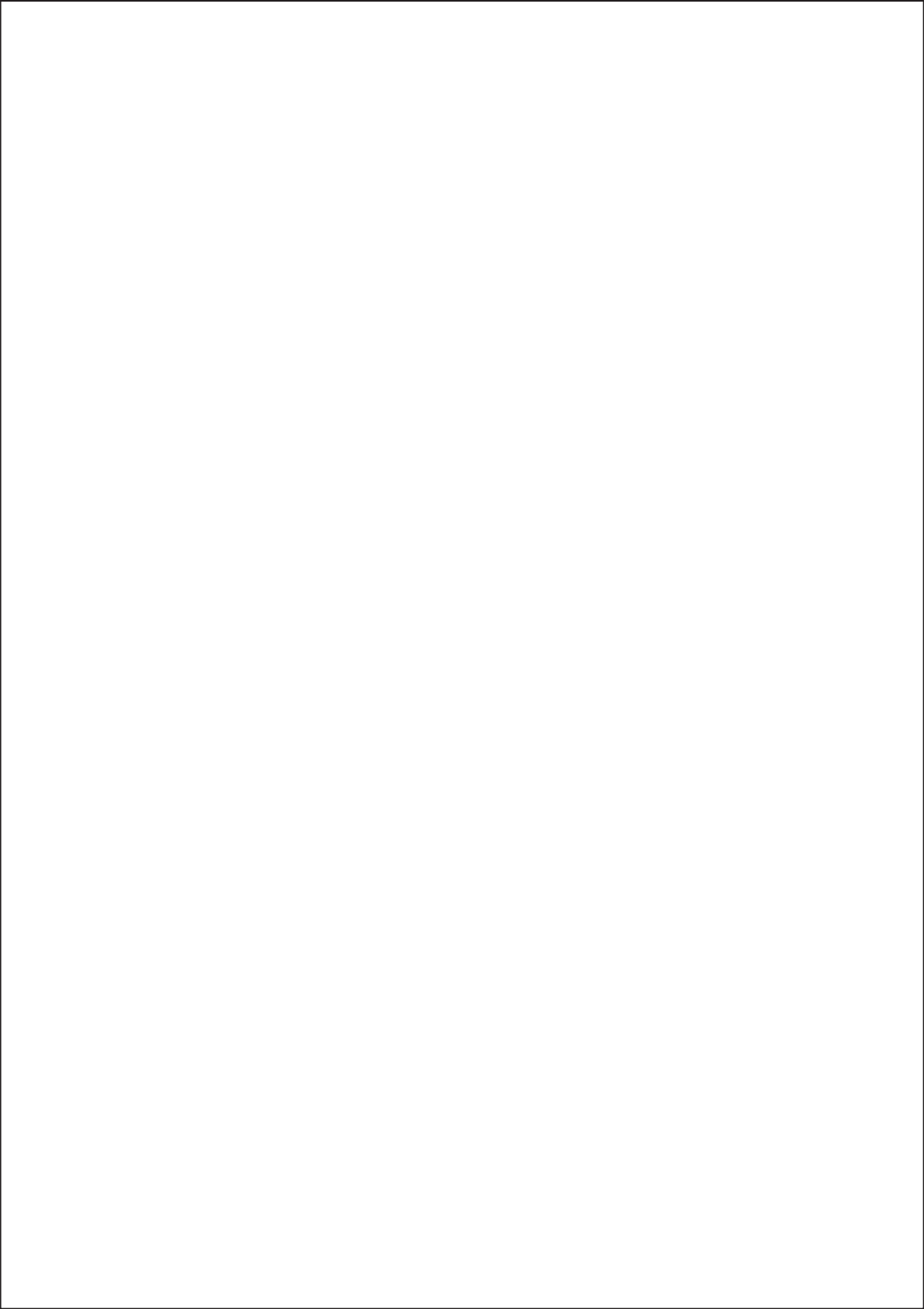


GUÍA DE BUENAS
PRÁCTICAS AGRÍCOLAS
PARA FINCAS DE CAFÉ
PROTEGIDAS
BAJO UNA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA
O DENOMINACIÓN DE
ORIGEN

CAFÉ

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS
AGRÍCOLAS PARA FINCAS DE CAFÉ
PROTEGIDAS BAJO UNA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA Ó DENOMINACIÓN
DE ORIGEN**



PROGRAMA COOPERATIVO REGIONAL
PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO
Y MODERNIZACIÓN DE LA CAFICULTURA
PROMECAFE

Programa Regional de Calidad del Café
Proyecto: Protección de la Calidad del Café
Vinculada con su Origen

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS
AGRÍCOLAS PARA FINCAS DE CAFÉ
PROTEGIDAS BAJO UNA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA Ó DENOMINACIÓN
DE ORIGEN**

Red de Técnicos de Buenas Prácticas Agrícolas de PROMECAFE

Guatemala, 2010

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).2010

El Instituto promueve el uso justo de este documento. Se solicita que sea citado apropiadamente cuando corresponda

Esta publicación también está disponible en formato electrónico (PDF) en el sitio Web institucional en <http://www.iica.int>

Coordinación editorial: Nelson Omar Fúnez, Guillermo Canet,
Armando García, Alejandra Díaz
Diagramación: Litografía Impresa
Diseño portada: Jorge de León
Impresión: Litografía Impresa

Las ideas y planteamientos expresados en este documento son propios del autor y no representan necesariamente el criterio del IICA.

Guía de buenas prácticas agrícolas para fincas de café protegidas bajo una indicación geográfica ó denominación de origen / IICA.
Guatemala: IICA, 2010
00 p., 00 x 00 cm

ISBN: 978-92-9248-265-7

1. Café 2. Control de calidad 3. Sello de calidad 4. Denominación de origen 5. Comercio internacional 6. . Legislación 7. Inocuidad alimentaria 8. Normas 9. Garantía de calidad I. IICA II. Título

AGRIS
E71

DEWEY
382.41373

Guatemala
2010

Indice

Presentación.....	III
Introducción.....	Pág. 1
Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).....	Pág. 3
Importancia de las BPA en las fincas de café con DO ó IG.....	Pág. 3
Algunas iniciativas de certificación que abordan las buenas prácticas agrícolas.....	Pág. 4
UTZ Certified Good Inside.....	Pág. 5
C.A.F.E. Practices.....	Pág. 5
Certificación de café orgánico.....	Pág. 6
Comercio Justo, Fair Trade.....	Pág. 6
Objetivos.....	Pág. 7
Alcance.....	Pág. 8
Buenas Prácticas para Fincas protegidas bajo una DO ó IG.....	Pág. 9
Historial de la finca.....	Pág. 9
Diagnóstico productivo.....	Pág. 9
Material de propagación.....	Pág. 10
Varietades y fitosanidad del material de propagación.....	Pág. 10
Semilleros.....	Pág. 10
Sistema integrado del cultivo.....	Pág. 11
Establecimiento del cultivo y la sombra.....	Pág. 11
Manejo de suelo.....	Pág. 12
Nutrición.....	Pág. 12
Manejo de tejido.....	Pág. 13
Manejo de sombra.....	Pág. 13
Manejo Integrado de Plagas (MIP).....	Pág. 13
Manejo de agro insumos.....	Pág. 14
Manejo de productos fitosanitarios (Orgánicos e Inorgánicos).....	Pág. 14
Manejo de fertilizantes.....	Pág. 15
Cosecha.....	Pág. 15
Transporte.....	Pág. 16
Manejo de desechos y subproductos.....	Pág. 16
Salud y seguridad de los trabajadores.....	Pág. 17
Protección ambiental.....	Pág. 18
Trazabilidad.....	Pág. 18
Manejo de reclamos.....	Pág. 18
Glosario de términos.....	Pág. 19
Bibliografía.....	Pág. 20

Reconocimiento

Comité Elaborador: Este documento fue desarrollado por los miembros de las instituciones aquí presentadas.

INSTITUCIÓN	PAÍS	TÉCNICOS RESPONSABLES
FUNDACIÓN PROCAFE CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ (CSC)	El Salvador	Oscar Manuel Ramos. Juan Francisco Trejo.
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ (ANACAFÉ)	Guatemala	Axel Arana. Bernardo Santos.
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ (IHCAFE)	Honduras	Arnoldo Pineda. Omar Napoleón M.
CONSEJO DOMINICANO DEL CAFÉ (CODOCAFE)	República Dominicana	José M. Candelario. Marcos Luis Pérez. Freddy Antonio Cruz.
MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO (MIDA)	Panamá	Edgardo Valdespino. Joel J. Jaramillo. Alexis Bonilla. Rafael Espinoza.
PROMECAFE	Región Centroamérica y El Caribe	Nelson Omar Fúnez. Armando García. Guillermo Canet Brenes.
IICA	Región Central	Alejandra Díaz.

Presentación

El Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura en Centroamérica, Panamá, República Dominicana y Jamaica -PROMECAFE-, ha sido definido como el organismo regional contraparte en el proceso de apoyo a los productores de café de Centroamérica, Panamá y República Dominicana, por parte de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo -AECID-. En seguimiento a este proceso, ejecuta el “Programa Regional para la Protección de la Calidad del Café Vinculado con su Origen”, basado en cinco áreas estratégicas que se considera aglutinan los intereses regionales y nacionales: Normativa técnica; Legislaciones nacionales en materia de DO; Control de calidad y trazabilidad; Acreditación y certificación; y Publicaciones divulgativas. Tiene como objetivo general, sentar las bases para la protección de la calidad y la generación de valor agregado de los cafés de la región en su interrelación con el lugar de producción. En el participan cinco países, Guatemala, El Salvador, Honduras, Panamá y República Dominicana.

En el marco del Programa Regional, se ha elaborado el presente documento, **Guía de Buenas Prácticas Agrícolas Para Fincas de Café Protegidas Bajo una Denominación de Origen ó Indicación Geográfica**, que contiene una propuesta de elementos mínimos comunes sobre las mejores prácticas agrícolas que aseguren la producción de un café protegido bajo una DO ó IG en los países de la región; con el objetivo de constituirse en un documento de referencia para la formulación de las iniciativas nacionales en materia de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen; y como un aporte que se espera sea de utilidad nacional y regional; por lo que se pone a consideración de los institutos cafeteros socios del Programa, para apoyar y facilitar los procesos de calidad en sus países en torno a este tema.

Los conceptos y las opiniones expresados en el documento, constituyen responsabilidad de sus autores y no necesariamente representan la opinión del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura -IICA-, la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo -AECID- y las demás entidades participantes y colaboradoras del Programa Regional.

Atentamente,

Guillermo Canet Brenes
Secretario Ejecutivo, PROMECAFE

Introducción

El ambiente comercial del café a nivel mundial se torna cada vez más exigente y competitivo, los consumidores exigen además de la calidad del café, mayor información sobre el producto, están interesados en conocer los procesos de producción, procesamiento, y cada uno de los pasos que ha seguido el producto desde la finca hasta el anaquel en su centro de venta, aquí toma una gran importancia los sistemas de trazabilidad. Otros, con una conciencia más ambiental y social están interesados en verificar que la producción del café que consumen se realiza utilizando procesos amigables con el ambiente, los ecosistemas, la flora y fauna; y otro segmento de mercado en crecimiento está preocupado por la cadena de custodia, la distribución equitativa de las divisas generadas por el negocio y la salud ocupacional de los trabajadores.

Por otra parte, los gobiernos de los principales países de destino del café a nivel mundial, buscando la protección de la salud de sus ciudadanos han desarrollado marcos legales que garanticen la importación y disponibilidad en sus países de productos sanos e inocuos. El cumplimiento de estos marcos legales, así como de las exigencias manifestadas anteriormente se ha convertido en un requisito indispensable de acceso a estos mercados.

En materia de Buenas Prácticas Agrícolas, las principales iniciativas que sobresalen por su alcance e importancia a nivel mundial son la Iniciativa de la Inocuidad Agroalimentaria de Estados Unidos; y la norma GlobalGap, iniciativa privada desarrollada por las cadenas de distribución de alimentos al detalle en Europa que ahora tiene un alcance mundial. Otras iniciativas asociadas con el café se relacionan con el marco legal desarrollado por Japón para controlar los residuos de pesticidas en los alimentos, llamado “La Lista Positiva o The Positivity List”, así como las normas y códigos de conducta para la certificación de café, donde se abordan las buenas prácticas agrícolas.

Importante es mencionar que como parte del proceso de reconocimiento y protección de una DO e IG, las prácticas de producción primaria juegan un papel trascendental en la determinación del vínculo existente entre la tipicidad del producto y las condiciones naturales y humanas de la zona geográfica delimitada. En café después de años de investigación se conoce que existe mucha relación entre las variedades, sistemas agronómicos de producción, prácticas de nutrición y fertilización, y manejo de tejido con la calidad del café producido. Por supuesto que cuando un café cuenta con un prestigio por su calidad en el mercado, lo que se debe hacer es documentar y sistematizar las buenas prácticas realizadas y escribirlas en el reglamento de uso.

En este contexto, la presente guía establece los requerimientos asociados con los procesos de protección de las DO e IG a nivel de la producción primaria y armoniza los requerimientos de los principales mercados internacionales en materia de buenas prácticas agrícolas, con el propósito de que los productores de café puedan implementarlas en las fincas ubicadas dentro de áreas delimitadas por una DO e IG.

Las buenas prácticas agrícolas aquí desarrolladas servirán de guía y/o modelo de trabajo a seguir para que los Órganos de Protección o Consejos Reguladores de las DO e IG registradas en la región, establezcan disposiciones dentro de los reglamentos de uso y pliego de condiciones en los procesos de protección de la calidad del café por su origen.

Deberá tomarse en cuenta que en caso de que las fincas de café cuenten con alguna certificación, la verificación del cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas para café con DO ó IG se ajustará al cumplimiento de requisitos complementarios a la certificación. Para las fincas que no cuentan con alguna certificación, se deberá exigir el cumplimiento de todas las recomendaciones indicadas en esta guía.

Este documento fue desarrollado de manera que el lector pueda comprender los objetivos de las buenas prácticas agrícolas para los café protegidos bajo una DO ó IG. Las recomendaciones definidas para cada una de ellas cuentan con sus respectivos indicadores o criterios de cumplimiento para apoyar la verificación en la aplicación y cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas.

La guía fue elaborada, revisada y validada por los miembros de la Red de Técnicos en Buenas Prácticas Agrícolas de PROMECAFE, contando con el apoyo del IICA. Estos profesionales agrícolas con muchos años de experiencia en sus países han realizado procesos de consulta sobre las recomendaciones planteadas, estableciendo acuerdos sobre las mejores prácticas de producción primaria para los café producidos en una zona con DO ó IG. Los Técnicos participantes en la Red, representan a la institucionalidad cafetalera de Centroamérica, Panamá y República Dominicana¹, lo que garantiza que el contenido del documento representa el consenso del sector caficultor de la región.

¹ ANACAFE de Guatemala, IHCAFE de Honduras, Fundación PROCAFE de El Salvador, MIDA de Panamá y CODOCAFE de República Dominicana

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)

Las buenas prácticas agrícolas constituyen un conjunto de principios y recomendaciones técnicas que se aplican a las diversas etapas de la producción agrícola para garantizar principalmente al abastecimiento de alimentos sanos e inocuos. En el contexto de la normativa privada, las buenas prácticas agrícolas comprenden además de la inocuidad alimentaria, la protección ambiental, la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores.

Las buenas prácticas agrícolas que se abordan en esta guía cubren los aspectos de sanidad, inocuidad y calidad del café; atendiendo las preocupaciones de los consumidores para contar con alimentos seguros y que éstos sean producidos bajo los principios de responsabilidad social y ambiental. Este abordaje integral pone de manifiesto las diversas características que reúne el café, de acuerdo a las actuales exigencias del mercado.

Esta guía contiene buenas prácticas agrícolas que contribuyen al aseguramiento de la calidad del café y al mantenimiento de la consistencia del perfil de taza definido, producto de la interacción entre las especies y variedades de café con las condiciones naturales y humanas prevalecientes en una zona geográfica definida. Los temas desarrollados con sus respectivas recomendaciones e indicadores de cumplimiento van desde, el historial de la finca, el material de propagación, el sistema integrado de cultivo, el manejo de agroinsumos, la cosecha, el transporte; hasta la salud y la seguridad de los trabajadores, el manejo de desechos, la protección ambiental, la trazabilidad y el manejo de reclamos. Estos temas consideramos reúnen todos los aspectos necesarios para ejecutar procesos que contribuyan al logro de la gestión de la calidad y trazabilidad del café a nivel de producción primaria.

Importancia de las BPA en las fincas de café con DO ó IG

La producción primaria guarda especial importancia para garantizar la disponibilidad de alimentos sanos, inocuos y de calidad, además de ser fundamental en la determinación del vínculo entre la tipicidad del alimento respecto a las condiciones naturales y humanas de la zona geográfica donde se produce. Por ello, las fincas de café con DO ó IG deben cumplir ciertas recomendaciones durante la etapa de producción, cosecha y transporte para asegurar la provisión de café que reúna características especiales en su perfil de taza de manera sostenible.

De esta forma, las fincas que produzcan café protegido bajo una DO ó IG estarán en capacidad de demostrar la calidad especial del producto, cubriendo además las actuales exigencias de inocuidad y las relacionadas con la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores, así como la protección ambiental.

Algunas iniciativas de certificación que abordan las buenas prácticas agrícolas

Existen muchas iniciativas desarrolladas que promueven la implementación de BPA con diferentes enfoques en la industria del café, estas se han desarrollado con el fin de cumplir normas, códigos, estándares y principios exigidos por el mercado buscando el desarrollo de una caficultura sostenible y promoviendo las relaciones comerciales de largo plazo a través del aseguramiento de la calidad, inocuidad y consistencia del producto.

A continuación presentamos de manera resumida los objetivos y enfoques de cada una de ellas:

Programa de certificación para agricultura sostenible de Rainforest Alliance.

La Red de Agricultura Sostenible (RAS) es una coalición de organizaciones conservacionistas independientes, sin fines de lucro que fomenta la aplicación de principios de sostenibilidad ambiental y social en las actividades agrícolas mediante el desarrollo de normas de certificación de fincas.

La norma de agricultura sostenible de Rainforest Alliance está enfocada en los siguientes principios:

1. Sistema de gestión social y ambiental.
2. Conservación de los ecosistemas.
3. Protección de la vida silvestre.
4. Conservación del recurso hídrico.
5. Trato justo y buenas condiciones para los trabajadores.
6. Salud y seguridad ocupacional.
7. Relaciones con la comunidad.
8. Manejo integrado del cultivo.
9. Manejo y conservación de suelo.
10. Manejo integrado de desechos.

Los principios que promueve este sello están orientados al fomento de la conservación de los recursos naturales, el bienestar social, el manejo integrado de la finca y la gestión socio ambiental.

UTZ Certified Good Inside

El Código de Conducta de UTZ es oficialmente reconocido como el equivalente a las normas GlobalGap, especialmente para el cultivo de café. Este código contiene un conjunto de criterios sociales y ambientales reconocidos internacionalmente para la producción responsable del café. El Código se basa en los principios delineados por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y la normativa de buenas prácticas agrícolas definidas en el GlobalGap.

La trazabilidad y las Buenas Prácticas Agrícolas están definidos como requisitos que se debe cumplir para lograr la certificación UTZ certified good inside. Este sello se enfoca en los siguientes principios:

1. Situación social y cultura.
2. Situación ambiental.
3. Situación administrativa
4. Situación económica.

Los principios bajo los cuales opera esta certificación están agrupados en criterios que fomentan la sostenibilidad social y económica del producto y los trabajadores; y la sostenibilidad ambiental de las prácticas agrícolas que se ejecutan en la finca.

C.A.F.E. Practices.

Este es un programa de verificación de la empresa Starbucks Coffee Company. Esta, es una empresa internacional de compra y venta de café arábico para su industrialización. La estrategia de Starbucks es trabajar con proveedores que alcancen sus exigencias a nivel de calidad y adquirir compromisos con productores, sus comunidades y el ambiente, donde se produzca y compre café.

La finalidad de su estrategia es recompensar la producción de café sostenible de calidad mediante los siguientes criterios:

1. Calidad del producto.
2. Transparencia económica.
3. Conservación y protección del ambiente.
4. Responsabilidad social.

Starbucks, ha definido sus propios estándares de calidad, con el fin de asegurarse un suministro de materia prima sostenible. Este sello está enfocado en la búsqueda de responsabilidad económica, social y ambiental en toda la cadena agro productiva del café.

Certificación de café orgánico

Esta iniciativa es promovida por la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM), constituida por productores, procesadores, comercializadores, movimientos ecológicos y público en general. Por lo que representa el movimiento mundial de la agricultura ecológica y es una plataforma de intercambio y cooperación internacional.

La norma de IFOAM, refleja el estado reglamentario de los métodos de producción y procesamiento ecológico, y se constituye un pilar fundamental del movimiento ecológico, que incluye la conservación del ambiente y el respeto a las necesidades de la humanidad.

Los principios básicos en los cuales se enfoca este sello son:

1. Eliminación del uso de insumos químicos sintéticos.
2. Reducir los impactos ambientales.
3. Oferta de productos saludables.

El término de agricultura orgánica se refiere al sistema de manejo de producción a nivel de las fincas que promueve y mejora la biodiversidad, los ciclos biológicos, la actividad biológica del suelo y la incorporación de materia orgánica para promover los cultivos saludables.

Comercio Justo, Fair Trade

Esta es una iniciativa promovida por la Organización Internacional del Comercio Justo (FLO por sus siglas en inglés), integrada por 24 organizaciones que trabajan para garantizar un trato más justo para los productores.

El comercio justo promueve una relación directa entre los pequeños productores y los consumidores conscientes de los factores que influyen en el mercado. Este sello promueve el establecimiento de vínculos comerciales directos entre los productores y los clientes evitando la intermediación con el fin de incrementar los ingresos de los caficultores para que mejoren sus condiciones de vida.

Las relaciones comerciales que promueve el comercio justo están cimentadas en la justicia, la equidad y la solidaridad.

Los criterios básicos en los cuales se enfoca el sello son:

1. Desarrollo productivo.
2. Desarrollo social.
3. Desarrollo económico.
4. Desarrollo ambiental.

Cada uno de estos criterios promueve principios fundamentales para lograr la certificación con el sello de Comercio Justo, dentro de estos están: Producir de manera sostenible principalmente con buenas prácticas agrícolas; democracia, participación y transparencia; no a la discriminación; premio al comercio justo; desarrollo de capacidad de exportación, fortalecimiento económico organizacional; transparencia económica, protección del ambiente; seguridad laboral e industrial; restricción en el uso de pesticidas.

Cuadro 1. Diferencias entre las iniciativas existentes donde se aborda las Buenas Prácticas Agrícolas en Café.

Nombre de la Iniciativa	Principios del enfoque				
	Productivo	Social	Ambiental	Económico	Rastreabilidad
Rainforest Alliance.					
UTZ Certified					
C.A.F.E. Practices					
Certificación de café orgánico.					
Comercio Justo					

OBJETIVOS

1. Brindar recomendaciones técnicas para su aplicación en las diferentes etapas de la producción de café a fin de garantizar un producto que reúna las características de sanidad, inocuidad y calidad requeridas para la DO ó IG, además de asegurar la aplicación de los principios de la protección ambiental, la salud y el bienestar de los trabajadores.

2. Establecer las bases en buenas prácticas agrícolas para la elaboración de los Reglamentos de Uso y/o Pliego de Condiciones de las DO e IG, por las Instituciones Cafetaleras o Consejos Reguladores.

ALCANCE

Las recomendaciones establecidas en la presente guía se aplican en las etapas de la producción de café, a fin de garantizar un producto que reúna las características de sanidad, inocuidad y calidad requeridas para una DO ó IG. Comprende el historial de la finca, el material de propagación, el sistema integrado de cultivo, el manejo de agroinsumos, la cosecha, el transporte, la salud y la seguridad de los trabajadores, el manejo de desechos, la protección ambiental, la trazabilidad y el manejo de reclamos.

La guía establece las bases para los Reglamentos de Uso y Pliego de Condiciones de una DO ó IG, que serán demandados por las Instituciones Cafetaleras o Consejos Reguladores para verificar el cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas. En caso de las fincas que cuentan con alguna certificación de calidad, la verificación de las buenas prácticas agrícolas debería ajustarse al cumplimiento de requisitos complementarios a la presente guía.

Se excluyen de la guía las actividades relacionadas con el beneficiado del café, las cuales se rigen a través de otra guía específica elaborada por la Red de Técnicos en Beneficiado de PROMECAFE.

BUENAS PRÁCTICAS PARA FINCAS PROTEGIDAS BAJO UNA DO Ó IG.

1 HISTORIAL DE LA FINCA		
	Objetivo: Conocer los antecedentes de manejo de la finca y los procesos de mejora continua en el corto y mediano plazo dentro del sistema, que permita una mejor productividad y calidad de taza según la DO e IG.	
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
1.1.	Se debe contar con registros actualizados que proporcionen un historial de la producción en cada parcela que contenga la unidad productiva, con todas las actividades agronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Estadísticas de producción ● Registros de las actividades agrícolas en la finca.
1.2.	Identificar y evaluar las posibles fuentes de contaminación procedentes de los alrededores. La evaluación debe considerar el uso anterior de la finca, el tipo de suelo, la erosión, así como eventos naturales, entre otros.	<ul style="list-style-type: none"> ● Reporte de historial de uso del terreno. ● Reporte de historial de fuentes de contaminación y eventos naturales. ● Verificación en campo.
1.3.	Elaborar y poner en práctica un programa de mitigación para reducir los riesgos, obtenidos de reporte de historial de uso de terreno, fuente de contaminación y eventos naturales en la finca.	<ul style="list-style-type: none"> ● Programa de mitigación y acciones correctivas para minimizar los problemas identificados. ● Verificación a nivel de campo de las mejoras y medidas de mitigación.
1.4	Se debe establecer e identificar en un croquis, plano o mapa un sistema de referencia para cada parcela o sector utilizado en la producción. (Lotes de producción, área de bosque, fuentes de agua, infraestructura).	<ul style="list-style-type: none"> ● Croquis de la unidad de producción. ● Georeferenciación de la finca.
1.1 Diagnóstico productivo		
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
1.1.1	Se debe contar en la finca con un diagnóstico productivo que contenga información de la situación de: Estado del cultivo y sombra, historial productivo, malezas, datos climáticos, área productiva. El diagnóstico tendrá un plazo de vigencia de cinco años, después de ese tiempo deberá realizarse un nuevo diagnóstico.	<ul style="list-style-type: none"> ● Diagnóstico productivo elaborado.
1.1.2	El diagnóstico productivo deberá contener un plan de mejoras continuas en repuestas a los resultados obtenidos en el diagnóstico.	<ul style="list-style-type: none"> ● Plan de acción de mejoras continuas y en ejecución. ● Verificación en campo de las mejoras.
1.1.3	El plan de mejoras continuas deberá planificarse para un plazo de cinco años y el mismo debe ser evaluado cada año para medir los avances de mejoras en el sistema y/o ajustes al mismo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación en el campo de los avances. ● Registros de avances del plan.

2	MATERIAL DE PROPAGACIÓN	
	Objetivo: Garantizar el uso de material de propagación de cultivo de café que favorezca la obtención del perfil de taza definido en la DO ó IG, y la minimización del uso de agroinsumos.	
2.1	Variedades y fitosanidad del material de propagación	
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
2.1.1.	El material de propagación utilizado en la finca debe provenir de la especie <i>Coffea arabica</i> .	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros de adquisición de semilla. ● Registros o certificados de calidad de la semilla que indiquen el nombre de la variedad, el número del lote, y el proveedor del material.
2.1.2.	El material de propagación utilizado debe estar certificado o seleccionado bajo un método técnicamente probado y validado por la Institución cafetalera nacional.	<ul style="list-style-type: none"> ● Certificado del material o comprobante de la institución competente. ● Recibo de compra.
2.1.3.	Si el material proviene de la misma finca del productor, se debe contar con registros que demuestren la calidad genética del material y buen estado fitosanitario.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de procedencia de la semilla. ● Verificación a nivel de campo de las parcelas de producción de semilla (variedad, sanidad de la plantación, uniformidad). ● Registro de procedimiento de preparación de semilla. ● Certificado del lote de producción de semilla por la institución competente.
2.1.4.	En el caso de introducir nuevas variedades de la especie <i>Coffea arabica</i> , estas deben garantizar sostenibilidad de la producción y consistencia en el perfil de taza definido por la DO ó IG.	<ul style="list-style-type: none"> ● Estudios técnicos y científicos sobre la adaptabilidad de las variedades y su consistencia en el perfil de taza. ● Autorización de uso de la nueva variedad por parte del Consejo Regulador de la DO ó IG.
2.2	Semilleros	
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
2.2.1.	Utilizar las semillas dentro del período de tiempo donde garantizan un mayor porcentaje de germinación (no mayor a tres meses).	<ul style="list-style-type: none"> ● Fecha de adquisición de la semilla. ● Fecha de recolección de la semilla (en caso de obtenerse de la misma finca). ● Registros de fecha de siembra. ● Verificación en campo.
2.2.2.	En caso de que el productor almacene la semilla, ésta debe protegerla de plagas, humedad y altas temperaturas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación en almacén. ● Registro de almacenamiento (fecha, cantidad, variedad, procedencia)
2.2.3.	Los semilleros y viveros deben estar ubicados en un área que garantiza la no contaminación ambiental durante su desarrollo y manejo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Documento de planificación del semillero y vivero en base a las normas ambientales nacionales o que cuente con un plan de mitigación al respecto. ● Verificación en campo de áreas de producción de semilleros y viveros.
2.2.4.	El sustrato utilizado en el semillero debe ser un material que garantice una buena germinación de la semilla.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de las fuentes donde se obtuvo el sustrato y fórmula de preparación. ● Verificación del semillero en campo.

2.2.5.	Antes de la siembra de la semilla, el sustrato debe ser tratado (desinfectado y/o desinfestado).	<ul style="list-style-type: none"> ● Fecha de desinfección del sustrato. ● Registro del producto y cantidad utilizada por metro cuadrado. ● Fecha de siembra de la semilla.
2.2.6.	El sustrato utilizado en el vivero debe ser: suelto, franco y/o preparado con las combinaciones de materiales recomendados.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de las fuentes para la elaboración del sustrato y fórmula de preparación. ● Verificación en campo del sustrato.
2.2.7.	Previo al trasplante de las plántulas, estas deben ser seleccionadas (buena raíz y buen estado fitosanitario) y desinfectadas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro del producto y cantidad utilizada. ● Verificación de estado fitosanitario de las plántulas. ● En caso de comprar las plántulas, registro de su procedencia (nombre y ubicación del semillero).
2.2.8.	No utilizar aguas servidas sin previo tratamiento en todo el proceso del semillero y viveros.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación de las fuentes de agua utilizadas. ● Verificación en campo del proceso de tratamiento.
2.2.9.	En la etapa de vivero se debe contar con un programa nutricional y fitosanitario.	<ul style="list-style-type: none"> ● Programa fitosanitario y nutricional para viveros. ● Registro de uso de productos fitosanitarios. ● Registro de fertilizantes utilizados.
2.2.10.	Los productos fitosanitarios utilizados en semilleros y viveros, deben estar dentro de los permitidos por el marco legal nacional e internacional en la materia.	<ul style="list-style-type: none"> ● Listado de productos fitosanitarios permitidos. ● Registro de productos fitosanitarios utilizados (panfletos).
2.2.11.	Se permitirá la técnica de injertación siempre y cuando garantice pureza varietal y calidad en el perfil de taza definido por la DO ó IG.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de uso de material de propagación. (yemas y patrón de otras especies). ● Registro de calidad de taza del injerto obtenido. ● Autorización de uso por el Consejo Regulador de la DO ó IG.
3	SISTEMA INTEGRADO DEL CULTIVO	
	Objetivo: Garantizar condiciones favorables al sistema mediante la implementación de prácticas que contribuyan a la sostenibilidad ambiental, productiva y el perfil de taza definido en la DO o IG	
3.1	Establecimiento del cultivo y la sombra	
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
3.1.1.	El sistema de siembra utilizado en el establecimiento de una plantación de café, debe ser definido de acuerdo a las características de la variedad, pendiente del terreno y condiciones agro climatológicas específicas de la zona.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros de siembra. ● Verificación en campo. ● Registros de datos agroclimático en la zona.
3.1.2.	Se debe contar con un sistema de cultivo bajo sombra, en el que se utilicen especies nativas o introducidas adaptadas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Inventario de árboles de sombra presentes en la finca. ● Evidencia visual del sistema de cultivo bajo sombra. ● Registros e información sobre las condiciones ambientales de la zona. ● Verificación en campo.

3.1.3.	El sistema de cultivo con poca sombra (menos 20%) se aceptará sólo cuando las condiciones agroclimáticas (nubosidad y temperatura) de la zona le permita la sostenibilidad productiva y el perfil de taza definido por la DO ó IG.	<ul style="list-style-type: none"> ● Inventario de árboles de sombra presente en la finca. ● Registros e información sobre las condiciones ambientales de la zona. ● Registro de producción. ● Registro de análisis de calidad de taza. ● Revisión de reglamento de uso de la DO ó IG.
3.2 Manejo de suelo		
	Recomendación	Indicadores o criterios de cumplimiento
3.2.1.	En caso que amerite, realizar la siembra e incorporación de materiales verdes (crotalarias, arveja, retama, otras), plantas de cobertura y materia orgánica (pulpa compostada) en las plantaciones de café, para mejorar la textura y estructura de los suelos.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de siembra de materiales verde. ● Verificación en el campo.
3.2.2.	Utilizar algún tipo de obras de conservación de suelo en los terrenos de pendientes pronunciadas (mayor de 25%) tales como: barreras vivas, barreras muertas, acequias de ladera, terrazas continuas, fosas de infiltración, siembra al contorno, otros.	<ul style="list-style-type: none"> ● Evidencia visual de alguna obra de conservación en el campo.
3.2.3.	Incorporar el material vegetativo producto de las labores de manejo de sombra y de tejido para favorecer a la protección del suelo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Evidencias visuales en el campo.
3.2.4.	La incorporación al suelo de los subproductos obtenidos del beneficiado, deberá realizarse una vez éstos, se encuentren compostados o procesados.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro del proceso de compostaje o de procesamiento de abonos. ● Verificación de campo.
3.3 Nutrición		
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
3.3.1.	El programa nutricional al suelo y foliar debe planificarse y desarrollarse tomando como base los resultados de análisis de suelo y foliar respectivos.	<ul style="list-style-type: none"> ● Reporte de los resultados de análisis de suelo y foliar. ● Programa nutricional escrito y en funcionamiento ● Registros y facturas de compra de insumos. ● Registros de cada aplicación (fecha, tipo de insumo, dosis).
3.3.2.	En caso que amerite, realizar aplicaciones de enmiendas con el propósito de mejorar las disponibilidades de nutrientes.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros y facturas de compra de insumos. ● Reporte de resultado de análisis de suelo. ● Registro de aplicaciones.
3.3.3.	El programa de nutrición debe ser elaborado y supervisado por un técnico competente.	<ul style="list-style-type: none"> ● Programa de nutrición. ● Documentos que avalen la competencia técnica del personal responsable.
3.3.4.	En el caso de las plantaciones orgánicas se pueden utilizar los abonos permitidos por la normativa nacional e internacional (lombricompost, bocashi, compost, abonos verdes, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros y reportes de la preparación de la preparación de los abonos orgánicos. ● Copia de documento con la legislación nacional e internacional en la materia. ● En caso de no producir el abono, registro de abonos orgánicos.

3.3.5.	El programa de nutrición de la finca (al suelo y foliar) tendrá una validez máxima de dos años, al igual que los análisis de laboratorio de suelo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Reporte de análisis de laboratorio de suelo. ● Programa de nutrición.
3.3.6.	El equipo utilizado en la nutrición al suelo (inyectada y/o drench) y foliar debe estar calibrado y mantenerse en buen estado para evitar fugas y asegurar una aplicación homogénea.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de calibración de equipo previa utilización.
3.3.7.	En casos excepcionales de fincas con sistema de riego estos deben de contar con: <ul style="list-style-type: none"> - Programa de uso y manejo de agua. - Programa de nutrición hidrosoluble. - Análisis de suelo y tipo de suelo (estructura). - Análisis de calidad de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación del Impacto ambiental de aprovechamiento del agua. ● Análisis de factibilidad del sistema de riego. ● Registro de nutrición (fecha, tipo, dosis y frecuencia). ● Resultado de análisis de suelo. ● Resultado de análisis de agua.
3.4	Manejo de tejido	
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
3.4.1.	Implementar un programa de manejo de tejido productivo en la finca, en función de las condiciones fisiológicas y estado fenológico del cafeto, ya sea con tipos y/o sistemas de poda.	<ul style="list-style-type: none"> ● Programa o plan de acción de manejo de tejido contenido el diagnóstico productivo. ● Verificación visual a nivel de campo. ● Registro de los tipos y/o sistema de podas utilizado. ● Verificación en campo del manejo de tejido.
3.5	Manejo de sombra	
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
3.5.1.	Elaborar un programa de manejo de sombra de acuerdo a las condiciones ambientales y plan de nutrición que permitan sostenibilidad en el sistema de cultivo y la consistencia en la calidad del café. Este programa debe contener al menos densidad de árboles por área, % de entrada de luz, tipos y épocas de manejo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Programa o plan de acción de manejo de sombra contenido en el diagnóstico productivo. ● Plan de nutrición de la finca. ● Registro de cosechas. ● Registros de calidad de taza.
3.6	Manejo Integrado de Plagas (MIP)	
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
3.6.1.	Elaborar un programa MIP de la finca, partiendo de muestreos oportunos. El Programa debe dar prioridad a las siguientes prácticas: cultural, etológico, biológico y como última opción el uso de los productos fitosanitarios focalizado.	<ul style="list-style-type: none"> ● Programa de MIP elaborado e implementado. ● Registros de muestreo. ● Reportes de evaluaciones en campo. ● Cuaderno de registros de campo. ● Documentos que demuestren la competencia del personal responsable que recomienda las aplicaciones y de las evaluaciones de campo. ● Reportes de aplicación y resultados del programa de MIP por plagas. ● Lista actualizada de productos fitosanitarios utilizados.
3.6.2	En caso de aplicaciones de productos fitosanitarios, se deben identificar los lotes que han sido tratados, indicando el tiempo de ingreso a la unidad de producción.	<ul style="list-style-type: none"> ● Rotulación de advertencia visible y bien ubicada. ● Procedimientos o instructivo de ingreso al lote.

4	MANEJO DE AGRO INSUMOS	
	Objetivo: Asegurar el buen uso de los agro insumos en la finca, protegiendo el medio ambiente y la salud humana.	
4.1	Manejo de productos fitosanitarios (Orgánicos e Inorgánicos)	
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
4.1.1.	El uso de productos fitosanitarios para la prevención y/o control de plagas deberá estar debidamente justificado y sujeto a las normativas técnicas nacionales e internacionales.	<ul style="list-style-type: none"> ● Recomendaciones técnicas de aplicaciones de personal capacitado. ● Normativas técnicas nacionales e internacionales. ● Registro de muestreo.
4.1.2	Las recomendaciones para la aplicación de productos fitosanitarios, deben provenir de personal capacitado o del propio productor siempre que demuestre su competencia técnica.	<ul style="list-style-type: none"> ● Certificados de estudios o documentación que demuestre la competencia técnica de los responsables. ● En caso que sea el productor, entrevistarse con él.
4.1.3	Se debe mantener un inventario de los productos fitosanitarios que se utilizan en la finca, mínimo con la siguiente información: nombre comercial, ingrediente activo, nombre del fabricante, fecha de compra y fecha de vencimiento.	<ul style="list-style-type: none"> ● Lista actualizada de los productos fitosanitarios que se utilizan en la finca. ● Copia de normativa nacional de prohibiciones en la materia. ● Verificación visual de inventario y bodega.
4.1.4.	Los productos fitosanitarios deben ser adquiridos en centro de distribución autorizados y con registro vigente.	<ul style="list-style-type: none"> ● Facturas de compra que demuestren que los productos fitosanitarios se adquirieron en lugares autorizados.
4.1.5.	Al preparar el caldo o mezcla hay que tener en cuenta la calidad del agua para evitar alteraciones en la efectividad de los productos fitosanitarios.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros del análisis de la calidad del agua de la zona, principalmente PH. ● Registro de frecuencia de aplicación de productos para determinada plaga.
4.1.6.	El caldo o mezcla para la aplicación debe prepararse en base a cálculos que tomen en cuenta la dosis de aplicación recomendada por el fabricante y la calibración del equipo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros de calibración y de mantenimiento de los equipos de aplicación. ● Facturas de compra, mantenimiento y reparaciones efectuadas. ● Etiqueta del producto.
4.1.7.	El almacén de los productos fitosanitarios debe estar ubicado en un lugar seguro e identificado con un rótulo que señale que se trata de un "almacén de productos fitosanitarios" y que "sólo se permite el ingreso a personal autorizado". El almacén debe estar a una distancia mínima de 10 metros de las viviendas y de las áreas de almacenamiento de café y en un sitio donde no haya riesgos de inundaciones. El almacén debe ser de uso exclusivo para los productos fitosanitarios. Se debe mantener los productos en estanterías, ordenados (polvos en la parte de arriba y líquidos en la parte baja) e identificados. Los productos en saco deberán estar aislados del suelo y paredes. El almacén debe mantenerse siempre bajo llave y ser de acceso restringido. La llave debe estar bajo la responsabilidad de personal autorizado.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación de campo de la ubicación y ordenamiento del almacén. ● Rotulaciones en el almacén (interna y externa). ● Seguridad del almacén. ● Verificación de las medidas de mitigación implementada en el área del almacén (aserrín, arena, filtros) ● Entrevista con el responsable de seguridad del almacén.

4.2 MANEJO DE FERTILIZANTES		
	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
4.2.1	Los fertilizantes deben guardarse en un almacén o estructura que los proteja de las adversidades climáticas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación de campo de la ubicación y ordenamiento del almacén.
4.2.2	El almacén debe mantenerse limpio, ordenado y ventilado.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación de campo de la ubicación y ordenamiento del almacén. ● Rotulaciones en el almacén (interna y externa).
4.2.3	El almacén debe ubicarse lejos de cualquier fuente de agua, para prevenir la contaminación en caso de un derrame. Los derrames de fertilizantes deben limpiarse de inmediato.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación de campo de la ubicación y ordenamiento del almacén. ● Plan de contingencia en caso de derrames. ● Entrevista con responsable del almacén.
4.2.4	Los fertilizantes deben mantenerse aislados del suelo y las paredes, para evitar que la humedad los dañe.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación de las condiciones del almacén.
4.2.5	El almacén de los fertilizantes no debe utilizarse para almacenar el café cosechado, semillas o material de propagación.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación de las instalaciones internas del almacén. ● Registro de inventario de almacén.
4.2.6	Los fertilizantes deben almacenarse separados de los productos fitosanitarios. En caso de contar con un solo almacén, se pueden almacenar ambos productos en el mismo sitio, pero de manera separada, señalando claramente el área para cada uno.	<ul style="list-style-type: none"> ● Rotulaciones en el almacén (interna y externa). ● Verificación del acondicionamiento interno del almacén.
4.2.7	El productor o la persona responsable del almacén deben llevar un inventario de los productos y de las cantidades almacenadas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de entradas y salida de fertilizantes (fecha, tipo de fertilizante, responsable). ● Entrevista con el encargado del almacén
4.2.8	Cada vez que se retire un producto, debe hacerse el registro correspondiente y documentar el nombre de la persona que lo retiró.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de entradas y salida de fertilizantes (fecha, tipo de fertilizante, responsable). ● Entrevista con el encargado del almacén.
5 COSECHA		
	Objetivo: Garantizar una recolección en su punto óptimo y la entrega oportuna para mantener la consistencia en la calidad de la taza.	
5.1	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
5.1.1	Llevar registro de las floraciones durante y cada año.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros de floraciones del café en la finca.
5.1.2	Realizar una planificación de recolección de las frutas (café cereza ó uva) tomando en cuenta los registros de las floraciones y los pronósticos de cosecha.	<ul style="list-style-type: none"> ● Planificación de la recolección del café en la finca (plan de trabajo). ● Registros de floraciones del café en la finca. ● Pronóstico de cosecha realizado y documentado. ● Copia del historial de producción registrados por las entidades competentes (Consejo regulador o entidad cafetalera). ● Verificación de campo.

5.1.3	El fruto de café deberá cosecharse en su estado óptimo de maduración.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros de recolección (recibos, cuadernos, formatos, etc.). ● Registro de muestreo del café fruta. ● Muestreo y Análisis del café fruta recibido.
5.1.4	Se debe mantener capacitado a todo el personal que va a realizar la recolección de las frutas (café cereza ó uva).	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de capacitación. ● Listado de participantes. ● Entrevistas con recolectores.
5.1.5	Mantener registros diarios actualizados de cosecha de café en fruta.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros de recolección de café fruta (planillas).
5.1.6	Se debe asegurar el uso y/o aprovisionamiento de materiales adecuados, limpios; y proveer apoyo logístico oportuno a los recolectores de café.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de compra de utensilios (sacos, cubos, canastos, etc.) ● Verificación en el campo.
5.1.7	El café fruta cosechado debe colocarse en un lugar adecuado, bajo sombra para su conservación durante el período de espera para su traslado al beneficio.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación en campo. ● Informe de Unidad de Verificación de la DO ó IG.
5.1.8	El café cosechado debe ser entregado al beneficio el mismo día de recolección en un período no mayor a 12 horas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de planillas de recolección. ● Nota de envío. ● Recibo de entrega de café.
5.2	TRANSPORTE	
5.2.1	Recomendaciones:	Indicadores de cumplimiento
5.2.2	Los medios de transporte utilizados para café, no deben llevar ningún otro tipo de materiales o sustancias químicas u orgánicas aún cuando sean envasadas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación en campo durante el proceso de transporte.
5.2.3	Se debe asegurar que el transporte utilizado, sea adecuado y que cumpla con los requerimientos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de transporte de café de la finca al beneficio. ● Verificación en campo del medio de transporte utilizado.
5.2.4	Cuando el café fruta sea transportado en semovientes, este no deberá transportar otro tipo de sustancias y deberán estar dotado de implementos o accesorios adecuados que impidan el contacto directo con el producto.	<ul style="list-style-type: none"> ● Aperos en buen estado. ● Verificación en campo.
6	MANEJO DE DESECHOS Y SUBPRODUCTOS	
	Objetivo: Minimizar los posibles impactos en el ambiente y la salud humana mediante el tratamiento y disposición adecuada de los desechos y sub productos generados en la finca.	
6.2.	Recomendaciones:	Indicadores de cumplimiento
6.2.1	La finca debe contar con un plan de manejo integrado para desechos generados, mediante clasificación (orgánica e inorgánica) e identificando los lugares de depósito y frecuencia de remoción de desechos.	<ul style="list-style-type: none"> ● Plan de manejo de desechos. ● Rotulaciones de depósitos. ● Verificación en campo.
6.2.2	No se permite la quema de basura dentro y fuera de la finca.	<ul style="list-style-type: none"> ● Rótulos de advertencia. ● Plan de manejo de desechos. ● Centro de acopio de desechos inorgánicos.

6.2.3	Los envases de productos fitosanitarios, después de ser sometidos a un triple lavado, perforados (plásticos) o inutilizados (vidrio y papel) deben ser eliminados según la normativa nacional.	<ul style="list-style-type: none"> ● Plan de manejo de envases y recipientes de pesticidas. ● Registro de inventario de entrada y salida de acuerdo al tipo de agroquímico. ● Verificación de recepción de desechos en lugares de acopio definidos.
6.2.4.	No se deben mezclar los desechos provenientes de productos fitosanitarios con otros desechos generados en la finca, sino que estos deben estar en un depósito exclusivo rotulado con advertencia de PELIGRO. Este depósito debe estar asegurado bajo llave.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación en campo. ● Registro de entrega en los depósitos de desechos autorizados en el país o en la casa distribuidoras y/o fábricas. ● Entrevista.
7	SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES	
	Objetivo: Brindar condiciones y prácticas seguras al personal dentro de la finca.	
7.2	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
7.2.1	En la finca se debe implementar un plan permanente de capacitación, especialmente en salud ocupacional y manipulación de agro insumos para evitar riesgos de accidentes (manejo de agro insumos, calibración de equipos, primeros auxilios).	<ul style="list-style-type: none"> ● Plan de capacitación en salud ocupacional. ● Registros de participantes. ● Entrevistas con los trabajadores.
7.2.2	En caso de tener viviendas en la finca para los trabajadores, éstas deberán contar con servicios básicos (agua potable y/o filtrada, letrina).	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación en campo. ● Registro de pago de agua. ● Registro de tratamiento.
7.2.3	Todo trabajador que aplica, manipula o transporta agro insumos, deberá utilizar equipo de protección en buen estado.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de compra del equipo de protección. ● Registros del control de uso de ropa y equipo de protección. ● Equipos de protección en buen estado, completos y debidamente mantenidos. ● Entrevistas a los colaboradores. ● Registros de calibración y mantenimiento del equipo. ● Verificación a nivel de campo.
7.2.4	La finca debe contar con un espacio exclusivo para bañado (ducha), lavado de la ropa y equipo de aspersión utilizada en la aplicación de agro insumos. En este espacio, las aguas no deben caer directamente a los cuerpos de agua sino, que deben tener una medida de mitigación (filtros de arena).	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificación a nivel de campo.
7.2.5	Deberá practicarse exámenes médicos a los trabajadores que tengan contacto directo con productos fitosanitarios, al menos una vez por año.	<ul style="list-style-type: none"> ● Copia de exámenes médicos practicados. ● Copia de tarjeta de salud.
7.2.6	Se debe contar con un botiquín de primeros auxilios en la finca, éste debe estar ubicado en un lugar disponible y de fácil acceso y contener los medicamentos básicos para primeros auxilios.	<ul style="list-style-type: none"> ● Botiquín de primeros auxilios. ● Verificación a nivel de campo. ● Entrevista sobre conocimiento de uso del botiquín y primeros auxilios
7.2.7	Procedimientos establecidos para casos de accidentes o emergencias y para atender los riesgos de accidentes en el trabajo (rótulos de primeros auxilios, teléfono de emergencia, nombre del responsable de la finca, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> ● Rótulos o afiches de primeros auxilios. ● Verificaciones de campo. ● Directorio con números de emergencia.

8	PROTECCION AMBIENTAL	
	Objetivo: Minimizar la contaminación del ambiente y conservar los ecosistemas en la finca de café.	
8.2	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
8.2.1	Identificar los ecosistemas presentes en la finca.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de los ecosistemas existentes. ● Croquis de campo con ecosistemas identificados.
8.2.2	Establecer programas para la conservación y sostenibilidad de los ecosistemas existentes en el corto y mediano plazo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Plan de gestión para la conservación y/o recuperación de los ecosistemas. ● Verificación de campo.
8.2.3	Evitar la contaminación a los cuerpos de agua presentes o aledaños a la finca.	<ul style="list-style-type: none"> ● Medidas de mitigación implementadas (área cercada, filtros acequias). ● Verificación de campo.
8.2.4	Reforestar y/o permitir regeneración natural de las áreas de la finca que no son adecuadas para la producción de café.	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificaciones de campo. ● Croquis de la unidad productiva indicando áreas protegidas.
8.2.5	Tomar medidas para proteger las especies amenazadas y su hábitat.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros de especies (animales y plantas). ● Rótulos de identificación para prohibir la caza y tala de árboles.
8.2.6	Identificar, delimitar y preservar las áreas con valor ecológico, social, cultural o religioso.	<ul style="list-style-type: none"> ● Áreas delimitadas. ● Rótulos de identificación.
9	TRAZABILIDAD	
	Objetivo: Garantizar el origen y la identidad del producto en todas las actividades realizadas en la finca hasta la entrega del café al beneficio.	
9.2	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
9.2.1	La finca deberá estar registrada e identificada dentro de la DO ó IG.	<ul style="list-style-type: none"> ● Código asignado por el Consejo Regulador de la DO ó IG. ● Registros del Consejo Regulador de la DO ó IG.
9.2.2	Identificar claramente cada uno de los lotes de producción con su área y variedad de café cultivadas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mapas o croquis de la finca por lotes. ● Identificación (rótulos) de los lotes a nivel de campo.
9.2.3	Contar con registros actualizados de todas las actividades que se realizan dentro y fuera de la finca, como el transporte del producto.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registros de transporte de café fruta (cerezas o uvas). ● Registros de actividades de recolección. ● Registros de manejo integrado del cultivo. ● Registros de entrega de café al beneficio. ● Plan de mejoras continuas del diagnóstico productivo.
10	MANEJO DE RECLAMOS	
	Objetivo: contar con un instrumento que permita identificar y corregir acciones que puedan interferir en un buen cumplimiento de las normativas de DO ó IG.	
10.2	Recomendaciones	Indicadores o criterios de cumplimiento
10.2.1	Elaborar un procedimiento para atender los reclamos relacionados con la trazabilidad y el cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Documento de procedimientos de atención de reclamos a nivel del Consejo Regulador, Unidad de Verificación y el Productor (libro de reclamos).
10.2.2	Dar seguimiento oportuno a las acciones que se tomen en atención a los reclamos internos y externos.	<ul style="list-style-type: none"> ● Registro de acciones en respuesta a reclamos. ● Verificación de campo.

Glosario de Términos

Bitácora de finca: libro de registros que lleva el productor de las actividades realizadas en su finca.

Bocashi: abono fermentado, de rápida maduración que utiliza múltiples fuentes de carbono, nitrógeno y microorganismos.

Código de conducta: colección sistemática de normas de certificación utilizadas para certificar procesos y productos.

Consejo Regulador: Órgano de administración, protección y promoción de las DO e IG.

Denominación de Origen (DO): nombre geográfico de un lugar, región y en casos excepcionales un país, cuya calidad o características se deban fundamentalmente o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

Diagnóstico de finca: levantamiento de información para describir y analizar las variables agroeconómicas y ambientales que caracterizan la finca.

Enmiendas: incorporación de productos para estabilizar la acidez o dureza de los suelos.

Estado fitosanitario: presencia o no de una plaga en el cultivo.

Indicación Geográfica (IG): nombre geográfico de un lugar, región y en casos excepcionales un país, que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción, transformación y/o elaboración se realicen en la zona geográfica.

Lombricompost (Humus de Lombriz): transformación de materiales orgánicos en abono al pasar sistema digestivo de las lombrices, donde se mezcla con elementos minerales, microorganismos y fermentos.

Manejo Agronómico: implementación de prácticas agrícolas que definen el estado fitosanitario y productividad del cultivo.

Manejo de tejido productivo: Es la adecuación de la planta mediante podas, procurando mantener tejido productivo nuevo.

Material de propagación: especies y/o variedad utilizadas para producir una planta con las mismas características por vía de reproducción asexual.

Norma GlobalGap: conjunto de normativas internacionales reconocidas sobre las Buenas Prácticas Agrícolas necesarias para garantizar la calidad sanitaria del producto.

Normas de certificación: Son estándares técnicos desarrollados para la certificación de un proceso o producto.

Perfil de taza: cualidades y calidades organolépticas del café definidas por un panel de catadores.

Plántulas: primeros estadio de crecimiento fisiológico de una planta. (estado de una planta cuando sus hojas cotiledonales están abiertas (chapola) y está lista para trasplante).

Pliego de Condiciones: resumen del reglamento de uso, donde se explica de una manera detallada en vínculo entre el medio geográfico con la tipicidad del producto.

Programa de MIP: conjunto de prácticas utilizadas en la prevención y control de una plaga.

Programa fitosanitario: calendarización de diversas prácticas a implementar en el cultivo como: culturales, sanitarias, preventivo y/o curativos.

Pronóstico de cosecha: estimación de los volúmenes de cosecha esperados para el año siguiente utilizando métodos de obtención de información directos e indirectos.

- Pureza varietal:** identidad genética que define características propias de una variedad.
- Rastreabilidad (Trazabilidad):** Rastreabilidad/rastreo de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.
- Reglamento de uso:** documento que contiene las normas y reglamentos que deberán aplicar los miembros de la DO ó IG.
- Retama (*Retama sphaerocarpa*):** arbusto de las familias de la Fabaceae utilizada como mejorador de suelo a través de la incorporación de materiales verdes.
- Sustrato:** material utilizado para favorecer el desarrollo en los primeros estadios de una plántula; que puede ser: arena, suelo colado, aserrín o mezclas entre ellos.
- Técnico competente:** profesional con experiencia demostrada, así como habilidades y experiencias en el área específica donde se da la asesoría.
- Umbral económico:** es el nivel a partir del cual deben tomar medidas para impedir que la población de plaga alcance el nivel de daño económico.

Bibliografía

- 1) ANACAFE (2006). Guía Técnica de Caficultura. Guatemala, Guatemala.
- 2) ANACAFE (2008). Guía de conceptos básicos de certificaciones y sellos para café. Guatemala, Guatemala.
- 3) Codex Alimentarius (2006). Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 60-2006).
- 4) Díaz, A. 2008. Buenas Prácticas Agrícolas: Guía para pequeños y medianos agroempresarios. Tegucigalpa. Serie de Agronegocios. Cuadernos para la Exportación. Programa Interamericano para la Promoción del Comercio, los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA. 58 p. Disponible también en:
http://www.iica.int/Esp/organizacion/LTGC/agronegocios/Publicaciones%20de%20Comercio%20Agronegocios%20e%20Inocuidad/Cuaderno11_BPA.pdf
- 5) Food and Drug Administration, U.S. Department of agriculture, Centers for Disease Control and Prevention (1998). Direcciones para la industria. Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos.
- 6) Fundación PROCAFE (2008). Manual del Caficultor. San Salvador, El Salvador.
- 7) IHCAFE (2001). Manual de Caficultura. Tegucigalpa, Honduras.
- 8) Red de Agricultura Sostenible Rainforest Alliance. 2005. Norma con indicadores para agricultura sostenible. Versión 2005. San Jose, Costa Rica. 82 p.
- 9) Utz kapeh. Código de Conducta. Versión en español. 2006. 36 p.

Website:

EureGap: <http://www.wuregap.org>
GlobalGap: <http://www.globalgap.org>