

CÓDIGO DE CONDUTA MÓDULO CHÁ

Versão 1.1



Cópias e traduções deste documento estão disponíveis em formato eletrônico no site da UTZ Certified:
www.utzcertified.org

Este documento foi traduzido do Inglês. Se houver dúvidas em relação à eficiência da tradução, utilize a versão em inglês para referência, uma vez que ela é a versão oficial deste documento. O documento em inglês está disponível em: www.utzcertified.org

Por favor, envie os seus comentários ou sugestões para:

coffeecertification@utz.org

cocoacertification@utz.org

teacertification@utz.org

hazelnutcertification@utz.org

Ou por correio para:

UTZ Certified

Standard and Certification Department

De Ruyterkade 6 bg

1013 AA Amsterdam

The Netherlands

© UTZ Certified 2015

Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, armazenada em um sistema de recuperação ou ser transmitida em nenhum formulário ou por nenhum meio, eletrônico, mecânico, fotocópia, gravado ou de outra maneira, sem referência completa.

Introdução

O Módulo de Chá é usado juntamente com o Código Núcleo e inclui os requisitos aplicáveis à todas as atividades da cadeia de suprimento até o processamento de folhas verdes em chá pronto.

Este módulo é usado por todos os produtores e grupos de produtores (com ou sem fábrica própria) de chá que desejam obter a certificação do Código de Conduta UTZ Certified. Também se aplica aos agentes que processam as folhas verdes em chá pronto para consumo não tendo produzido as mesmas, mas comprando folhas verdes certificadas UTZ de produtores ou grupos de produtores certificados UTZ.

Dependendo das atividades que desempenham os produtores/grupos de produtores verificam quais os pontos de controle que a eles se aplicam. Os temas podem especificar à quais atividades o ponto de controle se aplica, em outros casos a aplicabilidade é indicada no ponto de controle em si ou no esclarecimento para cumprimento.

Exemplo 1 - Para produtores ou grupos de produtores que não processam as folhas, os pontos de controle no tema "Processamento" não são aplicáveis.

Exemplo 2 - Para agentes que realizam o processamento de folhas frescas, não as tendo produzido, mas as comprando de produtores ou grupos de produtores certificados UTZ, o ponto de controle TE.B.1 que está relacionado com a colheita de folhas de chá verde não se aplica.

A coluna "Aplicável a" indica se o ponto de controle se aplica ao grupo e/ou membro do grupo para grupos certificados sob o Código Núcleo para a certificação em grupo. Os produtores de chá certificados sob o Código Núcleo para certificação individual devem cumprir todos os pontos de controle aplicáveis, no respectivo Módulo.

Se houver alguma contradição entre o que é requerido no Código Núcleo e o que é requerido neste Módulo, o requerimento ou interpretação no Módulo deverá prevalecer.

Definições

<p>Agente da Cadeia de Suprimento (SCA)</p>	<p>Uma entidade que opera dentro da cadeia de suprimento UTZ e não é um produtor/grupo de produtores.</p> <p>Ex. um SCA é uma instalação de processamento que está comprando folhas verdes de um produtor/grupo de produtores certificados UTZ.</p>
<p>Anúncio de Compra</p>	<p>Transação no sistema de rastreabilidade da UTZ Certified (GIP).</p> <p>Quando um primeiro comprador compra chá pronto de um produtor/grupo de produtores e ele possui a autorização para registrar as transações no GIP em nome desse produtor/grupo de produtores, então o primeiro comprador realiza um anúncio de compra. Um formulário de Autorização de Usuário em Nome assinado por ambas as partes é necessário para realizar essa transação.</p>

Anúncio de Venda	<p>Transação no sistema de rastreabilidade da UTZ Certified (GIP).</p> <p>Quando um produtor/grupo de produtores ou um agente que transforma folhas verdes em chá pronto vende esse chá pronto para outro agente, é realizado um anúncio de venda.</p>
Atividade de Estoque	<p>Qualquer atividade, excluindo anúncios de venda ou compra e confirmações de compradores, realizadas no estoque de produto certificado UTZ de um membro. Atividades de estoque incluem "Converter", "Rebaixar", "Remover" e "Rastrear".</p>
Autorização de Usuário em Nome	<p>Autorização assinada por um fornecedor (produtor/grupo de produtores) e um primeiro comprador que autoriza o primeiro comprador a registrar vendas no GIP em nome do produtor/grupo de produtores.</p>
Chá Pronto	<p>Termo usado para descrever o produto chá desidratado que é obtido através de uma variedade de diferentes atividades de processamento de folhas frescas. Dentro do GIP, os distintos tipos de chá pronto são: chá verde, chá preto CTC, chá preto ortodoxo, chá preto STP (LTP), chá amarelo, chá branco, chá oolong, chá pu'er raw e chá pu'er maduro.</p>
Confirmação do Comprador	<p>Confirmação de uma compra de um produto UTZ no GIP.</p>
Converter	<p>Atividade de estoque no sistema de rastreabilidade da UTZ Certified (GIP).</p> <p>Quando chá pronto é transformado em chá descafeinado, o SCA realiza uma atividade de conversão no estoque.</p>
Declaração retroativa	<p>Quando um produto é declarado como certificado UTZ num estágio posterior que a venda/compra inicial do produto, ou após o vencimento de uma licença. No caso do fornecedor ou comprador não mais possuir uma licença válida, uma requisição para uma declaração retroativa deve ser enviada à UTZ Certified, e condições podem se aplicar para que isso seja aceito.</p> <p>Ex. um primeiro comprador compra produto UTZ em 1º de Abril, e recebe sua primeira auditoria de certificação em 1º de Junho. O certificado e a licença começam no dia 15 de Junho. Uma vez que o primeiro comprador está com uma licença ativa em 15 de Junho, eles podem retroativamente declarar os volumes comprados como UTZ em 1º de Abril.</p>
Misturar	<p>Atividade de estoque no sistema de rastreabilidade da UTZ Certified (GIP).</p> <p>Quando um Agente da Cadeia de Suprimento (SCA) mistura chá (no nível de rastreabilidade Identidade Preservada) de diferentes produtores/grupos de produtores, ele realiza uma atividade de estoque de mistura. O volume misturado vai conservar informações dos nomes dos produtores e seus respectivos volumes incluídos na mistura.</p>
Primeiro Comprador	<p>O Agente da Cadeia de Suprimento que é o primeiro comprador do produto certificado UTZ. O primeiro comprador adquire um produto de um produtor/grupo de produtores que certificado em relação ao Código de Conduta UTZ Certified.</p>

Rebaixar	Atividade de estoque no sistema de rastreabilidade da UTZ Certified (GIP). Quando um Agente da Cadeia de Suprimento (SCA) deseja rebaixar o nível de rastreabilidade (de Identidade Preservada para Segregação) de uma certa quantidade de chá pronto sem seu estoque, ele realiza um rebaixamento.
Transações	Transações comerciais de produto certificado UTZ negociados no GIP. Inclui "anúncios de venda", "anúncios de compra" e "confirmações de compradores".

PC #	Ponto de controle	Aplicável	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
BLOCO B - PRÁTICAS AGRÍCOLAS							
Colheita							
TE.B.1	As folhas são arrancadas e colhidas no momento adequado para otimizar a qualidade e a saúde da produção.	G+M					As folhas são colhidas e entregues na fábrica, no mesmo dia, de preferência num espaço de até 6 horas.
Pós-colheita							
TE.B.2	São implementadas medidas para evitar a compactação e o esmagamento das folhas verdes.	G+M					As medidas incluem, pelo menos: - Estabelecer um peso máximo por saco de coleta, - Evitar o amontoamento e o excesso de embalagem, - Usar material de embalagem que permita o arejamento, e - Um procedimento para o transporte correto.
Processamento							
TE.B.3	Estão em vigor regras e padrões para o cálculo de deduções de peso, incluindo uma dedução máxima.	G					Por exemplo, no caso de folhas molhadas.
TE.B.4	É realizado um controle de qualidade regular (incluindo, por exemplo, a contagem de folhas), quando as folhas são entregues na unidade de processamento.	G					Estão disponíveis registros desse controle de qualidade.
TE.B.5	São implementadas medidas para evitar a contaminação do chá durante o armazenamento e processamento.	G+M					As medidas incluem, pelo menos: - Impedir o acesso de animais, e - Prevenir a contaminação por fumaça.

PC #	Ponto de controle	Aplicável	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
TE.B.6	Todos os equipamentos que entram em contato direto com o chá são regularmente desinfetados com vapor ou água com desinfetante, para evitar contaminação microbiana.	G					Os equipamentos incluem, por exemplo, mesas rolantes, máquinas CTC, pisos ou bandejas de fermentação e o chão.
TE.B.7	É evitada a contaminação por produtos de limpeza, lubrificantes e outras substâncias que possam entrar em contato com o chá durante o processamento.	G					Apenas agentes de limpeza de grau alimentar são utilizados. Agentes de limpeza, lubrificantes e outras substâncias tem sua utilização de acordo com as instruções do rótulo.
TE.B.8	Estão em vigor Boas Práticas para todo o processamento de chá. É estabelecido e implementado um gráfico do fluxo do processamento que indica quais as melhores condições (incluindo temperatura e tempo) para cada atividade. A umidade relativa é monitorada e controlada para evitar a absorção de umidade excessiva na classificação e embalagem. Nos umidificadores, se utiliza água potável para evitar contaminação.	G					
TE.B.9	Para o processamento do chá verde: -A vaporização das folhas verdes é realizada sob a carga, temperatura e combinação de tempo ideal; -O enrolamento é realizado sob a carga, velocidade e combinação de tempo ideal; -A secagem do enrolamento é realizada sob a carga, temperatura e combinação de tempo ideal, para melhorar a qualidade e otimizar o uso de energia; -A classificação e embalagem são realizadas sob uma temperatura ideal e umidade relativa adequada.	G					As manchas de fumaça são evitadas no momento da vaporização e da secagem do rolo. Estão disponíveis registros de tempo de enrolamento, temperatura e umidade relativa do ar.

PC #	Ponto de controle	Aplicável	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
TE.B.10	Para o processamento do chá preto: -o emurchecimento é realizado sob a carga, temperatura, umidade relativa e combinação de tempo ideais, para garantir o emurchecimento físico e químico ideal das folhas de chá em condições higiênicas; -o enrolamento e a ruptura do rolo são realizados sob a carga, velocidade e combinação do tempo ideais; -a fermentação é realizada sob condições de higiene para evitar a contaminação microbiana e obter um chá de qualidade; -a secagem é realizada sob uma temperatura e combinação de tempo ideais para melhorar a qualidade e otimizar o uso de energia; -a classificação e embalagem são realizadas sob uma combinação de temperatura e umidade relativa ideais.	G					Os parâmetros do ar (volume, temperatura, umidade relativa) e tempo para o emurchecer são seguidos como indicado no gráfico do fluxo de processamento. Para garantir que o produto final cumpre com os requisitos de qualidade, as taxas de carga das folhas verdes nos tabuleiros são monitoradas, bem como a carga das folhas murchas nos rolos.
TE.B.11	São tomadas medidas para minimizar o risco de corpos estranhos (por exemplo, pedras e pedaços de metal/plástico/vidro) no chá.	G					É implementado um processo de peneiração ou uma ponte aérea para as folhas murchas antes do enrolamento, bem como durante a triagem final e classificação.
TE.B.12	Durante o processamento é utilizada somente água limpa.	G					Apenas água potável (ou água declarada como adequada pelas autoridades competentes) é utilizada, caso água ou vapor entrem em contato com o chá durante o processamento.
TE.B.13	Devem ser conservadas amostras representativas de lotes de chá durante pelo menos um ano, a serem analisadas em caso de qualquer reclamação.	G					
TE.B.14	A qualidade do chá é regularmente avaliada por pessoal qualificado e são mantidos registros que fazem referência a determinados lotes.	G					
TE.B.15	Todos os trabalhadores usam roupas de proteção adequadas à operação realizada, de forma a se evitarem contaminações.	G					O vestuário de proteção (por exemplo, batas, aventais, mangas, luvas) é regularmente limpo ou trocado para evitar contaminação cruzada.

PC #	Ponto de controle	Aplicável	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
TE.B.16	Os trabalhadores tem acesso a banheiros limpos e espaços para a lavagem das mãos nas proximidades do seu trabalho. Os banheiros são mantidos em bom estado de higiene e as portas não se abrem diretamente para a área onde o chá é tratado, a menos que sejam portas que se fechem automaticamente.	G					
Declarações no GIP							
TE.B.17	Todas as compras de folhas verdes UTZ Certified, incluindo o prêmio, são registradas no Portal Good Inside (GIP). Registros dessas transações e atividades de estoque são mantidos com a identificação de transações do GIP.	G					Transações e atividades de estoque incluem: - anúncios de venda - anúncios de compra - confirmação de compradores - converter - misturar - rebaixar.
TE.B.18	Quando o chá é declarado como certificado UTZ, o produtor/grupo de produtores e o primeiro comprador devem acordar em uma forma de pagamento (abrangendo valores e tempo) em que o prêmio UTZ deve ser pago ao produtor/grupo de produtores. Isso também se aplica quando o chá é declarado como certificado UTZ num estágio posterior na cadeia de suprimento. O prêmio UTZ é livre de quaisquer deduções por amortização ou pré-financiamento de bens e serviços.	G					Prova de pagamento reconhecida pelo produtor/grupo de produtores do recebimento do Prêmio está disponível.
TE.B.19	Quando o chá é declarado como sendo UTZ Certified retroativamente, o anúncio de venda ou compra deve ser (retroativamente) registrado no Portal Good Inside (GIP).	G					

PC #	Ponto de controle	Aplicável	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
TE.B.20	Primeiros compradores que detêm direitos de usuário em nome para uma conta no GIP de um produtor/grupo de produtores devem informar seus fornecedores de todos os anúncios de compras (incluindo o volume) realizados, e fornecer as confirmações das transações geradas no GIP em até duas semanas após a transação ter sido confirmada.	G					
BLOCO C - CONDIÇÕES DE TRABALHO E DE VIDA							
Saúde e segurança							
TE.C.21	As áreas de processamento estão bem ventiladas e são tomadas medidas para reduzir o ruído e poluição por poeira.	G					
TE.C.22	Existem saídas de emergência suficientes e funcionando corretamente. Também existem equipamentos de combate a incêndios nas áreas de processamento. Existe no local um sistema de detecção de incêndios e são mantidos exercícios regulares para o combate dos mesmos.	G					São efetuados regularmente testes dos equipamentos de combate a incêndios e esses registros estão disponíveis. As saídas de emergência são fáceis de abrir e estão claramente identificadas.
BLOCO D - MEIO AMBIENTE							
Resíduos e energia							
TE.D.23	As águas residuais da fábrica são tratadas de modo a evitar a contaminação dos ecossistemas naturais.	G					

PC #	Ponto de controle	Aplicável	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
TE.D.24	<p>Existem medidas para manter e testar a eficiência do uso de energia no sistema de geração de ar quente dos secadores.</p> <p>Existe uma sucção de ar adequada para os radiadores quando existem sistemas de caldeira/radiador sendo utilizados.</p>	G					<p>As medidas incluem, por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controle da combustão - Uso adequado de combustível - Isolante para minimizar as perdas de calor, tais como vedação de fugas de fumaça nos tubos de troca de calor - Garantir uma ventilação adequada nas instalações - Evitar o entupimento das redes e que os radiadores estejam cobertos com algodão/resíduos provenientes do chá - "Testes de fumaça"

	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4
Total de pontos de controle mandatórios, por ano	13	21	23	24
Total de pontos de controle adicionais, por ano	11	3	1	0
Número de pontos adicionais a se cumprir, por ano	0	0	0	0
Total de pontos de controle a se cumprir, por ano	13	21	23	24