

Traducción oficial
Official translation
Traduction officielle

Primera edición
2019-05

Cacao sostenible y trazable —

**Parte 1:
Requisitos para los sistemas de
gestión de la sostenibilidad del cacao**

Sustainable and traceable cocoa —

Part 1: Requirements for cocoa sustainability management systems

Cacao durable et traçable —

*Partie 1: Exigences relatives aux systèmes de management de la
durabilité du cacao*

ISO 34101-1:2019

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

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 34101-1:2019 (traducción oficial)

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

ISO 34101-1:2019

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>



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	v
Prólogo de la versión en español	vi
Introducción	vii
1 Objeto y campo de aplicación	1
2 Referencias normativas	1
3 Términos y definiciones	1
4 Contexto de la organización	11
4.1 Comprensión de la organización y su contexto	11
4.2 Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas	12
4.3 Determinación del alcance del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao	12
4.4 Sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao y sus procesos	12
4.5 Registro de los agricultores que vayan a formar parte de la organización	12
4.5.1 Comunicación específica para los agricultores que estén considerando registrarse para convertirse en parte de la organización (proceso de sensibilización)	12
4.5.2 Registro de los agricultores	13
4.5.3 Confirmación del registro de los agricultores	14
4.5.4 Propiedad de los datos	15
5 Liderazgo	15
5.1 Liderazgo y compromiso	15
5.2 Política	16
5.2.1 Propósito	16
5.2.2 Acciones	16
5.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización	16
5.4 Representación del agricultor registrado	17
6 Planificación	17
6.1 Acciones para tratar los riesgos y oportunidades	17
6.1.1 Propósito	17
6.1.2 Acciones	17
6.2 Objetivos y planificación de sostenibilidad del cacao para lograrlos	18
6.2.1 Objetivos de sostenibilidad del cacao	18
6.2.2 Planificación para lograr los objetivos de sostenibilidad del cacao	18
7 Apoyo	18
7.1 Recursos	18
7.1.1 Generalidades	18
7.1.2 Mecanismos de identificación y recuperación de costos	19
7.2 Competencia	19
7.3 Toma de conciencia	20
7.4 Comunicación	20
7.4.1 Generalidades	20
7.4.2 Comunicación en toda la organización	20
7.5 Información documentada	20
7.5.1 Generalidades	20
7.5.2 Creación y actualización	21
7.5.3 Control de la información documentada	21
8 Operación	22
8.1 Planificación y control operacional	22
8.2 Planificación de actividades	22
8.2.1 Plan de trabajo anual para la organización	22
8.2.2 Plan de desarrollo de la finca de cacao	22
8.3 Cambios en los requisitos para la producción sostenible de cacao	23

8.4	Suministro externo de procesos, productos y servicios.....	23
8.5	Trazabilidad del cacao producido de manera sostenible dentro de la organización.....	23
9	Evaluación del desempeño.....	25
9.1	Seguimiento, medición, análisis y evaluación.....	25
9.1.1	Generalidades.....	25
9.1.2	Análisis y evaluación.....	25
9.2	Auditoría interna.....	26
9.3	Revisión por la dirección.....	26
9.3.1	Generalidades.....	26
9.3.2	Salidas.....	27
9.3.3	Retroalimentación de la organización.....	27
10	Mejora.....	28
10.1	Generalidades.....	28
10.2	No conformidades y acciones correctivas.....	28
10.3	Mejora continua.....	29
Anexo A	(informativo) Descripción general del proceso para establecer el plan de desarrollo de la finca de cacao.....	30
Anexo B	(informativo) Orientación para la estimación de los costos de la puesta en marcha y los costos recurrentes.....	32
Anexo C	(normativo) Información sobre las fincas individuales para el diagnóstico de la finca de cacao.....	33
Anexo D	(normativo) Contenido e implementación del plan de desarrollo de la finca de cacao.....	35
Anexo E	(informativo) Plan de desarrollo de la finca de cacao — Orientaciones para los agricultores registrados.....	36
Bibliografía		37

Document Preview

ISO 34101-1:2019

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

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).

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 34101-1:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

Introducción

0.1 Serie ISO 34101

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 de este documento o de la Norma 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 este documento o en la Norma ISO 34101-4 como sigue:

- nivel de entrada: ISO 34101-4:2019, Anexo A;
- nivel medio: ISO 34101-4:2019, Anexo B;
- nivel alto: este documento.

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 sea este documento o la Norma 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.

La Norma ISO 34101-3 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.