

UTZ CERTIFIED

so you know
your product
is **Good Inside**



Código de Conducta UTZ CERTIFIED *Good Inside* Para café

Versión 1.2 - Noviembre 2010





Este documento está disponible de manera gratuita en formato electrónico en el sitio web de UTZ CERTIFIED *Good Inside*:
www.utzcertified.org

Si no puede consultar de manera electrónica este documento, puede escribirnos a la siguiente dirección para obtener el documento impreso a un precio favorable:

UTZ CERTIFIED *Good Inside*
De Ruyterkade 6
1013 AA Amsterdam
Holanda

Este documento también está disponible en español, portugués japonés y vietnamita

Envíe sus comentarios o sugerencias a
certification@utzcertified.org

Por correo tradicional a:
UTZ CERTIFIED *Good Inside*
De Ruyterkade 6
1013 AA Amsterdam
Holanda



Introducción

UTZ CERTIFIED es un programa global de certificación que establece el estándar para la producción responsable de café y su suministro. UTZ, que significa “bueno” en dialecto Maya, brinda la seguridad de una producción de café con la calidad social y ambiental que las marcas y los consumidores esperan. El café UTZ CERTIFIED ha sido producido de acuerdo a los criterios del Código de Conducta UTZ CERTIFIED.

El Código de Conducta UTZ CERTIFIED *Good Inside* es un grupo de criterios reconocidos internacionalmente para la producción responsable de café, tanto social como ambientalmente. Está basado en los Convenios de la OIT e incluye los principios de las buenas prácticas agrícolas. Además, se cuenta con un documento guía que explica la manera de implementar los criterios del Código de Conducta y un comentario guía específico para los grupos, para el caso de grupos de productores.

UTZ CERTIFIED se esfuerza para mejorar continuamente el Código de Conducta en estrecha cooperación con todos los grupos de interés.

El Código de Conducta UTZ CERTIFIED *Good Inside* versión 2009, es una revisión del Código de Conducta versión 2006. En esta revisión se realizaron cuidadosamente consultas e investigaciones en el campo, durante reuniones y talleres y; adicionalmente, se recibieron propuestas de los grupos de interés, incluyendo entre ellos la industria, ONG's y representantes de grupos de productores.

El “Código de Conducta UTZ CERTIFIED *Good Inside*” versión 2009, reemplaza el siguiente documento: “Código de Conducta UTZ CERTIFIED” versión enero 2006.

Con el café UTZ CERTIFIED, los caficultores con cualquier nivel de producción y origen pueden demostrar las buenas prácticas agrícolas, un manejo eficiente de la finca y la producción responsable de su café. Los compradores y tostadores de café, con el certificado UTZ CERTIFIED tienen la seguridad de que la producción de café es responsable, lo cual pueden ser usado en sus decisiones de aprovisionamiento.

UTZ CERTIFIED cuenta con la autoridad general para la expedición y corrección de los requerimientos establecidos en el presente documento.



Alcance

Los requerimientos del Código de Conducta UTZ CERTIFIED aplican a todos los productores que produzcan y vendan café como UTZ CERTIFIED.

La certificación debe ser realizada por una Entidad Certificadora (EC) aprobada por UTZ CERTIFIED (Ver Protocolo de Certificación UTZ CERTIFIED *Good Inside*¹). El listado de las Entidades Certificadoras aprobadas puede consultarse en el sitio web de UTZ CERTIFIED.

Opciones de Certificación

Cuando en el Código de Conducta UTZ CERTIFIED se habla de “titular del certificado”, se refiere a la entidad responsable de implementar y monitorear los requerimientos del Código de Conducta UTZ CERTIFIED. El titular del certificado puede ser un productor individual, un grupo de productores (organizados en una asociación, cooperativa u otra forma de organización de productores) u otra entidad (tales como un procesador o hacienda) que compra el producto a los productores y organiza una certificación grupal, esto es, establece un Sistema Interno de Control y capacita a los productores de acuerdo al Código de Conducta UTZ CERTIFIED.

La certificación se puede obtener por las siguientes opciones:

1. Certificación individual
2. Certificación multi-sitio
3. Certificación grupal
4. Certificación multi-grupal

Para mayor información, favor de consultar al Protocolo de Certificación UTZ CERTIFIED *Good Inside*, capítulo 2.1.

¹ Siempre aplica la última versión

Estructura del Código de Conducta UTZ CERTIFIED Good Inside

El Código de Conducta consiste en 175 puntos de control divididos en 11 capítulos, los cuales siguen el orden de las diferentes etapas del cultivo y producción del café.

En el desarrollo de la norma, UTZ CERTIFIED evaluó la mejor manera para incluir un enfoque basado en el riesgo al igual que un mejoramiento del Programa de Certificación. Todos los cambios se han realizado para aumentar el impacto positivo de las prácticas sostenibles en el sistema productivo. A continuación encontrará una mirada general sobre cómo se construye el mejoramiento continuo en la estructura del código:

Capítulo 1 – 2	Verificar a nivel de:	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4
	(P) - Productor (C) - Titular del Certificado (S) - Almacenamiento (N) - Vivero				
Punto de Control 1	P				
Punto de Control 2	C				
Punto de Control 3	N				
Punto de Control 4	C/P				
Punto de Control 5	P				
Punto de Control 6	P/S				
Punto de Control 7	C				

<i>conformidades requeridas</i>	#Año1	#Año2	#Año3	#Año4
<i>verde=obligatorio</i>				

Esta estructura incluye lo siguiente:

- Existen dos tipos de puntos de control:
 1. Puntos de control **obligatorios** (sombreados en verde)
 2. Puntos de control **adicionales** (sin sombrear)

- Los capítulos del Código de Conducta están agrupados temáticamente en tres partes.
 - Parte 1 (capítulos 1 - 2) trata sobre la trazabilidad y temas generales de administración
 - Parte 2 (capítulos 3 – 9) trata sobre las buenas prácticas agrícolas y las realizadas en la finca
 - Parte 3 (capítulos 10 - 11) trata aspectos sociales y ambientales específicos
- El titular del certificado debe cumplir con los puntos de control obligatorios y con un número indicado de puntos adicionales en todas las tres partes.

- Existe una columna separada desde el año 1 al 4.
 Se indica claramente qué puntos de control obligatorios deben cumplirse y en qué año, por ejemplo, existe una columna separada para evaluar el cumplimiento desde el año 1 hasta el 4. Debido a la estructura, el titular del certificado puede conocer cuáles puntos de control se convierten en obligatorios el año siguiente.
 Cuando cumpla el punto de control, se señala la columna.



- **Puntos de control obligatorios:** Desde el año 1 hasta el año 4 el número de puntos de control obligatorios se aumenta. Esto significa que el número de puntos de control requeridos para la certificación se aumenta cada año por Parte (grupo de capítulos). Esto se indica claramente en las columnas del año 1 al 4.

Ej. Parte 1 (Capítulos 1-2):

- 1er año de certificación - 12 puntos de control obligatorios
- 2do año de certificación - 13 puntos de control obligatorios
- 3er año de certificación - 15 puntos de control obligatorios
- 4to año de certificación - 16 puntos de control obligatorios

- Si un punto de control no aplica para un titular del certificado en particular, así se indica en la columna de comentarios (ver formato de la lista de verificación). El número de puntos de control obligatorios que no aplican para la certificación también deben indicarse en la sección de cálculos, debajo de los criterios.

- **Puntos de control adicionales:** Además de los puntos de control obligatorios, debe cumplirse con un número definido de puntos de control adicionales (no sombreados) cada año.

En la Parte 2 (capítulos 3 – 9) y en la Parte 3 (capítulos 10 – 11) el número de puntos de control adicionales que deben cumplirse, difieren de acuerdo al sistema de producción. Esto significa que:

En la Parte 2 (capítulos 3 – 9) el número de puntos de control adicionales depende de que el productor use irrigación y/o tenga un vivero.

En la Parte 3 (capítulos 10 – 11) el número de de puntos de control adicionales depende de que la certificación sea de una sola finca o un grupo de ellas. Si se trata de un grupo, depende de que la certificación de grupo incluya mano de obra contratada o no.

- Si un punto de control adicional no aplica, NO puede ser sumado o restado al número de puntos adicionales con los cuales se cumplió.

Ejemplo: Cálculo de los puntos de control obligatorios y adicionales

Situación de ejemplo: una organización de productores (certificación de grupo) está en el tercer año de certificación. La organización de productores cuenta con una unidad central de beneficio donde cuentan con mano de obra contratada.

TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS CAPÍTULOS 10-11		36	45	52	57
NÚMERO DE PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS CUMPLIDOS				45	
NÚMERO DE PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS QUE NO APLICAN				7	
La sumatoria de puntos de control obligatorios y los puntos de control obligatorios que no aplican debe ser igual al total de puntos de control obligatorios en esta parte					
TOTAL PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES CAPÍTULOS 10-11		34	25	18	13
PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES REQUERIDOS PARA LA CERTIFICACIÓN:					
Por favor marque la casilla de la situación que aplique para su certificación					
	El titular del certificado es una finca individual (contrata mano de obra)	5	4	3	2
X	El titular del certificado es un grupo de pequeños productores (1) - El grupo cuenta con mano de obra contratada en el beneficiadero central o los pequeños productores emplean trabajadores	4	3	2	1
	El titular del certificado es un grupo de pequeños productores (2) - El grupo no cuenta con mano de obra contratada además del grupo de trabajo del SIC	1	1	0	0
NÚMERO DE PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES CUMPLIDOS				4	
Si algún punto de control adicional no aplica, NO puede ser sumado o restado del número de puntos de control adicionales requeridos para la certificación					

En este ejemplo, la organización de productores cumple con todos los puntos de control obligatorios y cumple con (o en este caso excede) el número requerido de puntos de control adicionales. Esto significa que el grupo de productores cumple con la parte 3, esto es, los capítulos 10 y 11 del Código de Conducta. Asimismo, si la organización de productores cumple con los puntos de control obligatorios y el número de puntos de control adicionales requerido en la Parte 1 (capítulos 1 – 2) y Parte 2 (capítulos 3 – 9) del Código de Conducta, puede ser certificada.

- Los puntos de control se aplican en general al sistema completo de producción. Sin embargo, para facilitar la revisión al auditor, la columna “nivel de inspección” indica en qué nivel se debe evaluar el punto de control (titular del certificado, productor, almacenamiento o vivero).

Documentos adicionales relevantes para este Código de Conducta

La intención de UTZ CERTIFIED es formular los puntos de control de la manera más precisa posible. Por esto, varios documentos adicionales están disponibles y otros serán elaborados para ayudar en la interpretación e implementación de los puntos de control. Dos documentos adicionales importantes son:

- Los “**Comentario Guía**”. Los “Comentarios Guía” brindan una explicación adicional sobre cómo cumplir con el punto de control.
- El “**Comentario Guía SIC**”. Este documento es una referencia para los grupos de productores sobre cómo interpretar e implementar los puntos de control en una certificación de grupo con un Sistema Interno de Control (SIC)/Sistema Interno de Administración (SIA).



Ambos documentos fueron estructurados en el formato del Código para que fuera claro a qué punto de control se refiere el comentario. Tanto los "comentarios guía" como el "comentario guía SIC" serán actualizados con mayor frecuencia que el Código.

Otros documentos importantes y útiles son:

- **El Protocolo de Certificación** UTZ CERTIFIED *Good Inside*. Este documento describe los procedimientos que deben seguir tanto el titular del certificado como la entidad certificadora para estar certificados.
- **La lista de verificación del Código de Conducta** UTZ CERTIFIED *Good Inside*. La lista de verificación es muy similar al Código de Conducta. En ella se enumeran todos los puntos de control pero cuenta con una columna adicional para "comentarios", la cual es útil para la entidad certificadora durante la auditoría, pero lo es también para el titular del certificado al momento de realizar la autoinspección. La columna de comentario es útil para notas, por ejemplo de justificaciones de porqué un punto de control específico no se aplica.

Archivo de registros

Un elemento importante del Código de Conducta UTZ CERTIFIED es el archivo de registros, ya que le permite al productor un mayor entendimiento del proceso de producción en general. También permite al inspector externo verificar que el productor esté cumpliendo con los requerimientos del Código de Conducta UTZ CERTIFIED.

Para las certificaciones de grupo, en algunos casos los registros pueden ser conservados a nivel del Sistema Interno de Control (SIC). Los puntos de control para los cuales es posible hacer esto, están indicados en el "Comentario guía SIC".

- **Requerimientos de archivo de registros para la primera inspección**

Para la primera auditoría, el auditor externo verificará **TODOS** los registros pedidos en este Código de Conducta durante los 3 meses previos a la fecha de inspección. El titular del certificado determina si el productor está listo para la auditoría externa con base en el resultado de la autoinspección. El titular del certificado debe enviar los documentos de la autoinspección a la EC antes de que se realice la inspección y con base en ellos, la EC determinará si el auditor podrá realizar una auditoría significativa.

- **Requerimientos de archivo de registros para la re-certificación**

Para una re-certificación, el auditor externo verificará todos los registros pedidos en el Código de Conducta, volviendo a la inspección previa.



Aplicabilidad de los puntos de control

Al implementar el Código de Conducta, el titular del certificado debe evaluar, para cada punto de control, si se aplica o no a la situación del productor.

Si por ejemplo, el titular del certificado no usa irrigación porque existe una dependencia total de la lluvia, los puntos de control del capítulo 6 no se aplican a la situación del productor.

El titular del certificado debe documentar los puntos de control que no aplican más la evidencia que demuestra porqué no aplican. El titular del certificado siempre debe estar en capacidad de mostrar y explicar al inspector externo porqué un punto de control no se aplica a su situación.

El auditor externo verificará si efectivamente los puntos de control no aplican a la situación del titular del certificado y lo indica claramente en el reporte de inspección.

Fecha de conformidad del Código de Conducta UTZ CERTIFIED *Good Inside* versión 2009

La certificación de acuerdo a la nueva versión es posible realizarla a partir febrero de 2009.

La conformidad de los productores que ya están certificados debe evaluarse de acuerdo al segundo año del nuevo Código.

Esto significa que los productores ya certificados "inician" la conformidad en el año 2 independientemente del número de años que tengan con la previa certificación UTZ CERTIFIED.

También es posible ser certificado de acuerdo al Código de Conducta UTZ CERTIFIED versión 2006 hasta el 31 de diciembre de 2009.

Los certificados expedidos luego de esta fecha (enero 1 de 2010) basados en el Código de Conducta UTZ CERTIFIED versión 2006 no serán aceptados. A partir de enero 1 de 2010 es obligatorio para todos los productores certificar el cumplimiento de los requerimientos del Código de Conducta UTZ CERTIFIED *Good Inside* versión enero 2009

Definiciones

La lista de definiciones del Código de Conducta puede encontrarse en la Lista de Deficiones UTZ CERTIFIED *Good Inside*².

² Aplica siempre la última versión y está disponible en www.utzcertified.org

Enmienda del Código de Conducta - Noviembre 2010

Con base en el "Procedimiento para el Desarrollo del Código" de UTZ CERTIFIED, se ha incorporado una enmienda en el Código de Conducta UTZ para café, versión 1.1 enero de 2010. Las enmiendas se definen como "correcciones a un código existente, aclaraciones de puntos de control y simples modificaciones a cuestiones técnicas". Las enmiendas no tienen un impacto en la naturaleza o en el objetivo del código.

En noviembre del 2010, el punto de control 7.A.2 fue enmendado y homologado con el Código de Conducta para Cacao y Té.

En el anterior Código de Conducta UTZ para el café, versión 1.1. Enero de 2010, el punto de control 7.A.2 declaraba:

N°	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección
7.A.2	El productor no usa los productos fitosanitarios que están prohibidos en la Unión Europea, Estados Unidos y/o Japón.	C/P

Este punto de control sólo se refiere a los productos fitosanitarios que están prohibidos en la Unión Europea, Estados Unidos y / o Japón, mientras que la Lista oficial de Productos Fitosanitarios Prohibidos de UTZ CERTIFIED también incluye la prohibición de la "Docena Sucia" (como indica la Pesticide Action Network, PAN), el Convenio de Rotterdam, en el Anexo III (lista del programa Procedimiento de Consentimiento Fundamentado Previo (PIC por sus siglas en ingles) de PNUMA), el Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes y la lista de ingredientes extremada (clase 1a) y altamente peligrosos (clase 1b) como los listados por la OMS.

A la luz de la evaluación anterior, el punto de control 7.A.2 ha sido cambiado por:

N°	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección
7.A.2	<p>Los productos fitosanitarios (y fungicidas) solo pueden ser utilizados o almacenados si no son (cualquiera de los siguientes puntos):</p> <ul style="list-style-type: none"> - No autorizados por la UE, Estados Unidos (EPA) o Japón; - Clasificado por la OMS como 1A o 1B; - Identificados por el acuerdo de Estocolmo como Contaminante Orgánico Persistente (COPs); - Incluidos en el anexo III del Convenio de Rotterdam (lista del programa Procedimiento de Consentimiento Fundamentado Previo (PIC por sus siglas en ingles) de PNUMA); - Incluidos en la lista "Docena Sucia" del PAN. <p>La Lista de Productos Fitosanitarios Prohibidos de UTZ CERTIFIED (disponible en el sitio web) puede ser tomada como referencia práctica.</p>	C/P

Este punto de control se puede encontrar en la página 17 del presente Código de Conducta para café, versión 1.2 noviembre de 2010



Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
1. TRAZABILIDAD, IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y SEPARACIÓN						
Este capítulo aborda la trazabilidad, identificación del producto y separación del café UTZ CERTIFIED. El productor puede en cualquier momento informar la procedencia y el destino del café. Con el objeto de tener la seguridad de que el café UTZ CERTIFIED proviene de productores certificados UTZ CERTIFIED, el café UTZ CERTIFIED es separado del café sin certificar a lo largo de todo la cadena de producción y procesamiento.						
1.A.1	El titular del certificado puede documentar el flujo del café desde cada unidad productiva (lote o miembro del grupo de productores) hasta el punto de acopio/bodega y a través de todo el proceso y manipulación, hasta tener el café seleccionado y clasificado, siempre y cuando el titular del certificado sea el dueño del café.	C	■	■	■	■
1.A.2	Si el titular del certificado subcontrata las actividades del procesamiento, se verifica que las unidades de procesamiento contratadas aseguren la trazabilidad, identificación y separación del café UTZ CERTIFIED del café no UTZ CERTIFIED.	C	■	■	■	■
1.A.3	El titular del certificado cuenta con un sistema de administración documentado en el sitio, en el cual se registra: - la cantidad total de café recolectado - las compras y ventas de café UTZ CERTIFIED - las compras y ventas de café no UTZ CERTIFIED - las posibles existencias de café UTZ CERTIFIED de un año anterior - los anuncios de venta UTZ CERTIFIED con el número único UTZ CERTIFIED - las facturas de venta con el origen y la indicación del estado UTZ CERTIFIED	C	■	■	■	■
1.A.4	El titular del certificado indica claramente quién es la persona responsable en la organización de los temas de trazabilidad, identificación del producto y separación del café. Esta persona o grupo de personas puede demostrar y explicar el sistema y los demás miembros de la organización tienen acceso a él.	C	■	■	■	■
1.A.5	El titular del certificado siempre separa físicamente el café UTZ CERTIFIED del café no UTZ CERTIFIED: - en el campo - durante el almacenamiento - procesamiento - empaque - transporte Las existencias de café UTZ CERTIFIED de un año anterior son separadas y marcadas claramente.	C/P	■	■	■	■
1.A.6	El titular del certificado identifica claramente y de manera visual el café UTZ CERTIFIED.	C	■	■	■	■
1.A.7	Existe un sistema para tomar muestras representativas de los lotes de café, verde o tostado, para analizarlas en caso de alguna reclamación. Las muestras se guardan al menos por un año.	C	■	■	■	■

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
2. SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN, ARCHIVO DE REGISTROS Y AUTOINSPECCIÓN						
2.A Archivo de registros e identificación de la finca/lote						
2.A.1	El titular del certificado tiene un mapa general del área productiva. Este mapa debe incluir las áreas sembradas en café con las demás áreas sembradas y viveros, áreas protegidas, corrientes y fuentes de agua y asentamientos humanos. Las haciendas identifican los lotes de café con un nombre y código o color, únicos en todos los registros.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.A.2	El productor identifica físicamente todos los lotes de café con avisos permanentes.	P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.A.3	Todos los registros y documentos requeridos en el presente Código de Conducta UTZ CERTIFIED, están actualizados y disponibles para el inspector. Todos los documentos son archivados por un periodo mínimo de 2 años a partir de la primera inspección, a menos que legalmente se deban archivar por un periodo mayor.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.B Sistemas de administración y autoinspección						
2.B.1	El titular del certificado realiza al menos una autoinspección al año, basada en el Código de Conducta UTZ CERTIFIED, usando la lista de verificación UTZ CERTIFIED.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.B.2	Los subcontratistas realizan una evaluación (o el titular del certificado la hace a nombre del subcontratista) del cumplimiento de los puntos de control UTZ CERTIFIED relevantes para los servicios que provee. El titular del certificado es responsable del cumplimiento de los puntos de control aplicables a las tareas que desempeña el contratista.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.B.3	El titular del certificado realiza e implementa un plan general de administración, el cual se basa en la evaluación de riesgos e incluye los planes de acción de este Código.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.B.4	Para los nuevos sitios de cultivo, se realiza un análisis de riesgos enfocado en la seguridad alimentaria y el medio ambiente. Existe un plan de manejo para los nuevos sitios, estableciendo las estrategias para minimizar todos los riesgos identificados.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.C Responsabilidad y Transparencia						
El programa UTZ CERTIFIED pretende generar beneficios tangibles e intangibles para los productores de café. La transparencia sobre la cantidad y distribución de los beneficios tangibles, como la prima UTZ CERTIFIED, es parte de una producción de café responsable.						
2.C.1	El titular del certificado puede mostrar cómo se distribuye la prima UTZ CERTIFIED al interior de la organización. Los costos de operación están claramente documentados.	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.C.2	El titular del certificado designa una persona a la cual, los productores y trabajadores podrán dirigir sus inquietudes, ideas y quejas. Esta persona debe ser conocida y estar al alcance del grupo, miembros y trabajadores. La persona está bien informada sobre el programa UTZ CERTIFIED.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
2.C.3	El titular del certificado cuenta con un mecanismo y/o formulario de quejas disponible para todas las personas que deseen presentar una queja sobre asuntos de cumplimiento del Código de Conducta UTZ CERTIFIED por parte del titular del certificado y los productores.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.C.4	El titular del certificado registra, estudia y da seguimiento a las quejas y registra las medidas correctivas que se tomaron. Esto incluye las quejas del gobierno en caso de presuntas violaciones a la ley.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS CAPÍTULOS 1-2			12	13	15	16
TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS CUMPLIDOS						
TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS NO APLICABLES						
La suma de los puntos de control obligatorios cumplidos Y de los puntos de control no aplicables deben de ser igual al total de puntos de control obligatorios en esta parte.						
TOAL PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES REQUERIDOS PARA LA CERTIFICACIÓN			0	0	1	1
NÚMERO DE PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES CUMPLIDOS						
Cuando un punto de control adicional no aplica, no se acepta CONTAR o DESCONTAR este punto de control del número de puntos de control adicionales requeridos para la certificación.						

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
3. VARIETADES Y PATRONES						
3.A Almacigo interno y externo						
Un almacigo interno es un almacigo de café que es propiedad y es manejado por el productor o por el grupo de productores (ej. una cooperativa). Sólo en este caso el productor debe de cumplir con estos puntos de control.						
Un almacigo externo es un almacigo de café que no es propiedad ni es manejado por el productor o grupo de productores. El almacigo externo es una entidad externa que es contratada por el productor o un proveedor de bienes. Sólo en este caso el productor debe de cumplir con estos puntos de control.						
Los puntos de control 3.A.1 y 3.A.2 aplican tanto para almacigos internos como externos.						
3.A.1	La persona responsable (productor, titular del certificado o asesor técnico) selecciona la variedad de café más apropiada para la producción, situación y condiciones locales. Es importante considerar al seleccionar la variedad: - la cantidad requerida de productos fitosanitarios y fertilizantes - plagas y enfermedades importantes - calidad en taza	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.A.2	El titular del certificado tiene disponibles registros/certificados de la calidad de la semilla, en los que se especifica la variedad, número del lote y vendedor de la semilla.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.A.3	En un almacigo interno, el titular del certificado o productor tiene en operación un sistema de control de calidad de sanidad de plantas. Este sistema monitorea y registra señales visibles de plagas y enfermedades, así como problemas en las raíces e identifica la planta madre o lote de origen según el caso. El registro es periódico en intervalos regulares establecidos.	C/N	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.A.4	En un almacigo interno, todos los tratamientos con productos fitosanitarios que se apliquen al café en el almacigo se registran e incluyen los requerimientos establecidos en el punto 7.B.3.	C/N	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.A.5	Para un almacigo externo, el material de propagación que el productor compra de un vivero externo está libre de señas visibles de plagas y enfermedades. Cuando las plantas tienen señas visibles de daños por plagas o enfermedades existe una justificación (por ejemplo, que el umbral para el tratamiento no se ha alcanzado).	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.B Organismos Modificados Genéticamente - OMG						
3.B.1	Si el titular del certificado o un miembro del grupo inician la siembra de café OMG o si está involucrado en siembras de ensayos de café OMG, el titular del certificado informa a UTZ CERTIFIED y al comprador. Todas las regulaciones relevantes a los OMG en el país productor se cumplan. El titular del certificado también informa a UTZ CERTIFIED sobre el estado del café OMG. Las notificaciones y registros están documentados de las modificaciones específicas y/o el identificador único.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. MANEJO DE SUELOS						
Los puntos de control de este capítulo se relacionan con la conservación de la estructura del suelo y mejoramiento de su fertilidad y prevención de la erosión del suelo.						
4.A.1	Se evalúa el estado de la fertilidad del suelo. Esto se realiza ya sea por cada finca, por grupo de fincas comparables o por región, donde se ubiquen las fincas comparables.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
4.A.2	El productor usa prácticas de conservación y recuperación de la estructura y fertilidad del suelo. Existe evidencia visual y/o documental de que se usan estas prácticas	P	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4.A.3	El productor usa técnicas para evitar la erosión del suelo. Existe evidencia visual y/o documental de que se usan estas prácticas. Se da especial atención después de la (re)siembra.	P	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. USO DE FERTILIZANTES						
Los puntos de control en este capítulo se relacionan con la elección de los fertilizantes que el productor usa, su almacenamiento y aplicación. El tipo y cantidad de los fertilizantes aplicados son apropiados para la situación. Su uso es registrado.						
5.A Selección y uso de los fertilizantes						
5.A.1	La persona responsable (productor, titular del certificado o asesor externo) de la selección de los fertilizantes puede demostrar su competencia para estimar la cantidad tiempo de aplicación y tipo de fertilizante (orgánico e inorgánico) a usar.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.A.2	La persona responsable (productor, titular del certificado o asesor externo) tiene un programa de fertilización documentado en el sitio. Esto asegura que los fertilizantes se apliquen juiciosamente, evitando que la cantidad aplicada exceda las necesidades del cultivo y la capacidad de almacenamiento del suelo. La persona responsable demuestra que se han considerado los requerimientos nutricionales del cultivo y la fertilidad del suelo.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.A.3	Existen instrucciones claras en el sitio para las personas que están involucradas en la aplicación de fertilizantes. No está permitido aplicar fertilizantes a menos de 5 metros de las corrientes de agua.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.B Registros de aplicación						
5.B.1	El productor o titular del certificado tiene una lista actualizada y completa de todos los fertilizantes usados y/o almacenados.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.B.2	Todas las aplicaciones de fertilizantes orgánicos e inorgánicos en el suelo y foliares son registradas (excepto el mulch y compost elaborado en la finca), incluyendo: - fecha de la aplicación (día, mes, año) - nombre del producto, tipo de fertilizante y composición química (nombre y concentración de los ingredientes activos) - cantidad o volumen por hectárea, lote o parcela - método de aplicación y equipo de aplicación usado - nombre del operador	C/P	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.C Equipo de aplicación						
5.C.1	El productor mantiene en buenas condiciones el equipo de aplicación de fertilizantes inorgánicos (mecánicos o motorizados) para asegurar su adecuado mantenimiento.	P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.C.2	El titular del certificado asegura que todos los equipos de aplicación de fertilizantes inorgánicos (mecánicos o motorizados) son calibrados anualmente.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.D Almacenamiento						
El productor almacena los fertilizantes orgánicos e inorgánicos (polvos, gránulos y/o líquidos), excepto el compost y el mulch						

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
5.D.1	- separar del café (cereza, pergamino y verde), material vegetal de propagación u otros productos alimenticios y del material de empaque. - separar de los productos fitosanitarios para evitar contaminación cruzada.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.D.2	De una manera que reduzca el riesgo de contaminación de las fuentes y corrientes de agua.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.D.3	- En un área de almacenamiento cubierta que está protegida de la luz solar y la lluvia - El área está libre de humedad y bien ventilada - El área está limpia; libre de desechos, derrames o goteos - El área de almacenamiento está claramente marcada con avisos de advertencia permanentes, claros y visibles.	C/P	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.E Fertilizantes orgánicos						
5.E.1	El titular del certificado realiza un análisis para determinar el contenido de nutrientes de los fertilizantes orgánicos (compost). El titular del certificado también realiza una evaluación para determinar los riesgos de transmisión de enfermedades con el fertilizante orgánico.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.E.2	El agua con desechos humanos, lodo y aguas residuales no es usada en el cultivo de café para ninguna actividad.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6. IRRIGACIÓN						
<p>El objetivo de los puntos de control de este capítulo es verificar si el titular del certificado y el productor están haciendo un uso racional del agua de irrigación, sin usar demasiada o muy poca agua.</p> <p>El titular del certificado usa métodos sistemáticos para decidir la cantidad del agua a irrigar para evitar usar demasiada. Igualmente, el titular del certificado considera la calidad y la sostenibilidad de la fuente del agua de irrigación. Esta agua no contamina el café o el suelo. El agua turbia que se usa para irrigar los cultivos de café puede ser una fuente de OTA y otros hongos.</p> <p>Los productores con acceso a un servicio de extensión con buen funcionamiento podrán obtener datos, información y conocimiento para estimar los requerimientos hídricos del cultivo y adaptar su esquema de manejo de la irrigación de acuerdo a ellos. Para los pequeños productores, con poco o ningún acceso a datos climáticos y a asistencia técnica esto es casi imposible. Si se presenta esta situación, para estos agricultores es factible una acción grupal en lugar de una individual</p>						
6.A. Prediciendo las necesidades de irrigación						
6.A.1	El titular del certificado tiene disponibles registros de lluvia y métodos sistemáticos de predicción de lluvias para decidir la aplicación del agua de irrigación.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.A.2	Si el titular del certificado usa los datos de evaporación para calcular los requerimientos de irrigación, se demuestra con documentos cómo y qué datos se usan para calcular la tasa de evaporación.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.B Método de irrigación						
6.B.1	El titular del certificado cuenta con un plan de acción para optimizar el uso del agua de irrigación y reducir la pérdida y desperdicio de agua.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.B.2	El titular del certificado usa el sistema y/ método de irrigación más eficiente y práctico para asegurar la mejor utilización de los recursos hídricos. El titular del certificado muestra la eficiencia del sistema de irrigación en términos de la cantidad de agua usada por tonelada de café producido.	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.B.3	El titular del certificado cuenta con registros que indican la fecha de irrigación, la cantidad de agua usada y dónde se usó el agua de irrigación.	C/P	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
6.C Calidad del agua de irrigación						
6.C.1	El titular del certificado hace una evaluación anual de los riesgos de contaminación química, física o con productos fitosanitarios de las fuentes de agua. El agua de irrigación es analizada con la frecuencia que se determine después de realizar el análisis de riesgos. En caso de resultados adversos, se guardan los registros de las medidas que se tomaron.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.C.2	Las aguas residuales sin tratamiento no son usadas para la irrigación. Estas aguas sólo pueden usarse en el cultivo del café si la calidad del agua cumple con lo establecido por la OMS en las Guías para el Uso Seguro de Aguas Residuales y Excretas en la Agricultura y Acuicultura 2006.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.D Suministro del agua de irrigación						
6.D.1	El agua de irrigación es extraída de fuentes sostenibles.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.D.2	La asesoría para la extracción de agua se busca en las autoridades encargadas del agua, siempre y cuando existan.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. PRODUCTOS FITOSANITARIOS						
Los puntos de control en este capítulo se relacionan con la elección de los productos fitosanitarios; el uso, almacenamiento y aplicación. El tipo y la cantidad de productos fitosanitarios aplicados deben ser adecuados para la situación. El uso de estos productos es registrado.						
7.A Selección y uso de productos fitosanitarios						
7.A.1	La persona responsable (productor, titular del certificado o asesor técnico) de seleccionar los productos fitosanitarios y/o implementar las actividades de MIP puede demostrar su competencia y conocimiento.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.A.2	Los productos fitosanitarios (y fungicidas) solo pueden ser utilizados o almacenados si no son (cualquiera de los siguientes puntos): - No autorizados por la UE, Estados Unidos (EPA) o Japón; - Clasificado por la OMS como 1A o 1B; - Identificados por el acuerdo de Estocolmo como Contaminante Orgánico Persistente (COPs): - Incluidos en el anexo III del Convenio de Rotterdam (lista del programa Procedimiento de Consentimiento Fundamentado Previo (PIC por sus siglas en ingles) de PNUMA); - Incluidos en la lista "Docena Sucia" del PAN. La Lista de Productos Fitosanitarios Prohibidos de UTZ CERTIFIED (disponible en el sitio web) puede ser tomada como referencia práctica.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.A.3	El titular del certificado consulta el listado de los Límites Máximos para Residuos (LMR) para el mercado donde se pretende vender el café (ya sea al interior del país o fuera de él).	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.A.4	El productor usa productos fitosanitarios con la menor toxicidad posible para los humanos, la flora y la fauna.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.A.5	El titular del certificado sólo usa y almacena productos fitosanitarios que están registrados oficialmente y en el país está permitido su uso en el cultivo del café.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

N°	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
7.A.6	Si no existe un esquema oficial en el país para el registro de productos fitosanitarios en el país, el productor debe basarse en el Código Internacional de Conducta para la Distribución y Uso de los Plaguicidas de la FAO.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.A.7	Todos los productos fitosanitarios aplicados en el cultivo del café son adecuados para el manejo de plagas, enfermedades y malezas y su uso puede justificarse (de acuerdo a las recomendaciones de la etiqueta o a publicaciones del ente oficial de registro).	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.A.8	Todos los productos fitosanitarios son preparados, mezclados y aplicados de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.A.9	La protección del café contra las plagas, enfermedades y malezas se realiza con la cantidad mínima apropiada de productos fitosanitarios. Apropiada quiere decir, tal y como está descrito en la etiqueta. La decisión de la cantidad mínima es documentada con justificaciones escritas.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.A.10	El productor tiene e implementa una estrategia anti-resistencia si se aplica más de una vez un producto fitosanitario durante el ciclo del cultivo. Esto se realiza para mantener la efectividad de los productos fitosanitarios.	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.A.11	El productor aplica técnicas reconocidas de MIP donde es técnicamente posible. El productor conoce y puede mostrar evidencia de la implementación de al menos una de las siguientes actividades de MIP: - prevención, reducción, monitoreo e intervención - reducir los ataques de la plaga - usar productos de baja toxicidad - usar productos biológicos donde sea posible	P	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.B Registros de aplicación						
7.B.1	El titular del certificado cuenta con una lista actualizada y completa de todos los productos fitosanitarios usados y/o almacenados de acuerdo a lo establecido en los puntos 7.A.1 - 7.A.3.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.B.2	Los productos fitosanitarios que el productor usa y/o almacena en el sitio de producción, están documentados de acuerdo a lo establecido en el punto 7.B.1., así como los síntomas de intoxicación y la información de primeros auxilios, cuando son relevantes para el producto. La información debe ser actualizada anualmente para incluir los cambios en la legislación nacional sobre productos fitosanitarios.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.B.3	Todas las aplicaciones de productos fitosanitarios son registradas incluyendo la siguiente información: - fecha de aplicación (día, mes, año) - nombre del producto (comercial) y composición química (nombre y concentración de los ingredientes activos) - cantidad o volumen por hectárea, lote o parcela - primera fecha permitida de cosecha - periodo de reingreso de acuerdo a la etiqueta - justificación de la aplicación (nombre común de la enfermedad y/o plaga) - identificación del lote o parcela (número o código, ubicación) - método de aplicación y equipo usado - nombre del operador - nombre de la persona que recomendó el producto	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.B.4	El productor hace conocer a todas las personas de la finca el concepto de periodo de reingreso. También se cuenta con elementos visuales en el sitio para informar a las personas el periodo de reingreso.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
7.B.5	Existen indicaciones claras en el lugar para las personas involucradas en la aplicación de productos fitosanitarios. No se permite aplicar productos fitosanitarios a menos de 5 m de las corrientes de agua.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.C Equipo de aplicación						
7.C.1	El productor mantiene en buenas condiciones el equipo de aplicación de productos fitosanitarios (mecánicos o motorizados) para asegurar su adecuado mantenimiento.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.C.2	El titular del certificado asegura que todos los equipos de aplicación de productos fitosanitarios (mecánicos o motorizados) son calibrados anualmente.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.D Disposición de sobrantes de la mezcla de aplicación						
Para evitar la contaminación de las fuentes de agua, los sobrantes de la aplicación de productos fitosanitarios o el agua del lavado del tanque deben disponerse de acuerdo a las siguientes consideraciones:						
7.D.1	De acuerdo a la legislación nacional donde exista, o en su ausencia, de acuerdo a lo establecido en los puntos 7.D.2 and 7.D.3	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.D.2	De manera que se aplique en una parte sin tratar del cultivo, siempre y cuando no se exceda la dosis recomendada y se realice el registro como si fuera una aplicación normal.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.D.3	De manera que se aplique en un terreno de barbecho, donde esté legalmente permitido, y en la medida que se haga el registro como si se tratara de una aplicación normal.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E Transporte, almacenamiento, manejo y mezcla						
7.E.1	El productor asegura que todos los productos fitosanitarios son transportados de manera segura. Se presta atención a minimizar los posibles peligros para las personas, productos alimenticios y el ambiente.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
El productor almacena todos los productos fitosanitarios:						
7.E.2	Identificando claramente el tipo de cultivo en el que deben usarse	P/S	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.3	De acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y con toda la legislación nacional, regional y local relevante.	P/S	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.4	En los envases o empaques originales y debidamente cerrados de manera que no puedan derramarse. Cuando el empaque original está dañado o roto y el producto se pasó a otro envase o empaque, el nuevo envase debe contener toda la información de la etiqueta original.	P/S	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.5	Aquellos con presentación en polvo o granulados son almacenados arriba de aquellos en presentación líquida.	P/S	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
El sitio para almacenar los productos fitosanitarios es (especialmente aquellos que ponen en riesgo la salud y seguridad de la gente y el ambiente):						
7.E.6	Sólido estructuralmente y seguro. Los productos están bien ventilados y se asegura que las etiquetas de los productos puedan leerse fácilmente.	P/S	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.7	Están hechos de materiales resistentes al fuego tales como metal, concreto, acero o ladrillo.	P/S	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.8	Tiene estantes elaborados de materiales no-absorbentes como plástico, vidrio o metal.	P/S	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	Años de Inspección			
			AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
7.E.9	Permanecen cerrados y sólo ingresan las personas que puedan demostrar una capacitación formal en manipulación segura de productos fitosanitarios.	P/S	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.10	Cuentan con señales permanentes y claras de advertencia de peligro sobre las puertas de acceso o cerca a ellas.	P/S	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.11	Están separados del equipo de trilla del café cosechado y beneficiado.	P/S	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.12	Pueden contener derrames o están cercados para contener el 110% del total almacenado. Esto, para asegurar que no se presentarán fugas, filtraciones o contaminaciones afuera de la bodega.	P/S	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.13	Cuando se mezclan productos fitosanitarios se cuenta con equipo de medición adecuado, de manera que la manipulación y el llenado se realicen de acuerdo a las instrucciones.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.E.14	Al almacenar y mezclar, existen procedimientos y equipo de emergencias para atender la posible contaminación de un operador y el derrame accidental de productos fitosanitarios. El procedimiento y las señales, visuales y permanentes, están a una distancia no superior a los 10 metros del sitio para almacenar.	P/S	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.F Envases vacíos de productos fitosanitarios						
7.F.1	El productor no reutiliza los envases vacíos de productos fitosanitarios de cualquier forma o manera.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.F.2	El productor limpia los envases vacíos de productos fitosanitarios lavándolos 3 veces con agua (con un instrumento de lavado a presión integrado al equipo de aplicación, si se cuenta con él). El productor devuelve el agua de lavado de los envases al tanque del equipo de aplicación. Luego del lavado, los contenedores son perforados para evitar su reutilización.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.F.3	El productor almacena, etiqueta y manipula los envases vacíos de productos fitosanitarios de manera adecuada y segura hasta el momento de su recolección. Esto se realiza de acuerdo a las reglas del sistema de recolección. Si existen sistemas oficiales de recolección y disposición, se utilizan y se registra la participación.	P	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.F.4	El productor desecha los productos fitosanitarios por medio de alguno de los siguientes sistemas: - un sistema oficial de recolección y eliminación O - de acuerdo a las normas nacionales O - en una manera que se minimice la exposición y el riesgo para los humanos, el ambiente y productos alimenticios.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.G Productos fitosanitarios caducados						
7.G.1	El productor almacena, etiqueta y manipula los productos fitosanitarios caducados de manera adecuada y segura. El área de almacenamiento es limpiada y/o desinfectada de manera rutinaria para evitar la contaminación.	P/S	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.G.2	El productor desecha los productos fitosanitarios caducados por medio de alguno de los siguientes sistemas: - un sistema oficial de recolección y eliminación O - de acuerdo a las normas nacionales O - en una manera que se minimice la exposición y el riesgo para los humanos, el ambiente y productos alimenticios.	P/S	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
8. COSECHA						
Las buenas prácticas de higiene durante la cosecha son de vital importancia para evitar la formación de hongos (OTA) y los posteriores efectos negativos en la calidad en taza del café y la salud del consumidor final.						
8.A Análisis de riesgos de la cosecha						
8.A.1	El titular del certificado realiza un análisis de riesgos de higiene y seguridad de los alimentos relacionados con las actividades de cosecha. El análisis se revisa anualmente.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8.A.2	Con base en el análisis de riesgos (8.A.1.) el titular del certificado elabora e implementa un plan de acción para asegurar la higiene y seguridad de los alimentos durante la cosecha. En el plan se identifica a la persona responsable de la implementación.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8.A.3	Para evitar la formación de hongos, el productor minimiza en todo momento el contacto de los frutos de café recolectados con cualquier posible fuente de contaminación por hongos.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8.B Medición del café cosechado						
8.B.1	El productor asegura que las herramientas usadas para definir el peso o volumen del café cosechado son calibradas o graduadas anualmente.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9. MANEJO POSCOSECHA DEL PRODUCTO						
Las buenas prácticas de higiene durante la manipulación en los procesos poscosecha son de vital importancia para evitar la formación de hongos (OTA) y los posteriores efectos negativos en la calidad en taza del café y la salud del consumidor final.						
9.A Análisis de riesgos poscosecha						
9.A.1	El titular del certificado realiza un análisis de riesgos de higiene y seguridad de los alimentos relacionados con las instalaciones para la manipulación poscosecha del producto. El análisis se revisa anualmente.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.A.2	Con base en el análisis de riesgos (9.A.1.) el titular del certificado elabora e implementa un plan de acción para asegurar la higiene y seguridad de los alimentos en las instalaciones para la manipulación poscosecha del producto. En el plan se identifica a la persona responsable de la implementación.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.A.3	El titular del certificado mantiene limpias y en buen estado las instalaciones y equipo con el que se manipula el producto para evitar la contaminación con hongos o químicos y la pérdida de calidad.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.A.4	El titular del certificado restringe el acceso a los animales y vehículos para evitar la contaminación. Todos los sitios de ingreso a las construcciones o el equipo que pueda estar en contacto con animales, está debidamente protegidos para evitar su ingreso.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.A.5	El titular del certificado (re)utiliza tanto como le sea posible, los subproductos del café tales como pulpa, pergamino y cascarilla como fertilizante, mulch o fuente de energía. Si es posible, los sólidos provenientes del sistema de filtración de agua son reutilizados como fertilizantes.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.B Beneficio por vía húmeda						
9.B.1	El titular del certificado elabora e implementa un plan de acción para el agua. El objetivo de este plan es (re)utilizar el agua eficientemente y minimizar la cantidad de agua usada en este proceso.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
9.B.2	El titular del certificado sólo usa agua limpia para el despulpado, lavado y fermentación del café.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.B.3	El titular del certificado hace un tratamiento al agua contaminada resultante del beneficio húmedo para minimizar el impacto en el ambiente, corrientes y fuentes de agua.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.C Beneficio por vía seca						
9.C.1	Para evitar la formación de hongos, el productor minimiza en todo momento el contacto de los frutos de café en proceso de secado con cualquier posible fuente de contaminación por hongos.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.D Trilla, almacenamiento y transporte						
9.D.1	El productor asegura que durante el almacenamiento del café se hace un manejo adecuado de la humedad y la higiene. Lo anterior también aplica para la trilla.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.D.2	El productor usa técnicas confiables para medir el porcentaje de humedad de los granos de café verde. Los equipos o herramientas para determinar la humedad del café se encuentran calibrados. Los documentos son conservados.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.D.3	El titular del certificado evita que el café seco se humedezca durante el cargue y el transporte.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS CAPÍTULOS 3-9			49	68	75	80
TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS CUMPLIDOS						
TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS NO APLICABLES						
La suma de los puntos de control obligatorios cumplidos Y de los puntos de control no aplicables deben de ser igual al total de puntos de control obligatorios en esta parte.						
TOTAL PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES			38	19	12	7
PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES REQUERIDOS PARA LA CERTIFICACIÓN Por favor, marque la casilla aplicable a la situación para su certificación						
	El titular del certificado para quien aplica el capítulo de la irrigación y almacigo.		4	3	2	2
	El titular del certificado para quien aplica el capítulo de la irrigación (pero sin almacigo).		3	2	0	0
	El titular del certificado para quien aplica el capítulo del almacigo (pero sin irrigación).		2	2	1	1
	El titular del certificado sin irrigación y almacigo		1	1	0	0
NÚMERO DE PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES CUMPLIDOS						
Cuando un punto de control adicional no aplica, no se acepta CONTAR o DESCONTAR este punto de control del número de puntos de control adicionales requeridos para la certificación.						

N°	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
10. DERECHOS, SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES						
Este capítulo incluye temas sobre la salud, seguridad y bienestar de los miembros y trabajadores del grupo. Un trabajador es la persona que trabaja en una finca o unidad de procesamiento, de manera temporal o permanente, y al cual se le paga por los servicios prestados.						
10.A Administración de riesgos de las condiciones laborales						
10.A.1	El titular del certificado realiza un análisis de riesgos sobre la salud y seguridad de los trabajadores en las unidades de producción y/o procesamiento.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.A.2	Con base en el análisis de riesgos (10.A.1), el titular del certificado elabora e implementa un plan de acción para promover unas condiciones de trabajo seguras y saludables en todas las unidades de producción y/o procesamiento.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.A.3	El titular del certificado designa a una persona responsable de coordinar la capacitación y aumentar la conciencia sobre los derechos laborales.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.A.4	El titular del certificado realiza regularmente reuniones con la persona responsable y los miembros/trabajadores del grupo, en las cuales se discuten abiertamente las inquietudes sobre salud, seguridad y bienestar. Los registros de estas reuniones son guardados.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.B Salud del trabajador y su capacitación en seguridad						
10.B.1	Con base en el análisis de riesgos (10.A.1), los miembros/trabajadores del grupo reciben una capacitación adecuada en procedimientos de salud y seguridad. Esta capacitación incluye la manipulación de sustancias peligrosas y/o maquinaria o equipos complejos o peligrosos. Dicha capacitación debe repetirse a los nuevos miembros/trabajadores del grupo o a aquellos reasignados a estas labores.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.B.2	El titular del certificado mantiene actualizados los registros de capacitación. Estos registros indican la fecha, tipo y tema de la capacitación.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.B.3	El titular del certificado se asegura de que siempre esté disponible al menos una persona capacitada en primeros auxilios en las instalaciones centrales, cuando se estén realizando tareas de producción, procesamiento o mantenimiento.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.C Instalaciones para la salud y seguridad del trabajador y procedimientos para accidentes						
El titular del certificado es responsable de asegurar que los trabajadores entiendan y sigan los procedimientos para unas condiciones laborales seguras y saludables, y de que tengan el mejor acceso posible a un tratamiento médico básico de emergencia.						
10.C.1	El titular del certificado ubica los botiquines de primeros auxilios (con productos sin caducar) en un sitio de fácil acceso en las instalaciones centrales y de procesamiento.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.C.2	El titular del certificado cuenta con un procedimiento escrito de accidentes y emergencias que describa: - mapa de referencia de la finca o dirección - nombre de las personas de contacto - cómo actuar en estas situaciones - la ubicación de los medios de comunicación - una lista actualizada de los teléfonos de emergencia.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.C.3	El titular del certificado presta atención en el procedimiento de accidentes y emergencias al tema de la prevención del VIH/SIDA	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
10.C.4	El titular del certificado se asegura de que los trabajadores permanentes y supervisores de los trabajadores temporales entiendan el procedimiento de accidentes y emergencias de acuerdo a lo establecido en el punto 10.C.2. El titular del certificado exhibe el procedimiento de accidentes y emergencias de manera clara en las instalaciones centrales y de procesamiento.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.C.5	El titular del certificado indica todos los peligros potenciales en las instalaciones centrales y de procesamiento, por medio de señales de advertencia y símbolos claros y permanentes.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.C.6	Se toman precauciones especiales con los trabajadores con alguna discapacidad para asegurar su salud y seguridad en el sitio de trabajo.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.D Manejo, ropa y equipo para los productos fitosanitarios						
10.D.1	Todos los miembros/trabajadores que aplican productos fitosanitarios peligrosos usan ropa y elementos de protección adecuados que se encuentran en buen estado. Para los productos tradicionales o caseros, se usan elementos de protección si son un riesgo para la salud.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.D.2	El titular del certificado asegura y puede demostrar que todos los miembros/trabajadores del grupo involucrados, utilizan adecuadamente la ropa y elementos de protección al manipular o aplicar productos fitosanitarios.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.D.3	La ropa y los elementos de protección son almacenados separadamente de los productos fitosanitarios y en un área bien ventilada.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.D.4	La ropa de protección se lava regularmente. Si está dañada de manera irreparable se desecha. Los elementos para un solo uso deben desecharse después de un uso.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.D.5	El titular del certificado hace que los trabajadores/miembros del grupo que aplican con frecuencia productos fitosanitarios peligrosos, se practiquen un chequeo médico cada año.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.D.6	Las mujeres embarazadas o madres lactantes y las personas menores de 18 años no manipulan o aplican productos fitosanitarios.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.E Higiene y hábitos de limpieza						
10.E.1	El titular del certificado instruye a todos los miembros/trabajadores del grupo sobre la higiene básica. Las instrucciones de higiene son exhibidas de manera visible: con señales claras (imágenes) o en el idioma que predomine en los trabajadores.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.E.2	El titular del certificado brinda acceso a todos los miembros/trabajadores del grupo a equipos o sitios para el lavado de las manos y a inodoros cerca al alojamiento y comedores y si es necesario, en el sitio de trabajo.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.E.3	El titular del certificado implementa medidas adecuadas de control plagas para evitar que éstas ingresen a las áreas de alojamiento y alimentación, así como a las instalaciones de producción y procesamiento. Las trampas están identificadas con registros.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.E.4	El titular del certificado asegura que las instalaciones de producción y procesamiento, así como las áreas de alojamiento y alimentación, están libres de basura y residuos. El titular del certificado designa áreas para desechar/almacenar cualquier tipo de basura y residuo, identificándolos y separándolos.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

N°	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
10.F Derechos de los trabajadores						
El titular del certificado cumple con diferentes convenciones establecidas por la Organización Internacional del Trabajo OIT.						
10.F.1	<p>El titular del certificado tiene registros con datos generales de los trabajadores (incluyendo los estacionales y subcontratistas).</p> <p>Para los trabajadores permanentes, la mínima información que debe tener estos registros son los nombres completos (género), fecha de nacimiento o edad, fecha de ingreso, tiempo como trabajador.</p> <p>Para los trabajadores temporales, la mínima información que debe incluirse es el número de trabajadores temporales, la fecha de nacimiento o edad, salarios y pagos.</p>	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Libertad de asociación y derecho a la negociación colectiva						
10.F.2	<p>Todos los trabajadores tienen derecho a establecer y/o unirse a la organización de su elección.</p> <p>El titular del certificado y los miembros del grupo no impiden de ninguna manera el adecuado funcionamiento de estas organizaciones. Los representantes no son discriminados y pueden ponerse en contacto con los demás miembros en el sitio de trabajo.</p> <p>(Ref. Convenio 87 de la OIT sobre Libertad de Asociación)</p>	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.F.3	<p>Todos los trabajadores tienen derecho a realizar negociaciones colectivas.</p> <p>(Ref. convenio 98 de la OIT sobre el Derecho a Organizarse y Negociaciones Colectivas)</p>	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trabajo forzado						
10.F.4	<p>El titular del certificado y los miembros no usan trabajo forzado o realizado de manera involuntaria.</p> <p>El titular del certificado y los miembros no exigen a los trabajadores hacer depósitos o entregarles sus documentos de identidad y tampoco retienen parte del salario, beneficios o propiedades de los trabajadores para obligarlos a permanecer en la finca.</p> <p>Los trabajadores son libres de abandonar al empleador después del respectivo aviso. Las esposas e hijos de los trabajadores contratados no están obligados a laborar en la finca.</p> <p>(Ref. Convención 29 de la OIT sobre Trabajos Forzados y 105 sobre Abolición del Trabajo Forzado)</p>	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trabajo infantil						
10.F.5	<p>Los niños o menores de edad (menos de 18 años) no realizan tareas peligrosas o que pongan en juego su bienestar físico, mental o moral.</p> <p>No trabajan en sitios peligrosos en situaciones insalubres, de noche o con sustancias o equipos peligrosos, y tampoco llevan cargas pesadas.</p> <p>No están expuestos a ninguna forma de abuso y no hay evidencia de que la realización del trabajo sea consecuencia de tráfico, esclavitud u obligación.</p>	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.F.6	<p>Los niños menores de 15 años no son empleados como trabajadores permanentes o temporales. Si las leyes locales han establecido una edad mínima mayor a ésta, aplica la mayor edad.</p> <p>(Ref. Convención 138 de la OIT sobre Edad Mínima y 182 sobre Trabajo Realizado por Niños)</p>	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Discriminación						
10.F.7	<p>El titular/miembros del certificado no discriminan en la contratación, remuneración, acceso a la capacitación, ascensos, terminación y beneficios con base en el género, raza, casta, etnia, color, orientación sexual, afiliación a sindicatos, estado civil, país de origen, discapacidad, religión u opinión política.</p> <p>(Ref. Convenio 111 de la OIT sobre Discriminación)</p>	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

N°	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
Horas de trabajo						
10.F.8	El número máximo de horas laborales normales en la semana es de 48 o menos si así lo determinan las leyes locales o nacionales o una convención colectiva de trabajo. El titular del certificado registra las horas laboradas por cada trabajador. (Ref. Convenio 1 de la OIT sobre Horas de Trabajo)	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.F.9	El trabajo en horas extras es: - siempre voluntario. - pagado de acuerdo a las normas legales o sectoriales, - no supera las 12 horas por semana y - no es solicitado regularmente. Los trabajadores tienen derecho al menos a un día libre por cada periodo de 7 días.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.F.10	Ningún trabajador labora más de 5 horas sin tener un tiempo de descanso de al menos media hora. Adicionalmente, las mujeres que reingresan al trabajo después de dar a luz tienen derecho a dos descansos en el día, por un periodo establecido, de acuerdo a las normas legales o del sector.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.F.11	Cuando se requiera trabajar en horas extras, se notifica a los trabajadores oportunamente. Los trabajadores que laboran horas extras tienen derecho a un transporte seguro a sus hogares después de los turnos extras.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salarios y contratos						
10.F.12	A los trabajadores (permanentes y temporales) se les pagan salarios brutos que cumplen con las leyes nacionales y los acuerdos sectoriales, considerando el mayor de estos. No se realizan deducciones de los salarios para efectos disciplinarios.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.F.13	El trabajo igual es remunerado con igual pago. (Ref. Convenio 100 de la OIT sobre Igualdad de Remuneración).	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.F.14	Los salarios (incluyendo horas extras) son registrados y explicados a los trabajadores y se pagan de la manera más conveniente para ellos. Adicionalmente, para los trabajadores permanentes existen acuerdos/contratos de trabajo que brindan información clara y completa sobre las condiciones de trabajo, incluyendo una composición detallada del salario y beneficios.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Disposiciones para la maternidad y cuidado infantil						
10.F.15	Los trabajadores reciben todos los derechos y protección a la maternidad de acuerdo a la ley nacional y a la práctica. La ausencia por maternidad no genera discriminación, pérdida de jerarquía, o deducciones del salario.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tratamiento respetuoso a los trabajadores						
10.F.16	El titular del certificado y el grupo de trabajo no infligen castigos físicos, mentales u opresión y coerción física, abuso verbal o físico, acoso sexual o cualquier otro tipo de intimidación en el sitio de trabajo.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.F.17	El titular del certificado estimula la participación equitativa de grupos de minorías en la compañía, particularmente en lo relacionado con la contratación o ser miembro del grupo de trabajo o del comité.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.F.18	El titular del certificado permite a las familias que viven en la finca desarrollar libremente expresiones culturales típicas, tales como ropa, música, idioma, comida y artesanías.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.F.19	El titular del certificado debe identificar claramente, definir y preservar las áreas de la finca con particular interés social, cultural o religioso.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
10.G Empleo de los trabajadores						
Alojamiento						
10.G.1	El titular del certificado provee cuarteles de alojamiento limpios y seguros (que puedan cerrarse) a todos los trabajadores que viven en el sitio de producción o procesamiento. Se presta especial atención a las condiciones de higiene y al agua potable.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.G.2	El titular del certificado provee cuarteles de alojamiento con divisiones entre familias y, si es posible, con acceso a la electricidad.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Educación						
10.G.3	El titular del certificado estimula la educación primaria en los hijos de los trabajadores que viven en la finca y que están en edad de asistir a la escuela. Los métodos seguidos con sus padres, tales como reuniones de concientización, están documentados.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.G.4	Si el transporte a la escuela no es suministrado por el gobierno o los padres, el titular del certificado facilita el transporte seguro a la escuela a los hijos de los trabajadores que viven en la finca, si la escuela es muy lejos para llegar caminando o también puede brindarles educación reconocida del mismo nivel.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.G.5	Si el titular del certificado les provee educación en la finca, lo hace en una edificación segura y apropiada, con profesores calificados. La asistencia de los niños es registrada.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.G.6	El titular del certificado estimula a los trabajadores de la finca y sus familias para que se eduquen y capaciten, motivando a los estudiantes que se gradúen de la escuela primaria para que sigan estudiando y motivando la alfabetización de los trabajadores.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Asistencia médica						
10.G.7	El titular del certificado brinda el acceso a tratamiento médico de emergencia y a la atención primaria en salud a todos los trabajadores y sus familias, incluyendo cuidados maternos. (Ref. Convenio 184 de la OIT sobre Seguridad y Salud en la Agricultura)	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.G.8	El titular del certificado estimula los programas educativos sobre higiene, nutrición y otros temas que mejoren la salud general de los trabajadores que viven en la finca y sus familias.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.G.9	El titular del certificado informa a todos los trabajadores/miembros del grupo sobre asuntos relacionados con el VIH/SIDA y su prevención.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Recursos naturales y biodiversidad						
Tenga en cuenta que el manejo de plaguicidas y fertilizantes y la erosión del suelo se discuten en capítulos anteriores. La prevención de los residuos y la contaminación se trata en otros puntos del Código.						
11.A. Manejo del riesgo y conservación						
11.A.1	El titular del certificado realiza un análisis de riesgos del impacto ambiental. La evaluación se revisa regularmente y se mantiene actualizada. La evaluación puede hacerse a nivel regional y puede hacerla una entidad externa.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.A.2	Con base en el análisis de riesgos del impacto ambiental (11.A.1) el titular del certificado elabora e implementa un plan de acción para enfrentar estos riesgos ambientales. Las acciones implementadas son documentadas.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
11.A.3	El titular del certificado cuenta con un plan de conservación o participa en un plan regional de manejo de biodiversidad o de bosques.	C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.A.4	El productor evalúa las posibilidades de diversificar sus productos como una manera de hacer más sostenible la producción de café. El productor tiene en cuenta cuál será el efecto en la calidad y cantidad del café.	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.B Fuentes de agua						
11.B.1	El productor protege y conserva todas las corrientes y fuentes de agua (incluyendo aguas subterráneas) de la finca libres de contaminación y polución.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.B.2	El productor permite el crecimiento de una franja de vegetación nativa a lo largo de las corrientes de agua para controlar la erosión, filtrar los agroquímicos y proteger el hábitat silvestre.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.C Bosques y biodiversidad						
11.C.1	Se prohíbe la degradación y/o deforestación del bosque primario. El productor demuestra que no ha habido degradación y/o deforestación del bosque primario en los 24 meses previos a la fecha del primer registro con UTZ CERTIFIED.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.C.2	El productor no establece nuevos cultivos de café en terrenos que no están clasificados como agrícolas o que no están aprobados para uso agrícola.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.C.3	La deforestación de un bosque secundario sólo está permitido si cumple con los siguientes requerimientos: - el título de propiedad de la tierra está disponible - se tienen los permisos del gobierno si se requieren) - existe compensación de al menos igual valor ecológico, que confirmará un informe de una entidad externa	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.C.4	Al usar madera para secar el café, el productor extrae la madera de bosques con manejo o de la poda de cultivos o árboles de sombrío, pero en ningún momento es extraída de bosques nativos, bosques comunitarios sin manejo, bordes de corrientes de agua y otras fuentes de agua o áreas protegidas.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.C.5	El productor usa árboles de sombrío si es compatible con las prácticas locales de producción de café y toma en cuenta la productividad.	C/P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.C.6	El productor, en lo posible, reforesta y estimula la restauración ecológica de las áreas que no son usadas para la producción agrícola en la finca.	P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.C.7	La producción de café no se realiza en áreas protegidas. La producción de café no se realiza cerca (2 km) de estas áreas si no está permitido en el plan oficial de manejo del área.	P	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.C.8	Si la producción de café se realiza en las proximidades (2 km) de un área protegida o corredor biológico, el titular del certificado está en contacto con las autoridades del parque.	C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.C.9	El titular del certificado cuenta con información sobre las especies amenazadas y en peligro, conocidas o que probablemente se encuentran en el área de producción. El productor protege estas especies y sus hábitats y restringe la caza, tráfico o recolección para uso comercial de dichas especies y hábitats.	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nº	PUNTO DE CONTROL	Nivel de inspección	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
11.E Fuentes y uso de la energía						
11.D.1	El titular del certificado registra y monitorea el uso de la energía eléctrica en la producción y el procesamiento.	C	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.D.2	El productor demuestra que se toman medidas para usar la energía de manera eficiente en la finca.	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.D.3	El productor usa fuentes de energía renovable en la finca, siempre y cuando sea posible en términos de espacio y seguridad y cuando el clima lo permita.	C/P	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.D.4	El productor usa los subproductos del cultivo y procesamiento del café (pulpa, pergamino y cascarilla) como fertilizante, compost, mulch o fuente de energía (para el secado mecánico)	C/P	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS CAPÍTULOS 10-11			36	45	52	56
TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS CUMPLIDOS						
TOTAL PUNTOS DE CONTROL OBLIGATORIOS NO APLICABLES						
La suma de los puntos de control obligatorios cumplidos Y de los puntos de control no aplicables deben de ser igual al total de puntos de control obligatorios en esta parte.						
TOTAL PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES			34	25	28	14
PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES REQUERIDOS PARA LA CERTIFICACIÓN Por favor, marque la casilla aplicable a la situación para su certificación						
	El titular del certificado es una finca individual (contrata mano de obra)		5	4	3	2
	El titular del certificado es un grupo de productor pequeños (1) – El grupo contrata mano de obra		4	3	2	1
	El titular del certificado es un grupo de productores pequeños (2) – El grupo no contrata mano de obra fuera del personal SIC		1	1	0	0
NÚMERO DE PUNTOS DE CONTROL ADICIONALES CUMPLIDOS						
Cuando un punto de control adicional no aplica, no se acepta CONTAR o DESCONTAR este punto de control del número de puntos de control adicionales requeridos para la certificación.						