

# **GLOBALG.A.P.** **(EUREPGAP)**



## **Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento Aseguramiento Integrado de Fincas CAFÉ (VERDE)**

Versión interina final en español. En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.  
V3.0-1 Sep07

**Válido a partir del: 30 septiembre de 2007**

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>CO .</b>	<b>CAFÉ</b>		
<b>CO . 1</b>	<b>MATERIAL DE PROPAGACION</b>		
<b>CO . 1 . 1</b>	<b>Elección de Variedad o Patrón</b>		
CO . 1 . 1 . 1	¿El productor valora la importancia de una gestión adecuada de los cultivos realizados para producir semillas y / o injertos?	En los casos de que el productor o el grupo de fincas (que cumplen con la normativa) practiquen injertos, se deberá elegir la variedad considerando la minimización del uso de productos fitosanitarios y fertilizantes.	Recom.
<b>CO . 2 .</b>	<b>HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACION</b>		
<b>CO . 2 . 1</b>	<b>Historial de la explotación</b>		
CO . 2 . 1 . 1	¿NO se está plantando sobre areas que han sido deforestadas con posterioridad a setiembre 2004?	Existe evidencia que el area explotada no proviene de bosques primarios deforestados luego de setiembre 2004, ni de bosques secundarios sin compensación. Sin opción de N/A.	Mayor
CO . 2 . 1 . 2	¿Cumple la nueva plantación con la legislación local y nacional pertinente al uso de la tierra y a la conservación de la biodiversidad?	Hay registros que demuestran que las nuevas plantaciones cumplen con la legislación local y nacional pertinente al uso de la tierra y a la conservación de la biodiversidad.	Menor
CO . 2 . 1 . 3	En caso de que no existiese legislación pertinente al uso de la tierra y a la conservación de la biodiversidad, ¿son las nuevas plantaciones de café compatibles con las buenas prácticas de conservación de recursos empleadas en ubicaciones similares?	Las nuevas plantaciones de café son compatibles con las buenas prácticas de conservación de recursos empleadas en ubicaciones similares.	Recom.
<b>CO . 3</b>	<b>GESTION DE SUELOS Y DE LOS SUSTRATOS</b>		
<b>CO . 3 . 1</b>	<b>Desinfección del Suelo (N/A cuando no haya desinfección del suelo)</b>		
CO . 3 . 1 . 1	¿Existe justificación por escrito del uso de desinfectantes químicos del suelo?	Existen registros escritos o evidencias de utilización de desinfectantes incluyendo ubicación, fecha, materia activa, dosis utilizadas, método de aplicación y operador. No se permite la utilización de bromuro metílico. Sin opción de N/A.	Menor
CO . 3 . 1 . 2	¿Se cumple con algún plazo de seguridad pre-plantación?	Se deben documentar los plazos de seguridad pre-plantación. Sin opción de N/A.	Menor
CO . 3 . 1 . 3	¿Se han considerado alternativas a la desinfección química antes de su empleo?	El productor debería estar en posición de demostrar que ha considerado otras alternativas distintas a la fumigación en la finca o invernadero, bien presentando conocimientos técnicos, evidencia escrita o práctica local aprobada.	Recom.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>CO . 4</b>	<b>FERTILIZANTES</b>		
<b>CO . 4 . 1</b>	<b>Almacenamiento de los Fertilizantes</b>		
CO . 4 . 1 . 1	¿Se almacena el fertilizante inorgánico adecuadamente, de forma tal de reducir el riesgo de contaminación ambiental?	Todos los fertilizantes inorgánicos (polvo, granulados o líquidos) deben estar almacenados de manera tal de representar el menor riesgo posible de contaminación de las fuentes de agua. Por ejemplo, en el caso de almacenes de fertilizantes líquidos debe haber una barrera impermeable (de acuerdo a la legislación local o nacional, y si no lo hubiere, la capacidad de retención debe ser de 110% del envase más grande); se debe tomar en consideración la proximidad de fuentes de agua y riesgos de inundación, etc.	Mayor
CO . 4 . 1 . 2	¿Se almacena el fertilizante orgánico adecuadamente, de forma tal de reducir el riesgo de contaminación ambiental?	Fertilizantes orgánicos almacenados en la finca deben estar almacenados en un área designada situado al menos a 25 metros de cualquier cauce directo de agua y de aguas superficiales en particular.	Mayor
<b>CO . 4 . 2</b>	<b>Fertilizante Orgánico</b>		
CO . 4 . 2 . 1	¿Se usan subproductos orgánicos como fertilizante en la finca?	Subproductos orgánicos son utilizados como fertilizante en la finca.	Recom.
<b>CO . 5</b>	<b>RIEGO</b>		
<b>CO . 5 . 1</b>	<b>Sistema de Riego</b>		
CO . 5 . 1 . 1	¿Se ha puesto en marcha un plan de gestión del agua de riego para optimizar su consumo y minimizar las pérdidas?	Debe existir un plan documentado que resalte los objetivos y las acciones a ser tomadas para mejorar el proceso. Hacer referencia con CB.6.2.1 (Módulo Base para Cultivos)	Menor
<b>CO . 5 . 2</b>	<b>Calidad del Agua de Riego</b>		
CO . 5 . 2 . 1	¿El análisis de agua de riego incluye los contaminantes bacteriológicos?	Según indica el evaluación de riesgos (si hubiese riesgo de contaminantes bacteriológicos), están documentados los relevantes contaminantes bacteriológicos detectados mediante un análisis de laboratorio.	Recom.
CO . 5 . 2 . 2	¿El análisis de agua de riego incluye los contaminantes de origen químico?	Según indica el evaluación de riesgos (si hubiese riesgo de contaminantes de origen químico), están documentados los relevantes contaminantes detectados mediante un análisis de laboratorio.	Recom.
CO . 5 . 2 . 3	¿El análisis de agua de riego incluye los metales pesados?	Según indica el evaluación de riesgos (si hubiese riesgo de metales pesados residuales), están documentados los relevantes metales pesados detectados mediante un análisis de laboratorio.	Recom.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
CO . 5 . 2 . 4	¿Se han tomado medidas concretas en caso de cualquier resultado adverso en el análisis de agua?	Se dispone de registros de las acciones o de las decisiones tomadas.	Recom.
<b>CO . 6</b>	<b>PROTECCION DE CULTIVOS</b>		
<b>CO . 6 . 1</b>	<b>Elementos Básicos de la Protección de Cultivos</b>		
CO . 6 . 1 . 1	¿Hay instrucciones claras establecidas que indiquen que no se puede utilizar fertilizantes o productos fitosanitarios a menos de 5 metros de un arrollo permanente?	Hay instrucciones claras establecidas y se dispone de registros que demuestran que todas las personas que usan los productos fitosanitarios están debidamente informados que no se puede utilizar fertilizantes o productos fitosanitarios a menos de 5 metros de un arrollo permanente.	Mayor
CO . 6 . 1 . 2	¿Se dispone en el sitio de una lista con el inventario de productos fitosanitarios, que detalle los síntomas en caso de intoxicación e información de primeros auxilios para cada producto?	Se dispone en el sitio de un inventario de los productos fitosanitarios que incluye los síntomas de intoxicación e información de primeros auxilios para cada producto. Sin la opción de N/A.	Menor
<b>CO . 6 . 2</b>	<b>Elección de Productos Fitosanitarios</b>		
CO . 6 . 2 . 1	¿Se prescinde de productos fitosanitarios cuyo uso está prohibido en la Unión Europea, Estados Unidos y Japón cuando el destino de venta es en dichos países?	Los registros de aplicaciones de fitosanitarios deben confirmar que, en los últimos 12 meses, no se han usado en cultivos GLOBALGAP (EUREPGAP) destinados a la venta en la Unión Europea, Estados Unidos y Japón, productos fitosanitarios cuyo uso haya sido prohibido en la Unión Europea (por ejemplo, las Directrices de Prohibición la UE-79/117/CEE y enmiendas) y en los Estados Unidos (Agencia de Protección Medioambiental - EPA). Referencia <a href="http://www.epa.gov/oppead1/international/piclist.htm">http://www.epa.gov/oppead1/international/piclist.htm</a> for USA and <a href="http://www.pesticideinfo.org/Detail_Country.jsp?Country=Japan">http://www.pesticideinfo.org/Detail_Country.jsp?Country=Japan</a> for Japan. Sin la opción de N/A.	Mayor
<b>CO . 6 . 3</b>	<b>Registros de Aplicación de Productos Fitosanitarios</b>		
CO . 6 . 3 . 1	¿Se han registrado todas las aplicaciones fitosanitarias incluido el intervalo de re-entrada de personas en las zonas tratadas?	En todos los registros de aplicaciones fitosanitarias se encuentra documentado el intervalo de re-entrada para cada producto aplicado. Sin la opción de N/A.	Mayor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>CO . 6 . 4</b>	<b>Transporte de Productos Fitosanitarios</b>		
CO . 6 . 4 . 1	¿Se transportan los productos fitosanitarios de forma segura de acuerdo a la legislación vigente y con especial atención a minimizar la contaminación a seres humanos y al medio ambiente?	Quando el transporte de productos fitosanitarios es realizado por la finca o grupo de fincas (que cumplen con la normativa), es de acuerdo a la legislación vigente que regula el transporte de químicos, o por lo menos de una manera apropiada para prevenir derrames u otros accidentes.	Menor
<b>CO . 7</b>	<b>RECOLECCION</b>		
<b>CO . 7 . 1</b>	<b>Higiene</b>		
CO . 7 . 1 . 1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte a nivel de la explotación agrícola?	Debe existir un evaluación de riesgos documentado, actualizado (revisado anualmente) y adaptado a los productos, que abarque los contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos, así como las enfermedades humanas transmisibles. El análisis de riesgo será adaptado a la escala del establecimiento, al cultivo y el nivel técnico del negocio. Sin opción de N/A.	Mayor
CO . 7 . 1 . 2	¿Se ha establecido un procedimiento de higiene para el proceso de recolección?	Como resultado directo del análisis de riesgo que considera la recolección y transporte, un plan de limpieza documentado ha sido implementado. No N/A	Mayor
CO . 7 . 1 . 3	Los envases y herramientas utilizados durante la recolección, ¿se limpian, mantienen y protegen de la contaminación?	Los envases y herramientas de recolección reutilizables (por ejemplo, tijeras, cuchillos, podadoras, etc.), como así también el equipamiento de recolección (maquinaria) son limpiados y mantenidos. Hay un plan establecido de limpieza y desinfección (al menos una vez al año) para evitar la contaminación del producto.	Mayor
CO . 7 . 1 . 4	¿Considera el procedimiento de higiene para la recolección, el transporte del producto a nivel de la finca?	Los vehículos de la finca que son usados para el transporte de las cerezas de café recolectadas, deben ser limpiados y mantenidos y debe haber un plan de limpieza establecido para evitar la contaminación (por ej. tierra, suciedad, fertilizantes orgánicos, derrames, etc.).	Mayor
CO . 7 . 1 . 5	¿Tienen los trabajadores que entran contacto directo con el cultivo, acceso a equipamiento para el lavado de manos?	Los operarios tienen acceso a equipamiento para el lavado de manos, fijos o portátiles. Sin opción de N/A.	Mayor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
CO . 7 . 1 . 6	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a servicios limpios?	Los operarios disponen de servicios, fijos o portátiles (incluyendo pozos negros), construidos con materiales fáciles de limpiar y con sumideros diseñados para prevenir la contaminación en el campo. Los mismos se encuentran a una distancia máxima de 500 metros y en buen estado de higiene. Cuando un empleado esté trabajando independientemente, el requisito de distancia de 500 metros puede ser modificado, siempre que haya un medio de transporte razonable y adecuado para el trabajador.	Menor
<b>CO . 7 . 2</b>	<b>Prevención de formación del moho</b>		
CO . 7 . 2 . 1	¿Es minimizado el contacto entre las cerezas de café recolectadas y las fuentes de contaminación fúngica?	No son procesadas aquellas cerezas que han caído al suelo o que estuvieron en contacto con alguna otra fuente de contaminación fúngica. Se usa como guía para la explotación y recolección, el Code of Practice for Prevention of Mould Formation (Código de Práctica para la Prevención de Moho) de la ICO (Organización Internacional del Café).	Menor
CO . 7 . 2 . 2	¿Son procesadas las cerezas de café el mismo día de la recolección o si no fuese posible, dentro de un período de tiempo máximo de 24 horas posterior a la cosecha?	Las cerezas de café son procesadas dentro de las 24 horas luego de la recolección.	Menor
<b>CO . 7 . 3</b>	<b>Medición del Café Recolectado</b>		
CO . 7 . 3 . 1	¿Son calibrados al menos una vez al año los artefactos de medición de peso y/o volumen que definen el peso o el volumen del café recolectado?	Los artefactos de medición de peso y/o volumen que definen el peso o volumen del café recolectado son calibrados. Existe documentación de demuestra la calibración en los últimos 12 meses por técnicos especialistas.	Mayor
<b>CO . 8</b>	<b>MANEJO DEL PRODUCTO POSCOSECHA</b> (aplicable al proceso realizado dentro de la finca o realizado por un servicio subcontratado)		
<b>CO . 8 . 1</b>	<b>General</b>		
CO . 8 . 1 . 1	En caso de que el productor de café no procese el café, ¿está asegurada la trazabilidad del producto a nivel del centro de beneficio subcontratado?	En el caso de que la finca o el grupo de fincas (que cumplen con la normativa) no procesen su propio café, el centro de beneficio subcontratado debe contar con un sistema documentado que asegure la trazabilidad del café. Sin opción de N/A.	Mayor
CO . 8 . 1 . 2	¿Se asegura la prevención de moho en cada etapa del manejo poscosecha del producto?	Se utiliza como guía de referencia el Code of Practice for Prevention of Mould Formation (Código de Práctica para la Prevención de Moho) de la ICO (Organización Internacional del Café), para todo lo referente al procesamiento (general, proceso húmedo O seco y descascarillado), almacenaje y transporte interno.	Recom.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>CO . 8 . 2</b>	<b>Principios de Higiene</b>		
CO . 8 . 2 . 1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte a nivel de la explotación agrícola?	Debe existir un evaluación de riesgos documentado, actualizado (revisado anualmente) y adaptado a los productos, que abarque los contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos, así como enfermedades humanas transmisibles y la operativa del centro de manipulado.	Menor
CO . 8 . 2 . 2	¿Se aplican los procedimientos de higiene documentados en el proceso de manipulación del cultivo recolectado?	El encargado del establecimiento u otra persona designada es responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene, como resultado directo de la evaluación de riesgos de higiene de la manipulación del producto.	Menor
<b>CO . 8 . 3</b>	<b>Higiene Personal</b>		
CO . 8 . 3 . 1	¿Han recibido los trabajadores instrucciones básicas de higiene previo a la manipulación del producto?	Existe evidencia que los trabajadores han recibido instrucciones básicas de higiene, ya sea de forma verbal o escrita. No deberá necesariamente existir evidencia firmada por cada trabajador. Evidencia del entrenamiento debe estar disponible.	Mayor
CO . 8 . 3 . 2	¿Cumplen los trabajadores las instrucciones de higiene en la manipulación del producto?	Hay evidencia de que los trabajadores cumplen con las instrucciones de higiene.	Menor
CO . 8 . 3 . 3	¿Llevan puesta los trabajadores vestimenta externa en estado limpio y en condiciones para el trabajo y capaz de proteger los productos de contaminación?	Todos los trabajadores llevan puesta vestimenta externa (por ejemplo, delantales, mangas, guantes) en estado limpio y en condiciones para el trabajo, de acuerdo a la evaluación de riesgo. Ésta dependerá del producto y el tipo de trabajo.	Recom.
CO . 8 . 3 . 4	De acuerdo al análisis de riesgo, ¿es toda la vestimenta externa cambiada o regularmente limpiada para evitar contaminación cruzada?	La vestimenta externa es cambiada o regularmente limpiada de acuerdo al análisis de riesgo, CO.8.2.1.	Menor
CO . 8 . 3 . 5	¿Se confina el fumar, comer, masticar y beber a áreas específicas separadas de los productos?	Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas específicas y nunca es permitido en áreas de manipulación o almacenamiento del producto (beber agua es una excepción).	Menor
CO . 8 . 3 . 6	¿Se encuentran claramente señalizadas las instrucciones de higiene en las instalaciones de proceso, para los trabajadores y las visitas?	Deben estar claramente señalizadas las principales instrucciones de higiene en las instalaciones de proceso.	Menor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>CO . 8 . 4</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>		
CO . 8 . 4 . 1	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a servicios limpios y lavados?	Los servicios deben estar en buen estado de higiene y no deben abrir directamente al área de proceso del producto, a no ser que la puerta tenga un mecanismo de cierre automático. El equipamiento de lavado de manos, con agua y jabón no-perfumado, debe estar accesible y cerca de los servicios.	Mayor
CO . 8 . 4 . 2	¿Hay instrucciones señalizadas claramente de que los trabajadores deban lavarse las manos antes de retomar al trabajo?	Las señales deben ser visibles y con instrucciones claras de que las manos deben ser lavadas antes de manipular productos, especialmente luego de utilizar los servicios, comer, etc.	Mayor
CO . 8 . 4 . 3	¿Hay vestuarios adecuados para los trabajadores?	Las instalaciones destinadas al cambio de vestimenta deben ser utilizadas para el cambio de vestimenta y de vestimenta externa de protección de acuerdo a lo requerido.	Recom.
CO . 8 . 4 . 4	¿Cuentan los vestuarios con casilleros o placares con llave para los trabajadores?	Los vestuarios deben contar con casilleros o placares bajo llave para proteger las pertenencias personales de los trabajadores.	Recom.
<b>CO . 8 . 5</b>	<b>Instalaciones en la Finca para el Manejo Poscosecha del Producto y/o Almacenamiento</b>		
CO . 8 . 5 . 1	¿Se limpian y mantienen las instalaciones de manejo poscosecha del producto y el equipo para prevenir la contaminación?	Las instalaciones de proceso del producto y el equipo (por ej las líneas de proceso y maquinaria, paredes, pisos, almacenes, palés, láminas de plástico, etc.), debe ser limpiado y/o mantenido para prevenir la contaminación de acuerdo a un plan de limpieza, y debe estar documentado.	Menor
CO . 8 . 5 . 2	¿Se mantienen los agentes de limpieza, lubricantes, etc. en un área designada, separada del café?	Los agentes de limpieza, lubricantes, etc. se mantienen en un área designada separada de la zona donde el café es procesado, para así evitar la contaminación química del producto.	Menor
CO . 8 . 5 . 3	En el caso de los agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan tener contacto con el café, ¿es aprobado su uso en la industria de los alimentos? ¿Se siguen correctamente las instrucciones de dosis a aplicar?	Hay documentación (por ej una mención específica en la etiqueta o informe técnico) que autoriza el uso en la industria de alimentos, de agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el café.	Menor
CO . 8 . 5 . 4	Las máquinas elevadoras y los otros medios de transporte, ¿se limpian y mantienen en buen estado y son del tipo adecuado para evitar contaminación provocada por emisiones de humo?	Los medios de transportes internos deben ser mantenidos para evitar la contaminación del producto, prestando especial atención a las emisiones de humo. Las máquinas elevadoras y otras carretillas deberían ser a propulsión eléctrica o a gas.	Recom.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
CO . 8 . 5 . 5	¿Se almacenan los restos de café y materiales de residuos en áreas designadas que, a su vez, son limpiadas y/o desinfectadas periódicamente?	Los restos de café y materiales de residuos se almacenan en áreas designadas que son limpiadas periódicamente para prevenir la contaminación del producto y esto debe estar documentado.	Menor
CO . 8 . 5 . 6	¿Se usan lámparas irrompibles o con mecanismo de protección sobre las áreas donde los productos son clasificados, pesados y almacenados?	Las bombillas o artefactos de luz suspendidos sobre el producto o el material utilizado en el manejo del producto, son antirrotura o están protegidos por un mecanismo para así prevenir la contaminación del café en caso de rotura.	Menor
CO . 8 . 5 . 7	¿Hay procedimientos documentados para la manipulación de vidrios y plásticos transparentes duros?	Hay procedimientos documentados para la manipulación de roturas de vidrios o plásticos transparentes duros en el área de manipulación, preparación y almacenamiento del producto.	Recom.
CO . 8 . 5 . 8	¿Se limpian y mantienen los materiales de embalado en condiciones de limpieza e higiene?	Los materiales de embalado (incluyendo cajas re-utilizables), previo a su uso, se almacenan en un área limpia e higiénica para prevenir la contaminación posterior del producto.	Menor
CO . 8 . 5 . 9	¿Está restringido el acceso de animales domésticos a las instalaciones?	El acceso de animales domésticos a las instalaciones se controla para prevenir la contaminación del producto.	Menor
<b>CO . 8 . 6</b>	<b>Control de Calidad</b>		
CO . 8 . 6 . 1	¿Existe un proceso de inspección documentado para asegurar el cumplimiento con la normativa de calidad definida?	Existe un proceso de inspección establecido para asegurar el proceso de los productos de acuerdo a las normativas de calidad establecidas.	Menor
CO . 8 . 6 . 2	¿Se mantienen y documentan los controles de temperatura y humedad (de ser aplicable) cuando el producto embalado es almacenado en el establecimiento?	Si el producto embalado es almacenado en el establecimiento, los controles de humedad y temperatura (de ser aplicable) deben ser mantenidos y documentados, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene.	Mayor
CO . 8 . 6 . 3	¿Se gestiona la rotación de existencias?	Debe gestionarse la rotación de existencias de tal manera de asegurar la máxima calidad y seguridad del producto.	Recom.
CO . 8 . 6 . 4	¿Existe un procedimiento para verificar el equipo de control de medición y temperatura?	El equipo utilizado para controlar los pesos y la temperatura debe ser verificado rutinariamente de acuerdo a la evaluación de riesgos.	Menor
<b>CO . 8 . 7</b>	<b>Control de Roedores y Pájaros</b>		
CO . 8 . 7 . 1	¿Se protegen adecuadamente todos los puntos de entrada de las edificaciones o equipamiento que pueda entrar en contacto con ellos, para prevenir el ingreso de roedores y pájaros?	Evaluación visual.	Menor
CO . 8 . 7 . 2	¿Existen planos del sitio mostrando los puntos de colocación de cebo y/o trampas?	Debe haber un plano del sitio con los puntos de ubicación de las trampas.	Menor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
CO . 8 . 7 . 3	¿Se colocan las trampas de tal manera de que otras especies que no son el objeto de dichas trampas, no tengan acceso a ellas?	Observación visual. Las especies para las cuales las trampas no están destinadas, no deben tener acceso ellas.	Menor
CO . 8 . 7 . 4	¿Se mantienen registros detallados de inspecciones de control de plagas animales y de las medidas necesarias tomadas?	Registros de inspecciones de control de plagas y plan(es) de actividades de seguimiento. El productor puede tener sus propios registros. Las inspecciones deben llevarse a cabo cuando haya evidencia de presencia de plagas. En el caso de bichos, el productor deberá tener un número de contacto de un controlador de plagas o evidencia de la capacidad del propio productor de controlar dichas plagas.	Menor
<b>CO . 8 . 8</b>	<b>Tratamiento Poscosecha: Método Húmedo (N/A SI NO SE UTILIZA METODO HUMEDO)</b>		
CO . 8 . 8 . 1	¿Hay evidencia de una gestión eficaz del agua en la unidad de proceso húmedo?	Existe evidencia disponible que demuestra una gestión eficaz del agua (equipo adecuado, reciclado, recirculación, filtrado, percolación). Sin la opción de N/A, excepto cuando no se utiliza el método húmedo.	Mayor
CO . 8 . 8 . 2	¿Es minimizado el uso de agua en el método húmedo?	Se mantienen registros que demuestran que hay un plan de gestión de agua eficaz para reducir el uso de agua durante todo el proceso del método húmedo. El agua utilizada para despulpar las cerezas y transportar la pulpa es minimizada, por ejemplo, a través del transporte por rosca sin fin y el transporte por gravedad con tamices, etc. Se cumple con toda legislación nacional, local o sectorial (Asociación de Café).	Menor
CO . 8 . 8 . 3	¿Es limpia el agua que ingresa a la unidad de proceso húmedo?	En caso de que el agua de la localidad no sea potable, se debe filtrar o tratar el agua utilizada para los procesos de despulpado, lavado y fermentación, antes de su ingreso al proceso para no introducir nuevos agentes contaminantes.	Mayor
CO . 8 . 8 . 4	¿Es minimizado el uso de agua en el proceso de despulpado o se recircula el agua?	El agua utilizada para despulpar las cerezas y transportar la pulpa es minimizada, a través del transporte por rosca sin fin y el transporte por gravedad con tamices, etc., o sino el agua es recirculada.	Recom.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
CO . 8 . 8 . 5	¿Son reutilizados los sólidos extraídos de los sistemas de filtro?	En la medida de lo posible, los sólidos extraídos de los filtros son reutilizados como compost/ fertilizante.	Recom.
CO . 8 . 8 . 6	¿Es tratada el agua contaminada a la salida de la unidad de proceso húmedo?	Se debe tratar el agua que sale de la unidad de proceso húmedo para minimizar su impacto a las fuentes de agua, o sea a través de la oxigenación o filtración. Se juzga la eficacia del tratamiento por la apariencia física del agua y por las señales visuales de contaminación. Se debe cumplir con toda legislación nacional y local. Sin la opción a N/A, excepto cuando no se utiliza el método húmedo.	Mayor
CO . 8 . 8 . 7	¿Durante el proceso de secado, es minimizado el contacto entre las cerezas de café y fuentes de contaminación fúngica?	* Se debe evitar el contacto directo con el suelo. * Los granos deben estar protegidos de la lluvia y la humedad. * Se debe dar vuelta el café regularmente durante el secado. * El contenido de humedad de los granos debe mantenerse en 12.5% máximo. * Debe mantenerse limpio el equipo y las instalaciones. Sin la opción de N/A, excepto cuando no se utiliza el método húmedo.	Menor
CO . 8 . 8 . 8	¿Durante el descascarillado y almacenamiento del café seco, se realiza una gestión adecuada de la humedad?	* Los granos, el pergamino y la cáscara deben ser almacenados por separado e identificados. * Los granos secos deben ser separados de los materiales descartados y deben ser identificados. * El café seco debe ser almacenado en almacenes a prueba de goteras. *El café seco debe ser colocado a 30 cm de las paredes, como mínimo. *Se deben utilizar bolsas limpias para almacenar los granos secos limpios. *El café embolsado no debe tener contacto con el piso en el almacén. Sin la opción de N/A, excepto cuando no se utiliza el método húmedo.	Menor
CO . 8 . 8 . 9	¿Se utilizan técnicas fiables para medir el porcentaje de humedad en los granos secos de café verde?	Hay evidencia de que las técnicas utilizadas para medir el porcentaje de humedad en los granos de café son fiables. Sin la opción de N/A, excepto cuando no se utiliza el método húmedo.	Mayor
CO . 8 . 8 . 10	Durante el proceso de carga y transporte de los granos de café secos, ¿se previene de que éstos se vuelvan a humedecer?	Los granos secos de café no deben ser cargados o descargados de los camiones cuando llueve. Los camiones deben estar limpios, secos, libre de olores, y no deben ingresar mojados a la unidad de proceso.	Menor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>CO . 8 . 9</b>	<b>Tratamiento Poscosecha: Método Seco (N/A SI NO SE UTILIZA METODO SECO)</b>		
CO . 8 . 9 . 1	¿Durante el proceso de secado, es minimizado el contacto entre las cerezas de café y fuentes de contaminación fúngica?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Se debe evitar el contacto directo con el suelo.</li> <li>* Los granos deben estar protegidos de la lluvia y la humedad.</li> <li>* Se debe dar vuelta el café regularmente durante el secado.</li> <li>* El contenido de humedad de los granos debe mantenerse en 12.5% máximo. * En el caso de alto contenido de humedad que favorece la contaminación fúngica, el grosor de la capa de cerezas debe ser lo suficientemente fina como para prevenir dicha contaminación.</li> <li>* Debe mantenerse limpio el equipo y las instalaciones.</li> </ul> Sin la opción de N/A, excepto cuando no se utiliza el método húmedo.	Menor
CO . 8 . 9 . 2	¿Durante el descascarillado y almacenamiento del café seco, se realiza una gestión adecuada de la humedad?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Los granos, el pergamino y la cáscara deben ser almacenados por separado e identificados.</li> <li>* Los granos secos deben ser separados de los materiales descartados y deben ser identificados.</li> <li>* El café seco debe ser almacenado en almacenes a prueba de goteras.</li> <li>*El café seco debe ser colocado a 30 cm de las paredes, como mínimo.</li> <li>*Se deben utilizar bolsas limpias para almacenar los granos secos limpios.</li> <li>*El café embolsado no debe tener contacto con el piso en el almacén.</li> </ul> Sin la opción de N/A, excepto cuando no se utiliza el método húmedo.	Menor
CO . 8 . 9 . 3	¿Se mide el porcentaje de humedad en los granos secos de café verde usando técnicas fiables?	Hay evidencia de que las técnicas utilizadas para medir el porcentaje de humedad en los granos de café son fiables. Sin la opción de N/A, excepto cuando no se utiliza el método seco.	Mayor
CO . 8 . 9 . 4	Durante el proceso de carga y transporte de los granos de café secos, ¿se previene que éstos se vuelvan a humedecer?	Los granos secos de café no deben ser cargados o descargados de los camiones cuando llueve. Los camiones deben estar limpios, secos, inodoros, y no deben ingresar mojados a la unidad de proceso.	Menor
<b>CO . 9</b>	<b>GESTION DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES: RECICLAJE Y REUTILIZACION</b>		
<b>CO . 9 . 1</b>	<b>Utilización de Subproductos del Café</b>		

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
CO . 9 . 1 . 1	Los subproductos del café, como ser la pulpa, la cascarilla, la cáscara y el pergamino, ¿podrán ser re-utilizados como fertilizante, acolchado ('mulch') o como fuente de energía?	Los subproductos del café podrán ser re-utilizados como fertilizante, acolchado ('mulch') o fuente de energía, o podrán ser vendidos. El pergamino podrá ser incinerado como fuente de energía para las máquinas de secado, o como cualquier otra fuente de energía. No podrá ser incinerado como residuo. Sin la opción de N/A.	Menor
<b>CO . 10</b>	<b>MEDIO AMBIENTE Y CONSERVACION</b>		
<b>CO . 10 . 1</b>	<b>Impacto Medioambiental de la Explotación</b>		
CO . 10 . 1 . 1	¿Está prohibida la deforestación de bosques Primarios y Secundarios?	La deforestación de Bosques Primarios es prohibida, mientras que sólo es permitido bajo un plan de gestión, cortar árboles de bosques primarios con justificación para uso doméstico. No es permitida la deforestación de Bosques Secundarios sin compensación o plan de recuperación. Sin la opción de N/A.	Mayor
CO . 10 . 1 . 2	¿Se lleva a cabo reforestación en aquellas áreas de la finca no adecuadas para la producción de café?	Se deben reforestar todas las áreas de la finca no adecuadas para la producción de café.	Recom.
CO . 10 . 1 . 3	¿Se conservan los núcleos de bosque?	Se deben conservar todos los núcleos de bosque no utilizados en las plantaciones de café.	Menor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
CO . 10 . 1 . 4	¿Se protegen y conservan las cuencas?	Todas las cuencas de la finca deberían ser protegidas y conservadas.	Recom.
CO . 10 . 1 . 5	¿Se utilizan las especies nativas de árboles como sombra para el cafetal?	Las especies nativas de árboles son las preferidas como sombra para el cafetal.	Menor
CO . 10 . 1 . 6	¿Dentro de lo posible se plantan especies nativas de árboles dentro y alrededor de la plantación de café, para obtener fruta, madera y un hábitat para la flora y fauna?	Se debería plantar especies nativas de árboles dentro y alrededor de la plantación de café, para obtener fruta, madera y un hábitat para la flora y fauna, especialmente cuando las plantaciones de café no tienen sombra.	Recom.
CO . 10 . 1 . 7	¿Se deja crecer vegetación nativa a lo largo de los arroyos?	Se deja crecer vegetación nativa a lo largo de los arroyos para controlar la erosión, como filtro natural de agroquímicos, y para proteger la flora y fauna.	Menor
CO . 10 . 1 . 8	¿Se toman medidas para proteger las especies amenazadas y el hábitat, inclusive restringiendo la caza y la recolección con fines comerciales de flora y fauna?	Se deben establecer medidas efectivas para restringir la caza o la recolección de flora y fauna con fines comerciales.	Menor
CO . 10 . 1 . 9	Si la finca se encuentra a menos de 2 kilómetros de un parque público o de una reserva, ¿se puede demostrar que el productor mantiene comunicación con las autoridades del parque público o de la reserva?	Toda finca que se encuentre a menos de dos kilómetros de un parque público o de una reserva, debe mantener abierto los canales de comunicación con las autoridades del parque; y la finca, por su ubicación o por la actividad que en ella se realiza, no debe estar expuesta a acciones legales.	Recom.
CO . 10 . 1 . 10	¿Se encuentran claramente identificadas, delimitadas y preservadas las áreas con significativo valor ecológico, social, cultural o religioso?	Las áreas con significativo valor ecológico, social, cultural o religioso se encuentran claramente identificadas, delimitadas y preservadas.	Recom.
<b>CO . 10 . 2</b>	<b>Uso de Energía</b>		
CO . 10 . 2 . 1	¿Se ha establecido un plan para vigilar el uso de energía?	Se ha establecido un sistema para medir el uso de energía. Sin la opción de N/A.	Menor
CO . 10 . 2 . 2	¿Puede la finca, grupo de fincas (que cumplen con la normativa), o la unidad de beneficio, demostrar que ha tomado medidas tendientes a conservar u optimizar el uso de energía en actividades intensivas en energía?	Existe documentación que demuestra un uso eficiente de la energía durante todo el proceso de tratamiento poscosecha.	Menor
CO . 10 . 2 . 3	¿Se ha establecido un plan de acción para vigilar el ahorro energético?	Se ha establecido un sistema para medir el ahorro energético, reduciendo el consumo y sustituyendo las fuentes de energía no-renovables, por fuentes de energía renovables.	Recom.
CO . 10 . 2 . 4	¿Se usa la energía solar, dentro de lo posible, en el proceso de secado del café?	Dentro de lo posible, y cuando lo permita el clima, el uso de energía solar es lo preferido. Sin la opción de N/A.	Menor

VERSION EN CASTELLANO (en caso de duda, por favor consulte la versión en inglés)

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
CO . 10 . 2 . 5	En caso de utilizar madera como fuente de energía en el secado del café, ¿la madera proviene de arboledas o de la poda gestionada dentro de la propia finca? ¿Se presciende de utilizar madera de bosques nativos, bosques públicos, cuencas o áreas protegidas?	En el caso de utilizar madera como combustible en el secado del café, la misma debe provenir de arboledas o de la poda gestionada dentro de la finca, y no de bosques nativos, bosques públicos, cuencas o áreas protegidas.	Menor
<b>CO . 11</b>	<b>FORMULARIO DE RECLAMACIONES</b>		
CO . 11 . 1	¿Se ha establecido un sistema por el cual se conservan muestras representativas de lotes de café verde (con códigos de referencia), para ser analizadas en caso de una reclamación?	Se ha establecido un sistema por el cual se conservan muestras representativas de lotes de café verde (con códigos de referencia), para ser analizadas para detectar residuos químicos, en caso de una reclamación. Dichas muestras deben ser conservadas como mínimo un año. Sin la opción de N/A.	Mayor

VERSION EN CASTELLANO (en caso de duda, por favor consulte la versión en inglés)

**REGISTRO DE ACTUALIZACIONES DE EDICION**

<b>Versión Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento</b>	<b>Reemplaza</b>	<b>Documento reemplazado queda sin efecto</b>	<b>Nuevo documento entra en vigor</b>	<b>Descripción de modificaciones realizadas</b>
3.0-1_Sep07	3.0_Mar07	30-Sep-07	30-Sep-07	Se reemplaza término manipulación y embalaje por proceso o procesado: puntos 8.3.6, 8.4.1, 8.5.1, 8.5.2 y 8.6.1

1. Por información más detallada acerca de las modificaciones realizadas, por favor contáctese con el Secretariado de GLOBALGAP y solicite el documento Historial.
2. Cuando los cambios no afectan la acreditación de la normativa, la versión permanecerá siendo "3.0" y la actualización de la versión será señalada con un "-x".
3. Cuando los cambios sí afectan la acreditación de la normativa, el nombre de la versión será cambiado a "3.x".