

BỘ NGUYÊN TẮC MÔ ĐUN CACAO

Phiên bản 1.1





Trung tâm Đào tạo UTZ:
www.utz.org/resource-library

Tài liệu này được dịch từ tiếng Anh. Nếu có bất kỳ sự nghi ngờ nào về tính chính xác của các thông tin trong tài liệu, vui lòng tham khảo phiên bản gốc bằng tiếng Anh tại www.utz.org

Mọi ý kiến đóng góp vui lòng gửi đến:

coffeecertification@utz.org

cocoacertification@utz.org

teacertification@utz.org

hazelnutcertification@utz.org

Hoặc qua đường bưu điện:
Phòng Tiêu chuẩn và Chứng nhận
UTZ
De Ruyterkade 6 bg
1013 AA Amsterdam
The Netherlands

© UTZ 2015

Không phần nào của ấn phẩm này được phép sao chép, lưu trữ trong hệ thống có thể truy xuất, hoặc chuyển thành bất kỳ dạng nào hay bởi bất kỳ cách nào, điện tử, cơ học, sao chụp, ghi âm hay cách nào khác mà không có thẩm quyền tuyệt đối.

Giới thiệu

Mô đun Cacao được sử dụng cùng với Bộ nguyên tắc chung bởi các nhà sản xuất và các nhóm sản xuất cacao muốn chứng nhận Bộ nguyên tắc. Mô đun chứa các yêu cầu áp dụng cho sản xuất Cacao đến khi hạt Cacao được phơi/sấy khô.

Cột áp "Áp dụng với" chỉ rõ tiêu chí áp dụng cho nhóm hoặc thành viên nhóm đối với chứng nhận nhóm, Bộ nguyên tắc chung cho chứng nhận nhóm. Nhà sản xuất Cacao chứng nhận Bộ nguyên tắc đối với chứng nhận đơn lẻ phải tuân thủ với tất cả các điểm kiểm soát trong Mô đun.

Nếu có mâu thuẫn giữa yêu cầu trong Bộ Nguyên tắc Chung và yêu cầu trong Mô đun, yêu cầu trong Mô đun được ưu tiên cao hơn.

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
PHẦN B – THỰC HÀNH CANH TÁC							
Duy trì vườn cây							
CO.B.1	Có ít nhất 12 cây che bóng trên một hecta được duy trì và phân bố đều trên các lô Cacao.	M					Số cây đủ phù hợp được trồng để cuối cùng có được 12 cây trưởng thành trên một hecta. Những cây mới trồng được chăm sóc và là loài không xâm lấn, và/hoặc cố định đạm và/hoặc có dinh dưỡng cao và cung cấp tán che tối ưu (khi cây trưởng thành). Cây che bóng có thể được sử dụng cho nhiều mục đích khác nhau (ví dụ: lấy gỗ hoặc trái), miễn là số lượng 12 cây trên 1 ha được duy trì.
CO.B.2	Các thành viên nhóm tiếp cận được để có đủ hạt giống cây che bóng hoặc cây giống để đáp ứng nhu cầu của họ. Nếu họ không tự cung cấp được thì cần có chương trình phân phối giống.	G					
Chế biến sau thu hoạch							
CO.B.3	Cacao được lên men theo cách phù hợp với thời gian yêu cầu.	G + M					Nếu khuyến cáo quốc gia không có hoặc không tối ưu thì các khuyến cáo kỹ thuật từ các nguồn khác (ví dụ: từ cán bộ khuyến nông, chuyên gia nông nghiệp, hỗ trợ kỹ thuật) được áp dụng.
CO.B.4	Cacao hạt được phơi khô theo cách ngăn chặn bị nhiễm bẩn từ khói, nhiên liệu, mùi hoặc các nguồn khác làm ảnh hưởng đến chất lượng.	G + M					Khuyến khích các phương pháp cho phép sấy thông gió.

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
CO.B.5	Cacao hạt được phơi khô ở độ ẩm thích hợp.	G					Độ ẩm dao động từ 7.5% - 8% hoặc đáp ứng quy định quốc gia và/hoặc yêu cầu của khách hàng.
CO.B.6	Có các biện pháp nhằm ngăn chặn hạt Cacao bị ướt trong quá trình bốc vác, lưu kho và vận chuyển.	G + M					
CO.B.7	Cacao được chấp nhận không có tạp chất, mùi lạ, hạt lỗi. Cacao đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng quốc gia hoặc các yêu cầu hợp đồng khác.	G					<p>Các hạt lỗi như:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hạt bị dẹp - Hạt teo lép - Hạt có màu đen - Hạt bị mốc - Hạt bị sâu hại <p>Các yêu cầu hợp đồng như:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mùi vị - Tính đồng nhất của kích cỡ hạt - Độ ẩm - Số lỗi

	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
Tổng điểm kiểm soát bắt buộc trên năm	4	7	7	7
Tổng số điểm kiểm soát bổ sung trên năm	3	0	0	0
Số điểm kiểm soát bổ sung phải tuân thủ trên năm	0	0	0	0
Tổng số điểm kiểm soát phải tuân thủ trên năm	4	7	7	7