

Traducción oficial
Official translation
Traduction officielle

Primera edición
2019-05

Cacao sostenible y trazable —

**Parte 4:
Requisitos para los esquemas de
certificación**

Sustainable and traceable cocoa —

Part 4: Requirements for certification schemes

Cacao durable et traçable —

Partie 4: Exigences pour les systèmes de certification

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

ISO 34101-4:2019

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/6524fc9f-d4f8-45c8-818f-3d562fa040f5/iso-34101-4-2019>

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 34101-4:2019 (traducción oficial)

© ISO 2019

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

ISO 34101-4:2019

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/6524fc9f-d4f8-45c8-818f-3d562fa040f5/iso-34101-4-2019>



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	2
4 Requisitos para el propietario del esquema	4
5 Desarrollo y gestión del esquema	6
6 Información pública disponible	8
7 Quejas y apelaciones al propietario del esquema	9
8 Requisitos para los organismos de certificación	9
8.1 Generalidades	9
8.2 Requisitos para los procesos adicionales a los especificados en la Norma ISO/ IEC 17021-1	10
8.3 Ciclo de auditoría para las organizaciones que producen granos de cacao	11
8.4 Ciclo de auditoría para los actores de la cadena de suministro de cacao	12
8.4.1 Generalidades	12
8.4.2 Auditorías de certificación o recertificación	13
8.4.3 Auditorías de vigilancia	13
8.5 Muestreo	13
8.6 Métodos para obtener información durante la auditoría	14
8.7 Tiempo necesario para una auditoría	14
8.8 Plazos para resolver las no conformidades	14
8.9 Expiración del certificado	15
8.10 Reobtención de un certificado	15
8.11 Requisitos de competencia para los auditores, adicionales a los especificados en la Norma ISO/IEC 17021-1	15
9 Declaraciones	15
9.1 Requisitos generales	15
9.2 Condiciones bajo las cuales el cliente puede usar una declaración	16
9.3 Declaración de negocio a negocio (B2B)	16
9.4 Declaraciones de negocio a consumidor (B2C)	17
10 Marca de conformidad de tercera parte	17
11 Licencia y control	17
Anexo A (normativo) Requisitos para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao en el nivel de entrada	19
Anexo B (normativo) Requisitos para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao en el nivel medio	28
Anexo C (informativo) Ejemplos de evaluación de riesgo	31
Anexo D (informativo) Control basado en los riesgos y revisión de los organismos de certificación	32
Bibliografía	33

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 34101-4:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/6524fc9f-d4f8-45c8-818f-3d562fa040f5/iso-34101-4-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/6524fc9f-d4f8-45c8-818f-3d562fa040f5/iso-34101-4-2019>

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 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 las Normas ISO 34101-1 o ISO 34101-4 como sigue:

- nivel de entrada: [Anexo A](#);
- nivel medio: [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 sea ISO 34101-1 o [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 en toda la cadena de suministro de cacao.

Este documento 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.