

Traducción oficial
Official translation
Traduction officielle

Primera edición
2019-05

**Cacao sostenible y trazable —
Parte 3:
Requisitos para la trazabilidad**

Sustainable and traceable cocoa —

Part 3: Requirements for traceability

Cacao durable et traçable —

Partie 3: Exigences de traçabilité

ITeH Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 34101-3:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019>

Publicado por la Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza, como traducción oficial en español avalada por el *Grupo de Trabajo Spanish Translation Task Force (STTF)*, que ha certificado la conformidad en relación con las versiones inglesa y francesa.



Número de referencia
ISO 34101-3:2019 (traducción oficial)

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 34101-3:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019>



DOCUMENTO PROTEGIDO POR COPYRIGHT

© ISO 2019

Reservados los derechos de reproducción. Salvo prescripción diferente, o requerido en el contexto de su implementación, no podrá reproducirse ni utilizarse ninguna parte de esta publicación bajo ninguna forma y por ningún medio, electrónico o mecánico, incluidos el fotocopiado, o la publicación en Internet o una Intranet, sin la autorización previa por escrito. La autorización puede solicitarse a ISO en la siguiente dirección o al organismo miembro de ISO en el país solicitante.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Ginebra, Suiza
Phone: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
Email: copyright@iso.org
Website: www.iso.org

Publicada en Suiza

Versión española publicada en 2020

Traducción oficial/Official translation/Traduction officielle

© ISO 2019 – Todos los derechos reservados

Índice

Página

Prólogo	iv
Prólogo de la versión en español	v
Introducción	vi
1 Objeto y campo de aplicación	1
2 Referencias normativas	1
3 Términos y definiciones	1
4 Principios	5
5 Objetivos	5
6 Información documentada	6
6.1 Generalidades	6
6.2 Creación y actualización de la información documentada	6
6.3 Control de la información documentada	6
6.3.1 Propósito	6
6.3.2 Acciones	6
7 Requisitos	7
7.1 Requisitos generales	7
7.1.1 Elementos del sistema de trazabilidad	7
7.1.2 Requisitos para los sistemas de trazabilidad	7
7.2 Requisitos organizacionales	7
7.3 Requisitos específicos de la documentación	8
7.3.1 Elementos de la documentación	8
7.3.2 Requisitos de la documentación	8
8 Trazabilidad física	9
8.1 Identidad preservada	9
8.2 Segregación del cacao	9
9 Trazabilidad administrativa — Sistema de balance de masa	10
9.1 Principios	10
9.2 Requisitos del balance de masa	11
9.3 Administración del balance de masa	12
9.3.1 Generalidades	12
9.3.2 Balance de masa en un solo sitio	12
9.3.3 Balance de masa en multisitios	13
10 Seguimiento, mediciones, análisis y evaluación	13
10.1 Seguimiento	13
10.2 Auditoría interna	13
11 Mejora	14
11.1 No conformidades y acciones correctivas	14
11.2 Mejora continua	14
12 Revisión	14
Anexo A (normativo) Requisitos de la documentación	16
Anexo B (informativo) Orientación y mejores prácticas para la implementación de un sistema de trazabilidad	19
Anexo C (informativo) Balance de masa	22
Bibliografía	23

Prólogo

ISO (Organización Internacional de Normalización) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). El trabajo de elaboración de las Normas Internacionales se lleva a cabo normalmente a través de los comités técnicos de ISO. Cada organismo miembro interesado en una materia para la cual se haya establecido un comité técnico, tiene el derecho de estar representado en dicho comité. Las organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales, vinculadas con ISO, también participan en el trabajo. ISO colabora estrechamente con la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) en todos los temas de normalización electrotécnica.

En la Parte 1 de las Directivas ISO/IEC se describen los procedimientos utilizados para desarrollar este documento y aquellos previstos para su mantenimiento posterior. En particular debería tomarse nota de los diferentes criterios de aprobación necesarios para los distintos tipos de documentos ISO. Este documento ha sido redactado de acuerdo con las reglas editoriales de la Parte 2 de las Directivas ISO/IEC (véase www.iso.org/directives).

Se llama la atención sobre la posibilidad de que algunos de los elementos de este documento puedan estar sujetos a derechos de patente. ISO no asume la responsabilidad por la identificación de alguno o todos los derechos de patente. Los detalles sobre cualquier derecho de patente identificado durante el desarrollo de este documento se indicarán en la Introducción y/o en la lista ISO de declaraciones de patente recibidas (véase www.iso.org/patents).

Cualquier nombre comercial utilizado en este documento es información que se proporciona para comodidad del usuario y no constituye una recomendación.

Para una explicación de la naturaleza voluntaria de las normas, el significado de los términos específicos de ISO y las expresiones relacionadas con la evaluación de la conformidad, así como la información acerca de la adhesión de ISO a los principios de la Organización Mundial del Comercio (OMC) respecto a los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), véase www.iso.org/iso/foreword.html.

Este documento ha sido preparado por el Comité Europeo de Normalización (CEN) Comité Técnico CEN/TC 415, *Trazabilidad y Sostenibilidad del Cacao*, en colaboración con el Comité Técnico ISO/TC 34, *Productos alimenticios*, Subcomité SC 18, *Cacao*, conforme al acuerdo de cooperación técnica entre ISO y CEN (Acuerdo de Viena). <http://catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019>

En el sitio web de ISO se puede encontrar un listado de todas las partes de la serie de Normas ISO 34101.

Cualquier comentario o pregunta sobre este documento deberían dirigirse al organismo nacional de normalización del usuario. En www.iso.org/members.html se puede encontrar un listado completo de estos organismos.

Prólogo de la versión en español

Este documento ha sido traducido por el Grupo de Trabajo *Spanish Translation Task Force* (STTF) del Comité Técnico ISO/TC 34, *Productos alimenticios*, en el que participan representantes de los organismos nacionales de normalización y representantes del sector empresarial de los siguientes países:

Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Perú.

Igualmente, en el citado Grupo de Trabajo participan representantes de COPANT (Comisión Panamericana de Normas Técnicas) e INLAC (Instituto Latinoamericano de la Calidad).

Esta traducción es parte del resultado del trabajo que el Grupo ISO/TC 34/STTF, viene desarrollando desde su creación en el año 1999 para lograr la unificación de la terminología en lengua española en el ámbito de la gestión de la calidad.

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 34101-3:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019>

Introducción

La serie ISO 34101 especifica los requisitos para la producción sostenible de granos de cacao, para la trazabilidad del cacao producido de manera sostenible y para el esquema de certificación de cacao sostenible y trazable.

Los granos de cacao producidos de manera sostenible se obtienen mediante el cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión ISO 34101-1 o ISO 34101-4:2019, Anexo A o B, y los requisitos de desempeño de la Norma ISO 34101-2.

El enfoque paso a paso de la serie ISO 34101 comprende tres niveles de requisitos: nivel de entrada, medio y alto. Los requisitos de desempeño para los tres niveles de requisitos están especificados en la Norma ISO 34101-2. Los requisitos del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao para los tres niveles de requisitos están especificados en las Normas ISO 34101-1 o ISO 34101-4 como sigue:

- Nivel de entrada: ISO 34101-4:2019, Anexo A;
- Nivel medio: ISO 34101-4:2019, Anexo B;
- Nivel alto: ISO 34101-1.

Una organización que produce granos de cacao de manera sostenible puede aplicar la certificación inicial en cualquier nivel y luego continuar el camino hacia un nivel superior hasta alcanzar el nivel alto. El camino desde el nivel de entrada hacia el nivel medio puede tardar hasta 60 meses. El camino desde el nivel medio hacia el nivel alto puede tardar hasta 60 meses.

Los requisitos de desempeño especificados en la Norma ISO 34101-2 son complementarios a los requisitos del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao. Solamente las organizaciones que cumplan tanto con los requisitos del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao (ya sean las Normas ISO 34101-1 o ISO 34101-4:2019, Anexo A o B) y con los requisitos de desempeño (ISO 34101-2) pueden declarar que sus granos de cacao han sido producidos de manera sostenible.

Este documento especifica los requisitos para la trazabilidad de cacao producido de manera sostenible (cumpliendo los requisitos de la serie ISO 34101) desde una organización que está produciendo granos de cacao de manera sostenible y a lo largo de la cadena de suministro de cacao.

La Norma ISO 34101-4 especifica los requisitos para el esquema de certificación de cacao trazable, producido de manera sostenible conforme a los requisitos de la serie ISO 34101 e incluye los requisitos para el nivel de entrada y medio del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao.

Documento	Tema	Destinado a ser aplicado por
ISO 34101-1	Requisitos del nivel alto para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao. (Los requisitos del nivel de entrada y medio para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao están especificados en la Norma ISO 34101-4.)	Agricultores de cacao registrados y organizaciones que producen granos de cacao de manera sostenible.
ISO 34101-2	Requisitos del nivel de entrada, medio y alto para el desempeño (relacionado con los aspectos económicos, sociales y ambientales).	
Este documento	Requisitos para la trazabilidad.	Actores de la cadena de suministro de cacao.
ISO 34101-4	Requisitos para los esquemas de certificación. Requisitos del nivel de entrada y medio para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao (Los requisitos del nivel alto para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao están especificados en la Norma ISO 34101-1.)	Los propietarios del esquema de certificación y los organismos de certificación que certifican la conformidad con la serie ISO 34101. Organizaciones que deseen una certificación por un organismo de certificación de tercera parte acreditado para realizar declaraciones de conformidad. Agricultores de cacao registrados y las organizaciones que producen cacao de manera sostenible aplicando los requisitos del nivel de entrada y medio para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao.

Este documento especifica los requisitos para la trazabilidad del cacao producido de manera sostenible. Un sistema de trazabilidad para el cacao producido de manera sostenible es una herramienta técnica para dar asistencia a un actor que opera en la cadena de suministro de cacao para lograr los objetivos definidos. La complejidad del sistema de trazabilidad para el cacao producido de manera sostenible puede variar dependiendo de los requisitos de cada etapa de la cadena de suministro de cacao y los objetivos logrados.

Este documento tiene la intención de ser suficientemente flexible para permitir que los actores de la cadena de suministro de cacao producido de manera sostenible logren sus objetivos identificados, pero lo suficientemente robustos para asegurar una implementación creíble. La elección de un sistema de trazabilidad para un cacao producido de manera sostenible está influenciada por las características de sus requisitos aplicables, las características del producto y las expectativas del cliente.

La trazabilidad determina la historia o localización del cacao producido de manera sostenible. En este documento, debido a la complejidad de la cadena de suministro de cacao, el balance de masa es un sistema de trazabilidad aceptable.

El sistema de balance de masa supervisa administrativamente el comercio de cacao conforme a lo largo de la cadena de suministro de cacao, y facilita el desarrollo de un comercio convencional de cacao producido de manera sostenible. El sistema de balance de masa permite demostrar a todos los que estén en la cadena de suministro su compromiso con el cacao producido de manera sostenible.

La trazabilidad requiere el involucramiento y la colaboración de los actores a lo largo de toda la cadena de suministro de cacao. El desarrollo de la tecnología y la demanda de una mayor transparencia, tanto para el sector de los negocios como para el sector gubernamental, están haciendo esto más manejable.

La implementación de un sistema de trazabilidad para un cacao producido de manera sostenible por parte de un actor de la cadena de suministro de cacao, depende de los límites técnicos inherentes al actor de la cadena de suministro de cacao y del cacao (es decir la naturaleza del cacao como materia prima, el tamaño de los lotes, recolección, manipulación, transporte, producción y los procedimientos de procesamiento), y los costos y beneficios de la aplicación de dicho sistema.

ISO 34101-3:2019 (traducción oficial)

En este documento:

- “debe” indica un requisito;
- “debería” indica una recomendación;
- “puede” indica un permiso, una posibilidad o una capacidad.

La información marcada como “NOTA” presenta una orientación para la comprensión o clarificación del requisito correspondiente.

iTeh Standards (<https://standards.iteh.ai>) Document Preview

[ISO 34101-3:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019>

Cacao sostenible y trazable —

Parte 3: Requisitos para la trazabilidad

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento especifica los requisitos básicos para el diseño e implementación de los sistemas de trazabilidad dentro de la cadena de suministro de los granos de cacao producidos de manera sostenible y de los productos derivados de los granos de cacao producidos de manera sostenible que cumplan con la Norma ISO 34101-2, y además con las Normas ISO 34101-1 o 34101-4:2019, Anexo A o B, tal como se describe en la Introducción.

Este documento especifica los requisitos administrativos para el sistema de balance de masa por medio del cual, el cacao conforme con este documento puede ser usado conjuntamente con el cacao no conforme y que proporcione la trazabilidad necesaria dentro de un proceso de fabricación.

Este documento especifica los requisitos para la trazabilidad del cacao producido de manera sostenible desde una organización que produce granos de cacao de manera sostenible hasta el punto de salida del producto final del fabricante.

Este documento no aplica a un sistema crediticio.

2 Referencias normativas

No hay referencias normativas en este documento.

3 Términos y definiciones

Para los fines de este documento, se aplican los términos y definiciones incluidos en la Norma ISO 34101-1 además de los siguientes:

ISO e IEC mantienen bases de datos terminológicas para su utilización en normalización en las siguientes direcciones:

- Plataforma de búsqueda en línea de ISO: disponible en <https://www.iso.org/obp>
- Electropedia de IEC: disponible en <http://www.electropedia.org/>

3.1 auditoría

proceso (3.20) sistemático, independiente y documentado para obtener una evidencia objetiva y que sea evaluada objetivamente para determinar el alcance con el cual se cumplen los criterios de auditoría

Nota 1 a la entrada: Una auditoría puede ser una auditoría interna (primera parte), o una auditoría externa (segunda o tercera parte), y puede ser una auditoría combinada (combinación de dos o más disciplinas).

Nota 2 a la entrada: Una auditoría interna es realizada por la propia *organización* (3.19) o por una parte externa en su nombre.

Nota 3 a la entrada: La “evidencia de auditoría” y los “criterios de auditoría” están definidos en la Norma ISO 19011.

ISO 34101-3:2019 (traducción oficial)

Nota 4 a la entrada: En las auditorías externas se incluye generalmente a las llamadas auditorías de segunda y tercera parte. Las auditorías de segunda parte son realizadas por partes que tienen un interés en la organización, tales como los clientes o por otras personas en su representación. Las auditorías de tercera parte son realizadas por organizaciones de auditorías externas e independientes.

[FUENTE: ISO 34101-1:2019, 3.2, modificada — La Nota 5 a la entrada ha sido eliminada.]

3.2

cacao

granos de cacao (3.3) o *productos* (3.21) derivados

[FUENTE: ISO 34101-1:2019, 3.7]

3.3

grano de cacao

semilla del árbol de cacao (*Theobroma cacao* Linnaeus)

Nota 1 a la entrada: Comercialmente y para los propósitos de este documento, el término se refiere a la semilla entera que ha sido fermentada y secada.

[FUENTE: ISO 2451:2017, 3.5]

3.4

producto del cacao

producto (3.21) derivado del procesamiento del *grano de cacao* (3.3), incluido los fragmentos de granos de cacao “nibs”, pasta/masa/licor de cacao, manteca de cacao, torta de cacao y cacao en polvo

3.5

cadena de suministro de cacao

secuencia de las etapas y operaciones involucradas en el movimiento y procesamiento del *cacao* (3.2), desde la finca hasta el punto de salida de la puerta de la fábrica del fabricante del *producto* (3.21) final para la venta

3.6

actor de la cadena de suministro de cacao

organización (3.19) que maneja físicamente, tiene propiedad legal o hace declaraciones de *cacao* (3.2) producido de manera sostenible (3.27)

Nota 1 a la entrada: Los requisitos del cacao producido de manera sostenible están especificados en la Norma ISO 34101-2 y, ya sea en las Normas ISO 34101-1 o ISO 34101-4:2019, Anexo A o B, tal como se describe en la Introducción.

3.7

competencia

capacidad para aplicar los conocimientos y las habilidades para lograr los resultados esperados

Nota 1 a la entrada: La competencia demostrada se denomina a veces calificación.

[FUENTE: ISO 34101-1:2019, 3.15, modificada — La Nota 2 a la entrada ha sido eliminada.]

3.8

conformidad

cumplimiento de un requisito

[FUENTE: ISO 34101-1:2019, 3.16, modificada — La Nota 1 a la entrada ha sido eliminada.]

3.9

acción correctiva

acción para eliminar la causa de una no conformidad y para prevenir la recurrencia

Nota 1 a la entrada: Puede haber más de una causa para una no conformidad.

Nota 2 a la entrada: La acción correctiva que se toma para prevenir la recurrencia mientras se tomen las medidas preventivas para evitar que ocurran.

[FUENTE: ISO 34101-1:2019, 3.20, modificada — La Nota 3 a la entrada ha sido eliminada.]

3.10

flujo de cacao

movimiento de *cacao* (3.2) en cualquier punto de la *cadena de suministro de cacao* (3.5)

3.11

enjuagadora

equipo de limpieza usado en un *proceso* (3.20) capaz de reducir la contaminación a un nivel acordado antes de comenzar un nuevo proceso

Nota 1 a la entrada: En este documento la contaminación podría ser una mezcla de *cacao producido de manera sostenible* (3.27) y cacao producido de manera no sostenible.

3.12

identidad

características del *cacao* (3.2) mantenidas para determinar su origen

3.13

identidad preservada

IP

segregación (3.22) mantenida e *identidad* (3.12) documentada del *cacao* (3.2) en una *organización* (3.19) que produce *granos de cacao* (3.3) de manera sostenible (es decir, un agricultor individual o un grupo de agricultores registrados) a lo largo de toda la *cadena de suministro de cacao* (3.5), hasta la fabricación del *producto* (3.21) final para el consumidor

3.14

ubicación

lugar de producción, procesamiento, distribución, almacenamiento o manipulación desde la producción primaria hasta el consumo

3.15

lote

conjunto (3.23) de unidades de *cacao* (3.2) en bolsas o al granel establecido en cualquier punto de la *cadena de suministro de cacao* (3.5) o un conjunto de unidades de cacao que han sido producidas o procesadas o envasadas bajo circunstancias similares

Nota 1 a la entrada: El lote es determinado por parámetros establecidos con anterioridad por el *actor de la cadena de suministro de cacao* (3.6).

Nota 2 a la entrada: Un conjunto de unidades puede ser reducido a una sola *unidad de producto* (3.21).

Nota 3 a la entrada: Al lote también se puede llamar “partida” cuando se aplica a los bienes producidos por el procesamiento industrial del cacao.

3.16

administración del balance de masa

modelo de la *cadena de suministro de cacao* (3.5) para la mezcla y/o *sustitución* (3.26) del *cacao producido de manera sostenible* (3.27)

3.17

balance de masa multisitios

administración del balance de masa (3.16) realizada en múltiples *sitios* (3.25) por el *actor de la cadena de suministro de cacao* (3.6)