe ser el adecuado a la situación. Se debe llevar un registro de su uso.			
5.A Selección y uso de fertilizantes			
5.A.1	Si un asesor técnico externo elige el fertilizante, debe ser capaz de demostrar que tiene la	Mayor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	competencia para calcular la cantidad y el tipo de fertilizante (orgánico e inorgánico) que se requiere. Esto se puede hacer presentando la titulación oficial correspondiente, certificados de asistencia a cursos de capacitación, etc. Para situaciones en las que sólo se usan productos orgánicos, tradicionales o caseros, la competencia se puede demostrar en la práctica.		
5.A.2	Si el productor elige los fertilizantes, debe estar en condiciones de demostrar su habilidad para calcular la cantidad y el tipo de fertilizante (orgánico e inorgánico) que se requiere. Esto se puede hacer presentando la titulación oficial correspondiente, certificados de asistencia a cursos de capacitación, etc. Para situaciones en las que se sólo se usan productos orgánicos, tradicionales o caseros, la competencia se puede demostrar en la práctica.	Menor	
5.A.3	La persona técnicamente responsable del uso de fertilizante debe ser capaz de demostrar que los fertilizantes se aplican de manera adecuada, mediante un programa de fertilización de cultivos debidamente documentado que evita que la cantidad aplicada exceda las necesidades del cultivo y la capacidad de absorción del suelo.	Menor	
5.B Registros de las aplicaciones			
5.B.1	El productor debe mantener un listado actualizado y completo de todos los fertilizantes foliares o de suelo que usa y almacena en su finca. Este listado debe indicar si el fertilizante: - es orgánico o inorgánico, - se compró fuera de la finca o preparó dentro de la finca, - representa un riesgo para la salud humana (peligroso o no).	Mayor	
5.B.2	Para todos los fertilizantes peligrosos que el productor use y almacene en su finca, el listado nombrado en el punto de control 5.B.1 detallará los nombres comerciales y los ingredientes activos del fertilizante, incluyendo los síntomas de intoxicación y la información de primeros auxilios, cuando esta sea relevante para el producto. Este listado se debe actualizar anualmente para incluir los cambios que se den en la legislación nacional sobre el uso de fertilizantes.	Mayor	Esta información se puede encontrar en la Hoja de Manejo Seguro del producto.
5.B.3	El productor tiene evidencia escrita del contenido químico y mineral (incluyendo el contenido de metales pesados) de todos los fertilizantes inorgánicos que haya comprado.	Recomendación	
Se debe llevar un registro de todas las aplicaciones de fertilizantes orgánicos e inorgánicos para el suelo o las hojas, con excepción del mulch y el compost preparado en la finca, que incluya:			
5.B.4	la identificación del campo de cultivo o parcela (número o código, ubicación)	Mayor	
5.B.5	la cantidad o volumen por hectárea, por parcela o campo de cultivo	Mayor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
5.B.6	el tipo de fertilizante y composición química (nombre y concentración de los ingredientes activos)	Mayor	
5.B.7	el nombre comercial del producto	Menor	
5.B.8	la fecha de aplicación	Menor	
5.B.9	el método de aplicación y equipo de aplicación empleado	Menor	
5.B.10	el nombre del operador	Menor	
5.B.11	Se debe llevar un registro de todas las aplicaciones de mulch y de compost preparado en la finca que incluya el origen y la composición de dichos fertilizantes orgánicos (por ejemplo: hojas de banano, cáscaras de café mezcladas con excrementos de gallina, etc.), así como la frecuencia, ubicación, fecha y forma de su aplicación durante el ciclo del cultivo.	Mayor	
5.C Equipo de aplicación			
5.C.1	El productor debe usar un equipo para la aplicación de fertilizante inorgánico (incluyendo bombas manuales) del cual se verifica la calibración anualmente para garantizar una aplicación precisa del fertilizante. La verificación de la calibración debe ser efectuada por empresas especializadas, los proveedores de equipos o por el productor. Se debe registrar dicha verificación de la calibración anual. El equipo calibrado se debe identificar, por ejemplo, con un sello autoadhesivo u otra identificación que indique la fecha de calibración y quién la efectuó. Si no hay servicios de verificación de calibración disponibles, esta actividad se debe hacer mediante un proceso interno que se encuentra definido en el Sistema Interno de Control del productor.	Menor	
5.C.2	El productor mantiene el equipo de aplicación de fertilizante inorgánico en buenas condiciones para garantizar su funcionamiento adecuado. Se deben registrar la fecha y el tipo de mantenimiento efectuado o conservar las facturas de los repuestos.	Recomendación	
5.D. Almacenamiento			
El productor debe almacenar todos los fertilizantes orgánicos e inorgánicos (en polvo, granulados o líquidos), con excepción del compost y mulch, de la siguiente forma:			
5.D.1	separado del café, del material de propagación o de cualquier otro alimento y del material de empaque.	Mayor	Los diferentes productos deben estar físicamente separados por una distancia de por lo menos 3 metros o separados por paredes. Su separación también se puede hacer mediante diferentes intervalos de tiempo. Es decir, el mismo recinto de almacenamiento se utiliza para diferentes categorías de productos, pero no durante el mismo intervalo de tiempo. El sitio de almacenamiento



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
			se debe limpiar después de sacar un producto y antes de almacenar el siguiente.
5.D.2	de forma que se reduzca el riesgo de contaminación de las fuentes de agua, ríos o manantiales. El almacenamiento de estiércol se debe hacer como mínimo a 25 metros de distancia de las fuentes de agua.	Mayor	
5.D.3	mediante el uso de un sistema de contención de derrame accidental para contener el fertilizante líquido que se derrame. Este sistema de contención debe tener la capacidad de retener el mismo volumen del contenedor de fertilizante líquido más grande más un 10% del volumen.	Mayor	
5.D.4	separado de los productos fitosanitarios para evitar contaminación cruzada.	Menor	
5.D.5	en una área cubierta protegida de la luz del sol, el hielo o la lluvia.	Menor	
5.D.6	en una área limpia, libre de desperdicios, goteras o derrames o sitios que favorezcan la presencia de roedores.	Menor	
5.D.7	en una área seca, libre de humedad, lluvia y bien ventilada	Menor	
5.D.8	en áreas de almacenamiento claramente identificadas con letreros de advertencia permanentes, comprensibles y visibles.	Menor	
5.E Fertilizante orgánico			
5.E.1	Los excrementos humanos sin tratamiento, lodos de aguas de desecho o aguas de cloaca (“aguas negras”) no se pueden utilizar en el cultivo de café bajo ninguna circunstancia.	Mayor	
5.E.2	Se puede utilizar “aguas negras” tratadas en el cultivo de café sólo si la calidad del agua cumple con los lineamientos publicados por la OMS para el Uso Seguro de Aguas Servidas y Excretas en la Agricultura y Acuicultura, 1989.	Mayor	
6. RIEGO			
<p>En este capítulo el objetivo de los puntos de control es verificar que el productor haga un uso racional del agua de riego, que no use demasiada agua o muy poca. El productor debe utilizar métodos sistemáticos para determinar la cantidad de riego que se requiere para prevenir el uso excesivo de agua. El productor también debe considerar la cantidad y la sostenibilidad de la fuente del agua de riego lo cual no debe contaminar el café o el suelo. El uso de agua con lodo para regar los campos de cultivo de café puede provocar la contaminación con ochratoxinas y otros hongos. Los grandes productores y los pequeños productores con acceso a buenos servicios de extensión pueden estar en condiciones de obtener datos, información y conocimiento para estimar los requerimientos de agua del cultivo y adaptar los sistemas de riego conforme a dicha información. Esto es imposible para pequeños productores con acceso limitado o sin acceso alguno a datos climáticos y a asistencia técnica. Por lo tanto este esfuerzo por obtener información sobre el manejo del agua de riego se puede hacer en forma conjunta más que individual.</p>			
6.A Pronóstico de las necesidades de riego			
6.A.1	El productor debe llevar un registro del volumen de las precipitaciones y disponer de métodos para el pronóstico sistematizado de lluvias para poder decidir acerca de la necesidad de utilizar agua de riego.	Menor	Estos datos pueden obtenerse de diferentes formas: de la estación meteorológica mas cercana, en Internet, usando herramientas de medición personales, etc.
6.A.2	Si el productor utiliza datos de evaporación para calcular las necesidades de riego, debe ser	Recomendación	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	capaz de demostrar mediante documentación, cómo y cuáles cifras se utilizan para calcular dicha tasa de evaporación.		
6.B Método de riego			
6.B.1	El productor utiliza el sistema de manejo de agua más eficiente y comercialmente más práctico para garantizar la mejor utilización de los recursos de agua. El productor debe demostrar la eficiencia de su sistema de riego en términos de la cantidad de agua utilizada por tonelada de café producida. El productor debe cumplir con este punto dentro de los 24 meses siguientes a la inspección en función de la versión 2006 del Código de Conducta.	Menor	El sistema de riego utilizado es el más eficiente que hay a disposición y es aceptado como tal en el marco de buenas prácticas agrícolas.
6.B.2	El productor conserva registros que indican la fecha, cantidad y origen del agua de riego, al igual que la parcela o finca que se regó.	Menor	Los registros de riego indican la fecha y el volumen de agua suministrada por metro o por unidad de medida de riego. Si el productor tiene programas de riego, se debe anotar en los registros el volumen de agua calculado y el realmente utilizado. Todas las extracciones de agua deben ser legales y deben encontrarse disponibles las licencias y la documentación que apoyen el derecho a dicha extracción.
6.B.3	El productor debe tener un plan de manejo de agua para optimizar el uso del agua de riego y reducir su desperdicio.	Recomendación	Un plan documentado que señala los pasos y acciones a ser tomadas para implementar el proceso.
6.C Calidad del agua de riego			
6.C.1	El productor debe evaluar anualmente los riesgos de contaminación física, química o fitosanitaria de las fuentes de agua para el riego. Se debe prestar especial atención a la prevención de hongos. El productor debe tomar medidas preventivas o correctivas en caso de contaminación o polución y llevar un registro documentado de las mismas.	Menor	
6.D Suministro del agua de riego			
6.D.1	El agua de riego se debe extraer de fuentes sostenibles.	Menor	Fuentes sostenibles son aquellos recursos que suministran suficiente agua durante condiciones normales (promedio). El agua se debe extraer de forma sostenible, es decir, a una tasa de extracción menor que la tasa de reabastecimiento de la fuente.
6.D.2	El asesoramiento relacionado con la extracción de agua debe provenir de las autoridades competentes, siempre que éstas se encuentren disponibles.	Recomendación	Se encuentra disponible la documentación de los registros (cartas, licencias).
7. PRODUCTOS FITOSANITARIOS			
Los puntos de control de este capítulo se refieren a la selección de los productos fitosanitarios para proteger al cultivo, su almacenamiento y aplicación. El tipo y cantidad de productos fitosanitarios aplicados deben ser adecuados para cada situación. Se debe llevar un registro de su uso.			
7.A Selección y uso de productos fitosanitarios			
7.A.1	Es prohibido que el productor utilice productos	Mayor	Un listado de los productos



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	fitosanitarios para el café que estén prohibidos en la Unión Europea, Estados Unidos o Japón.		fitosanitarios prohibidos se encuentra disponible en el sitio web de Utz Kapeh.
7.A.2	Se recomienda al productor consultar la lista de productos fitosanitarios aceptados como Límites Máximos de Residuos (MRL, por sus siglas en inglés) o las regulaciones específicas acerca de productos prohibidos en los mercados donde el productor comercializa su producto.	Recomendación	La lista positiva japonesa de productos fitosanitarios se encuentra disponible en el sitio de Internet de Utz Kapeh.
7.A.3	El productor sólo puede utilizar en café y almacenar productos fitosanitarios que estén oficialmente registrados y/o permitidos en su país para uso en el café.	Mayor	
7.A.4	Si no existe un esquema de registro oficial para productos fitosanitarios en su país, el productor tiene que consultar el Código Internacional de Conducta sobre la distribución y el uso de pesticidas publicado por la FAO.	Mayor	
7.A.5	Todos los productos fitosanitarios aplicados al café deben ser los adecuados para combatir la plaga, enfermedad o maleza de que se trate y se debe justificar su uso (de acuerdo con las recomendaciones en la etiqueta o publicaciones del organismo de registro oficial).	Mayor	
7.A.6	Todos los productos fitosanitarios se preparan y mezclan según las instrucciones en la etiqueta.	Mayor	
7.A.7	Todos los productos fitosanitarios se aplican según las instrucciones en la etiqueta.	Mayor	
7.A.8	La protección del café contra plagas, enfermedades y malezas se debe efectuar con la cantidad mínima apropiada del producto fitosanitario. Hacerlo de forma adecuada quiere decir que se hace tal como se indica en la etiqueta del producto. La decisión sobre la cantidad mínima apropiada se debe documentar mediante una justificación por escrito y los límites de intervención.	Mayor	
7.A.9	El productor debe tener e implementar una estrategia antiresistencia cuando un producto fitosanitario sea aplicado más de una vez durante el ciclo del café para así mantener la efectividad del producto fitosanitario.	Menor	
7.A.10	El productor debe utilizar el producto fitosanitario con la menor toxicidad química posible para las personas, la flora y la fauna.	Recomendación	
7.A.11	El productor ha analizado las alternativas no químicas para productos fitosanitarios. El productor debe estar en condiciones de presentar evidencia documentada al respecto.	Menor	
7.A.12	El productor debe aplicar técnicas reconocidas para el Manejo Integrado de Plagas (MIP) siempre que sean técnicamente posibles.	Menor	Un elemento fundamental en el MIP es el identificar plenamente el problema antes de aplicar el pesticida. El comparar los costos del daño causado por la plaga o enfermedad con el costo de la aplicación del pesticida apropiado ayuda a tomar la decisión de cuándo



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
			utilizarlos y cuándo no.
7.A.13	Si un asesor externo es responsable de la implementación de las técnicas MIP, tiene que estar en condiciones de demostrar su calificación técnica. Si el productor es responsable de la implementación de las técnicas MIP, tiene que estar en condiciones de demostrar que ha recibido una capacitación formal de la cual existe documentación.	Recomendación	
7.A.14	Si un asesor externo es quien escoge los productos fitosanitarios, tiene que estar en condiciones de demostrar su competencia y conocimiento; por ejemplo, mediante calificaciones oficiales, certificados de asistencia a cursos de capacitación, etc.	Mayor	
7.A.15	Si el productor es quien selecciona el producto fitosanitario, tiene que estar en condiciones de demostrar su competencia y conocimiento; por ejemplo, mediante certificados de asistencia a cursos de capacitación, literatura técnica del producto, etc.	Menor	
7.B Registros de las aplicaciones			
7.B.1	El productor debe tener un listado completo y actualizado de todos los productos fitosanitarios que utilice o almacene en su finca.	Mayor	
7.B.2	Para todos los productos fitosanitarios que el productor use o almacene en su finca, el listado nombrado en el punto de control 7.B.1 indicará los nombres comerciales y los ingredientes activos del producto fitosanitario, incluyendo los síntomas de intoxicación y la información para primeros auxilios, en caso de que apliquen al producto. Este listado se debe actualizar anualmente para incluir los cambios que se den en la legislación nacional sobre el uso de productos fitosanitarios.	Mayor	Esta información se puede encontrar en la Hoja de Manejo Seguro del producto.
Se debe llevar un registro de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios, que incluya:			
7.B.3	la identificación del campo de cultivo (número o código, ubicación)	Mayor	
7.B.4	fecha de aplicación	Mayor	
7.B.5	nombre comercial del producto e ingredientes activos	Mayor	
7.B.6	nombre del operador	Mayor	
7.B.7	fecha de la primera cosecha permitida o el periodo de carencia	Mayor	
7.B.8	intervalo de re-ingreso, según la etiqueta	Mayor	
7.B.9	cantidad o volumen por hectárea, parcela o campo de cultivo	Menor	
7.B.10	justificación de su uso (nombre común de la enfermedad o plaga)	Menor	
7.B.11	nombre de la persona que seleccionó el producto	Menor	
7.B.12	maquinaria de aplicación (por ejemplo, aspersores manuales)	Menor	
7.B.13	El productor tiene que dar a conocer entre todas las personas de la finca el concepto de	Mayor	En caso de ser un grupo de productores, la capacitación sobre el



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	intervalo de re-ingreso; por ejemplo, mediante capacitación y explicaciones; tiene también que colocar letreros visibles en el sitio requerido que informen a la gente sobre el intervalo de re-ingreso; por ejemplo, carteles de advertencia, banderas rojas, etc.		intervalo de re-ingreso se puede dar a nivel de grupo.
7.B.14	El productor no debe utilizar productos fitosanitarios a menos de 5 metros de cualquier fuente de agua permanente. Existen instrucciones claras en el lugar para todas las personas que aplican los productos fitosanitarios para que hagan un uso correcto de esos productos.	Mayor	En caso de ser un grupo de productores, la capacitación sobre el uso de productos fitosanitarios cerca de una corriente de agua se puede hacer a nivel de grupo.
7.C Equipo de aplicación			
7.C.1	El productor debe mantener el equipo de aplicación de productos fitosanitarios en buen estado para garantizar su correcto funcionamiento. El productor debe estar en condiciones de presentar los registros de mantenimiento.	Menor	
7.C.2	El productor debe hacer calibrar su equipo de aplicación de producto fitosanitario por lo menos una vez al año para garantizar su correcta aplicación. Éste debe estar en condiciones de presentar los registros de calibración. La calibración debe ser hecha por compañías especializadas, por proveedores de equipos o por el propio productor. El equipo calibrado se debe identificar, por ejemplo, con un sello autoadhesivo u otra identificación que indique la fecha de calibración y quién la efectuó. Si no hay servicios de calibración disponibles, esta actividad se debe hacer mediante un proceso interno que se encuentra definido en el Sistema de Control Interno del productor.	Menor	
7.D Eliminación de productos fitosanitarios ya preparados excedentes			
El sobrante de producto fitosanitario ya preparado y el producido por el lavado de tanques de mezcla de productos fitosanitarios se debe eliminar en una de las siguientes formas:			
7.D.1	conforme a la legislación nacional.	Menor	
7.D.2	aplicarlo sobre una parte del cultivo que no ha sido tratada, siempre que no se excedan las dosis recomendadas y se lleve un registro como si se tratara de una aplicación normal.	Menor	
7.D.3	aplicarlo en terrenos no cultivables o terrenos en barbecho, donde sea legal hacerlo y siempre que se lleve un registro como si se tratara de una aplicación normal.	Menor	
7.E Transporte, almacenamiento, manejo y mezcla			
7.E.1	El productor se debe asegurar de que todos los productos fitosanitarios se transporten en forma segura, con la atención puesta en minimizar el posible riesgo para las personas, los alimentos y el medio ambiente y, si corresponde, conforme a las regulaciones locales.	Menor	
El productor debe almacenar todos los productos fitosanitarios de la siguiente manera:			



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
7.E.2	claramente identificados respecto al cultivo para el cual se utilizan.	Mayor	
7.E.3	según las instrucciones de la etiqueta y conforme a toda la regulación nacional relevante.	Menor	
7.E.4	en sus envases o empaques originales. Cuando el empaque original se rompa o dañe, y el producto se transfiera a otro empaque, el nuevo empaque tiene que incluir toda la información de la etiqueta original.	Menor	
7.E.5	en forma de polvo o granular por encima de los productos en forma líquida.	Menor	
Todas las instalaciones para el almacenamiento de productos fitosanitarios (especialmente aquellos que implican un alto riesgo para la salud y la seguridad de las personas y el medio ambiente):			
7.E.6	deben ser estructuralmente sólidas, seguras, bien ventiladas (en caso de ser un almacén al que se pueda entrar) y bien iluminadas para garantizar que las etiquetas de los productos se puedan leer.	Menor	
7.E.7	deben estar hechas con materiales resistentes al fuego, como cemento, acero o ladrillo.	Menor	
7.E.8	deben estar ubicadas lejos de los otros materiales como la maquinaria procesadora de café, las herramientas y el café cosechado.	Menor	
7.E.9	deben tener anaqueles o entrepaños hechos de material no absorbente como el plástico, vidrio o metal.	Recomendación	
7.E.10	deben tener las condiciones para retener derrames accidentales.	Menor	
7.E.11	se deben mantener cerradas con seguro y deben tener acceso a ellas sólo quienes puedan demostrar capacitación formal en el manejo seguro de productos fitosanitarios.	Menor	
7.E.12	deben estar equipadas con los recursos necesarios para atender emergencias (instalaciones para lavarse los ojos, agua limpia disponible a menos de 10 metros de distancia) en caso de que se contamine el operador.	Menor	
7.E.13	deben estar equipadas con los recursos necesarios para atender emergencias (barreras, materiales y utensilios) en caso de que se derramen productos fitosanitarios accidentalmente.	Menor	
7.E.14	deben tener en forma visible y permanente un procedimiento completo para el manejo de accidentes a menos de 10 metros del depósito de almacenamiento. Este procedimiento debe proporcionar instrucciones básicas para el cuidado de los accidentados al igual que los números de teléfono o contactos de radio importantes para estos casos. Todas las personas deben tener acceso a este procedimiento. Los distribuidores de productos fitosanitarios normalmente proporcionan afiches con estos procedimientos.	Menor	
7.E.15	deben tener letreros de advertencia de peligro	Menor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	permanentes y claros sobre o cerca de las puertas de acceso al almacenamiento.		
7.E.16	deben tener un inventario actualizado, documentado y disponible de todos los productos fitosanitarios almacenados, que incluya una explicación sobre los síntomas de intoxicación e información de primeros auxilios para cada producto.	Mayor	
Todas las instalaciones para la preparación de productos fitosanitarios:			
7.E.17	deben ser adecuadas, y tener el equipo correcto para hacer mediciones de forma que el manejo y el llenado se pueda hacer de acuerdo con las instrucciones.	Mayor	
7.E.18	deben estar equipadas con los recursos necesarios para atender emergencias (instalaciones para lavarse los ojos, agua limpia disponible a menos de 10 metros de distancia) en caso de que se contamine el operador.	Menor	
7.E.19	deben estar equipadas con los recursos necesarios para atender emergencias (barreras, materiales y utensilios) en caso de que se derramen productos fitosanitarios accidentalmente.	Menor	
7.E.20	deben tener en forma visible y permanente un procedimiento completo para el manejo de accidentes a menos de 10 metros de las instalaciones. Este procedimiento debe proporcionar instrucciones básicas para el cuidado de los accidentados al igual que los números de teléfono o contactos de radio importantes para estos casos. Todas las personas deben tener acceso a este procedimiento y entenderlo.	Menor	
7.F Envases vacíos de productos fitosanitarios			
7.F.1	El productor no debe volver a usar los envases vacíos del producto fitosanitario de ninguna manera y bajo ninguna circunstancia.	Menor	
7.F.2	El productor debe almacenar, rotular y manejar los envases vacíos de productos fitosanitarios en forma adecuada y segura hasta que se los recoja o destruya.	Menor	
7.F.3	El productor debe lavar los envases vacíos de productos fitosanitarios enjuagándolos tres veces con agua (si es posible con un aparato de lavado a presión). El productor debe poner lo resultante del lavado de los envases dentro del tanque del equipo de aplicación. Después de lavarlos, los envases se deben perforar para prevenir que se vuelvan a utilizar.	Menor	
De los envases vacíos de productos fitosanitarios se debe desecharse en una de las siguientes formas:			
7.F.4	El productor debe usar los sistemas de recolección y desecho oficiales para los envases vacíos de productos fitosanitarios.	Menor	
7.F.5	Si no existen sistemas de recolección y desecho oficiales, el productor debe observar todas las regulaciones nacionales referentes a	Menor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	la eliminación o destrucción de envases vacíos de productos fitosanitarios.		
7.F.6	Si no existen ni sistemas oficiales de recolección y desecho, ni regulaciones nacionales relevantes, el productor debe desechar los envases vacíos de productos fitosanitarios de tal manera que se evite el contacto con los seres humanos, el medio ambiente y los alimentos.	Menor	
7.G Productos fitosanitarios caducados			
7.G.1	El productor debe almacenar, rotular y manejar productos fitosanitarios caducados en forma segura y adecuada.	Menor	Los productos fitosanitarios caducados son aquellos que ya no se utilizan en la finca por diferentes razones, por ejemplo, por razones legales o por razones técnicas, o que ya sobrepasaron su fecha de vencimiento.
7.G.2	El productor debe usar solamente sistemas de recolección y desecho oficiales para los productos fitosanitarios caducados.	Menor	
7.G.3	Si no existen sistemas de recolección y desecho oficiales, el productor debe observar todas las regulaciones nacionales referentes a la eliminación o destrucción de productos fitosanitarios caducados.	Menor	
7.G.4	Si no existen ni sistemas oficiales de recolección y desecho ni regulaciones nacionales, el productor debe desechar los productos fitosanitarios caducados de tal manera que se evite el contacto con los seres humanos, el medio ambiente y los alimentos.	Menor	
8. COSECHA			
8.A Higiene			
Las buenas prácticas de higiene durante la cosecha son de crucial importancia para prevenir la formación de hongos (Ochratoxinas) y los consecuentes efectos negativos en el sabor final de la taza y en la salud del consumidor final.			
8.A.1	<p>Para prevenir la formación de hongos, el productor debe minimizar el contacto en todo momento de las cerezas de café con cualquier fuente de contaminación de hongos. Por lo tanto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - solo se debe cosechar las cerezas de café que estén maduras y sin daños; - se debe procesar lo cosechado lo más pronto posible y dentro de las primeras 24 horas después de la cosecha; - no se debe recolectar las cerezas de café que han permanecido en el suelo y mezclarlas con el café recién cosechado; - las cerezas de café que caigan al suelo durante la cosecha solamente se pueden procesar si el proceso de beneficio garantiza la remoción completa de impurezas; - después de la cosecha, se debe recoger y destruir las cerezas que se dejaron caer en los campos de cultivo para evitar enfermedades y plagas, o se las debe procesar estrictamente 	Menor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	separadas del café exportable.		
8.A.2	El productor debe contar con un procedimiento que describa como se garantiza la calidad y la higiene del producto durante la cosecha. Este procedimiento describe los métodos de limpieza y mantenimiento para las herramientas y equipos utilizados, así como los vehículos para transportar el café cosechado para garantizar que estén libres de contaminantes.	Menor	
8.B Medición del café cosechado			
8.B.1	El productor debe verificar la calibración de las herramientas utilizadas para determinar el peso o volumen del café cosechado (latas, canastas, etc.) por lo menos anualmente. Se debe llevar un registro documentado de las verificaciones de la calibración. El equipo especializado, como balanzas de peso electrónicas, debe ser calibrado por técnicos especializados.	Mayor	
9. MANEJO POST-COSECHA DEL PRODUCTO			
Las buenas prácticas de higiene durante los servicios de manejo post-cosecha del producto son de crucial importancia para prevenir la formación de hongos (Ochratoxinas) y los consecuentes efectos negativos en el sabor final de la taza y en la salud del consumidor final. Los puntos de control en este capítulo aplican sólo a los dueños o administradores de plantas de manejo post-cosecha del producto.			
9.A Puntos de control generales			
9.A.1	El productor debe contar con un análisis de los riesgos para la higiene y seguridad alimenticia del producto en función a sus instalaciones de manejo post-cosecha del producto. Dicho análisis se puede efectuar en base a la legislación nacional, regional o local y en convenios del sector cafetalero. El análisis debe prestar especial atención a la prevención de hongos y se debe revisar anualmente. El productor puede solicitar a una organización calificada independiente que efectúe dicho análisis y también puede participar en un análisis de riesgo que cubra a un grupo de productores.	Menor	
9.A.2	En base al análisis de riesgo indicado en el punto de control anterior, el productor debe elaborar, implementar y documentar un plan de acción que promueva la higiene y seguridad alimenticia del producto en todas sus instalaciones de manejo post-cosecha del producto. Dicho plan debe prestar especial atención a la prevención de hongos en cada paso del manejo post-cosecha del producto. Se debe identificar a la persona responsable al elaborar este plan.	Menor	En el caso de un grupo de pequeños productores o de una cooperativa, la persona puede actuar en nombre de un grupo. Esta persona debe ser conocida por todos los integrantes del grupo y ser accesible para todos.
9.A.3	El productor debe mantener limpios y dar buen mantenimiento a las instalaciones y al equipo para el manejo post-cosecha del producto (bodegas, mesas de de secado, patios de selección, maquinaria, etc.) con el fin de evitar la contaminación química o de hongos. Se debe llevar un registro de la limpieza que indique	Menor	En el caso de un grupo de productores con despulpe en la finca, el Sistema de Control Interno debe describir los procedimientos de mantenimiento y limpieza y capacitar a los miembros del grupo de acuerdo con dicho procedimiento.



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	quién efectuó la limpieza y qué, cuándo y dónde se limpió.		
9.A.4	El productor debe restringir el acceso de animales a las instalaciones de procesamiento post-cosecha para prevenir la contaminación.	Menor	
9.A.5	El productor debe usar en lo posible los subproductos del café, como pulpa, cáscara y cascarillas secas del pergamino, a manera de fertilizantes, mulch o fuentes de energía. La cascarilla del pergamino no se debe quemar como desecho. En lo posible, los sólidos que se retengan en el filtro del sistema de recolección de agua se deben usar como fertilizante.	Menor	
9.A.6	Los detergentes para la limpieza, lubricantes y otras sustancias que puedan tener contacto con el café durante su procesamiento, deben estar oficialmente aprobados para su uso en la industria de alimentos. Dichas sustancias se mantienen en áreas designadas y separadas del café y de los materiales de empaque.	Recomendación	
9.B El manejo del agua en el procesamiento post-cosecha			
9.B.1	El productor debe contar con un plan de manejo de agua debidamente documentado con el objetivo de usar y reusar el agua en forma eficiente y minimizar la cantidad de agua utilizada en el proceso. Existe evidencia visual y escrita o evidencia verbal de las medidas que se han tomado para usar (re-usar) el agua de manera eficiente.	Mayor	
9.B.2	El productor sólo debe usar agua limpia para el despulpado, lavado y fermentación del café. Agua limpia quiere decir que el agua no introduce nuevos contaminantes (por ejemplo, hongos) en el proceso. El agua limpia no es necesariamente agua potable. Se puede utilizar agua reciclada del proceso de fermentación. Las sustancias que se prohíben en el agua son excrementos humanos y animales, partículas orgánicas e inorgánicas como el lodo, u otras fuentes o portadores de organismos que pueden ser nocivos para la salud humana; No se puede usar agua que obtenga resultados de impureza mediante pruebas visuales u organolépticas.	Mayor	
9.B.3	El productor tiene que dar tratamiento al agua contaminada que salga de la unidad de beneficio húmedo para minimizar el impacto en corrientes de agua y afluentes. El tratamiento puede ser hecho con cal, bacterias, por filtración, etc.	Mayor	
9.C Secado del café en el procesamiento post-cosecha			
9.C.1	El productor se debe asegurar que durante el secado se minimice cualquier contacto que puedan tener las cerezas de café con fuentes que provoquen la aparición de hongos. Por lo tanto:	Menor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	<ul style="list-style-type: none"> - se debe evitar que el café tenga contacto directo con el suelo durante el secado mediante el uso de plástico o camas de secado; - se debe proteger el café contra la lluvia y humedad durante el secado; - se debe voltear el café regularmente durante el secado para que se ventile; - las capas de café durante el secado no deben tener mas de 4cm de espesor; - la humedad del café debe ser de máximo 12.5% al final del proceso de secado; - el proceso de secado se debe vigilar mediante el control de la temperatura de secado y la velocidad de secado para producir un secado uniforme en el café; - se debe documentar y respetar los límites críticos de los parámetros de secado; - se deben tomar acciones correctivas y llevar un registro de las mismas cuando ocurran alteraciones durante el secado; - el personal responsable debe estar capacitado y calificado en la prevención de la formación de hongos y ochratoxinas. 		
9.C.2	<p>El productor se debe asegurar de que se mantenga un manejo de humedad y de higiene adecuado durante el beneficio y el almacenamiento de café. Por lo tanto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el café en sus diferentes etapas de procesamiento se debe almacenar por separado; - el café descartado se debe almacenar lejos del café “bueno” y se lo identificar claramente; - el almacenamiento no debe ser a prueba de goteras, estar libre de condensación y bien ventilado; - se deben usar sacos o envases limpios y secos; - el almacenamiento de los sacos debe guardar distancia de las paredes; - los lotes, sacos o contenedores que tengan café con signos visuales u olor a hongo se deben identificar y mantener separados del resto del café para mayor investigación. Esto se debe registrar en la identificación del lote. 	Menor	Se recomienda que la temperatura de almacenamiento sea de 25 °C máximo y que la humedad relativa del aire del almacén sea de 60% máximo.
9.C.3	<p>El productor tiene que usar técnicas confiables para medir el porcentaje de humedad del café después del secado. Se debe calibrar el equipo o las herramientas para medir la humedad. Se debe llevar un registro documentado de esta operación.</p>	Mayor	
9.C.4	<p>El productor debe evitar que el café que ha sido secado se humedezca durante el proceso de carga y transporte.</p>	Menor	
10. LA SALUD, LA SEGURIDAD Y LOS BENEFICIOS SOCIALES DEL TRABAJADOR			
<p>En este capítulo los puntos de control se refieren a la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores. Se entiende por trabajador a una persona que se emplea en una finca o en un sitio en el que se hacen labores de procesamiento, que puede trabajar en forma permanente o temporal, y que recibe pago por sus servicios y no es el dueño de la finca o la</p>			



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
planta de procesamiento.			
10.A Análisis de los riesgos para la salud y seguridad del trabajador			
10.A.1	El productor debe efectuar anualmente un análisis de los riesgos para la salud y seguridad del trabajador en función de sus unidades de producción y procesamiento. Dicho análisis se puede efectuar en base a la legislación nacional, regional o local o a los convenios del sector cafetalero. El análisis se debe revisar anualmente. El productor puede solicitar a una organización calificada independiente que efectúe dicho análisis y también puede participar en un análisis de riesgo que cubra a un grupo de productores.	Menor	
10.A.2	En base al análisis de riesgo indicado en el punto de control anterior, el productor debe elaborar, implementar y documentar un plan de acción que promueva condiciones de trabajo saludables y seguras en todas sus unidades de producción o procesamiento. Se debe identificar a la persona responsable al elaborar este plan.	Menor	En caso de ser un grupo de pequeños productores o una cooperativa, la persona responsable puede actuar a nivel de grupo. Esta persona debe ser accesible y conocida por todos los miembros del grupo.
10.A.3	La persona responsable para los asuntos de salud y seguridad del trabajador tiene que estar en condiciones de demostrar conocimiento y acceso a las regulaciones nacionales referentes a: - los salarios brutos y mínimos - las horas de trabajo - la afiliación con las uniones de trabajadores o sindicatos - la anti-discriminación - el trabajo de niños - el trabajo forzado - los contratos laborales - las vacaciones - la ausencia por maternidad - la asistencia médica - las pensiones / propinas	Mayor	
10.A.4	El productor lleva un registro de las reuniones periódicas entre la persona responsable y los trabajadores en las que se discuten asuntos relacionados con la salud, la seguridad y los beneficios sociales del trabajador.	Recomendación	
10.B Capacitación sobre la salud y seguridad en el trabajo			
10.B.1	El productor tiene que estar capacitado y tiene que capacitar a todos los trabajadores que manejen y apliquen productos fitosanitarios sobre la salud y la seguridad en el trabajo.	Mayor	
10.B.2	El productor debe capacitar a todos los trabajadores que operan equipos peligrosos y complejos sobre procedimientos referentes a la salud y seguridad en el trabajo. El productor debe mantener un registro actualizado de la capacitación de cada trabajador que indique el tipo y el tema de capacitación con una copia de su diploma oficial o certificado de asistencia y	Menor	Esto también lo puede hacer el administrador del Sistema de Control Interno a nivel de grupo.



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	su firma o huella digital.		
10.B.3	El productor se debe asegurar que siempre haya por lo menos una persona, a una distancia razonable, capacitada en Primeros Auxilios y a disposición de los trabajadores, cuando se lleven a cabo actividades de producción, procesamiento o mantenimiento. Por distancia razonable se debe entender que la persona capacitada se pueda contactar en pocos minutos. Para pequeños productores o grupos de productores se debe contar con a una persona capacitada por cada 50 pequeños productores. La capacitación debe haberse adquirido dentro de los últimos 5 años y estar documentada mediante diploma oficial o certificado de asistencia.	Menor	
10.C Instalaciones, equipo y procedimientos en caso de accidentes para la salud y seguridad del trabajador			
Es responsabilidad del productor asegurar que sus trabajadores entiendan y sigan los procedimientos para que existan condiciones de trabajo saludables y seguras, y que tengan el mejor acceso posible a tratamiento medico de emergencia básico.			
10.C.1	El productor debe mantener disponibles botiquines de primeros auxilios completos y cercanos a todos los lugares de producción y procesamiento. Para pequeños productores deben estar disponibles en un lugar central. El supervisor puede llevar dicha caja de primeros auxilios para evitar su robo, siempre que los trabajadores sepan dónde él se encuentra. Los materiales incluidos en el botiquín no pueden haber expirado.	Menor	Las autoridades locales de salud pueden indicar el contenido que debe tener el botiquín.
10.C.2	El productor debe contar con un procedimiento de emergencias y accidentes escrito que describa: - cómo actuar en estas situaciones, - a quiénes se debe contactar, - la ubicación de los medios de comunicación, - un listado de números de teléfono relevantes	Menor	
10.C.3	El productor debe prestar atención al asunto del VIH/SIDA en su procedimiento de emergencias y accidentes si representa un problema serio en su región.	Recomendación	
10.C.4	El productor se debe asegurar de que sus trabajadores permanentes y supervisores de los trabajadores temporarios entiendan el procedimiento de emergencia y accidentes mencionado en el anterior punto de control. El productor debe explicar el procedimiento a los trabajadores que no sepan leer o escribir. El procedimiento debe estar disponible en el idioma predominante de los trabajadores. Se pueden usar también signos, símbolos o dibujos.	Menor	
10.C.5	El productor debe exhibir clara y visualmente el procedimiento de accidentes y emergencias en todos los lugares de producción y	Menor	Se puede exhibir el procedimiento utilizando letreros en la entrada principal de las unidades de



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	procesamiento en el idioma predominante de los trabajadores o usando símbolos. El productor debe explicar el procedimiento a los trabajadores que no pueden leer y/o escribir.		producción o procesamiento, cerca de las máquinas, en la puerta del almacenamiento químico, etc.
10.C.6	El productor debe señalar todos los peligros potenciales (por ejemplo, tanques de combustible, almacenamiento de fertilizantes, almacenamiento de productos fitosanitarios) utilizando letreros y símbolos claros y permanentes.	Menor	
10.D Manejo, ropa y equipo de los productos fitosanitarios			
10.D.1	El productor tiene que equipar a todos sus trabajadores (y trabajadores sub-contratados) con ropa de protección adecuada y equipos de aplicación en buenas condiciones, de forma que los productos fitosanitarios se puedan aplicar con seguridad conforme a las instrucciones en la etiqueta de los productos. Para la aplicación de productos caseros o tradicionales esta norma se debe observar siempre que el producto que se vaya a aplicar presente algún peligro para la salud.	Mayor	
10.D.2	El productor se debe asegurar y debe estar en condiciones de demostrar que todos los trabajadores que usan ropa y equipo de protección al manejar o aplicar productos fitosanitarios lo hacen conforme a las instrucciones en las etiquetas de los equipos y ropa de protección.	Menor	
10.D.3	El productor se debe asegurar de que la ropa y el equipo de protección se almacenen separados de los productos fitosanitarios y en un área bien ventilada.	Menor	
10.D.4	El productor dispone que todos los trabajadores que aplican productos fitosanitarios peligrosos se hagan un chequeo de salud anualmente. Se debe llevar un registro documentado de estos chequeos los cuales deben cumplir con la legislación nacional o las prácticas industriales.	Recomendación	
10.E Higiene y buenas prácticas de aseo			
10.E.1	El productor debe implementar medidas adecuadas para el control de plagas, por ejemplo ratas y cucarachas, a fin de que no entren en comedores, dormitorios o donde se ubiquen las zonas de producción o procesamiento. Las trampas se deben identificar mediante un debido registro.	Mayor	
10.E.2	El productor debe proporcionar a sus trabajadores acceso a instalaciones para el lavado de las manos, baños limpios cercanos a los sitios de vivienda y comedores.	Menor	
10.E.3	El productor debe instruir a todos los trabajadores sobre higiene básica, referente a fumar, comer y beber; además debe indicar y marcar claramente las áreas destinadas para estas actividades.	Recomendación	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
10.E.4	El productor se debe asegurar de que las áreas de producción y procesamiento estén libres de basuras y desperdicios y se limpien con regularidad.	Menor	
10.E.5	El productor debe designar áreas para almacenar todo tipo de basura y desechos, donde se identifiquen y almacenen los diferentes tipos de basura y desperdicios en forma separada.	Menor	
10.F Derechos del trabajador			
El productor debe cumplir con varios convenios dispuestos por la Organización Internacional del Trabajo (OIT). El productor debe cumplir en todo momento con la legislación local o nacional.			
10.F.1	El productor tiene que proporcionar a todos los trabajadores que vivan en el sitio de producción o procesamiento instalaciones para vivienda con techos resistentes, ventanas, puertas y acceso a servicios básicos como agua potable, baños o letrinas. El productor tiene que cumplir con este punto de control dentro de los 24 meses siguientes a la primera inspección conforme al Código de Conducta.	Mayor	
10.F.2	El productor proporciona viviendas con divisiones entre familias y, si fuese razonable, acceso a electricidad.	Recomendación	En un país en donde el acceso a electricidad es muy limitado y en donde incluso el productor no tiene acceso a la electricidad, no sería razonable esperar que el productor proporcione electricidad a sus trabajadores.
10.F.3	El productor tiene que cumplir con el Convenio 1 de la OIT (Horas de Trabajo): el máximo número de horas normales de trabajo semanales es de 48 (excepto en los periodos pico de cosecha), o menos si fuese dispuesto por legislación nacional o local o por un acuerdo de negociación colectiva. El productor debe registrar las horas trabajadas de cada trabajador, individualmente. Las horas extras trabajadas se deben pagar conforme a las normas jurídicas o del sector.	Mayor	Este punto de control no aplica a las personas que desempeñan un cargo un cargo administrativo o de supervisión.
10.F.4	El productor tiene que cumplir con el Convenio 29 (Trabajo Forzado) y con el 105 (Abolición de trabajo forzado), ambos de la OIT: el productor no debe usar o realizar trabajo forzado, o trabajo realizado en forma involuntaria. El productor no debe exigir a los trabajadores que depositen una garantía o sus documentos de identidad con él. Los trabajadores tienen la libertad de dejar el empleo después de previo aviso en un plazo razonable.	Mayor	
10.F.5	El productor tiene que cumplir con el Convenio 87 de la OIT (Libertad de asociación): todos los trabajadores tienen el derecho de formar o unirse a una organización de su libre elección. El productor no debe en ninguna forma impedir el efectivo funcionamiento de tales organizaciones o comités de trabajadores con representantes elegidos.	Mayor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
10.F.6	El productor tiene que cumplir con el Convenio 98 de la OIT (Derecho a Organizarse y Negociaciones Colectivas): todos los trabajadores tienen el derecho de emprender negociaciones colectivas.	Mayor	
10.F.7	El productor tiene que cumplir con el Convenio 138 (Edad Mínima) y el 182 (Trabajo realizado por Niños), ambos de la OIT: en general, no se deben emplear niños menores de 15 años a menos que la legislación haya establecido una edad límite superior. Los niños que ayuden a sus familiares no podrán hacerlo durante las horas de escuela, deben estar acompañados por un familiar mayor y el trabajo no debe poner en peligro su salud, su seguridad o su moral. Se debe llevar un registro documentado de la fecha de nacimiento de los trabajadores.	Mayor	
10.F.8	El productor debe cumplir con el Convenio 111 de la OIT (Discriminación): el productor no debe discriminar a sus trabajadores por su género, raza, etnia, color, religión u opinión política.	Mayor	
10.F.9	El productor tiene que permitir a las familias que vivan en la finca la expresión libre de su cultura como usar su ropa típica, música, idioma, comida típica y artesanías.	Mayor	
10.F.10	El productor debe pagar a sus trabajadores (permanentes y temporales) salarios brutos que cumplan con la legislación nacional y del sector o la zona. Dando cumplimiento al Convenio 100 de la OIT (Igualdad de Remuneración), los trabajos iguales se deben retribuir con igualdad de remuneración. En caso de que se pague a los trabajadores por unidad de café cosechado, el productor debe pagar un precio por unidad cuya suma sea equivalente a un salario mínimo, conforme a las normas nacionales o del sector, cuando se trabaje 8 horas al día durante 6 días a la semana. Esto vale también para otros trabajos que se pagan por unidad de volumen o de peso, o por resultado, como la poda. Se debe llevar un registro de los salarios pagados. El productor debe cumplir con el Código de Utz Kapeh dentro de los 12 meses siguientes a la primera inspección.	Mayor	Si el salario mínimo oficial consiste en una cantidad específica que se basa en un día de trabajo de 8 horas, el trabajador debe recibir el 50% de dicha cantidad cuando trabaje el 50% de un día de trabajo (medio día).
10.G Transparencia			
El programa Utz Kapeh tiene como fin generar beneficios tanto tangibles como intangibles para los productores de café. La transparencia de la cantidad y la forma de distribuir los beneficios tangibles, como el premio Utz Kapeh, es parte de la producción responsable de café. Los siguientes puntos de control son nuevos en esta versión del Código de Conducta y es posible que se los eleve al nivel de "menor" o "mayor" en una próxima versión del Código.			
10.G.1	El titular del certificado documenta claramente todos los pagos efectuados a los productores por su café.	Recomendación	
10.G.2	El titular del certificado puede demostrar como se distribuye el premio Utz Kapeh dentro de su organización. Los costos de operación están claramente documentados.	Recomendación	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
10.H Educación			
10.H.1	El productor tiene que estimular la educación de los niños que vivan en la finca y que tengan edad para ir a la escuela primaria, mediante reuniones que promuevan ese interés entre sus padres. Para certificaciones en grupo, las cooperativas deben llevar a cabo dichas reuniones para sus integrantes. Se debe llevar un registro documentado de estas reuniones (orden del día, número de trabajadores presentes, fotos de las reuniones, etc.). El productor debe estar en condiciones de explicar al inspector externo la razón por la cual algún niño no asiste a la escuela.	Mayor	
10.H.2	Si el transporte a la escuela no es proporcionado por el gobierno o los padres de los niños, el productor deberá proporcionar un transporte seguro hasta la escuela para los niños que vivan en la finca si la escuela está demasiado lejos para ir a pie o proporcionar educación reconocida del mismo nivel.	Menor	
10.H.3	Si el productor da formación escolar en la finca, ésta se debe dar en un lugar seguro y en una edificación adecuada, con profesores profesionales. Se debe llevar un registro de la asistencia de los niños.	Recomendación	
10.H.4	El productor promueve la capacitación y educación continua de los trabajadores que vivan en la finca y de sus familias, motivando a los estudiantes que se gradúan de la escuela primaria a seguir estudiando y motivando entre los trabajadores la alfabetización.	Recomendación	
10.I Asistencia médica			
10.I.1	El productor debe cumplir con las regulaciones nacionales y locales y con el Convenio 184 de la OIT (Seguridad y Salud en Agricultura): el productor debe proporcionar acceso a la asistencia médica de emergencia y a la atención primaria de salud para todos los trabajadores y sus familias en caso de accidentes o enfermedades serias. Acceso quiere decir proporcionar el transporte o los recursos para la atención primaria de salud tal como un médico o una enfermera.	Menor	
10.I.2	El productor promueve programas educativos de higiene, nutrición y otros temas que mejoran la salud general de los trabajadores y las familias que viven en la finca.	Recomendación	
10.J Seguridad para los visitantes			
10.J.1	El productor comunica en forma visual y verbal los procedimientos de higiene, salud y seguridad que deben observar los visitantes o subcontratistas.	Recomendación	
11. MEDIO AMBIENTE			
11.A El impacto de la explotación agrícola sobre el medio ambiente			
11.A.1	El productor debe estar en condiciones de	Menor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	demostrar que sabe cuáles son los posibles impactos negativos de sus actividades agrícolas sobre el medio ambiente y debe identificar todas las posibles fuentes de contaminación y todos los posibles productos de desecho de su proceso de producción.		
11.A.2	El productor debe diseñar e implementar un plan de manejo con el objetivo de reducir o reciclar los desechos y la contaminación. Se debe llevar un registro documentado de las acciones correctivas que se tomen para proteger el medio ambiente.	Menor	
11.A.3	El productor evalúa las posibilidades de la diversificación de productos como una forma de hacer que su producción de café sea más sostenible. En su decisión, el productor toma en cuenta cuál es el efecto en la cantidad y calidad de su café.	Recomendación	
11.B Políticas sobre la vida silvestre y su conservación			
11.B.1	Se prohíbe la deforestación. El productor tiene que demostrar que, en los 24 meses previos a la fecha de su primera inscripción en el registro de Utz Kapeh, no se han despoblado bosques primarios o bosques secundarios sin la debida compensación de repoblar nuevas extensiones de tierra.	Mayor	Ver la lista de interpretación de conceptos para las definiciones de bosque primario y secundario incluidas; el corte de bosque primario para uso doméstico es sólo justificado si se tiene un plan de manejo.
11.B.2	Para todos los nuevos cultivos, el productor debe cumplir con las regulaciones locales y nacionales referentes al uso de la tierra y la conservación de la biodiversidad.	Menor	
11.B.3	Para los nuevos cultivos de café, si no hay regulaciones locales o nacionales sobre el uso de la tierra y la conservación de la biodiversidad, el productor tiene que utilizar buenas prácticas para la conservación de recursos que hayan sido probadas en lugares comparables.	Recomendación	
11.B.4	El productor debe tener un plan de manejo individual para la conservación o participar en un plan de manejo regional.	Recomendación	
11.B.5	El productor debe conservar todos los sectores de bosque que no se utilicen para cultivar café.	Menor	
11.B.6	En lo posible, el productor debe reforestar todas las áreas en la finca que no sean adecuadas para la producción de café (y no se utilicen para viviendas, almacenamiento, etc.), a menos que se usen para el pastoreo de ganado, otros cultivos, o si son pantanos, etc.	Recomendación	
11.B.7	Si el productor usa árboles de sombra, debe preferiblemente utilizar especies arbóreas nativas.	Menor	
11.B.8	El productor preferiblemente utiliza especies arbóreas nativas para plantar dentro y alrededor de sus cultivos para proporcionar fruta, madera y hábitat para la vida silvestre.	Recomendación	
11.B.9	El productor tiene que conservar y proteger de	Recomendación	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	la contaminación todas las cuencas, cursos y fuentes de agua de su finca.		
11.B.10	El productor debe permitir el crecimiento de vegetación nativa a lo largo de los cursos de agua para que ésta controle la erosión, filtre los agroquímicos y proteja el hábitat de la vida silvestre.	Menor	
11.B.11	El productor debe proteger a las especies amenazadas o en peligro y a sus hábitats, así como tomar medidas adecuadas para restringir la caza o la recolección comercial de flora y fauna en su finca.	Menor	
11.B.12	El productor debe mantener contacto con los administradores de parques naturales públicos si su finca está a menos de dos kilómetros de distancia de un parque natural designado o un corredor biológico. El objetivo es que las prácticas agrícolas no pongan en peligro al parque y viceversa.	Recomendación	
11.B.13	El productor necesita demarcar claramente, delinear y preservar las áreas de importancia ecológica, social, cultural o religiosa en su finca.	Recomendación	
11.C Uso de energía			
11.C.1	El productor debe utilizar los subproductos del cultivo y el procesamiento del café (pulpa, cascarilla, cáscara y pergamino) como fertilizantes, compost, mulch o fuente de energía (cuando haya secado a maquina) siempre que sea posible y tanto como sea posible. El productor se debe asegurar de que estos productos no contaminen el café con hongos.	Menor	
11.C.2	El productor debe llevar un registro y controlar el uso de energía en su finca y en su área de procesamiento.	Menor	
11.C.3	El productor debe estar en condiciones de demostrar que está tomando las medidas necesarias para hacer un uso más eficiente de la energía en su finca y debe llevar un control de la reducción en el uso de energía.	Menor	
11.C.4	El productor debe usar energía solar en su finca siempre y cuando sea posible en términos de espacio y seguridad y cuando las condiciones climáticas lo permitan, especialmente para el proceso de secado del café.	Menor	
11.C.5	Cuando el productor use madera para secar el café, debe obtener madera que provenga de bosques manejados o de la poda de los cultivos o árboles de sombra, y no de bosques nativos, bosques comunales no manejados, bordes de cursos de agua u otras fuentes de agua o áreas protegidas.	Menor	
12. FORMULARIO PARA RECLAMOS			
12.A.1	El titular del certificado debe tener un formulario	Mayor	



Nº	PUNTO DE CONTROL	NIVEL	EXPLICACIÓN
	de quejas a disposición de todas las personas que deseen presentar algún reclamo acerca de los temas de cumplimiento con el Código de Conducta de Utz Kapeh por parte del titular del certificado.		
12.A.2	El titular del certificado debe registrar, estudiar y hacer un seguimiento adecuado a las quejas; así mismo debe llevar un registro de las acciones correctivas tomadas al respecto. Estos reclamos incluyen las quejas que presenten las entidades del gobierno en caso de violaciones a la ley.	Mayor	

Fin del Código



INTERPRETACIÓN DE CONCEPTOS

Agua potable

Para conocer la norma de calidad del agua potable, por favor consulte a su Ministerio de Salud nacional.

Análisis de riesgos

Es una estimación de la probabilidad de que suceda un peligro imprevisto o un incumplimiento con relación a la calidad o la seguridad que ofrece un alimento.

Auto-inspección

Es la inspección de carácter interno hecha por el productor de la finca para verificar el cumplimiento de los puntos aplicables del Código de Conducta de Utz Kapeh.

Biodiversidad

Es la variabilidad que hay entre los organismos vivos de todos los ecosistemas y los complejos ecológicos a los cuales estos pertenecen. Esto incluye diversidad dentro y entre especies así como de los ecosistemas.

Bosque primario

Es un bosque que no ha sido perturbado directamente por humanos y demuestra la diversidad, estructura y servicios ecológicos de un bosque maduro para esa región. Las perturbaciones naturales como los fuegos naturales o tormentas no convierten al bosque primario en bosque secundario.

Bosque secundario

Es el bosque que se regenera después de la tala o de una alteración significativa.

Botiquín de Primeros Auxilios

El Ministerio Nacional de Salud de cada país determina las normas del contenido de los botiquines de primeros auxilios. Las instituciones como la Cruz Roja pueden dar apoyo en este aspecto.

Calibración

Es la medida del grado de incertidumbre.

Cereza de café

Es el fruto del café que contiene el grano de café.

Compost

Cualquier tipo de materia vegetal orgánica descompuesta. Su alto contenido de nutrientes actúa como un fertilizante natural. El acto de compostar es el proceso en el cual la materia vegetal orgánica se descompone naturalmente por la acción de bacterias y muchas veces es asistido por lombrices, calor y agua. El compost puede incluir malezas, pasto recortado, paja, algas, desperdicios de jardín, desechos de la cocina, hojas de plantas, ramas de árboles, etc.

Titular del certificado

El titular del certificado es el propietario del certificado de Utz Kapeh. El concepto se refiere a la entidad responsable de implementar y controlar los requerimientos del Código de Conducta. El es el responsable del manejo del Sistema Interno de Control. El titular del certificado puede ser un productor individual de café, un grupo de productores (organizados en una asociación o cooperativa) o un procesador de café que organiza, contrata o capacita a los productores de café conforme al Código de Conducta de Utz Kapeh.

Evidencia documental

La evidencia documental pueden ser copias de educación en agronomía, copias de certificados de asistencia a talleres sobre el conocimiento de la fertilización o del manejo de productos fitosanitarios, etc.

EC Directiva de Prohibición - 79/117/EEC y enmiendas

Visite la página web de la fundación www.utzkapeh.org. Para más información haga clic en:

"Sobre la Organización" y luego en "Vínculos".

Ingrediente activo

Este es el componente en un producto fitosanitario que produce la muerte de las plagas objetivo o las controla.

Inspección interna

En el caso de grupos de productores quienes son regidos por un Sistema de Control Interno, el SCI tendrá que hacer una inspección interna anual para garantizar que los miembros del grupo cumplan con el Código de Conducta.



Fertilizante inorgánico

Es el fertilizante químico comercial.

Finca / granja

Es una unidad de producción agrícola o un grupo de unidades de producción agrícola manejadas por los mismos procedimientos de operación, administración y actividades para la toma de decisiones relacionadas con Utz Kapeh.

Fuentes sostenibles

Son fuentes que suministran suficiente agua en circunstancias normales (promedio).

Grupo de productores

Productores de café que se postulan para una certificación con un procedimiento interno y un Sistema Interno de Control SIC con el 100% de miembros inscritos para el cumplimiento de los requerimientos Utz Kapeh. Debe tener una estructura legal, contratos/acuerdos con cada miembro que establezcan los requerimientos de entrada y salida, suspensiones estipuladas, y el consenso de cumplir con los requerimientos de Utz Kapeh. El grupo de productores debe contar con un representante administrativo con responsabilidad total.

Manejo Integrado de Plagas (MIP) / (IPM)

El Manejo Integrado de Plagas (MIP) es la consideración cuidadosa de todas las técnicas disponibles para el control de plagas y la posterior integración de medidas apropiadas que desincentivan el crecimiento de poblaciones de plagas y mantienen el uso de pesticidas y otras intervenciones a niveles que son económicamente justificados y reducen o minimizan los riesgos para la salud humana y el medio ambiente.

El MIP enfatiza en el crecimiento de un cultivo saludable con la menor intervención posible de los sistemas agrícolas y ambientales y promueve los mecanismos naturales y libres de químicos para el control de plagas. El MIP es un sistema de prácticas que está diseñado para escoger el curso de acción más económico y menos dañino para el medio ambiente para controlar plagas. Fundamental al MIP es el concepto de "saber cuál problema se enfrenta antes de aplicar los pesticidas". Recorrer el cultivo en busca de infestación de plagas y comparar el costo del daño de la plaga en ese momento comparado con el costo que tendría la aplicación del pesticida para ese nivel de infestación, ayuda a tomar la decisión acerca de cuándo aplicar o no aplicar un producto. Las mejores prácticas del MIP en el café están en directa relación con la región de que se trate. Por favor consulte a su asociación de café nacional para publicaciones sobre este tema.

Mapas de suelos

Los mapas de suelos describen los modelos de los tipos de suelos que se encontraron y se registraron dentro de una localidad. Típicamente los mapas de los suelos se crean por geómatras de suelos que han caminado a lo largo de una región tomando notas y muestras. Los datos registrados se compilan en un mapa con líneas que muestran los límites de los diferentes tipos de suelos.

Mucílago

Es la cubierta delgada (polisacárido) que queda en el café despulpado.

Mulch

Cualquier material colocado alrededor de plantas como cobertura protectora con el objetivo de reducir las malezas, aumentar o bajar la temperatura del suelo o retener la humedad alrededor de la planta. El mulch puede ser de origen orgánico como el compost, pedacitos de madera, pasto cortado, etc.

Pergamino

Es la cubierta con consistencia de papel que cubre el grano de café y se remueve durante el molido.

Procesador (beneficio, beneficiadero)

Es una entidad que produce el café verde a partir de cerezas de café y mucílago después de que se le ha removido del grano de café; el método de procesamiento puede ser húmedo o seco.

Productor

La persona que representa la finca y quien tiene la responsabilidad jurídica sobre los productos vendidos por la finca.

Productor individual

La persona responsable de la producción de la finca y quien mantiene la propiedad de todo el café que se menciona en el certificado de Utz Kapeh y que representa legalmente a la finca.



Pulpa

Es la cubierta externa de la cereza del café y el mucílago después de que se ha removido del grano de café.

Reduce el riesgo de contaminación

Como recomendación incluye el correcto manejo del compost; por ejemplo, protección del compost mediante la construcción de un techo y piso de cemento (para prevenir las filtraciones) el volteado periódico, etc.

Re-ingreso

Después de una aplicación y según sus ingredientes activos, puede haber un intervalo de tiempo durante el cual la gente no pueda entrar al área que ha sido rociada por razones de seguridad. Este periodo de espera, llamado intervalo de re-ingreso, está indicado en la etiqueta del producto y se debe indicar en el registro de la aplicación.

Riesgo

Es una estimación de la probabilidad de que suceda un peligro imprevisto.

Seguridad alimenticia

Es la garantía de que el alimento no causará daño alguno al consumidor cuando el producto se prepara y consume conforme a su utilización prevista.

Trabajador

Cualquier persona en la finca que haya sido contratada para hacer una tarea, incluyendo a los dueños de la finca y sus administradores.

Trabajo forzado

Se refiere a todo trabajo o servicio el cual se obtiene de una persona bajo la amenaza de una penalización y por el cual dicha persona no se ofrece en forma voluntaria.

Trabajo de niños

Se refiere al trabajo realizado por menores de 15 años, a menos que la legislación local determine un límite de edad superior a 15 años.

Trillado

Es la remoción del pergamino del grano de café.