

CÓDIGO DE CONDUCTA MÓDULO DE CAFÉ

Versión 1.1



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

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.

Esta la encuentra en www.utz.org

Sus comentarios o sugerencias puede enviarlas a:

coffeecertification@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 Café debe ser utilizado en conjunto con el Código de Conducta General por todos los productores y grupos de productores de café que desean obtener la certificación del Código de Conducta. El Módulo contiene los requisitos que aplican a la producción de café y actividades de procesamiento hasta la producción de café verde. Dependiendo de las actividades que realicen (ej. beneficio húmedo o seco), los productores y grupo de productores evalúan cuáles puntos de control les aplican.

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 café certificados con el Código General para fincas individuales y/o multisitio deben cumplir con todos los puntos de control en el Módulo.

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.

PC #	Punto de Control	Aplicable a	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Aclaración para cumplimiento
BLOQUE B - PRÁCTICAS AGRÍCOLAS							
Mantenimiento de la finca							
CF.B.1	Se siembra y/o mantiene un número adecuado de árboles de sombrío adecuados, por hectárea en los lotes de café.	M					<p>Los árboles de sombra son especies no invasivas y/o fijadoras de nitrógeno y/o altamente nutricionales y proveen un dosel óptimo (en su madurez).</p> <p>El número de árboles de sombrío depende de los patrones del clima, las condiciones del suelo y las recomendaciones específicas del producto.</p>
Procesamiento poscosecha							
CF.B.2	Para evitar la formación de moho, se minimiza el contacto del café con cualquier fuente de contaminación con hongos.	G+M					<p>Esto aplica a los frutos/cerezas recolectadas y granos de café seco (frutos/cerezas secas, café pergamino o verde).</p> <p>Se evita el contacto del café recolectado con el suelo.</p>
CF.B.3	Se toman medidas para evitar que los granos de café obtengan humedad durante el almacenamiento, cargue y transporte.	G+M					

PC #	Punto de Control	Aplicable a	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Aclaración para cumplimiento
CF.B.4	El café es fermentado de manera adecuada y por el tiempo requerido.	G+M					La adecuada fermentación se verifica, por ejemplo, con el análisis frecuente de muestras de los tanques de fermentación.
CF.B.5	Los granos de café son secados hasta alcanzar un nivel adecuado de humedad.	G					El café cumple con un porcentaje de humedad específico solicitado por el comprador. Se conservan los registros de las determinaciones de humedad y las solicitudes del comprador.
CF.B.6	El café está razonablemente libre de partículas y olores extraños y granos defectuosos. El café cumple con los estándares nacionales de calidad o requisitos contractuales.	G					Entre los granos defectuosos de café se encuentran, por ejemplo: - Planos - Encogidos - De color café oscuro o negro - Mohosos - Infestados Los requisitos contractuales pueden hacer referencia a, por ejemplo: - Sabores desagradables - Homogeneidad del tamaño del grano - Nivel de humedad - Defectos

PC #	Punto de Control	Aplicable a	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Aclaración para cumplimiento
BLOQUE D - AMBIENTE							
Bienestar de los Animales							
CF.D.7	No hay animales en cautiverio utilizados para el procesamiento del café animal. No existen animales en cautiverio en la finca que sean usados con fines turísticos.	G+M					<p>El cautiverio es considerado una condición de confinamiento que limita el movimiento de los animales en su habitat natural. (por ejemplo jaulas o cercas).</p> <p>Procesamiento de café animal significa usar la interferencia de animales con el café para modificar la calidad del café (por ejemplo forzar o permitir que los animales coman las cerezas de café y extraer el café de las heces).</p> <p>Nota: Los miembros titulares de un certificado válido en el momento de la publicación de la versión 1.1 del Código de Conducta (1 de julio 2015), pueden implementar un plan de reducción gradual de un máximo de 3 años para cumplir con este punto de control. El plan debe ser aprobada por UTZ. Miembros interesados deberán ponerse en contacto con UTZ para solicitar los detalles y condiciones antes del 1 enero 2016 a coffeecertification@utz.com</p>
Agua							
CF.D.8	El agua limpia y la contaminada son separadas. Cuando sea posible, el agua es reciclada durante el beneficio húmedo.	G					Se toman medidas para (re)utilizar el agua de manera eficiente.
CF.D.9	Además de reciclar el agua, se implementan actividades para reducir el consumo de agua durante el beneficio húmedo.	G+M					<p>Ejemplos de estas actividades incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uso de despulpadores ecológicos para reducir el consumo de agua. - tener un procedimiento en el lugar para reducir el consumo de agua durante el lavado de maquinaria. <p>El objetivo de consumo del agua está por debajo de 10 litros/kg de café verde (aproximadamente 2 litros/kg de café cereza)</p>

PC #	Punto de Control	Aplicable a	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Aclaración para cumplimiento
CF.D.10	Se cuenta con un sistema de tratamiento de aguas para eliminar o reducir la contaminación causada por las aguas residuales provenientes del beneficiado húmedo del café.	G+M					Entre las medidas para tratar las aguas residuales están por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> - control de escorrentía en la superficie - biodigestor plástico tubular - reactor anaeróbico - lagunas - filtros aeróbicos
CF.D.11	En centrales de beneficiado húmedo (de grupos) y beneficios húmedos de fincas (fincas certificadas con el Código de Conducta para individuales y multi-sitios) se implementa un programa de análisis de calidad y monitoreo del agua.	G					<p>El análisis se realiza al menos una vez en cada época de cosecha de café e incluye un análisis de las muestras de agua, antes y después del tratamiento. El análisis toma en cuenta las cuencas de agua donde están localizados los grupos y el riesgo de contaminación de esas áreas y sirve para mejorar, cuando sea posible, el sistema de tratamiento de agua en el lugar. El análisis indica al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - demanda química de oxígeno (DQO), - pH, - sólidos sedimentables, y - tasa de flujo. <p>El monitoreo incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comparación de los resultados antes y después del tratamiento, - comparación con los resultados del año o años anteriores, y - comparación con las regulaciones nacionales o locales aplicables. <p>Las acciones correctivas se toman con base en los resultados.</p> <p>Los registros y el programa de monitoreo están disponibles. Los registros incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fecha de los análisis, - resultados y acciones correctivas, y - persona responsable del sistema de monitoreo.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4
Total de puntos de control obligatorios por año	9	9	10	10
Total de puntos de control adicionales por año	2	2	1	1
Número de puntos de control adicionales a cumplir	0	0	0	0
Total de puntos de control a cumplir por año	9	9	10	10