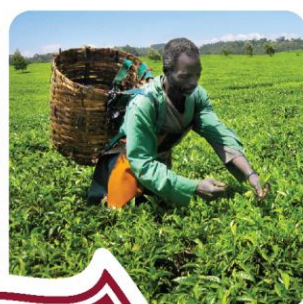


# CÓDIGO DE CONDUCTA MÓDULO DE TÉ

Versión 1.1



Copias y traducciones de este documento están disponibles en formato electrónico en la página web de UTZ:

[www.utz.org](http://www.utz.org)

Este documento está traducido de la versión en inglés. Si existe alguna duda relacionada con la precisión de la información en el documento, por favor consulte la versión en inglés, la cual es la oficial y es la que rige.

Estase encuentra en [www.utz.org](http://www.utz.org)

Sus comentarios o sugerencias puede enviarlas a:

[teacertification@utz.org](mailto:teacertification@utz.org)

O por correo postal a:

UTZ

Departamento de Estándares y Certificaciones

De Ruyterkade 6 bg

1013 AA Amsterdam

The Netherlands

© UTZ 2015

Ninguna sección de esta publicación puede ser reproducida, almacenada en un sistema de recuperación de archivos, o transmitida de manera alguna ni por medio alguno, ya sea electrónico, mecánico, de grabación, fotocopia, o cualquier otro sin el permiso correspondiente.

# Introducción

El Módulo de Té debe ser utilizado en conjunto con el Código de Conducta General e incluye los requerimientos aplicables a todas las actividades de la cadena de suministro y actividades de procesamiento de las hojas de té verdes hasta la producción de té para consumo.

Este Módulo es utilizado por todos los productores de té/ grupos de productores (con o sin su propia fábrica) que deseen obtener la certificación de Código de Conducta. También aplica a aquellos que procesan hojas de té verdes para obtener té para consumo y que no producen hojas de té verdes pero que las compran de productores o grupos de productores certificados UTZ.

Dependiendo de las actividades que realicen, los productores y grupos de productores evalúan cuáles puntos de control les aplican. Los nombres de las secciones especifican la actividad para la cual aplica el punto de control, en otros casos la aplicabilidad es indicada en el mismo punto de control o en la aclaración para el cumplimiento.

Ejemplo 1: para productores o grupos de productores que no realizan el procesamiento de hojas de té verdes, los puntos de control de la sección "Procesamiento" no son aplicables.

Ejemplo 2: para los actores que llevan a cabo el procesamiento de hojas de té frescas y que no las producen pero las compran de productores o grupos de productores certificados UTZ, el punto de control TE.B.1 relacionado con la cosecha de hojas de té verdes no es aplicable.

La columna "Aplicable a" indica si el punto de control aplica al grupo y/o al miembro del grupo certificado con el Código General para grupos. Por su parte, los productores de té certificados con el Código General para fincas individuales y/o multisitio deben cumplir con todos los puntos de control en el Módulo que apliquen a sus actividades.

Si hay contradicciones entre lo que es requerido en el Código General y lo que se requiere en los Módulos, los requisitos del Módulo son los que aplican.

## Definiciones

<b>"Autorización a nombre del usuario"</b>	Autorización firmada por el proveedor (productor o grupo de productores) y el primer comprador que autoriza el registrar transacciones en el GIP a nombre del productor o grupo de productores.
<b>Actividad de reservas</b>	Cualquier actividad, excluidos los anuncios de venta o de compra y las confirmaciones del comprador, realizada en las reservas de producto UTZ pertenecientes a un miembro. Las actividades de reservas incluyen: "Convertir", "Degradar", "Mezclar", "Remover" y "Rastrear".
<b>Actor de la cadena de suministro</b>	Una entidad que opera dentro de la cadena de suministro UTZ y que no es un productor ni un grupo de productores. Por ejemplo: un ACS es una planta de procesamiento que está comprando hojas de té verdes de un productor o grupo de productores certificado UTZ.
<b>Anuncio de compra</b>	Transacción realizada en el sistema de trazabilidad de UTZ (GIP).  Cuando un primer comprador adquiere té de un productor o grupo de productores y ellos han recibido la autorización para registrar transacciones en el GIP a nombre del productor o grupo de productores, el primer comprador realiza un anuncio de compra. El formato de autorización a nombre del usuario firmado por ambas partes se requiere para realizar esta transacción.
<b>Anuncio de venta</b>	Transacción realizada en el sistema de trazabilidad de UTZ (GIP).
<b>Bajar de categoría</b>	Actividad de reservas en el sistema de trazabilidad UTZ (GIP).  Cuando un Actor de la Cadena de Suministro (ACS) desea disminuir el nivel de trazabilidad (de Identidad Preservada a Segregación) de un volumen determinado de té para consumo en sus reservas, realizan la transacción <i>bajar de categoría</i>
<b>Confirmación del comprador</b>	Confirmación de una compra de producto UTZ en el GIP.
<b>Conversión</b>	Actividad de reservas en el sistema de trazabilidad UTZ (GIP).  Cuando el té para consumo es procesado a té descafeinado, el ACS está realizando la actividad de reserva <i>conversión</i> .
<b>Mezcla</b>	Actividad de reservas en el sistema de trazabilidad de UTZ (GIP).  Cuando un ACS mezcla té para consumo (a nivel de Identidad Preservada) de diferentes productores o grupos de productores, realizan la transacción <i>mezcla</i> . El volumen mezclado conserva la información del productor o los productores, incluyendo sus nombres y sus respectivos volúmenes.
<b>Primer comprador</b>	El ACS que es el primer comprador del producto UTZ. El primer comprador compra producto de un productor o grupo de productores que se encuentran certificados con el Código de Conducta UTZ.

<p><b>Reclamación retroactiva</b></p>	<p>Cuando un producto es reclamado como certificado UTZ en una etapa tardía con respecto a la venta o compra inicial del producto, o después de que expiró la licencia. En el caso de que el proveedor o el comprador no cuenten más con una licencia válida, se debe aplicar a la reclamación retroactiva ante UTZ, siendo posible que apliquen ciertas condiciones para que se acepte dicha reclamación.</p> <p>Por ejemplo: el primer comprador adquiere producto UTZ el 1ro de Abril y recibe su primera auditoria de certificación el 1ro de Junio. El certificado y la licencia se hacen vigentes a partir del 15 de Junio. Una vez que el primer comprador cuenta con una licencia activa el 15 de Junio, es posible que reclamen retroactivamente el volumen de producto UTZ comprado el 1ro de Abril.</p>
<p><b>Té para consumo</b></p>	<p>Término empleado para describir el producto hecho a base de hojas secas de té que se obtiene a través de un rango de actividades de procesamiento de hojas de té frescas. Dentro del GIP los diferentes tipos de té para consumo son: te verde, té negro CTC, té negro ortodoxo, té negro STP (LTP), té amarillo, té blanco, té oolong, té pu'er crudo y té pu'er maduro .</p>
<p><b>Transacciones</b></p>	<p>Transacciones comerciales de un producto certificado UTZ comercializado en el GIP. Incluye los anuncios de venta, los anuncios de compra y las confirmaciones del comprador.</p>

PC #	Punto de Control	Aplicable a	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Aclaración para cumplimiento
<b>BLOQUE B - PRÁCTICAS AGRÍCOLAS</b>							
<b>Cosecha</b>							
TE.B.1	Las hojas son recolectadas en el momento adecuado para optimizar la calidad y salubridad del cultivo.	G+M					Las hojas son recolectadas y enviadas a la fábrica en el mismo día, preferiblemente en un margen de 6 horas.
<b>Poscosecha</b>							
TE.B.2	Se implementan medidas para evitar la compactación y aplastamiento de las hojas verdes.	G+M					Las medidas incluyen como mínimo: -definir un peso máximo por saco en la recolección -evitar el apilamiento y empacar de más - usar material de empaque que permita la ventilación, y - un procedimiento para el transporte correcto.
<b>Procesamiento</b>							
TE.B.3	Se cuenta con normas para el cálculo de deducciones de peso, incluyendo una deducción máxima.	G					Por ejemplo, en caso de hojas mojadas.
TE.B.4	Se realizan controles de calidad frecuentes, incluyendo por ejemplo conteo de hojas, cuando las hojas son enviadas a la unidad de procesamiento.	G					Los registros de este control de calidad están disponibles.
TE.B.5	Se implementan medidas para evitar la contaminación del té durante el almacenamiento y procesamiento.	G+M					Las medidas incluyen al menos: - evitar el ingreso de animales, y - evitar la contaminación con humo.
TE.B.6	Todos los equipos que tienen contacto directo con el té, son desinfectados regularmente con vapor o con agua con desinfectante para evitar la contaminación microbiana.	G					Entre los equipos se incluyen las mesas de enrollado, máquinas de CTC, pisos o bandejas de fermentación y el piso.
TE.B.7	Se evita la contaminación con limpiadores, lubricantes y otras sustancias que puedan entrar en contacto con el té durante el procesamiento.	G					Sólo se usan limpiadores, lubricantes u otras sustancias de grado alimenticio, y se usan de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta.

PC #	Punto de Control	Aplicable a	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Aclaración para cumplimiento
TE.B.8	<p>Para todo el procesamiento del té, se cuenta con buenas prácticas.</p> <p>Se establece e implementa un diagrama del proceso que indica las condiciones óptimas (incluyendo temperatura y tiempo) para cada actividad.</p> <p>La humedad relativa es monitoreada y controlada para evitar una excesiva absorción de humedad en la clasificación y empaque.</p> <p>Se usa agua potable en los humidificadores para evitar la contaminación.</p>	G					
TE.B.9	<p>En el procesamiento del té verde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-la vaporización/tostado de las hojas verdes se realiza con una combinación óptima de carga, temperatura y tiempo;</li> <li>-el enrollado se realiza con una combinación óptima de carga, velocidad y tiempo;</li> <li>- el secado rotatorio se realiza bajo una combinación óptima de carga, temperatura y tiempo para mejorar la calidad y optimizar el uso de energía;</li> <li>-la clasificación y empaque se realizan con una combinación óptima de temperatura y humedad relativa.</li> </ul>	G					<p>Se evita la contaminación con humo al momento del tostado y secado rotatorio.</p> <p>Los registros de tiempo de rotación, temperatura y humedad relativa, se encuentran disponibles.</p>

PC #	Punto de Control	Aplicable a	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Aclaración para cumplimiento
TE.B.10	Para el procesamiento del té negro: -el marchitamiento se realiza con una combinación óptima de carga, temperatura, humedad relativa y tiempo para garantizar un marchitamiento físico y químico óptimo de las hojas de té, en condiciones de higiene; -el enrollado y ruptura se realiza con una combinación óptima de carga, velocidad y tiempo; - la fermentación se realiza bajo condiciones higiénicas para evitar la contaminación microbiana y obtener un té de buena calidad; - el secado se realiza bajo una combinación óptima de temperatura y tiempo para mejorar la calidad y optimizar el uso de energía; -la clasificación y empaque se realizan con una combinación óptima de temperatura y humedad relativa.	G					Se siguen los parámetros de aire (volumen, temperatura, humedad relativa) y tiempo para el marchitamiento, tal y como se indica en el diagrama de flujo del proceso.  Para garantizar que el producto final cumpla los requisitos de calidad, se manejan los niveles de carga de hojas verdes en los canales, así como la carga de hojas marchitadas en las enrolladoras.
TE.B.11	Se toman medidas para minimizar el riesgo de partículas extrañas (ej. Piedras, piezas de metal, plástico o vidrio) en el té.	G					Se implementa un proceso de tamizado o soplado de las hojas escaldadas antes del enrollado y durante la selección y clasificación final.
TE.B.12	Sólo se usa agua limpia durante el procesamiento.	G					Sólo se usa agua potable (o agua declarada como apropiada por las autoridades competentes) en caso que el agua o vapor entre en contacto con el té durante el procesamiento.
TE.B.13	Las muestras representativas de los lotes se guardan por al menos un año, para ser analizadas en caso de alguna queja.	G					
TE.B.14	Con regularidad, el personal calificado evalúa la calidad del té y guarda los registros que hagan referencia a tandas o lotes particulares.	G					
TE.B.15	Todos los trabajadores usan vestuario adecuado para la operación realizada, con el objetivo de evitar la contaminación.	G					El vestuario adecuado (ej. Bata, delantal, mangas, guantes) es lavado o cambiadas con frecuencia para evitar la contaminación cruzada.



PC #	Punto de Control	Aplicable a	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Aclaración para cumplimiento
TE.B.16	Los trabajadores tienen acceso a baños y lavamanos limpios cerca de su trabajo. Los baños están en buen estado de higiene y no se abren directamente al área donde se manipula el té, a menos que la puerta se cierre sola.	G					
<b>Declaraciones en el GIP</b>							
TE.B.17	Todas las transacciones de hojas de té verdes UTZ, incluyendo el pago de la prima, se encuentran registradas en el Good Inside Portal (GIP). Los registros de estas transacciones y actividades de reservas se mantienen con el número de identificación de la transacción (ID) asignado por el GIP.	G					Las transacciones y las actividades de reservas incluyen: - Anuncios de ventas - Anuncios de compra - Confirmación del comprador - Conversión - Mezcla - Bajar de categoría
TE.B.18	Cuando el té es declarado como UTZ, el productor o grupo de productores y el primer comprador deben acordar un procedimiento de pago (que incluya el monto y los plazos) de la prima UTZ a ser pagada al productor o grupo de productores. Esto también aplica cuando el té es declarado como UTZ en una etapa posterior en la cadena de suministro. La prima UTZ es el valor neto de cualquier deducción para el reembolso de bienes o servicios pre-financiados.	G					Se encuentra disponible la prueba del pago de la Prima UTZ y el reconocimiento de su recepción por parte del productor o del grupo de productores
TE.B.19	Cuando el té es declarado como UTZ retroactivamente, el anuncio de venta o de compra y la confirmación del comprador deben ser ingresados (retroactivamente) en el Good Inside Portal (GIP).	G					
TE.B.20	Los primeros compradores que cuenten con derechos a nombre del miembro para la cuenta GIP de un productor o grupo de productores, informan a su proveedor de todos los anuncios de compra (incluyendo el volumen) realizados, y les informan de la confirmación de la transacción generada en el GIP dentro de las dos semanas posteriores a la confirmación de la transacción.	G					

PC #	Punto de Control	Aplicable a	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Aclaración para cumplimiento
<b>BLOQUE C - CONDICIONES LABORALES</b>							
<b>Salud y seguridad</b>							
TE.C.21	Las áreas de procesamiento están bien ventiladas y se toman medidas para reducir el ruido y la contaminación con polvo.	G					
TE.C.22	Existen suficientes salidas de emergencia en caso de incendios que funcionan adecuadamente y se cuenta con equipo de extinción de incendios en las áreas de procesamiento.  Existe una alarma contra incendios y se hacen simulacros de incendio regularmente.	G					Las pruebas del equipo contra incendios se hacen regularmente y se conservan los registros.  Las salidas de emergencia son fáciles de abrir desde el interior y están marcadas claramente.
<b>BLOQUE D - AMBIENTE</b>							
<b>Residuos y energía</b>							
TE.D.23	El agua residual de la fábrica es tratada para evitar la contaminación de los ecosistemas naturales.	G					
TE.D.24	El sistema de calentamiento del aire para las secadoras es mantenido adecuadamente y probado para hacer un uso eficiente de la energía.  Se cuenta con una succión de aire adecuada en los radiadores cuando se usan los sistemas de calderas/radiadores.	G					Las medidas incluyen: - Control de combustión - Uso de combustible adecuado - Aislamiento térmico para minimizar las pérdidas de calor, como sellar los escapes de humo en los tubos de intercambio de calor - Garantizar la ventilación adecuada en los edificios - Evitar la obstrucción de las mallas y que los radiadores estén cubiertos con residuos de té - "Pruebas de humo"

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4
Total de puntos de control obligatorios por año	13	21	23	24
Total de puntos de control adicionales por año	11	3	1	0
Número de puntos de control adicionales a cumplir	0	0	0	0
Total de puntos de control a cumplir por año	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>23</b>	<b>24</b>